

GUIA

www.segre.com/guia

34 **Fauna.** Marc Màrquez visita un gos amb el seu nom en una protectora de la Noguera.

41 **Lleure.** Festa 'remember' de la discoteca Kipps d'Agramunt al setembre.



GASTRONOMIA INICIATIVES

Un restaurant amb molta història

El Cal Xirricló de Balaguer celebra el 65è aniversari amb un menú degustació que inclou els plats més destacats de la seua trajectòria || Tres generacions de la família han gestionat el local

P. RODELLAR

BALAGUER | Més de 680.000 ous, 575.315 barres de pa o 100.000 quilos de patates i 43.000 de caragols són algunes de les quantitats de productes i ingredients que el restaurant de Balaguer Cal Xirricló ha utilitzat durant els seus més de 65 anys d'història. El juliol del 1954, Josep Molins i Antonieta Brescó van obrir el negoci al centre històric de Balaguer (aleshores el van anomenar Cherricló, nom de la casa dels propietaris). A poc a poc el restaurant va començar a guanyar popularitat entre els veïns de la comarca gràcies als seus popets amb salsa i a la planxa, els callos de corder i porc, els ronyons i els famosos *malparits*, uns pebrots molt picants. Tal va ser l'èxit que el 1962 van haver de traslladar-se a un local més gran. Actualment, i amb la tercera generació al comandament, Cal Xirricló està situat des de l'any 2000 a la zona nova de Balaguer, al carrer Doctor Fleming, 53, i els encarregats de regentar el negoci són el nét dels fundadors, Francesc Molins, i el seu cap de cuina, Gabriel Jové. Proposen una cuina més avantgardista però sense oblidar les arrels. "Amb el temps, hem modernitzat les nostres elaboracions, sense oblidar les receptes que ens han fet famosos", va explicar Molins. És per això que per celebrar el 65è aniversari ofereixen des d'aquesta setmana i fins a la tardor un menú degustació amb 11 plats basats en les receptes més característiques de la seua història. Les senyes d'identitat, assegura Molins, són utilitzar productes frescos, de la zona i de temporada. "Volem oferir als nostres clients la millor qualitat." Cal Xirricló va guanyar el 2012 i el 2016 el premi Madrid Fusión a les millors postres i enguany compten amb la millor carta de vins de la província a la categoria B, segons Cartavi.

HOMENATGE

Caragols, tonyina i pop per celebrar l'efemèride

■ Cal Xirricló servirà fins a la tardor un menú degustació amb els plats més destacats de la seua trajectòria a un preu de 60 €. Els comensals degustaran caragols a la gormanda, tonyina escabexada amb formatge de cabra i meló, pop amb cloïsses amb allada o ou ferrat dolç.



Rosita Molins, tia de Francesc.



Salvador Molins i Rosa Rúbies, segona generació.



Clients del restaurant amb Salvador Molins.



Francesc Molins (quart per l'esquerra) i Gabriel Jové (tercer per l'esquerra), amb la resta de la plantilla de Cal Xirricló.

PLATS AMB PERSONALITAT



'Callos'

■ La recepta de *callos* de corder i porc és una de les més antigues del Cal Xirricló. Requereix més de quatre hores de cocció.



Sotabosc

■ Aquestes postres van guanyar el 2016 el premi Madrid Fusión i és un dels plats més demanats. Du café, torró i galeta, entre altres.



Ensalada russa especial

■ Una de les últimes incorporacions a la carta i inclou productes de temporada, de la zona i un toc de caviar d'areng.