

## L'ambaixada de Cantàbria a Reus

*El "cocido montañés", la "quesada pasiega" o les originals croquetes de pitó i cocodril són entre els atractius del Proven, al carrer del Vent*



Exterior del Proven, al carrer del Vent de Reus | Reus.cat

**A la porta del Proven hi ha un cartell en què s'hi pot llegir *Benvinguts a Cantàbria*.** Tota una declaració d'intencions. Ja a l'interior, de les parets en pengen tot de **fotografies** d'aquesta bella terra, pàtria de molts reusencs i veïns d'altres localitats del Camp que l'han convertit en **punt de trobada** quan troben a faltar casa seva. Per tal que l'enyorança sigui més dolça, a la carta d'aquest **bar del carrer del Vent** s'hi poden escollir les menges tradicionals de la zona, així com una més que peculiar **selecció de croquetes**. Les fan, posem per cas, **de pitó al curri o de cocodril amb mandarina**. "Es tracta de sorprendre els clients, i de fer-los tastar quelcom nou", apunta el **José Sarabia**, l'impulsor del negoci al costat de **la seva dona, l'Encarna**.

### Del 'cocido' a la 'quesada'

La preparació de les croquetes de pitó no és pas senzilla, diu ell. "El llom de serp és complicat de cuinar. Poc quedar-te massa dur, segons com, i el millor és fer-lo a la planxa", precisa l'expert, tot revelant que la *crac* als fogons és la seva parella. "Fa els millors rostits del món", assegura. Plats exòtics a banda, els plats habituals del Proven traslladen qui els degusta al nord de la península. "Fem el clàssic **cocido montañés**, els dissabtes, o la **quesada pasiega** per arrodonir

l'àpat a les postres. "Ens la portaven feta, però era cara i més ens estimem fer-la nosaltres, perquè ens queda boníssima", subratlla satisfet.



Interior del Proven Foto: Reus.cat

Per tot plegat, segueix Sarabia, "qui menja aquí, menja bé". **"Amb el plat del dia ja pots quedar servit. Fem estofats, o arròs, els dijous. Són plats contundents, i econòmics", indica. La qualitat de la cuina i els preus ajustats, raona, han fet que el Proven pugui presumir d'una parròquia lleial.** "N'hi ha que treballen a la vora, i d'altres són veïns del Carme de tota la vida. En tenim que repeteixen només pel cafè, perquè el fem molt bo", assenyala. El bon nom del bar ha traspassat la frontera reusenca i s'ha estès pel territori, en especial entre els integrants d'una colla de **veïns de Tarragona originaris de Torrelavega.** "Volem que aquí s'hi sentin bé. Quan arriba el *Día de la montaña* (és la festa de la de Cantàbria, el 9 d'agost) fem un menú especial per celebrar-ho", relata.

Cuina amb cervesa, carta per a vegans, hamburguesa de ren, la setmana de la croqueta... Les possibilitats són múltiples. "Si sou curiosos de mena, veniu. I si voleu donar una sorpresa als amics, també", conclou Sarabia, **l'ambaixador de Cantàbria** a la capital del Baix Camp, rere la barra del Proven.