

Tras años investigando, llega el bacalao de autor

El bacalao es una especie que siempre tuvo un gran protagonismo en la vida de los gallegos. Tuvimos una gran flota de bacaladeros, factorías de transformación y pervive un plato tradicional en las fiestas navideñas: el bacalao con coliflor. Por eso hoy vamos a conocer lo que se ha trabajado en el campo de la investigación hasta conseguir un auténtico bacalao de autor

TEXTO J.M.ORRIOLS

Hace 30 años y siendo aún estudiante, Gonzalo Álvarez Cuervo montó su primera factoría de bacalao seco y salado. Pasó el tiempo y el hoy director general de El Barquero, empresa con dos factorías en Asturias, se dedicó a investigar para conseguir un producto que, sin perder la tradición y su carácter artesano, hiciera más fáciles nuestras comidas: «Trabajamos mucho en hacer experimentos, muchos de ellos fallidos, pero perseveramos y continuamos con fe, analizando minuciosamente cada ensayo y el porqué de cada fracaso. Decidimos olvidarnos de lo que sabíamos sobre el bacalao y comenzar con la mente en blanco», explica el empresario.

PESCADOS CON ANZUELO

Y lo primero que abordó fue cómo mejorar el sistema de pesca para este bacalao de autor: «Abogamos por descartar el arrastre y pescar con anzuelo, es decir, uno a uno. Eliminamos así el problema de que se mazara al venir todo junto en las redes. Pero aún quedaba otro escollo, como era que el pescado



AÚN ERA ESTUDIANTE
cuando Gonzalo Álvarez Cuervo, hoy director general de El Barquero, montó su primera factoría de bacalao. «En este tiempo nos dedicamos a investigar, hasta conseguir este bacalao de autor, del que estamos muy orgullosos y que es líder en Europa», señala el empresario.

quedaba en cubierta varias horas y eso era perjudicial. Lo solucionamos instalando piscinas en los barcos, con lo que evitamos que el pez no muera sometido al estrés de las redes y conseguimos que la textura de la carne permanezca tersa, blanca y sin restos de sangre», indica Álvarez. Y aclara que el procesado se realiza a las pocas horas de la pesca, a diferencia de otros productores que conservan el pescado en hielo desde la captura hasta que llegan a puerto. Estos períodos de tiempo pueden sobrepasar incluso los 10 días, incidiendo negativamente en la textura del pescado, que afecta al proceso inicial de salazón. «De esta forma también conseguimos eliminar el



riesgo de anisakis, de ahí que este pescado se pueda comer en crudo con todas las garantías». Por otra parte, con este bacalao nunca hay sorpresas con el punto de sal, porque siempre es el mismo. Una de sus grandes ventajas es la regularidad

que garantiza tener bacalao todo el año para prepararlo al momento. «En conseguir el punto exacto de sal —señala Gonzalo— también empleamos mucho tiempo, hasta el punto de que tuvimos que desarrollar sales más abundantes en minerales para conseguir

www.montino.es

REDUCIDO EN Sal

-25%

CON EL MISMO SABOR

Naturalmente Elaborado en Galicia Galego

MONTIÑO



EN D'MANUEL tienen bacalao todo el año. Y este pescado de autor y, por supuesto, el saber de la cocinera, garantiza que, en cualquier momento, podamos disfrutar de uno de los platos más tradicionales de Galicia. En la imagen Montse y Manuel con las dos preparaciones

siempre el tiempo justo de salazón, necesario para que coja la gelatina y que las láminas sean limpias y salgan enteras. En su fase inicial permanece 2 días en salmuera donde va tomando poco a poco la sal, para después pasar un tiempo determinado en la sala de secado. Al no depender de los procesadores de los países nórdicos, se evitan las variaciones de calidad en la curación, ya que controlamos minuciosamente este proceso, en el que el bacalao va adquiriendo el bouquet, sabor, textura y laminado, que marcan la diferencia. Lo llamamos bacalao de autor, pero podría tener otro nombre».

CARO PERO RENTABLE

Este producto se utiliza mucho en los restaurantes, porque facilita el trabajo y asegura tener bacalao en cualquier momento. «Nos llega envasado en bandejas de cuatro lomos, que pesan un kilo —nos explican en el restaurante dManuel de Ferrol— con lo que no tenemos que preocuparnos de cortarlo y pesarlo. Además aguanta 30 días en el frigorífico y hasta 5 una vez abierta la bandeja. Sabemos que son 250 gramos exactos y que, tanto en las partes más finas de la pieza como en las gruesas, va a tener el mismo punto de sal. Por otra parte, el precio es más estable que

los de cualquier pescado fresco porque aquí no tenemos ningún desperdicio».

A LA GALLEGA O A LA PLANCHA

En este local ferrolano hay una gran tradición en la cocina de bacalao, ya desde los tiempos en que a Torrente Ballester le servía este plato el actual propietario del restaurante, Manuel Fandiño. Siempre lo preparaban a partir de hojas, provenientes de la antigua Pysbe, que desalaban perfectamente —algo que siguen haciendo aún ahora— pero la llegada de este bacalao de autor está cambiando el panorama en los fogones y cada vez son más los

que, pese a que su precio es algo más elevado, se apuntan a lo que en dManuel llaman bacalao Premium.

«Aquí tenemos varias formas de prepararlo, pero las más demandadas siguen siendo a la plancha y a la gallega» —explica Montse Muñiz, cocinera y copropietaria del establecimiento, mientras prepara la salsa que acompañará al pescado—. Este bacalao no ofrece grandes dificultades en la cocina, pero sí requiere una gran atención. Por ejemplo, si lo hacemos a la plancha, esta tiene que estar muy caliente y el bacalao muy seco, poniéndolo con la piel hacia arriba, para así sellarlo. En 6 o 7 minutos estará listo y lo acompañaremos con patatas cocidas y ensalada, regándolo con una salsa que lleva solamente aceite, ajo y limón».

Sobre la forma de cocinarlo, a la gallega, Montse Muñiz nos dice: «Ponemos a cocer el bacalao con un chorro de aceite y un puerro. En muy pocos minutos estará cocido y, para saber si está en su punto, lo pincho. Cuando se desconcha es que está hecho. Aparte preparo una salsa dorando un ajo en aceite y le añado pimentón, revolviendo continuamente para que el pimentón no se queme, echándole, a continuación, un chorro de vinagre. A esta salsa incorporo guisantes y patatas cocidas, con lo que acompaño el bacalao y, como adorno, le pongo un pimiento rojo».

Estas son las formas más habituales de prepararlo en Galicia, pero cuando miramos un recetario culinario, vemos que este pescado tiene numerosas posibilidades en la cocina, desde croquetas hasta empanadas, sin olvidarse del famoso bacalao al pilpil. También en guiso, al horno, a la portuguesa, riojana, ajoarriero, buñuelos de bacalao, en migas con tomate, con coliflor... Todo un mundo gastronómico que gira en torno a esta especie que, a su exquisito sabor, añade la buena conservación y, en este caso del bacalao de autor, la ventaja de que podemos preparar una comida improvisada en tan solo diez minutos. La investigación hizo posible que podamos disfrutar, en toda su plenitud, de este pescado procedente de los mares del norte de Europa.

TERRA DE ASOREI
ALBARIÑO