



En el mercado municipal de L'Ametlla de Mar, Marc Vinaixa tiene una parada de pesca salada. El bacalao es el producto estrella.



El bacalao en salazón artesanal se cubre con sal para deshidratarlo y conservarlo, el sabor es más intenso.

“**«Como el cerdo, del bacalao también se aprovecha todo»**

ña se funden en textura y sabor. Por ello, no hay que dejarse llevar por las apariencias. Tampoco a la hora de escoger una pieza de bacalao de calidad. «El congelado nunca ha sido secado ni curado de forma tradicional; mientras que el bacalao en salazón artesanal se cubre con sal para deshidratarlo y conservarlo; el sabor es más intenso», detalla Marc Vinaixa.

Hay que superar el miedo a la desalación: «Primero, el bacalao debe estar entre dos y tres días en la misma agua para rehidratarlo. Pasado este tiempo, para desalarlo hay que hacer tres cambios de agua cada tres o cuatro horas», detalla. Ahora, la prueba del algodón: «Para saber si está al punto exacto de sal, cogemos un mondadientes y lo clavaremos en el centro. Transcurrido un tiempo, probaremos el palillo. Así sabremos el punto exacto de sal». Como la sal, la cercanía en el trato y la calidad se preservan en la gastronomía.

Amplio recetario

«El bacalao es un producto que forma parte tanto de la tradición

popular como de la alta cocina tradicional o de la cocina de autor. Podemos afirmar que el bacalao es una delicia para gourmets o simplemente para cualquier sibarita», dice el escritor gastronómico Jaume Fàbrega en el libro *El Bacallà. Receptes, consells i història* (Farell Editors). Razón no le falta.

Hervido, a la brasa, frito, guisado, crudo o marinado. Existen recetas para todos los gustos. Los buñuelos caseros hechos con morro de bacalao al punto de sal de Marc Miró, cocinero y propietario del Restaurant La Llotja de L'Ametlla de Mar, son bocados con sabor a mar. «Sigo la receta tradicional con un 70% de bacalao, huevo, harina y ajo confitado. Le añado un poco de patata para que la mezcla quede jugosa, con una textura suave y ligera», explica. La prueba de fuego es freírlos: «La temperatura del aceite no debe superar los 160 grados para que los buñuelos no queden tostados por fuera y crudos por dentro», explica Marc Miró.

El cocinero rema entre la tradición y las técnicas actuales para divertirse. «El bacalao confitado, meloso de patata, huevo escalfado, alioli suave y tostada de pan es una versión de un clásico de la cocina catalana, bacalao, patata y huevo. En La Llotja, la base del plato es un cremoso de patata; encima colocamos el lomo de bacalao confitado a baja temperatura -55 grados- con aceite y ajos; después cocinamos un huevo también a baja temperatura; el toque final es el alioli», detalla Marc Miró. En época de Carnaval la cocina es un divertimento. Disfruten y no pierdan la sonrisa.

UN RESTAURANTE: MOLÍ DE XIM, COCINA LOCAL



«El chef del Restaurant Molí de Xim de Miravet, en la Ribera d'Ebre, domina muy bien la cocina de temporada, con producto local, fresco y de proximidad. Dando valor al sabor. Ejemplo de ello es el plato de lomo de bacalao al estilo de la abuela con samfaina y alioli», detalla Marc Vinaixa.

UN PLATO: GUISO DE CUARESMA, A FUEGO LENTO



«El guiso de Cuaresma con huevo hervido, guisantes, bacalao y alcachofa es toda una tradición en la cocina catalana. Un plato de toda la vida que reconforta. Además, los ingredientes son de proximidad y muy sabrosos», confiesa el propietario de Cal Pagès.

UN POSTRE: BUÑUELOS DE CUARESMA, TRADICIONALES



«Ahora que se acerca la Semana Santa, los buñuelos de Cuaresma son una receta típica, fácil de hacer y con sabor tradicional», explica Marc Vinaixa.

BEBER HOY

UN CLÁSICO ES PARA SIEMPRE

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Hay algo fascinante en los clásicos. En un mundo donde todo se consume y se olvida rápido, hay placeres que resisten intactos al paso del tiempo. Y si hablamos de vinos, Marqués de Murrieta es un verdadero icono. Un clásico que, sin perder su esencia, ha logrado mantenerse en lo más alto año tras año.

Su historia comienza en el siglo XIX con Don Luciano Murrieta, un visionario que no solo introdujo en España las técnicas de elaboración de Burdeos, sino que sentó las bases de lo que hoy conocemos como Rioja. Inspirado por los grandes châteaux franceses, creó el majestuoso Castillo de Ygay, más que una bodega, un museo donde descansan añadas históricas, documentos originales y hasta 70.000 botellas que guardan la memoria de esta legendaria casa.

Han pasado más de 165 años, y Marqués de Murrieta sigue marcando el camino. Su legado no se limita a la tradición. Prueba de ello fue el Blanco Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 1986, el primer vino blanco español en recibir los codiciados 100 puntos Parker. Un hito que demostró al mundo la capacidad de los blancos españoles para envejecer con la misma grandeza que los mejores tintos. Pero si hay un vino que representa el alma de esta bodega es Marqués de Murrieta Reserva (94+ Parker). Un Rioja

clásico, con hasta 21 meses de crianza en barricas de roble americano y un año de botella, como manda un reserva. Mezcla de cuatro variedades propias: tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha.

Al abrir la botella, lo primero que te llegan son sus aromas, una mezcla de frutas maduras, como ciruelas y cerezas, pero también hay algo más, un toque cálido de vainilla, especias dulces y un fondo terroso que te recuerda al campo después de la lluvia. En la boca, es suave. Sentirás el toque seco de los taninos y la madera, pero bien integrados con el resto del vino. No son molestos ni dejan una sensación incómoda, sino que aportan equilibrio y le dan una textura agradable.

Es un vino que no debes apresurar, se va abriendo poco a poco, y se hace más y más interesante. Y lo mejor es que, a pesar de su prestigio, sigue siendo accesible, sin excesos, algo poco común en el mundo del vino. Porque, como bien dicen, lo clásico es aquello que no se puede hacer mejor.

Dato curioso: La primera añada de Marqués de Murrieta data de 1852, lo que lo convierte en uno de los vinos más antiguos de España con producción ininterrumpida.



Marqués de Murrieta Reserva 2020

82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha
DOCa Rioja

Temperatura de servicio: 14°C
Precio: 26,50€

Te gustará si... disfrutas viendo películas que ya has visto mil veces y siempre le encuentras algo nuevo que te sorprende y te cautiva.