



Todos los elementos, desde una airosa espuma de patata a os brotes de nabo

los pescadores. Con 83 años, hace ya tiempo que dejó el patronaje de la embarcación a su hijo, pero aún baja cada tarde al muelle para controlar un poco el percal: «Nos lo ponen difícil, pero aún aguantamos». Andreu del Mico Jr., 55, amarra y empieza el triaje y encajonado del pescado. Hoy trae diez kilos de gamba roja de máximo calibre.

«Claro que hay gamba. Nos reducen las vedas, nos obligan a usar mallas cada vez más amplias, ahora ya de cincuenta centímetros. Cada vez más trabas, pero se pesca igual, con temporadas buenas y no tan buenas; esto es cíclico».

El cambio climático se nota en las capturas de especies no endémicas en este rincón del mediterráneo, como la gamba blanca, de la que hay mucha. Andreu se defiende de las acusaciones de destruir el fondo marino: «Mira, pescamos a 18 millas y entre 280 y 400 brazas de profundidad: ahí solo hay barro».

Ese lugar, el hogar de la gamba roja, es el gran cañón que recorre la costa catalana, desde el golfo de León a Dénia, pasando por Palamós, Vilanova, l'Ametlla o Borriana. «¡Es todo la misma gamba! Lo que pasa es que en otros sitios han sabido venderse mejor. En Tarragona siempre tenemos que hacernos de menos. Todo es política». Para los del Mico es un producto excelente y tratan cada bicho con mimo hasta depositarlo en la subasta.

Nos llevamos unos magníficos ejemplares de *aristeus antennatus* al restaurante de Moha, sobre la Pedrera. Desde allí se domina todo el puerto con la vista. Nos recibe con un cóctel, una versión refrescante y viciosa del *Mulsum* romano, semejante a un *pisco sour* peruano, pero a base del vermut blanco más local.

Ha hecho los deberes: ya tiene preparados los componentes del plato de gamba roja de Tarragona que incluye en su menú *Olivus*, un recorrido entre la cocina tarraconense de raíz catalana, el recetario latino de Apicio, que

consulta con asiduidad y moderniza, y los toques inevitables de su cultura norteafricana de origen, como el limón encurtido marroquí o el *ras-el-hanut*.

«*Olivus* era un barco de la Tarraco Imperial que mercadeaba con alimentos en el Mare Nostrum occidental, de Roma a Mauritania». Qué mejor para denominar esta apuesta de fusión única entre espacio y tiempo. Como sin buen *branding* hoy no vas a ningún sitio, propongo la etiqueta Alta Cocina Romana (no hecha en Roma, sino en Tarragona) para designar su cocina singular. Si hace fortuna, ya pediré royalties.

Moha deconstruye un *romesquet* de gambas sobre una sección de columna romana. Tenemos una airosa espuma de patata. Un pan de cebolla. Actúan unos puntos sutiles de mayonesa de perejil. Ha calentado en un cazo una crema de romesco con la potencia de la cabeza de la gamba incorporada. La cola de la bestia yace en forma de trocitos crudos, apenas templados bajo las lámparas de infrarrojos. Coronan las antenas de la gamba, liofilizadas y sabrosísimas, y unos brotes de nabo. El resultado es de una delicadeza total —alguien objetaría que demasiada— que se come en avariciosas cucharadas.

«Estamos en Tarragona. Somos un puerto. En casi todos los platos que hago interviene el pescado. Y la gamba de aquí no puede faltar, por calidad y por convicción», reivindica Moha Quach.

La visita a *El Terrat* es más que recomendable, aunque hay otras maneras cotidianas de defender la propia gamba. Debería ser una responsabilidad cívica y patriótica frecuentar nuestros mercados, preguntar por el origen de la pesca y, de vez en cuando, dejar ir los más bajos instintos y permitirse el lujo asumible de chupar una buena gamba de Tarragona. Ganaríamos todos: los que la capturan, los que la cocinan y los que la acabamos disfrutando. No me sean rancios y viva la gamba.

UN TEXTO: EL LIBRO DE LA GAMBA ROJA



La biblia de los amantes del crustáceo. Incluye aportaciones del cocinero Quique Dacosta, gran teórico de la gamba roja, que fija como canónico el hervor a 63°C durante 2 minutos.

UN RESTAURANTE: L'ALGADIR



Moha tiene un idilio con este establecimiento de Poble Nou del Delta: «Joan Capilla, además de ser buen tío, tiene un proyecto chulo sobre la base de la sostenibilidad. Trabaja muy bien».

OTRA GAMBA: LA 'PANXUDA'



El patrón Andreu Doménech Jr., también tiene predilección por la característica *panxuda* o quisquilla: «Es la más fina y dulce. Me las puedo comer crudas salidas de la mar, como pipas».

BEBER HOY

UN VINO 'HEROICO'

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

La viticultura también tiene su cara épica. Se llama viticultura heroica, y no es una etiqueta romántica: es un término técnico, oficial, que designa los viñedos cultivados en condiciones extremas. Pendientes que llegan al 85%, terrazas talladas sobre ríos, accesos imposibles que requieren escaleras, arneses... y hasta barcas. Son lugares donde las máquinas no entran, donde cada cepa exige esfuerzo y cada vendimia es casi una escalada. A esta viticultura se la llama «heroica» porque no hay otra palabra que le haga justicia. No hay atajos. Solo vértigo, tradición y mucho sudor.

El Ródano Norte, en Francia; Alto Adige o el Valle de Aosta, en Italia; o Mosela, en Alemania, son ejemplos puros de viticultura heroica. En España también tenemos estos paisajes verticales: el Priorat, el Bierzo más abrupto, las laderas asturianas de Cangas del Narcea... pero si hay un lugar que lo encarna como ningún otro, es la Ribeira Sacra, en Galicia.

Allí, cepas centenarias sobreviven en bancales suspendidos sobre el cañón del Sil. Parcelas imposibles, cultivadas a mano, con vendimias que aún hoy bajan en barca, tal como hacían los monjes hace siglos, porque subir las cajas cargadas de uvas sería una tortura. Cadenas humanas y rieles contruidos artesanalmente ayudan en lo que se puede. Todo es duro y difícil en Ribeira Sacra y a la vez tan bello. Guímaro, en gallego, significa «rebelde». Y así son Pedro Rodríguez Pérez y su familia: cabezones, comprometidos, intransigentes con el *terroir*.

Su vino Finca Pombeiras ha enamorado a la crítica: 95+ puntos Parker y 96 puntos Suckling. Pero hoy me quedo con su hermano pequeño (y mucho más fácil de encontrar): Guímaro Camiño Real. Un *coupage* de variedades gallegas (Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón) fermentado con racimo entero y levaduras salvajes, criado en madera vieja y fudres grandes. El vino es como el paisaje: fresco, directo, salvaje. Encontrarás cerezas, violetas, un toque de espe-

cias y ese fondo mineral que huele a pizarra mojada. En boca es seco, atlántico, con nervio. Más fluidez que músculo. Más verdad que artificio. Un tinto de vértigo, literal y figuradamente.

Dato curioso. La Ribeira Sacra debe su nombre a los numerosos monasterios que se alzaron allí durante la Edad Media. Fueron los monjes quienes comenzaron a cultivar viñas. El más antiguo, San Pedro de Rocas (573), marca el inicio de esta tradición vinícola ancestral.



Guímaro Camiño Real 2022
93 Parker

Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón.
D.O. Ribeira Sacra
Temperatura de servicio: 14-16 °C
Precio aprox.: 15 €

Te gustará si... eres más de caminar que de correr.