

mesa & mantel



«La ostra del Delta es elegante, fina, intensa, con un sabor sabroso y una textura brutal». FOTO: JOAN REVILLAS

¿Quién decidió que la ostra era mejor que el mejillón?

Lucha de clases en el mar

No solo son moluscos bivalvos: son símbolos. El mejillón, de la cocina popular. La ostra, del glamour

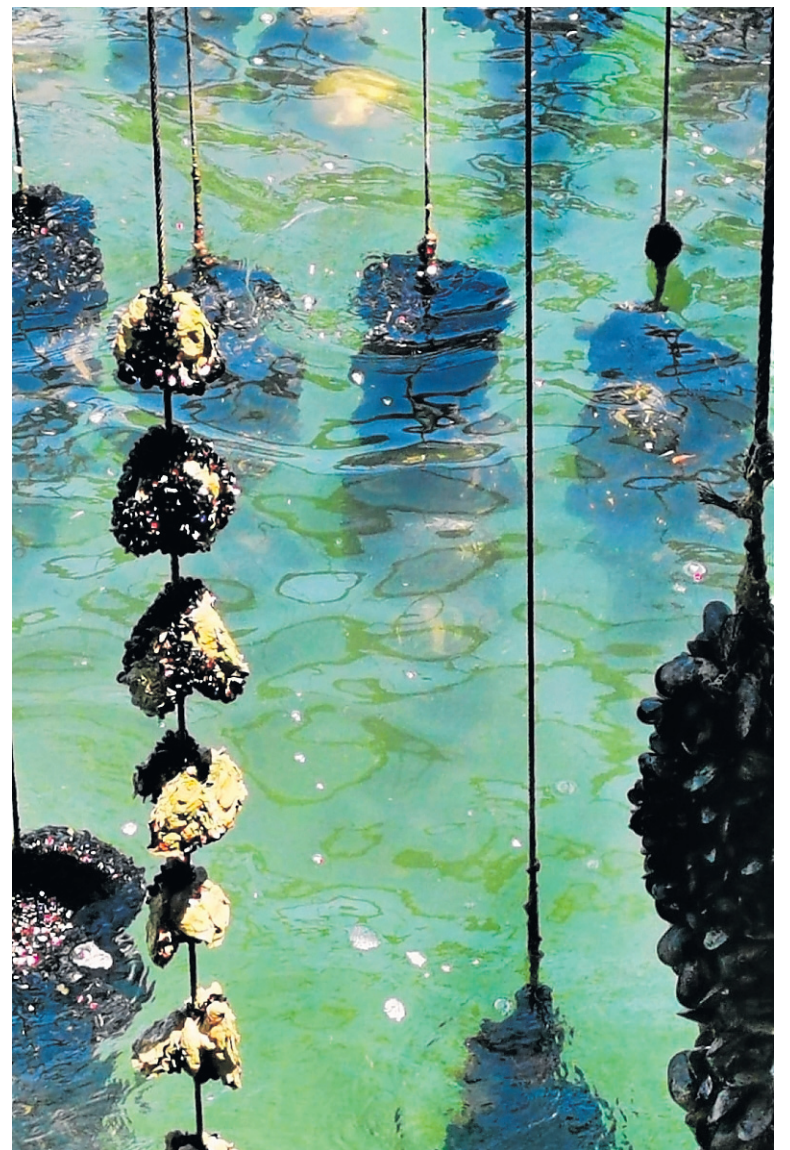
MAITE RUIZ, TEXTO

Un mejillón cuesta menos que un café. Una ostra, lo que una botella de vino medio decente. Uno se vende por kilos en redes de plástico; la otra, por unidades sobre hielo picado y en bandeja. El primero llena chiringuitos y bares de playa; la segunda, menús degustación y hoteles de lujo. Pero ambos nacen del mismo barro. Se crían en el mismo mar. A veces en la misma batea

En el Delta del Ebre, se cultivan cada año unas 3.500 toneladas de mejillones y unas 700.000 ostras. Comparten agua, viento, sal y espacio en las bateas. El punto nunca fue dónde ni cómo se crían, sino qué representan. La ostra fue manjar imperial y en Roma se reservaba para los banquetes de la elite. En la *Belle Époque* se servían en bandeja de plata, con criados de guante blanco y burbujas de champán. El mejillón, en cambio, tiene biografía de alimento humilde. Comida de barco, de casa de pueblo, de abuela, de chiringuito con olor a protector solar.

Este relato empieza a tambalearse. En el Delta, los que saben de verdad elogian la ostra, pero cuando llega la temporada del mejillón, se pelean por él. «El mejillón del Delta —a diferencia del ostrón— es un producto estacional y exclusivo. La recolección empieza en mayo y difícilmente llega hasta agosto. Tiene todo lo necesario para ser un manjar: sabor, textura, origen e identidad», explica Neus Salvadó, responsable de calidad en Marisc Mediterrani.

¿Podemos comer mejillones todo el año? «Ostras del Delta, sí. Mejillón del nuestro, no», insiste. Cuando habla del *nuestro* se refiere al *Mytilus galloprovincialis*. Su ciclo productivo es primavera-verano. Si el agua lo permite, puede alargarse pero no es habitual. El resto del año, los mejillones vienen de fuera: Galicia, Francia, Bélgica, Holanda... incluso de más lejos. No es lo mismo. El mejillón del Delta está considerado, gastronómicamente, de los mejores. «La clave está en la salinidad de nuestras aguas, el fitoplancton de las bahías y el aporte de agua dulce del Ebre, que le dan un sabor in-



Cuerdas de ostras y mejillones en Els Alfacs.



En el Delta del Ebre se cultivan cada año unas 3.500 toneladas de mejillones. FOTO: GETTY IMAGES

comparable. Su carne es tierna, suave, nunca grumosa. Sabe dulce y, a la vez, sabe a mar. A nuestro mar», resume Neus.

En el Musclarium lo saben bien. Esa batea reconvertida en terraza gastronómica flotante es el templo del ostrón y del mejillón. Allí se explica y muestra a los visitantes cómo se cultivan. Luego se degustan, con el mar bajo los pies. «El mejillón tiene la ventaja de que gusta a todos, incluso a los niños. Es versátil, entra fácil, no impone. La ostra, en cambio, polariza: o la amas o no puedes con su textura», explica Albert Grasa, propietario del Musclarium. «Pero si la amas, el sabor del ostrón del Delta no se olvida. Puro mar.»

En la cocina del Musclarium, Janin Chalé hace maravillas con ambos. «La ostra suele gustar cruda, aunque también se puede hacer al vapor o gratinada. En cambio, con el mejillón, la gente espera poco más que comerlos al vapor o a la marinera, y se sorprenden con las elaboraciones: crema, croquetas, paté, ceviches, calderetas... Es un producto súper versátil.»

La diferencia

El kilo de mejillón ronda los seis euros e incluye de 45 a 50 piezas. El de ostras, nueve euros y de 5 a 8 piezas. La diferencia tiene explicación, aunque no justificación simbólica. «La ostra es más escasa y necesita más atención: hay que comprar la semilla, cimentarla a la cuerda una a una, vigilarla durante meses... Tarda más en crecer, entre dos y tres años. Implica más mano de obra, más inversión, más riesgo. Por eso vale más», señala Grasa.

Eso no convierte al mejillón en un producto menor. «Es más rápi-

do, se reproduce bien y es agradecido. En menos de un año está listo. Si el año es bueno, podemos alargar su producción. Depende de la temperatura del agua. Ahora cuando más exquisito está. Es tan bueno, tan sabroso, tan honesto, que si fuera escaso en el mundo lo llamaríamos caviar con concha. Pero lo llamamos *musclo*».

Ambos son superalimentos: ricos en proteínas, bajos en grasa, fuente natural de Omega 3, hierro, zinc y yodo. Pero al final, tanta diferencia de estatus no se explica ni por su valor nutricional ni por su potencial gastronómico. Quizás por eso los chefs del Delta ya no hacen distinciones.

«En cocina no hay jerarquías, hay matices», dice Albert Guzmán, chef en Sant Carles de la Ràpita. «La ostra del Delta es elegante, fina, intensa, con un sabor sabroso y una textura brutal. Las bahías del Delta están llenas de fitoplancton, y eso se nota. Es un sabor muy distinguido».

El la trabaja al natural, al vapor con texturas de mango y huevas de pescado, o al horno con salsa ponzu, algas y esferas de oliva. Pero también reivindica el mejillón: «El mejillón del Delta es algo espectacular. Y poco se habla de ello. Ahora está en su mejor momento y eso hay que aprovecharlo. La textura es carnosa, casi muscular. Si lo pruebas bien hecho, ya no vuelves a pensar en él como un producto barato.»

Y así es como el relato empieza a cambiar. Tal vez haya que repensar qué es el lujo.

Quizás el lujo no sea lo caro, sino lo escaso como un mejillón sabroso, perfecto y en su punto. Ustedes prueben. Ahora es el momento.

LA RECETA: CREMA DE MEJILLONES



Tan simple como sabrosa: se sofríe puerro, se añaden los mejillones con su jugo, nata y un toque especiado. Se tritura fino y listo.

EL TRUCO: COCCIÓN JUSTA

El mejillón pide cocción mínima. Cuando se abre, se retira. Un minuto más y pierde textura. Mejor al vapor, sin agua extra: solo su propio jugo y una tapa.

EL LUGAR: MUSCLARIUM



Una batea flotante frente a la bahía de los Alfacs, en La Ràpita. Allí se aprende, se prueba y se escucha el mar. Ostras y mejillones sin intermediarios.

BEBER HOY

LLEPOLIA NATURAL

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Núria Pérez lo ha visto todo desde dentro. Vino no le falta. Ni historia, ni manos, ni referentes. Es hija de José Luis Pérez, uno de los grandes revolucionarios del Priorat. Y hermana de Sara Pérez, esa maga que convierte la viticultura en lenguaje propio. Núria creció entre barricas y vendimias, pero no fue hasta hace poco que decidió tirarse a la piscina. Con su marido Enric Capdevila han puesto en marcha su propio proyecto: La Tribu del Millonari. ¿Dónde? Donde va a ser, en Cal Millonari (Porrera), ese rincón donde los Pérez llevan décadas experimentado, creando y arriesgando con el vino.

bién a una forma de estar en el mundo. Aquí, la riqueza no se mide en dinero, sino en poder hacer lo que amas a tu manera. Y eso también es muy Priorat.

Dato curioso: La Tribu del Millonari nace con 4 vinos naturales y atrevidos. Además de Llepolia, elaboran PX Brisat, un orange de Pedro Ximénez con pieles, textura y nervio; La Cari, 100 % Cariñena con algo más de carácter y profundidad y Próxima Estación Esperanza, su visión libre del Priorat, elaborada con el método Bomjol en homenaje a su padre, José Luis Pérez.

¿Una bodega más? No exactamente. Una microbodega, sin miedo y sin corbata. Un lugar donde los vinos se hacen con libertad: en ecológico, sin sulfitos, 100% naturales. Nada de aditivos ni correcciones. Pero con mucho respeto, y eso se nota. Porque hay trabajo de campo, de uva, de proceso. Con mimo. Porque ser natural no significa ser descuidado.

¿Y qué beben los millonaris? Llepolia. Así se llama este vino. Y sí, es garnacha y algo de Syrah. Pero no como las que crees conocer. Aquí hay maceración carbónica, fresca, fruta roja viva, cero sulfitos y todo el descaro del vino natural bien hecho.

La maceración carbónica consiste en fermentar los racimos enteros en un ambiente cerrado. El resultado son vinos jugosos, ligeros, con fruta muy viva y taninos suaves. Pura golosina. Algo poco habitual en el Priorat, tierra de tintos potentes y estructurados. Por eso Llepolia rompe el molde. Un tinto para el verano, de trago largo, para beber fresquito y con sed.

Y por eso está fuera de la DOQ Priorat. No por rebeldía, sino porque no alcanza el grado alcohólico mínimo exigido por el consejo regulador (13,5%). Llepolia se queda en 13%, y eso, en un vino de verano, no es un defecto: es una virtud. La norma cambiará algún día, pero a ellos no les preocupa.

Porque esta tribu va por libre. Lo de "Millonari" tiene su clave irónica: hace referencia a la casa, sí, pero tam-



Llepolia 2023 | La Tribu del Millonari
Priorat
Garnacha Tinta y Syrah
Temperatura de servicio: 12°C-13°C
Precio aproximado: 19 €
Te gustará si... crees que el vino tinto también es para el verano.