

EL TRUCO DEL BACALAO / 3

La industria lusa hace bandera del método de elaboración que tratan de preservar restauradores y 'bacallaners' de Catalunya

Portugal, la patria del 'bacalhau' tradicional

ANXO LUGILDE

Aveiro (Portugal). Enviado especial

Cada vez nos piden desde España más bacalao portugués salado seco, de cura tradicional", explica el portugués Antoni Ribau, propietario de una industria de transformación y comercialización de este pescado, que constituye el gran símbolo culinario de su país. La industria portuguesa hace bandera del producto de elaboración tradicional, el mismo que intentan preservar tanto el Gremi de Bacallaners de Catalunya como la Fundació del Institut Català de la Cuina, frente a la creciente penetración en España del

bacalao llamado *al punto de sal*.

Ribau, que pertenece a la Cofradía del Bacalao, una asociación gastronómica y cultural, lo tiene claro: "El verdadero bacalao es el de cura tradicional, que mantiene la textura y el sabor en el paladar. El otro, al punto de sal, tratado con inyecciones de salmuera, puede valer para hacer algunas recetas, como la del pil-pil o a la vizcaína, pero no para las nuestras".

Ribau afirma que otra de las ventajas del método tradicional es que el peso por el que paga el comprador en la tienda es el que realmente le va a quedar después de que lo desale en su casa.

En Ílhavo, un municipio portugués del distrito de Aveiro, al sur

EL CONSUMO

La cifra es de seis kilos per cápita al año, diez veces superior al de España

LA PROCEDENCIA

La flota lusa sólo aporta el 2% de lo que se consume, el resto se importa

de Oporto, el bacalao es omnipresente, no sólo en los restaurantes e industrias. En Aveiro hay un monumento al bacalao en una rotonda, se ha reconvertido un barco en museo y tiene su sede la Cofradía del Bacalao. De su puerto salían históricamente los barcos que iban a pescarlo a Terranova.

En la actualidad, la flota lusa sólo aporta alrededor del 2% del bacalao que consume el país, que en su mayor parte se importa, principalmente de Rusia, Noruega, Islandia, Canadá y Estados Unidos. Fruto de una tradición, Portugal es una gran potencia mundial en consumo de bacalao, con seis kilos per cápita al año, lo que supone diez veces más que en España, según

el anuario de Mercasa del 2006.

En la fábrica de Antonio Ribau el bacalao importado se trata con medios mecánicos, aunque intentando recrear el proceso de las bodegas de los barcos que lo capturaban y traían de Terranova. Los peces son lavados. Después se les retira la piel, la cabeza y espinas, para salarlos en tanques, dejarlos a madurar y secarlos en cámaras de aire. Finalmente, se embalan en función de su peso.

La Asociación de los Industriales del Bacalao gestiona ante el Ministerio de Agricultura portugués la declaración del bacalao de cura tradicional como una especialidad tradicional garantizada, como fórmula de crear un sello de calidad para este proceso de elaboración, que tiene una duración mínima de 150 días, treinta de ellos dedicados al salado y otros tantos a la maduración.●

Las 1.001 recetas del 'fiel amigo' de los portugueses

■ En Portugal hay por lo menos 1.001 recetas de bacalao. "Decimos mil y una porque cada día se inventa una nueva", explica Manuel Correia, ex capitán de barcos de pesca en Terranova y miembro de la Cofradía del Bacalao. Hay todo tipo de formas, desde el de natas, con bechamel, hasta una especie de callos de bacalao, la *feijoada de samos*, hecha con alubias y chorizo. Una de las recetas más tradicionales es a la brasa, que se elabora con bacalao desmenuzado, patatas, cebolla y huevo.

Los portugueses han llamado tradicionalmente al bacalao "el fiel amigo", un alimento nutritivo, versátil y económico. "Para quien es, bacalao basta", dice una expresión coloquial lusa.

Ahora, cuando los portugueses ya sólo procesan y comen el bacalao -porque casi no lo pescan debido a la protección de los caladeros por los países ribereños-, en Ílhavo tratan de mantener viva la memoria por medio del buque *Santo André*, un bacaladero botado en 1948, habilitado como museo flotante.



JOSÉ RIBEIRO / REUTERS

Unos ciudadanos portugueses pasean frente a un puesto de alimentación en Oporto, mientras observan las piezas de bacalao seco



El suplement d'oci que dóna respostes

On anem a sopar?
Què fan de bo al cinema?
Quina obra de teatre val la pena?

Cap on anem de cap de setmana?
I si sortim de shopping?
On toquen música en directe?

CADA DIVENDRES, **QUÈ FEM** GRATIS AMB **LA VANGUARDIA**