

EL TRUCO DEL BACALAO / 4

La sal extraída de las profundidades de la tierra en Cardona ha servido durante siglos para conservar el bacalao

La 'nevera' secular



GEMMA MIRALDA

Interior de una de las minas de sal de Cardona, la llamada Minilla

ALBA FELIP
Cardona

Como minero en la cabeza, el visitante del Parc Cultural de la Muntanya de Sal de Cardona queda ahora asombrado con las espectaculares estalactitas y estalagmitas y las policromadas vetas de sales sódicas, potásicas y magnésicas que hoy en día se pueden visitar en la antigua Minilla de Cardona. El recinto Mina Nieves fue una de las explotaciones de sales más importantes de Europa hasta su cierre, en el año 1990. En este marco geológico único, el Institut Català de la Cuina, el Gremi de Bacallaners de Catalunya y la Confraria del Bacallà han llevado a cabo recientemente una jornada lúdica y técnica para revalorar el *Gadus morhua*.

La calidad y la cantidad de la sal producida en esta salina ha sido aprovechada históricamente para la conservación alimentaria de carnes (lomo, embutidos), vegetales (aceitunas, setas) y pescados, como las anchoas, los arenques y el bacalao. No en vano, Cardona

tiene arraigada una fuerte tradición de cocina con sal. Este año, el Ayuntamiento ha publicado el libro *La cocina de la sal de Cardona*, un recetario que cuenta con cien platos elaborados por amas de casa del pueblo. Diez de estas recetas tienen el bacalao como protagonista y muchas otras lo incorporan como ingrediente fundamental. La influencia de convivir con una montaña

Toneladas de sal de Cardona llegaron a Noruega, a pesar de las dificultades de transporte

de sal al lado y, sobre todo, de no poder comer pescado fresco obligó a los cardonenses y, por extensión, a los vecinos del interior de Catalunya a llenar sus despensas de bacalao, sobre todo en la época de Cuaresma.

Aunque se estima que la extracción en el valle salino empieza en el neolítico, es durante la edad media cuando la

explotación de sal alcanza su protagonismo absoluto en Cardona. Durante este periodo, se usó principalmente como condimento para el ganado, puesto que el pueblo era lugar de paso de las trashumancias. En el siglo XIX, el duque de Medinaceli, que era el propietario de la mina, intentó exportar la sal a los países nórdicos para la industria de las salazones de bacalao. Pero la aventura quedó frustrada por las deficientes comunicaciones vía terrestre entre Cardona y Barcelona. "Salía más caro transportar la sal hasta la Ciudad Condal que el barco que la hubiera transportado a Noruega", explica el técnico Josep Maria Montaner.

Sin embargo, está acreditado que como mínimo una vez en la historia una expedición con toneladas de sal procedente de Cardona desembarcó en Noruega para que fuera usada para la conservación del bacalao. "Si hubiera habido mejores conexiones, la historia de la mina y del valle salino hubiera sido muy diferente -lamenta el alcalde, Josep Maria Sala-. Llenar los barcos con sal de la Catalunya central resultaba muy caro, así que los mercaderes se sirvieron de las salinas de la costa".

Cardona nunca ha dejado de producir sal. Hoy día, aún siguen activos dos puntos de explotación; en uno se obtiene sal gema de las antiguas basureras para uso industrial para obtener cloro y sosa, y el otro es Les Salines, un yacimiento tradicional explotado por la empresa vasco-aragonesa Ibérica de Sales: vende la sal para uso alimentario animal y para evitar las placas de hielo en las carreteras.

Cardona tampoco ha dejado de potenciar la sal, su patrimonio más preciado. Actualmente, los restaurantes de la zona incorporan en sus menús la cocina del bacalao. Las tiendas de souvenirs venden esculturas elaboradas con sal de su mina, principalmente de colores rosa y anaranjado. Y el Parc Cultural de la Muntanya de Sal, dentro de las antiguas instalaciones de Mina Nieves, ofrece la posibilidad de conocer y probar el patrimonio natural e histórico de un sitio único.●

Enric
Sierra



Rectificar a tiempo

El alcalde de Barcelona, Jordi Hereu, se ha remangado en serio para rectificar el tiro de su gestión. La situación se le ha puesto muy cuesta arriba en los últimos meses y los argumentos utilizados hasta ahora negando la mayor y replicando de malos modos cualquier crítica sólo han contribuido a hundir más sus expectativas políticas. Las encuestas internas, más crudas de las que estos días aparecen con meses de retraso sobre el momento en que se hicieron, no dejan lugar a dudas. Se han encendido todas las alarmas. El PSC está perdiendo su fiel plaza de Barcelona y toca cerrar filas para salvar la situación. Por primera vez, los sondeos anuncian que los socialistas no serían la fuerza más votada si se celebraran ahora las elecciones, mientras que CiU, enemigo político número uno del PSC, se ha puesto en cabeza.

La última encuesta de victimización es implacable. Concluye que la ciudad se siente más insegura y es más incívica, constatando un clamoroso fracaso de la gestión municipal. El prometido mayor despliegue de los Mossos sigue pendiente y el lío entre policía autonómica y Guardia Urbana ha abonado la degradación de la situación. Además, la famosa ordenanza de civismo que tenía que curarnos de todos los males ha fracasado, en buena parte, por la desidia a la hora de hacerla cumplir. Una nueva muestra flagrante de la degradación imperante en la ciudad se mostró la semana pasada en el videoreportaje de Silvia Colomé en la web de *La Vanguardia* donde se veía a chicos y chicas orinando en plena calle y a los lateros que ya no venden latas sino mojitos a dos euros perfectamente preparados con su hierbabuena y pajita a jóvenes que entraban en un dudoso local de ocio camuflado como parking.

Queda mucho por hacer y Hereu lo sa-

Los lateros ya no se conforman con vender latas en la calle, ahora ya sirven mojitos preparados

be. Por eso estamos asistiendo últimamente a operaciones de corrección del discurso político. Ahora sí que pondremos las criticadas cámaras de vigilancia en las calles, los Mossos crearán una unidad para atajar la prostitución callejera en Barcelona, se ha activado una operación de microuurbanismo para disuadir a los incívicos como crear rampas en las esquinas para dificultar la micción, la Guardia Urbana ha empezado a echar sin remilgos a los delincuentes reincidentes de los lugares públicos donde acuden a robar y se ha anunciado el cierre de la discutida y odiada narcosala del Raval. ¡Hasta estas Navidades tendremos más luz aplazando el discurso ecológico! ¿Todo esto se podía haber hecho antes? Sí. Pero las prisas han llegado ahora porque el alcalde está con el agua al cuello a falta de veinte meses para optar a la reelección. Tiene tiempo suficiente para rectificar y para que los ciudadanos perciban ese cambio. Por eso, la oposición municipal se remueve inquieta en sus asientos porque su pequeña ventaja se podría diluir si Hereu tiene éxito en su operación de ponerse las pilas.

LA RECETA

Bacalao a la manresana

Ingredientes:
800 g de bacalao
1 kilo de patatas
Alioli de membrillo
Sal
Agua

■ Poner las patatas a hervir. A media cocción, añadir el bacalao. Tapar la cazuela y dejar que se termine de cocer todo junto. Seguidamente, escurrir el bacalao y las patatas y emplatar. Finalmente, aliñar con alioli de membrillo. Para la elaboración del alioli se necesita un grano de ajo, un membrillo, 15 cl de aceite, agua y

sal. En primer lugar, poner el membrillo a hervir y guardar toda la carne (sin piel ni pepitas). Paralelamente, machacar un grano de ajo en un mortero con un poco de sal. Añadir el membrillo y mezclar con la mano de mortero mientras se introduce lentamente el aceite hasta que queda una pasta ligada.

La salsa de membrillo se puede sustituir por un alioli de manzana. La receta de esta versión de bacalao a la manresana se ha extraído del libro *Corpus de la cuina catalana*, del Institut Català de la Cuina.