

Un niño muere al caerle un banquillo
El menor, de 9 años, jugaba en un club de Sabadell

Éxito de público en la Red Bull Air Race
Miles de espectadores en la primera jornada

El 75.º aniversario de Brigitte Bardot
Sagarra comenta el *affaire* de B.B. con un joven catalán en 1958

Wallis Simpson, según Madonna
La artista prepara un filme sobre su vida



VIVIR

Domingo, 4 octubre 2009

LA VANGUARDIA

El truco del bacalao



- Restauradores y 'bacallaners' aúnan esfuerzos para defender el 'Gadus morhua' curado al estilo tradicional
- La técnica de inyectar salmuera al bacalao fresco y venderlo como "al punto de sal" dispara el consumo

A. JUSTÍCIA / N. BOGAJO
Barcelona

Al pan, pan... y al bacalao, bacalao. Como sucedió hace unos años con el jamón ibérico, los especialistas del bacalao se han puesto en marcha para ensalzar el clásico bacalao salado y curado al estilo tradicional, en un momento en el que el consumo de esta especie en Catalunya está experimentando crecimientos de más del 100%. Unos aumentos que vienen dados, sobre todo, por los nuevos sistemas de tratamiento del pescado antes de su comercialización, lo que ha provocado que el gremio y la cofradía de bacaladeros de Catalunya den la voz de alerta para que el consumidor se informe antes de comprar.

Es la voz de la tradición –la del bacalao seco y curado de toda la vida– frente a la de la modernidad –el bacalao fresco inyectado con salmuera–. Dos procesos y también dos precios distintos, dos gustos que distan mucho entre sí y que el sector reclama identificar con claridad, para que el cliente sepa exactamente lo que se lleva a la boca. “Más que picaresca, lo que hay es falta de información”, aseguran especialistas desde el gremio.

La introducción en el mercado desde hace un par de años del llamado “bacalao al punto de sal” ha sido el detonante de una campaña nacida, principalmente, en las cocinas del sector de la restauración y que recibe el apoyo de los *bacallaners*. Ese bacalao al punto de sal no es más que el bacalao común (*Gadus morhua*) de siempre, pero elaborado saltán-

Los especialistas aseguran que existe falta de información y el consumidor no sabe lo que compra

dose el largo proceso de curación, que dura unos tres meses.

Grandes barcos de arrastre, con su propia factoría, pescan las piezas de bacalao en alta mar, donde, tras limpiarlo, se le inyecta salmuera –agua con sal– y se congela para su posterior comercialización. El producto resultante de este proceso –un bacalao fresco que se vende al punto de salazón– resulta más económico para el bolsillo del consumidor y, en cierta forma, es también más

Expertos. Los *bacallaners* son los que mejor pueden preparar e informar sobre bacalao

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>

Islas
Costas
Turismo Rural
Balnearios
Europa
Mediterráneo
América
Cruceiros

Vacaciones para mayores de **55 años** **Ofertas Otoño 2009**

<p>Castellón 6 días / 5 noches PENSIÓN COMPLETA Hotel Xauen 3*** (Montanejos) Incluye agua y vino en las comidas + acceso libre a la zona Spa 325 €</p>	<p>Lloret de Mar 7 días / 6 noches PENSIÓN COMPLETA Wellness & Spa Institut Gem Incluye acceso zona fitness + tratamientos 450 €</p>	<p>Tarragona 7 días / 6 noches PENSIÓN COMPLETA H. Termes Montbrí 4**** (Montbrí de Camp) Incluye acceso diario al Aquatonic + agua y vino en las comidas 530 €</p>
---	--	---

Precios por persona en habitación doble, válidos para determinadas fechas de Otoño 2009. Gastos de gestión por reserva: 8€, no incluidos. Consulta condiciones de estas ofertas, así como otras ofertas para tus vacaciones.

Viatges Crisol
C.I.C.MA Nº 541
viatgescrisol.com 902 436 436
SOLICITA EL FOLLETO EN NUESTRAS OFICINAS