

D'Islàndia, és clar

L'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm dona el tret de sortida a la VII Ruta del Bacallà



Foto: Estrella Damm

Una campanya publicitària va aconseguir fixar-nos a la ment, almenys als que transitàvem els anys noranta amb prou enteniment i capacitat de memòria, que el bacallà, el bo, el genuí, era el d'Islàndia. Per això sembla prou lògic que un islandès, el músic Halldór Már, sigui nomenat el Bacallaner Novell d'aquest 2019.

El Gremi de Bacallaners, la cervesa Inèdit de Damm i Bacallà d'Islàndia han distingit el músic islandès establert a Barcelona amb el guardó en l'acte que ha servit de presentació de la setena edició de la Ruta del Bacallà (<http://www.rutadelbacalla.cat>), una proposta gastronòmica monogràfica que del 28 de març a 14 d'abril es podrà gaudir a 28 restaurats i 9 bacallaneries de Barcelona. Menús degustació, mitjos menús, platets i tastos per a tots els gustos i butxaques, sempre regats amb la cervesa Inèdit, que faran les delícies dels enamorats de l'autèntic Gadus Morhua, el bacallà d'Islàndia.

Halldór Már ha confessat que les seves habilitats culinàries són més aviat minses i que el millor bacallà l'ha menjat a Catalunya, que a la seva Islàndia natal es preparava bullit amb la pobra companyia d'unes patates també bullides o bé en retalls secs com unes xips. El xef Sergi de Meià somreia per sota el nas mentre l'esperava per convertir-lo en un expert exprès digne de dir-se Bacallaner Novell, i, pas a pas, l'ha guiat en l'elaboració d'una recepta del segle XV -la cuina del bacallà a casa nostra és ben bé una tradició.

Morro de bacallà, carxofes, ous durs, safrà, una bona picada i un bon raig d'Inèdit s'han conjurat en una recepta a quatre mans que han fet que més d'un estómac es manifestés discretament pensant ja en totes les preparacions que oferirà la Ruta del Bacallà (<http://www.rutadelbacalla.cat>) d'enguany, concert que s'ha agreujat quan, sota la supervisió del xef, Halldór Már ha tallat i guarnit unes llenques fines de morro per acompanyar-les amb una vinagreta fresca preparada amb la cervesa creació de Ferran Adrià i uns germinats, un plat fresc i colorit a conjunt amb la primavera i aquesta ruta gastronòmica que comença.



Foto: Estrela Damm



Foto: Estrella Damm



Foto: Estrella Damm