

A la Ballbè li agrada a la brasa

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



Foto: Estrella Damm

Fa temps que no em trobo la Bibiana Ballbè al súper. Pensava que potser ja no coincidíem d'horaris o ella havia canviat de casa, però ahir per fi vaig descobrir l'enigma. Resulta que l'han feta Bacallanera Novella, això vol dir que li han regalat un viatge a Islàndia i un trofeu que pesa molt i que és un ganivet per tallar bacallar. Qui? Doncs el Gremi de Bacallaners, la cervesa Inedit de Damm i els de Bacallà d'Islàndia. Per què? Ha de fer els honors a la VI Ruta del Bacallà (<http://rutadelbacalla.cat/>), una ruta gastronòmica per trenta restaurants i vuit bacallaneries de Barcelona, que es fa del 15 de març al 8 d'abril. Els detalls els teniu a [www.rutadelbacalla.cat](http://rutadelbacalla.cat) (<http://rutadelbacalla.cat/>). I és clar, si jo fos ella, en agraïment, només m'alimentaria de bacallà, d'aquest del bo, que és tan melós i gelatinós i es deconstrueix (per dir-ho d'alguna manera) en làmines.

És lògic que ja no em trobi la Ballbè al super. Només deu comprar a les parades més exclusives del mercat, vinga esqueixada, vinga brandada, vinga amb samfaina. Jo sospito que és això el que ha fet per guanyar-se el títol de Bacallanera Novella i desbancar així el seu predecessor, el periodista Albert Om, que va arribar a batejar el seu programa de ràdio amb el nom d'*Islàndia* per convertir-se en Bacallaner Novell. Ara ho entenc. Estic pensant de titular la meva propera novel·la alguna cosa així com *El cas del bacallà*, a veure si cola per a la setena edició de la ruta. Ara mateix, un viatge a Islàndia m'aniria d'allò més bé, i juro que estic disposada a alimentar-me de bunyols de bacallà tota aquesta Quaresma.

Tot això de la Ballbè i de la seva nova vida de Bacallanera novella ho sé perquè vaig anar a l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm perquè m'ho expliquessin, amb la resta de col·legues de la

premsa especialitzada. El cap de cuina del Quillo Bar (per què, aquest nom?) ens va fer un bacallà amb pastanaga, regalèssia i coriandre que diu que combina molt bé amb la Inedit. L'esqueixada que després ens van servir en un cucurutxo també hi combina bé, i a la llauna i en croqueta i confitat... Ho certifico.

La Bacallanera Novella diu que el seu preferit és a la brasa, així de primeta està, que no sembla que hagi acabat de tenir una criatura. I és que fa anys que no me la trobo i l'he vista igual, com si el temps no passés per a ella... Ara hi caic! El bacallà és una conserva: menjar-ne segur que preserva del pas del temps. Aquesta Ballbè se la sap llarga. Bacallanera Novella? Qui pogués!



Foto: Estrella Damm



Foto: Estrella Damm



Foto: Estrella Damm



Foto: Estrella Damm