



Preparando los anzuelos para la pesca del bacalao en las aguas de las islas Feroe.

Feroe

El mejor bacalao del mundo

EL EQUILIBRIO DE TEMPERATURAS DEL AGUA Y SUS CORRIENTES, QUE MANTIENEN A LOS PECES EN CONSTANTE MOVIMIENTO, Y SOBRE TODO SU ALIMENTACIÓN, CONVIERTEN AL BACALAO DE LAS ISLAS FEROE EN EL MEJOR DEL MUNDO. VIVE EN AGUAS BLANCAS QUE TOMAN SU COLOR DE LOS FONDOS DE CONCHAS QUE CONSTITUYEN SU PRINCIPAL FUENTE DE ALIMENTACIÓN. [TEXTO Y FOTOS: MIKEL ZEBERIO]

Son aguas que tuvimos ocasión de contemplar en nuestra última visita, y magnífico el pescado que catamos en el restaurante

Aarstova. Allí comprobamos el fino gusto de un bacalao simplemente cocido, en el que sobresalía su sabor a marisco. Sin duda, elegantísimo. El bacalao más fino.

Todo esto y la unión comercial entre la empresa Vadhorn, que manufactura y prepara el pescado, y los hermanos Giraldo,

pone sobre nuestra cocina y nuestra mesa el mejor bacalao del mundo. Los Giraldo llevan dos décadas en marcha y han ido evolucionando hasta convertirse en la firma líder estatal que es hoy en día. Pueden sentirse orgullosos porque son los únicos que han conseguido lograr que el desalado se realice completamente de manera tradicional, en agua fría, y lo más importante, sin emplear ningún producto químico. Se realiza con solo tres cambios de agua en dos días, de tal forma que no pierde sabor, textura ni gelatinosidad. Se escurre por decantación y con una ligera presión, bajo un riguroso control de tempe-

ratura durante todo el proceso, que nunca sobrepasa los 5 grados, para mantener intacta su calidad. Se presenta envasado al vacío con una atmósfera protectora.

Por su parte Vadhorn Seafood, la gran empresa feroense proveedora de Giraldo, fue fundada en 1995. Una de sus características fundamentales es que lleva el producto recién pescado a casa, como una gran bodega. En sus instalaciones cuenta con maquinaria que se encarga de todos los procesos, desde cortar la cabeza al bacalao, la toma de sal, la separación de las pieles o la limpieza. En ningún momento hay contacto o manipulación física por



► Los hermanos Giraldo.



► Trabajadores en la factoría Vadhorn Seafood preparando el pescado.

parte de personas. Un control láser con un escáner se encarga de asegurar la calidad final del producto en la fase del envasado. Otro factor a tener en cuenta es que todo el proceso, incluyendo el transporte del producto a cualquier parte del mundo, sigue un estricto control de temperatura.

Destaca además el uso de la blanquísima sal de Ibiza en la elaboración de este bacalao que resalta su color impoluto. Bacalao Giraldo aplica en casa aquello por lo que premian a los cocineros con ideas y nuevas recetas en los galardones que llevan su nombre. Siempre al pie del cañón, buscan innovar interpretando la tradición y además cuidando su puesta en escena. Son muchos los grandes chefs que han participado en su concurso, con platos que han sorprendido a comensales y al jurado. Entre ellos se encuentran Aitor Elizegi, Koldo Rodero, Aitor Basabe y los restaurantes Choco de Córdoba o el Arropain en su época de Ispaster.

Un pescado indispensable para la época de crecimiento por su valor nutricional. 100 gramos de bacalao seco aportan a la

dieta 39 gramos de proteínas, 7,2 de grasa, 230 calorías, vitaminas A, B, C, D y destaca además su contenido en potasio, calcio y magnesio.

Dentro de la gama Premium de Giraldo nos encontramos con distintos bacalao, distintas piezas: bacalao llauna, lomo selección, lomo, lomo especial, pil-pil, menú, morros, kokotxas, callos y solomo gran reserva. Y se distribuye en diversos países: Colombia, Estados Unidos, República Dominicana, Portugal, Bélgica, Alemania, Austria, Italia, Dubai...

Dentro de las instalaciones de Giraldo cuentan con una de las primeras aulas de cocina que se abrieron en Euskadi. José González y Andoni Arrieta dedican muchas horas a la investigación y a elaborar nuevos productos con este bacalao. Destaca además su tortilla de patata, a la que han conseguido añadir el huevo.

+ Info

www.bacalao.giraldo.com

la publicación

1.069 recetas para el XX aniversario

1.069 recetas es una edición especial y mejorada del libro de Karlos Arguiñano, en el XX aniversario de su publicación. Ya forma parte de los libros de cocina clásicos con los que han aprendido a defenderse en los fogones un gran número de ciudadanos. Uno de ellos es la *Enciclopedia Culinaria, la cocina completa* de la Marquesa de Parabere o, más moderno, *1080 recetas de cocina* de Simone Ortega.

Las recetas que incluye son cien por cien Karlos Arguiñano, revisadas y puestas al día, bien escritas y explicadas con productos absolutamente cotidianos.

Cuentan con la ventaja de que todas han sido elaboradas delante de la cámara, en su programa de televisión. Forman parte de una alimentación sana, económica y variada y es una pequeña contribución para los que deseen preparar una comida "rica y con fundamento". Bien lo saben los estudiantes, jóvenes que han conseguido comenzar a guisar usando este libro, útil para los que quieren intentarlo y no saben con qué platos empezar.

Se inicia con una introducción de consejos útiles, por ejemplo que es mejor alinear las ensaladas en el momento justo de servir; que el arroz está más sabroso si se elabora con caldo en vez de agua o que unos minutos antes de que concluya la cocción de un plato hay que probarlo para rectificar la sal. Después se dividen las recetas en grupos, comenzando por las ensaladas, verduras y hortalizas, patatas, arroces, legumbres... Incluye un breve vocabulario de cocina.

