



pilpiblando

IX EDICIÓN DEL PREMIO AL MEJOR PLATO DE BACALAO "GIRALDO"

Bacalao Giraldo, empresa líder del sector y referencia indiscutible de la gastronomía del bacalao, convoca la **IX Edición del Premio al Mejor Plato elaborado con su producto**; un galardón anual dotado con 6.000 euros que irá destinado al cocinero del país cuya aportación, que haya estado presente desde el verano pasado o figure en la carta de su restaurante hasta el 30 de abril de 2011, se considere más creativa e innovadora en sentido global por parte de un Jurado de seguimiento compuesto por prestigiosos críticos e inspectores gastronómicos.

La mejor forma de comprobar el potencial y auge que ha adquirido este Premio lo atestigua la colección de **platos ganadores**, todos impregnados de las variables ineludibles que hacen importante una receta (concepto, ingenio, recreación, puesta en escena...) y reconocidos no solo por los especialistas sino, fundamentalmente, por el público mayoritario que los ha probado alguna vez reconociendo su excelencia. Basta citar, para hacer una breve historia cronológica, la primera obra ganadora, "láminas de bacalao, olivas negras y merengue de anchoas ahumadas con jugo de tomate", una combinación perfecta de ingredientes con el sello del bilbaíno **Ricardo Pérez**, del **Yandiola**. Después de casi diez años aún permanece en la carta de su nuevo y estelar local de La Alhóndiga.

En la segunda edición el Premio se fue hasta Asturias, al espléndido **Casa Gerardo de la familia Morán**. Todo gracias a su propuesta "Bacalao en blanco y negro", donde el cromatismo eterno lo aportaban el polvo de calamar, la leche quemada y el aroma de trufa. Del Principado se volvió al Botxo en la tercera



"Lomo de bacalao, salmorejo y yema de huevo con pimiento asado" de Kisko García del restaurante "Choco" de Córdoba.

edición. El gran **Aitor Basabe del Arbola Gaña** cinceló un contundente pero refinadísimo "Bacalao con torrija de sus callos en sopa de ajo y migas". En similar estilo de dejar a sus anchas a la materia prima y adornarla con sabores enraizados pasados adecuadamente por el tamiz de la modernidad, el restaurante gallego **Casa Solla** triunfó con un escultural "Lomo de bacalao con tirabeques, espinacas y jugo de pimientos rojos asados". Y de nuevo Vizcaya y la tradición adaptada para festejar el primer lustro del evento. El chef **Sergio Ortiz de Zárate**, del Arropain de Ispaster-Lekeitio, enamoró al Jurado con algo aparentemente tan sencillo pero sublime como el "Bacalao con almejas y sopa de lapas". La esencia del mar en la vajilla.

La sexta edición se la llevó uno de los cocineros de vanguardia más en boga, **Paco Morales**, que entonces oficiaba en el Senzone madrileño. Se decantó por un excepcional "Bacalao en costura con cebolleta tierna, lentejas

y panceta crujiente", una inteligente y audaz interpretación del clásico "soldadito de Pavía". Con los miembros del ilustre Jurado (Mikel Zeberio, Pepe Barrena, José Carlos Capel, Francis Vega, Guillermo Campos, Tere Gallimó, Alberto Luchini, Antonio Vergara, Enrique Bellver, Cristino Álvarez, José Ramón Martínez Peiró y el propio Patxi Giraldo, éste sin voto en las decisiones aunque siempre atento a las divagaciones) devanándose los sesos entre tantas propuestas anuales se llegó a la séptima edición. El restaurante del genial **Rodrigo de la Calle**, en **Aranjuez**, fue el que se quedó con el succulento talón con su "Bacalao atemperado a la brasa con escarcha coral, anémonas de tierra y jugo líquido de algazul", creación en la que intervenían ingredientes y guarniciones que armonizaban con el gáldido de una forma novedosa, realizándolo y dando también protagonismo a productos de acompañamiento que se encuadran en la tendencia de la eco-gastronomía; tendencia que

6.000 EUROS PARA EL GANADOR

se cuida especialmente en este restaurante. Y por último, el año pasado el Premio recaló en Córdoba, concretamente en el "**Choco**" de **Kisko García**. Este joven y virtuoso chef que compagina la cocina familiar con ideas de alto voltaje ganó con el "Lomo de bacalao, salmorejo y yema de huevo con pimiento asado". Seda pura, untuosidad y armonía en la ciudad de los Califas.

La IX edición del Premio está en marcha. Con esta iniciativa, una vez más Bacalao Giraldo quiere compartir todo lo que represente la innovación gastronómica, filosofía con la que esta empresa revolucionó el sector y permanente apuesta en los objetivos presentes y futuros de la misma.

Información sobre el Premio en www.bacalaoiraldo.com
Envío recetas con foto a giraldo@bacalaoiraldo.com



"Bacalao atemperado a la brasa con escarcha coral, anémonas de tierra y jugo líquido de algazul" de Rodrigo de la calle de Aranjuez.



BAZENEKIEN?

Bakailao eta Bilbo hiriarren arteko harremana estua izan da betidanik, agian halabeharrez. Badirudi XIX. mendean, Jose Maria Gurtubay izeneko biltegi-jabe xumeak ehun edo ehun eta hogei bakailao eskatzekotan zenbakietan idatzi zituen zifrak. Hori dela eta, "o" hizkia (euskarazko edo) beste 0 zenbaki batekin nahastu egin zen. Ondorioz, milioi bat eta ehun eta hogei bakailao bidali zizkieten. Merkatariari eskaera txikiak interesatzen zitzaion ez baitzuen Ogasunen arreta deitu nahi. Tamainako kopurua nola saldu ez zekienez bere buruaz beste egiteko zorian egon zen. Baina orduan Lehenengo Guda Karlistaren ondorioz Bilbo setiatua izan zen. Bere ezusteko kargamenduak Bilboko biztanleei jaten eman zien gudaren zehar. Hortik dator bilbotarren bakailaozko pasioa eta baita Gurtubayren dirutza ere.

¿SABÍAS QUE?

El bacalao siempre ha tenido una estrecha relación con Bilbao, tal vez por azar. Se cuenta que en el siglo XIX, un modesto almacenista de nombre José María Gurtubay, al pedir que le enviaran cien o ciento veinte bacaladas escribió las cifras con números, lo que llevó a la confusión de la letra "o" con otro cero, por lo que le enviaron un millón ciento veinte bacaladas. Como al comerciante solo le interesaban pedidos pequeños que pasaran inadvertidos a Hacienda estuvo al borde del suicidio por no saber cómo vender semejante cantidad; pero entonces ocurrió que Bilbao quedó sitiada en el transcurso de la Primera Guerra Carlista. Fue su inesperado cargamento el que alimentó a la capital durante la contienda. De ahí la pasión de los bilbaínos por el bacalao y también la gran fortuna de Gurtubay.

DID YOU KNOW ?

Cod has always had a close relationship with Bilbao, perhaps by chance. It is said in the 19th century, a modest store man named José María Gurtubay, on ordering one hundred or hundred and twenty pieces of cod wrote the figures with numbers, which led to the confusion of the letter "o" with the zero, so they sent him a million and twenty pieces of cod. The merchant, who only interested in small orders which could get past customs unnoticed, was on the verge of suicide since he did not know how to sell such an amount; but Bilbao was then besieged during the first Carlist War. Their unexpected cargo was what fed the capital during the war. Hence the Spanish passion for cod and the Gurtubay fortune.

POTAJE DE VIGILIA

La cocina práctica del bacalao

Ingredientes para 4 personas:

400 grs. de bacalao desalado Giraldo (desmigado)

400 grs. de garbanzos

200 grs. de espinacas

Un tomate, una cebolla, un puerro, media zanahoria y 2 dientes de ajo

Un huevo duro

Una cucharada de harina, aceite y sal

Una cucharada pequeña de bicarbonato

Elaboración:

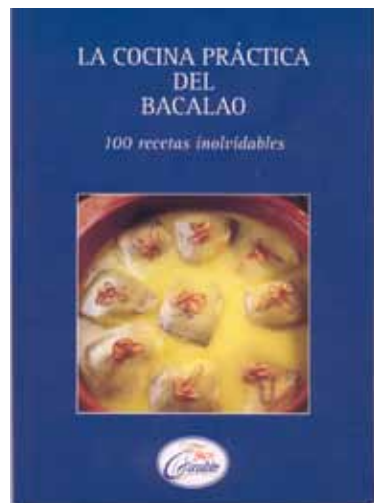
De víspera, poner a remojar los garbanzos en agua fría con un poco de sal.

Cocemos los garbanzos en una olla a presión con agua y un poco de aceite durante 1 hora.

Cocemos las espinacas en un cazo con agua hirviendo y una cucharadita de bicarbonato. Una vez cocidas las refrescamos, picamos y reservamos.

Sofreímos las verduras, picadas en juliana, en una sartén con aceite y, una vez hechas, añadimos la cucharada de harina y vamos echando el caldo de cocción de los garbanzos. Removemos el conjunto para que no se pegue y lo pasamos por una "pasapurés".

En una cazuela a fuego medio echamos los garbanzos, el sofrito de verduras, las espinacas y el huevo duro picado. En el último momento incorporamos el bacalao desmigado. Hervir un instante y servir.



Solicítelo en www.bacalaoiraldo.com