El lujo está en la sal

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization · DÉNIA CITY OF GASTRONOMY · Designated UNESCO Creative City in 2015

ROSA RIBES

Utilizada durante siglos para conservar los alimentos, la sal es hoy elemento de distinción. Las salazones siguen teniendo presencia en nuestras mesas. Pero los gustos han cambiado y las técnicas de conservación han evolucionado de tal modo que no se hace necesario recurrir a la sal para alargar la vida de un alimento. Si seguimos consumiendo productos en salazón, bien elaborados a la vieja usanza o bien fruto de la innovación, es por cultura, por tradición y porque nuestro paladar se ha hecho a ese sabor tan característico que tiene el "salat", como las llamamos en la Marina Alta. Secos y regados con un buen aceite de oliva, en guisos tradicionales o en recetas creativas, vivimos una nueva fiebre de las salazones que les augura larga vida.

"Con el tiempo, la salazón se ha convertido en una técnica de cocina"

Lejos de jugar en contra de la salazón, los nuevos métodos de conservación -envasado al vacío, congelación- han permitido detener los tiempos de salado y de secado y hacer de ella una técnica culinaria. Fueron los romanos quienes universalizaron la industria de la salazón y son nuestros cocineros de ahora quienes están "reinventando" el producto.

La irrupción de Quique Dacosta en la alta cocina con sus salazones 2.0 y su túnel de sal es un ejemplo. En lugar de utilizarla como técnica de conservación, el cocinero tres estrellas se ha servido de la salazón en su último menú para cocinar y descubrir texturas y sabores nuevos. Como él dice, ha querido "sacar las salazones de la fase de momificación". Para muchos, un atrevimiento. Pero lo cierto es que el resultado ha sido excelente.

Borreta de melva, bacalao salado, capellans y polp sec, presentes ayer y hoy en la cocina de la comarca.

CUESTIÓN DE GUSTOS

Adaptar la salazón a los nuevos tiempos no es fácil. Los gustos han cambiado y la demanda no es la misma. De eso saben bastante en el Mercat de Dénia, donde dos puestos mantienen viva la venta de salazones, encurtidos y salmueras. El bacalao, entero o desmigado, es el producto más demandado, seguido del sangacho -utilizado sobre todo en verano para elaborar *el tomacat*-, la melva o *les pelletes*. Eso sí, tanto José Belda como Vicenta Bertó han observado que la tendencia es distinta si el cliente es joven o de mayor edad. En el primer caso, se decanta por la salazón seco para poner en aceite, como la mojama o la hueva, mientras que la tendencia se invierte en el segundo y hay una preferencia clara por "los productos de toda la vida", entre los que citan el *bull* o *les espinetes*.

Aunque la mayoría de los productos derivados del atún provienen de las factorías de San Pedro del Pinatar (Murcia), se sigue consumiendo pescado local. Salazones y Aceitunas V. Bertó, con presencia en el mercado desde hace unos cuarenta años, tiene secadero propio. Seca esporádicamente el pulpo y, "cuando el tiempo lo permite y no hay demasiada humedad", también el bacalao y la *mussola* que adquiere frescos en Dénia. Para el *capellà*, los compradores de aquí son muy exigentes. En Aceitunas y Salazones Belda (1965) lo saben: "quieren los que se pescan y compran aquí, porque los de fuera son de mayor tamaño y están más salados". Por ello se abastecen de este y de otros productos, como la *mussola* o el pulpo, de marineros que secan directamente en la barca.

"El sangacho, *les pelletes*, la melva y el bacalao, los más demandados"

COMIDA DE RICOS

Las salazones ya no se comen por necesidad. Se comen por placer. Pero no siempre es fácil acceder a ellas. Porque a veces no se encuentra lo que se quiere; porque en ocasiones el precio de determinados productos los hace inaccesibles a muchos bolsillos; y porque no todo lo que se encuentra es de la calidad deseada. De ahí la importancia de saber lo que se come y de dónde procede.

Huevas, *polp sec*, mojamas, *tonyina de sorra*… "Antes era una comida de pobres y hoy la salazón es un artículo de lujo", dice José Belda. Cierto. Aunque salazones las hay de todos los precios y colores. El recetario tradicional está lleno de platos cuya elaboración tiene todavía un coste razonable. Y si creemos que eso de ponernos a desalar es perder el tiempo, podemos optar por uno de esos almuerzos que hacen historia: sardinas de casco con pimientos italianos y huevos fritos. "Coges un buen pedazo de pan ¡y a mojar!", explica Vicenta Bertó. Memorable, seguro.

Polp sec. Opina Luis Sendra que el *polp sec*, el erizo y la gamba roja deberían ser declarados patrimonio de Dénia. Él ha hecho de este bocado exquisito una de las especialidades de su restaurante. ¿Cómo conseguir un buen pulpo seco? Fácil, dice él. Como mínimo el pulpo ha de tener entre 4 y 5 kg. A ser posible, que sea de roca o de tresmall. La época ideal para capturarlo y colgarlo al sol y al viento, entre los meses de octubre y de marzo. Y mejor dejarlo "aixamorar" en lugar de secarlo totalmente; es decir, cortando la exposición a la brisa marina un poco antes de lo habitual para que el interior quede más blanco y tierno.

Berenjena a la llama con miel, requesón y hueva de atún (*)

** Plato presentado por el chef Evarist Miralles en el stand de la Ciudad Creativa de Dénia en el Festival Gastronómico de Gazantiep (Turquía).*

Ingredientes para 4 personas:

- 2 berenjenas (tipo rallada) de la Marina Alta
- 50 gr. de miel de la Vall d'Ebo
- 250 gr. de queso fresco de oveja
- 25 gr. de hueva de atún
- cebollino
- perifollo
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre de sauco
- vinagre de almendra amarga

Preparación:

Asar la berenjena a la llama. Quitarle la piel y secarla 5 minutos al horno a 120º.

Preparar un hidromiel. Cortar la hueva y deshacer el queso en pequeñas porciones.

Disponer la hueva de atún sobre la combinación de berenjena, queso e hidromiel.

Aliñar levemente con aceite de oliva virgen y los vinagres.

Decorar con cebollino y perifollo.