

VOCES



Charlas en la mesa
CAIUS APICUS Crítico de gastronomía

Tintos que se entienden la mar de bien con pescado

En el mundo de las llamadas redes sociales cabe, al parecer, absolutamente todo; basta con que alguien cuelgue en ellas su reflexión, o su ocurrencia, para que instantáneamente circule urbi et orbi y, más grave, haya montones de personas que le conceden una credibilidad antes reservada a fuentes mucho más fiables. Y contrastables, claro está. Abundan en dichas redes las personas cuyo trabajo consiste en promocionar determinados productos, o que los promocionan porque se sienten obligados después de haber sido convidados a un ágape por el elaborador del producto en cuestión. Actitudes muy respetables, ante las que hay que tener la precaución de tomárselas como lo que son: simple publicidad.

Por supuesto, para vender algo vale casi todo. Yo ni me molesto en leer, pero, de vez en cuando, salta a la vista alguna 'novedad' que, primero, te sorprende y, segundo, hace que esboces una sonrisa... o directamente te partas de risa.

Así, leo en una de estas redes que en determinada Denominación de Origen vitivinícola orensana -el Ribeiro- se ha elaborado un tinto «que va bien con los pescados». Si estuviéramos en los tiempos de las viejas redacciones de agencia gritaríamos el clásico «¡que paren los teletipos!» para indicar que tal noticia tendría prioridad absoluta: un vino tinto que va bien con los pescados. Nada menos.

Ya que circulamos por los confines del absurdo -¿alguien sigue creyendo que el vino blanco es para el pescado y el tinto para la carne? No, ¿verdad?- rizaremos el rizo y nos adentraremos en él, aunque solo como punto de partida.

Todos sabemos que el pulpo no es un pescado, porque la condición sine qua non para lucir esa denominación es que se trate de un pez, dice el DRAE, «comestible, sacado del agua por cualquiera de los procedimientos de pesca». El pulpo es comestible y se pesca, es decir, que se saca del agua. Pero no

es un pez: es un cefalópodo. Pero si fuimos capaces de admitir pulpo como animal de compañía en un juego de mesa, cuesta menos darle la categoría de 'pescado' a efectos gastronómicos.

Hace aproximadamente medio siglo, cuando yo era estudiante en la universidad compostelana, los jueves se celebraba en la robleada de Santa Susana, sobre la Alameda, la feria de ganado. Allí se instalaban las pulpeiras. Uno llegaba y pedía «una de pulpo», entonces manjar asequeable a los estudiantes. La señora extraía el cefalópodo del caldero, lo cortaba a tijera en rodajas que caían sobre el plato de madera, las rociaba con un hilo de aceite, espolvoreaba sal gorda, un poco de pimentón más o menos picante, y te lo ponía delante. Con él, medio pan y esa cunca de loza, de más o menos medio litro de capacidad, llena de vino del Ribeiro... tinto. El pulpo, amigos, no es de vino blanco.

Vale: el pulpo no es, estrictamente, un pescado. Pero sí lo son las angulas, aunque se queden en proyecto. Y las angulas, como el besugo a la espalda, como muchas preparaciones del bacalao, como tantas recetas de pescado en las que ajo y guindilla tienen un papel importante, admiten a la perfección un vino tinto. ¿Un gran Rioja de, pongamos, el 2001? Pues no. Pero sí un tinto más joven, más fresco, con menos hechuras.

Hoy, cierto, hay blancos que tienen más cuerpo que muchos tintos. Por eso y porque el gusto está por encima de la norma, hay muchos tintos que se entienden la mar de bien con los pescados. Los hay ahora, y los hubo siempre. Y blancos que van de maravilla con las aves.

Por eso me dejó descolocado el titular. Me pareció de aquella época cretácica del consumo de vinos en la que, como decimos, los blancos, servidos fríos, eran para el pescado, y los tintos, servidos a temperatura ambiente -es decir, demasiado calientes-, para las carnes. Tiempos en los que le miraban a uno raro si osaba pedir una cubitera con agua y hielo para poner un tinto en condiciones de ser bebido. Tiempos en los que lo que sabíamos de vino era, reconocámoslo, poco y disperso. Hoy sabemos más. Así que saber que un Ribeiro tinto es adaptable al pescado me parece cualquier cosa menos noticia, que significa novedad.

● Los espacios verdes tienen un efecto directo sobre el desarrollo cognitivo de los escolares, especialmente sobre su memoria y su capacidad de atención, según un estudio realizado por investigadores españoles y publicado en 'Proceedings of the National Academy of Sciences' (PNAS). El estudio constata que la exposición a un menor grado de contaminación dentro y en los alrededores de las escuelas mejora el desarrollo cerebral de los menores.



Desde La Merced

ALUMNOS DE 1º DEL CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO (C.F.G.M.) DE COCINA Y RESTAURACIÓN

Una nevera saludable

Una nevera saludable está compuesta principalmente por frutas y verduras, legumbres, carnes y embutidos, yogures, huevos, lácteos y pescados. Para evitar contaminación, infecciones o intoxicaciones debemos organizar los productos de una manera lógica, ya que hay productos que pueden tener más riesgos que otros.

1. Los alimentos crudos deben estar en la zona baja de la nevera, colocando los cocinados arriba.

2. Conservar todos los alimentos envueltos en papel film con fecha y nombre. De esta manera eliminamos malos olores, contaminación cruzada y que los jugos manchen la nevera.

3. Cambiar el contenido de las latas abiertas a otro envase.

4. No llenar la nevera en exceso para que circule el aire frío y llenar el congelador.

5. No meter la comida cuando aún está caliente para no subir la temperatura de la nevera.

6. Mantener la temperatura de nuestra nevera entre 1º y 6º C.

7. Asegurarnos de rotar el género consumiendo primero lo más antiguo para evitar que se caduque o se ponga malo.

8. El punto más frío del frigorífico es el estante encima de los cajones, que permanece a dos grados y que es ideal para pescados y carnes frescas.

9. En la parte superior conservar los yogures y lácteos, así como las semi-conservas y embutidos.

10. Los cajones están destinados para las verduras y frutas, ya que la temperatura es más alta (hasta 10º C). Deben estar separadas, intentando que las piezas más blandas estén colocadas encima y cubiertas con papel film para que no haya peligro de desprendimiento de líquidos.

11. En verano cambiar la temperatura de la nevera para que esté más fría.

12. Descongelar periódicamente para quitar el hielo que se forme.

13. Limpiar minuciosamente cual-

quier mancha o salpicadura, porque es un foco de gérmenes y bacterias.

14. Cerrar bien la puerta de la nevera.

15. Los huevos se colocan en la puerta, en la zona superior.

16. En la zona intermedia de la puerta de la nevera irán mermeladas, salsas, nata para cocinar, ketchup o mahonesa.

17. Y en la zona inferior de la puerta colocaremos la leche, el agua y el vino para cocinar.

18. El congelador tendrá una temperatura de -18º C y es importante que los productos en los que pelagra que se rompa la cadena del frío se introduzcan lo más rápidamente posible cuando vengamos con la compra.



INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL DEPARTAMENTO DE FRANCÉS DE LA MERCED

Francés para comérselo

<p>Bistro Es una palabra rusa que se traduce como deprisa y se refiere a los bares donde puedes pedir algo de comer, está vinculado a los establecimientos que ofrecen menú.</p>	<p>Restaurant Restaurante a la carta</p>
<p>Croque Monsieur Es un sándwich que se sirve caliente.</p>	<p>Croque Madame Es un sándwich frío que suele llevar huevo.</p>
<p>Sandwich Bocadillo elaborado con pan</p>	<p>Brasserie Es una cervecería, aunque también pueden ofrecer algo para comer, pero menos elaborado.</p>
<p>Macarrons Galletas</p>	<p>Macaroni Macarrones</p>
<p>Boîte de nuit Discoteca</p>	<p>Boutique Es una tienda pequeña</p>