GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

La tradición del bacalao en Málaga

Actualidad Empresarial | 08/03/2022 | 00:00

El origen del bacalao y su aparición en España se remonta a la edad media, cuando los balleneros vascos llegaron a Terranova, allá por el S. XIV, aunque, según cuenta la leyenda, guardaron secreto para que no se descubriera la ubicación de tan magníficos caladeros.

El bacalao en salazón es una forma procesada que consiste en secarlo utilizando sal. Esto permite que se pueda conservar en un lugar fresco durante meses. Así, no es raro que se convirtiese en un alimento muy extendido por toda la península ibérica en un tiempo en que abundaba la necesidad y la conservación de los alimentos se hacía complicada. Del mismo modo, se convertía en un alimento fundamental en numerosos platos de cuaresma y semana santa.

Un ejemplo muy significativo se encuentra en Málaga al analizar su cultura gastronómica popular, completamente repleta de recetas de lo más variadas con base de bacalao. Desde la conocida ensalada malagueña, con naranja y bacalao; el archiconocido arroz con bacalao, un arroz caldoso malagueño muy popular y reconocido; los buñuelos y croquetas de bacalao, entre otros.

Las tradiciones también se van dejando atrás, bien por modas, cambio de necesidades o, simplemente, porque lo antiguo ya no sirve y se quiere dejar paso a lo nuevo. Algo así le pasó al bacalao en Málaga hasta hace 25 años. Las tradiciones se estaban olvidando en pos de una cocina más moderna, llamada de vanguardia. Las recetas tradicionales de Málaga a base de bacalao ya no estaban de moda, el público estaba dejando de consumirlo en la calle y quienes lo preparaban en casa, en otro tiempo, se iban haciendo mayores.

Es entonces, a finales del S. XX, cuando aparece un nuevo establecimiento hostelero en Málaga que pretende revertir la situación. El restaurante en cuestión se ubica apenas a diez metros de la emblemática Calle Larios, solo torcer la esquina de Calle Don Juan Díaz y allí está, El Trillo. Una taberna andaluza, malagueña. Un lugar tradicional de barra y barriles, de vinos, tapas y buenas raciones; que en Málaga tienen lo que llaman, “buen saque”. Con tanta tradición, no es de extrañar que fuese este establecimiento el responsable o, dicho de otro modo, sus fundadores, José Porras y Silvestre Chacón, los que se echasen a la espalda la responsabilidad de rescatar las tradiciones gastronómicas malagueñas. Entre ellas, la tradición gastronómica del bacalao en Málaga.

En estos 25 años, en El Trillo se ha podido degustar el bacalao de más de cien formas. Y es que según indica Miguel Santiago, chef del establecimiento, “la vanguardia se basa en la propia tradición”. A partir de los orígenes del bacalao malagueño han ido “ampliando su oferta, creciendo, innovando”, añade. Incluso, hace unos 10 años, crearon las Jornadas del Bacalao de

Málaga. Dos semanas en las que se puede degustar este manjar de mil y una formas. Es posible afirmar que el restaurante El Trillo ha devuelto a Málaga la tradición, convirtiéndose en parada obligada y referencia para locales y visitantes.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/168725-la-tradicion-del-bacalao-en-malaga.htm