

A TU GUSTO



DEL MAR AL PLATO

El pescado más fresco es el que no ha aterrizado en la lonja. En la misma barca, antes de que el tiempo y el aire corrompan los aromas y alteren las texturas, uno podrá descubrir el sabor original de peces, mariscos y moluscos. Ser uno más de la tripulación de una barca de pesca, faenar, es ahora más fácil.

POR · JESÚS TORNÉ



EN GALICIA Y CATALUNYA

FAENAR Y COMER A BORDO

El de Baleares no es un caso único. En Galicia hay algo parecido pero el marisco se come en la playa. Y en Catalunya, las excursiones de Cap a Mar salen del puerto de Barcelona en barcos de arrastre en los que uno encontrará, según temporada y enredos, un plato de fideuá, arroz, suquet, gambas a la plancha o pescado frito. A medida que cada comunidad costera despliegue su respectiva ley, irán apareciendo nuevas opciones.

www.capamarbcn.com / www.pescaturismomallorca.com

El Arnau i Marc Nou sale del puerto de Palma a las cinco de la madrugada. Su tripulación: cuatro marineros cuyo patrón, Manolo, lleva cuarenta años faenando cinco días a la semana, de cinco a cinco, para descubrir que nadie querrá seguir su oficio. Van con ellos unos turistas, si ver la pesca desde dentro es sólo turismo. Ya ha salido el sol, cobrizo, cuando las redes se tienden al mar por primera vez. A las ocho, se recogen. Y con lo que hay enredado, a las nueve y media se hace un desayuno de pescado frito y *pa amb oli*. Otra vez las redes al mar. Y al mediodía, ya lejos de la costa, se prepara un caldo de pescado y su arroz. Más fresco, imposible. Hay algo de místico en todo eso: la vida desaparece al mo-

mento en tus narices y tras el aleteo de los músculos ("He visto saltar los salmonetes sobre la plancha", te cuentan) afloran los mejores sabores y las carnes más recias de pescados, mariscos y moluscos. Hay gente sensible a la que esto -matar y comer- le ofenderá. Pero es necesario entender a los que han elegido un oficio duro y antiguo como el de pescador. Si es así, embarcarse con una tropa de faenadores será una experiencia única y la manera más genuina de comer pescado.

TURISMO A BORDO DE UN PESQUERO

PescaTurismo ofrece excursiones en barcos como el de Manolo o en barcas más pequeñas. Puedes elegir las artes: arrastre, palangre, incluso hundir un par de cañas en el horizonte. Organizan viajes por Mallorca, Menorca y próximamente

Eivissa. La mayoría incluyen comida: si es época de langosta, caldereta; *raors* fritos y *llampuga* guisada cuando la ley permite pescarlos; sobre la plancha, gambas rojísimas de Sóller en verano y cortes simples de calamares y sepias la mayoría de los meses. También hay la opción de subirse a una barca pequeña, de las que se cuelan en calas de piratas y contrabandistas, mientras el marisco se cuece en una olla de agua de mar hirviendo.

Ésta es una manera, pues, de conocer el pescado de proximidad a la vez que supone una entrada económica a un oficio con el agua al cuello. Pero también es una forma de familiarizarse con algo que solemos hacer desde la distancia de una foto en Instagram: comer sin ensuciarnos las manos, sobre manteles de hilo. El pescado está mucho más cerca. —