



La trucha del Cinca, una alternativa exquisita en nuestras mesas

Anguilas y cangrejos, dos especies de nuestros ríos que asoman de cuando en cuando en los platos

J.G.A.

HUESCA. - Nos falta el mar, pero el Alto Aragón disfruta de gran número de kilómetros de riberas y de embalses reguladores, que ha aportado buenas especies de aguas dulces. Aparte de

su aprovechamiento, la profusión de técnicas de conservación de pescados provenientes de los mares ha facilitado la adaptación de estos productos a las mesas en épocas como las navideñas o las de Semana Santa.

De las materias de río, la trucha ha sido la reina merced por la cantidad y calidad de capturas que permitían nuestros ríos. La monografía "Alimentación, cocina y gastronomía en Aragón en los siglos XI y XII" de Manuel Gómez de Valenzuela recoge anécdotas sobre el prestigio de este pescado entre gentes de todas las capas sociales, aunque las clases pudientes eran las que más lo degustaban. Los canónigos recibían carne de cordero como donación mientras al obispo Esteban de Huesca le regalaban truchas por valor de dos sueldos en gratitud por sus servicios, a finales del siglo XII. Y se concedía al monasterio de Montearagón, por el rey Pedro I, de un privilegio para instalar pontones en varios ríos con los que facilitar la pesca. En el siglo XIII, se autorizó un vivero en el río Vero y por aquel entonces ya eran muy apreciadas las truchas de la sierra de Guara.

La trucha asalmonada, que era identificada como "salmón", era común en las mesas más privilegiadas, al igual que las anguilas. Ruperto de Nola incluye en el siglo XV recetas sobre estos peces y su irrupción en elabora-

ciones como las empanadas.

En el caso de la trucha, habitualmente se le da un toque en su cocción final con vino blanco, hierbas aromáticas distintas dependiendo de la disponibilidad y del efecto deseado (tomillo, salvia, romero e hinojo), y queso rallado. Posterior es la inclusión del tocino o el jamón y modalidades ya del siglo XX como la "trucha al hojaldre" de Benasque. Hoy, la trucha se nos ha hecho más popular, por efecto de las piscifactorías que nos tienen sobradamente suministrados. Además, en Huesca contamos con una trucha del Cinca exquisita que ya es objeto de admiración en los mejores restaurantes.

Sobre las anguilas, se prepa-



Trucha del Cinca con cebollino y sobre un delicado consomé. s.e.

raban con tomate o con vino blanco, tal y como sucede en comunidades vecinas, y en casos especiales se les aplicaban legumbres que aportaban contundencia al plato.

Y, más allá de otras especies de menor predicamento gastronómico como los barbos o las madrillas, el otro ingrediente que ha alegrado tabernas y casas ha sido el cangrejo de río guisado con un sofrito sencillo y levemente picante.

Justo es reconocer que los pescados de agua salada constituyen una tentación notablemente más fuerte que los fluviales. Hoy, evidentemente, el abanico de posibilidades en las pescaderías es amplísimo, pero anteriormente eran cuatro y destacaban los salazones. Así, el bacalao, el congrio y las sardinas se erigían en la única oferta posible para los comensales. Estas dos últimas especies se aprovechaban de distintas maneras: el congrio para sopas o para guisos después de intentar

desproveerlo de su abundancia de espina y las sardinas para usos sencillos, asadas o para ensaladas en su preparación de "soldados viejos" o "sardina de cubo".

Indiscutiblemente, el pescado que ha dado pie, por la necesidad y por sus propias excelencias, a una mayor creatividad ha sido el bacalao, en un gran nivel interpretativo e innovador. Un componente que genera sabrosas albóndigas en el engrudo de Jaca o unas croquetas exquisitas por toda la provincia, sin olvidar otras preparaciones más universales pero reinterpretadas aquí como el ajoarriero o la exqueisada de influencia catalana. Hoy, tanto en las casas como en los mejores restaurantes de nuestra tierra, la oferta de platos de bacalao daría para escribir un libro, ya que este pescado tiene la fortuna de combinar magníficamente con verduras, con legumbres, con lechugas y, en las manos más audaces, incluso con frutas.

Nuestros ríos han sido buenos suministradores y complementos de los exquisitos pescados del mar

¿Y POR QUÉ NO UN VERMUT?

EL VERMÚ

Valdovinos



6^{as} Jornadas de **Cocina Temática**



Del 10 al 13 y del 15 al 20 de abril



del mar

28€ / persona
IVA incluido

Reservas 974 292 900 (Domingo noche cerrado)

Restaurante Abba Huesca
@RteAbbaHuesca

Colabora VIÑAS DEL VERO
abbahotels.com

