



Nota de prensa

## **‘TALLEM EL BACALLÀ’, LAS NUEVAS JORNADAS GASTRONÓMICAS ALREDEDOR DEL BACALAO**

- Un centenar de establecimientos de toda Catalunya participan en esta iniciativa en torno al bacalao, organizada por Estrella Damm con la colaboración del Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia.
- Desayunos de cuchillo y tenedor, tapas o menús son algunas de las propuestas que se ofrecerán hasta el próximo 5 de junio, todas ellas maridadas con Estrella Damm.



**Barcelona, 12 de mayo de 2022.-** Hasta el 5 de junio, un centenar de restaurantes de toda Catalunya participan en “Tallem el Bacallà”, las jornadas gastronómicas en torno a este popular pescado organizadas por Estrella Damm con la colaboración del Gremi de Bacallaners de Catalunya y Bacalao de Islandia.

Para la primera edición de “Tallem el Bacallà”, los establecimientos participantes han elaborado una serie de propuestas para todos los gustos y en diferentes formatos, que se podrán disfrutar en cualquier momento del día. ¡Y es que el bacalao es un producto presente en la cocina catalana desde hace muchos siglos! Es por eso por lo que en “Tallem el Bacallà” se podrán degustar desde

elaboraciones gastronómicas tradicionales del recetario catalán hasta otras más vanguardistas con toques latinos o nikkei, ya sea como desayuno, como menú o en formato tapa.

Y todas ellas, acompañadas por Estrella Damm, la cerveza elaborada según la receta original de 1876 con 100% ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes. Las notas de cereales de Estrella Damm combinan con los sabores frescos y equilibran el carácter salado del bacalao, lo que la convierte en el maridaje perfecto incluso en preparaciones más complejas, donde el suave amargor y el carbónico integrado atenúan la percepción de sabores potentes, haciendo la experiencia más armónica.

A partir de 3,95€ la tapa; de 9,90€ los desayunos, y de 17,50€ los menús, hasta el 5 de junio se podrán degustar las elaboraciones en diferentes modalidades y con el bacalao como protagonista. ¿Te lo vas a perder?

### **Algunas propuestas de “Tallem el Bacallà”**

Para empezar el día con un buen desayuno, **Barra Perelló** del Mercat del Ninot (Mallorca 133, Barcelona) propone una ventresca de bacalao al pil pil; **El Tastet** (Sant Quintí 28, Sant Sadurní d'Anoia) ofrece bacalao confitado con hinojo, tomate y aceitunas, mientras que **Reiet del Camp** (de la Font 7, Vilanova d'Escornalbou) propone bacalao con “fesols” y tomate. Son sólo algunas de las muchas opciones disponibles para empezar la jornada con sabor y exquisitez.

Al mediodía o antes de cenar, para ir abriendo el apetito, **Can Culleres** (Bilbao 34, Barcelona), **La Cañota** (Lleida 7, Barcelona), **El Llit** (Pg. de la Plaça Major 37, Sabadell), **La Vermood** (Pl. de Pau Casals 4, Granollers) o **Huma** (de Barcelona 62, Salou) nos invitan a probar algunas de sus tapas de bacalao más emblemáticas. Un ejemplo podría ser la croqueta de bacalao brava que ofrece La Cañota o el taco de bacalao en tempura de chía, romesco de Tarragona y chutney de mango de Huma. ¡Pero hay muchos más!

Para quien prefiera un menú completo, una buena opción podría ser **La Terrasseta del Vi** (Ctra. de L'Escala, Viladamat), que ofrece ensalada de boquerones de L'Escala con vinagre, bacalao (preparado de diferentes formas, a elegir) y “xuixo” de Girona con ratafía. Vale la pena también tener en cuenta el menú de **L'Avi Mingo** (Lola Anglada 28, Tiana), compuesto por un empedrado de bacalao y alubias del Ganxet, morro de bacalao con garbanzos de Astorga y, de postre, pastel de queso casero.

Descubre la oferta completa de “Tallem el Bacallà” en este [enlace](#).

### **Sobre Estrella Damm y la gastronomía**

El vínculo histórico de Estrella Damm con la gastronomía se traduce en una apuesta constante por las mejores propuestas nacionales e internacionales, con el objetivo de activar la hostelería a través de actividades gastronómicas. Así nacen, por ejemplo, las rutas de tapas, presentes en ciudades como Barcelona, Madrid, Miami o Lisboa, o las jornadas gastronómicas de productos únicos, como el bacalao y el arroz.

Este vínculo se remonta a los orígenes de la marca en Barcelona, ciudad en la que la buena comida tiene un fuerte protagonismo. Hoy, Estrella Damm se sigue elaborando según la receta original de 1876, resultado de la combinación de malta de cebada, arroz y lúpulo, 100% ingredientes naturales procedentes de agricultores locales, sin aditivos ni conservantes.

### **Sobre el Gremi de Bacallaners de Catalunya**

En Catalunya tenemos el privilegio de contar con la figura del “bacallaner” (la persona que corta el bacalao, lo desala y escoge las partes más nobles). De hecho, las “bacallaneries” habían sido y son una parte básica de nuestros mercados, que no encontramos en ningún otro lugar. Además, el Gremi de Bacallaners es uno de los más antiguos de Catalunya y existe ya desde el siglo XIII.

Hoy en día, el Gremi de Bacallaners de Catalunya reivindica este pescado procedente de las aguas frías de Islandia como una opción nutritiva, saludable, sabrosa y versátil, adecuada para cualquier momento del año. Además, el Gremi nos recuerda que es en las tiendas especializadas o en los mercados de la ciudad donde mejor nos pueden explicar cómo desalar el bacalao en casa, o la parte que debemos comprar según el plato que queramos preparar.