



Nota de premsa

‘TALLEM EL BACALLÀ’, LES NOVES JORNADES GASTRONÒMIQUES AL VOLTANT DEL BACALLÀ

- Un centenar d'establiments de tot Catalunya participen en aquesta iniciativa al voltant del bacallà, organitzada per Estrella Damm amb la col·laboració del Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia.
- Esmorzars de forquilla, tapes o menús són algunes de les propostes que s'oferiran fins al proper 5 de juny, totes elles maridades amb Estrella Damm.



Barcelona, 12 de maig de 2022.- Fins al 5 de juny, un centenar de restaurants d'arreu de Catalunya participen a "Tallem el Bacallà", les jornades gastronòmiques al voltant d'aquest popular peix, organitzades per Estrella Damm amb la col·laboració del Gremi de Bacallaners de Catalunya i Bacallà d'Islàndia.

Per a la primera edició de "Tallem el bacallà", els establiments participants han elaborat un seguit de propostes per a tots els gustos i en diferents formats, per gaudir en qualsevol moment del dia. I és que el bacallà és un producte que està present a la cuina catalana des de fa molts

segles! És per això que a “Tallem el bacallà” es podran degustar des d’elaboracions gastronòmiques tradicionals del receptari català fins a d’altres més avantguardistes amb tocs llatins o nikkei, les quals es podran gaudir ja sigui com a esmorzar de forquilla i ganivet, com a menú o en format tapa.

I totes elles, acompanyades d’Estrella Damm, la cervesa elaborada segons la recepta original de 1876 amb 100% ingredients naturals, sense additius ni conservants. Les notes de cereals d’Estrella Damm combinen amb els sabors frescos i equilibren el caràcter salat del bacallà, fet que la converteix en el maridatge perfecte fins i tot en preparacions més complexes, ja que la suau amargor i el carbònic integrat atenuen la percepció de sabors potents, fent l'experiència més harmònica.

A partir de 3,95€ la tapa; de 9,90€ els esmorzars de forquilla, i de 17,50€ els menús, fins el 5 de juny es podran degustar les elaboracions en diferents modalitats i amb el bacallà com a protagonista. T’ho perdràs?

Algunes propostes de “Tallem el Bacallà”

Per començar el dia ben entaulats, la **Barra Perelló** del Mercat del Ninot (Mallorca 133, Barcelona) proposa per esmorzar una ventresca de bacallà al pil pil; **El Tastet** (Sant Quintí 28, Sant Sadurní d’Anoia) ofereix un bacallà confitat amb fonoll, tomàquet i olives, mentre que el **Reiet del Camp** (de la Font 7, Vilanova d’Escornalbou) proposa un bacallà amb fesols i tomàquet. Aquestes són només algunes de les moltes opcions que s’ofereixen per iniciar la jornada amb sabor i exquisidesa.

Al migdia o abans de sopar, i per anar obrint boca, **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 **l’Huma** (de Barcelona 62, Salou), ens conviden a tastar algunes de les seves tapes més emblemàtiques amb el bacallà com a protagonista. Un exemple en podria ser la croqueta de bacallà brava que ofereix La Cañota o el dau de bacallà en tempura de xia, romesco de Tarragona i *chutney* de mango de l’Huma. Però n’hi ha molts més!

Qui prefereixi un menú complet, una bona opció podria ser la que ha preparat **La Terrasseta del Vi** (Ctra. de L’Escala, Viladamat), que ofereix amanida de seitons de l’Escala amb vinagre, bacallà (preparat de diferents formes, a elegir) i xuixo de Girona amb ratafia. A tenir en compte també el menú de **L’Avi Mingo** (Lola Anglada 28, Tiana), format per un empedrat de bacallà i mongetes del ganxet, morro de bacallà amb cigrons d’Astorga i, de postres, pastís de formatge casolà.

Descobreix l’oferta completa de ‘Tallem el bacallà’ en aquest [enllaç](#)

Sobre Estrella Damm i la gastronomia

El vincle històric d’Estrella Damm amb la gastronomia es tradueix en una aposta constant per les millors propostes nacionals i internacionals, amb l’objectiu d’activar l’hostaleria a través d’activitats gastronòmiques. Així neixen, per exemple, les rutes de tapes, presents a ciutats com Barcelona, Madrid, Miami o Lisboa, així com jornades gastronòmiques de productes únics, com el bacallà o l’arròs.

Aquest vincle es remunta als orígens de la marca a Barcelona, ciutat en la qual el bon menjar té un fort protagonisme. Avui en dia, Estrella Damm se segueix elaborant segons la recepta original de 1876, resultat de la combinació de malt d’ordi, arròs i llúpul, 100% ingredients naturals procedents d’agricultors locals, sense additius ni conservants.

Sobre el Gremi de Bacallaners de Catalunya

Aquí a Catalunya tenim el privilegi de comptar amb la figura del “bacallaner” (la persona que talla el bacallà, el dessala i n’escull les parts més nobles). De fet, les bacallaneries havien estat i són una part bàsica dels nostres mercats, no en trobem enlloc més. A més, el Gremi de Bacallaners és un dels més antics de Catalunya i existeix ja des del segle XIII.

Avui dia, el Gremi de Bacallaners de Catalunya reivindica aquest peix procedent de les aigües fredes d’Islàndia com una opció nutritiva, saludable, saborosa i versàtil, adequada per a qualsevol moment de l’any. A més, el Gremi ens recorda que és a les botigues especialitzades o als mercats de la ciutat és on millor ens poden explicar com dessalar el bacallà a casa, o la part que hem de comprar segons el plat que vulguem preparar.