

Meio: Las Arribes al Día

Data: 21 de maio 2014

Salamanca
al día **Las Arribes** al día

DEL 23 AL 25 DE MAYO EN PORTUGAL

La Cámara de Freixo propone las I Jornadas Gastronómicas del Bacalao

Los restaurantes ofrecerán famosos platos de la cocina lusa, y habrá una cata de vinos y una muestra de artesanía y productos agroalimentarios



El bacalao a Brás es uno de los platos más famosos de Portugal

Y si España tiene jamón, en Portugal tienen el bacalao, producto estrella del país vecino y que siempre contó con el aprecio de los salmantinos, especialmente en la Raya, donde con patatas y arroz, migado con patatas fritas, en tortilla o tomate, rebozado o en vinagre y aceite de oliva suele ser considerado un **plato poco menos que de celebración**.

Así pues, y al objeto de rendir el homenaje que el bacalao merece en tierras portuguesas, la Cámara Municipal de Freixo ha organizado **entre los días 23 y 25 de mayo** las I Jornadas Gastronómicas del Bacalao, evento a media hora en coche desde Vitigudino y que se desarrollará en cada uno de los restaurantes de esa comarca portuguesa, donde el público asistente dispondrá de una amplia oferta de platos que han hecho del bacalao un plato genuino de la gastronomía portuguesa.

Las fórmulas culinarias para la elaboración del bacalao en Portugal han dado renombre a este país en el ámbito gastronómico. Los portugueses son grandes expertos en la preparación de este producto llegado de las frías aguas del Atlántico, pero **genuinamente portugués**; de reconocido prestigio en el mundo, porque como en el jamón, su principal secreto está en el proceso de curación, es decir, en el secado y en el salado, y en ese ámbito los portugueses son maestros.

Y si hay una receta famosa que tenga al bacalao como principal ingrediente, esta es –sin lugar a dudas– la del **'Bacalhau à Brás'**, uno de los platos más populares de los restaurantes portugueses. Esta receta incluye, además de bacalao, huevo revuelto, patatas finamente rebanadas, cebolla y ajo, un poco de pimienta, sal, perejil picado y aceitunas negras. Es un plato que difícilmente se olvida.

Pero además del bacalao, sus primeras jornadas gastronómicas también proponen en el edificio municipal una **cata ciega de vinos** y una amplia **muestra de productos artesanos y agroalimentarios** de la región. Del 23 al 25 de mayo el bacalao volverá a ocupar en Freixo el lugar que por méritos y tradición merece.