

EL SALMÓN SALVAJE PROTAGONISTA DEL TERCER MONOGRÁFICO DE PRODUCTO



Monográfico de producto: Salmón salvaje de Alaska

¿Qué características tiene el salmón de acuicultura que consumimos?, ¿En qué se diferencia del salmón salvaje en cuanto a textura, sabor, color, valor nutricional...?, ¿Cuáles son las técnicas culinarias que conservan mejor las propiedades organolépticas del salmón?, ¿Qué ventajas nos aporta su cocción a bajas temperaturas con o sin vacío?

Estas y otras preguntas se respondieron en el **Monográfico de producto** organizado por **Distform** dedicado al salmón salvaje de Alaska el pasado 18 de marzo en la Escuela de Hostelería y Turismo CETT de Barcelona.

Los chefs y cocineros asistentes pudieron plantear sus dudas directamente a las empresas distribuidoras. Cristina Valderrama, comercial de **Cominport Distribución SL**, empresa distribuidora de salmón salvaje, cangrejo real y bacalao negro en España, hizo una introducción sobre el ciclo de vida del salmón salvaje en plena naturaleza en los mares de Alaska. Acto seguido, David McClellan, embajador de productos de **Alaska Seafood**, empresa que captura y comercializa este pescado a nivel mundial, detalló las diferencias entre las distintas especies que podemos encontrar en el mercado y explicó el proceso de captura y de procesado del pescado para su posterior comercialización.

A continuación mostramos los **contenidos** más interesantes que surgieron de la sesión dedicada a este pescado tan preciado en la cultura japonesa, pero también en la nuestra, la española. Os mostramos también las **recetas** que se elaboraron en directo y que los asistentes pudieron degustar in situ.

Los secretos del producto

Especies en el mercado

Son cinco las especies de salmón salvaje que se pueden encontrar en los mares de Alaska: real, rojo, plateado, keta y rosado. Tienen distinto tamaño y ocupan distintos nichos dentro del ecosistema. El salmón real es un depredador activo, grande y muy agresivo, mientras que el salmón rosado es parecido a una trucha grande. Comen

distintos alimentos, y en consecuencia, se nota directamente en la carne. Los salmones de las variedades real, plateado y keta son carnívoros y comen calamares, arenques, gambas... alimentos que encuentran en alta mar. El salmón rojo, en cambio, es como una pequeña ballena porque come pequeños crustáceos y fitoplancton. Su carne es más roja y su textura más fina lo que es una ventaja en sabor y una desventaja en cocción por su delicadeza.

La captura supervisada por biólogos

Los salmones de Alaska viajan miles de kilómetros. Tardan de dos a cuatro años, en función de la especie, en alcanzar la edad adulta. En verano, los salmones se ven impulsados, por instinto, a emigrar de regreso a los arroyos de Alaska en los que nacieron.

El salmón salvaje se captura en agua salada justo antes del inicio de su travesía final hacia la cabecera del río donde se dirige a desovar. Durante este trayecto, el animal deja de ingerir alimento y se nutre sólo de sus propias grasas. En consecuencia, su carne va perdiendo calidad, debido al gran esfuerzo que realiza durante este trayecto.

“Por eso es mejor cogerlos justo antes, cuando se están uniendo los peces de cada subespecie para subir al río, en las zonas ya identificadas desde hace años y que controlan bien los biólogos. Sólo ahí podemos pescar. Sabemos qué poblaciones estamos pescando y nos aseguramos dejar escapar un porcentaje alto hacia el río para asegurar la reproducción. Es el biólogo quién decide cuando se puede pescar o cuando no y en qué cantidad” explicaba McClellan, embajador de productos de Alaska Seafood.



¿Salmón salvaje en el Atlántico?

En el océano Atlántico prácticamente ya no existen poblaciones de salmón salvaje. Las especies de salmón del Pacífico habitan la costa norte del Pacífico, desde el norte de California hasta el mar de Bering y las aguas del océano Ártico de la costa de Alaska. La población de salmones salvajes de Alaska es la mayor del mundo.

Según McClellan, *“España tenía grandes poblaciones de un salmón excelente en el norte. Desgraciadamente no se supo cuidar bien. Todo el salmón que consumimos en España, de la especie salmón salar, es de acuicultura, proveniente mayoritariamente de Noruega. En Alaska se respeta y controlan exhaustivamente las poblaciones salvajes”*.

Recetas y degustación in situ

Después de un interesante debate acerca del producto llegó el momento que todos los chefs y cocineros estaban esperando, la **degustación**.

Mateu Blanch, **chef corporativo de Distform**, empresa fabricante de equipamientos para cocinas profesionales, elaboró tres recetas para **demostrar mediante distintas técnicas culinarias cómo podemos obtener interesantes resultados con el salmón**. Blanch dio consejos prácticos para conservar las propiedades organolépticas del salmón, para realzar su sabor y para descubrir nuevas texturas, huyendo de la clásica cocción a la plancha que todos conocemos.

Los asistentes pudieron degustar las elaboraciones y comprobar de primera mano los resultados. Destacaron la jugosidad de la carne y la suavidad de su sabor en comparación con el salmón de acuicultura que todos comemos.

Las recetas elaboradas fueron las siguientes:

1. Tataki de salmón salvaje de Alaska, impregnado de salsa de Teriyaki, miel, ralladura de naranja y acompañado con raíz de Wasabi y caviar de salmón

Envasamos a un 100% de vacío con la envasadora TekVac el salmón limpio y cortado a dados junto a la miel, la ralladura de naranja y la salsa Teriyaki. Con el envasado al vacío conseguimos una impregnación uniforme de las piezas de salmón, y, en consecuencia, un excelente marinado.

Mediante el envasado al vacío potenciamos los sabores de la mezcla en el salmón y preservamos mejor los aromas de la salsa teriyaki, la miel y la ralladura de naranja.



Con el Wasabi y la salsa Teriyaki le dimos el toque japonés a la receta. Las huevas de salmón provocan una explosión muy agradable en boca.

2. Salmón salvaje de Alaska marinado al vacío

Introducimos sal, azúcar, ralladura de piel de naranja, eneldo y una pieza de salmón dentro de una bolsa de vacío procurando que el pescado quedase envuelto de forma uniforme por la mezcla. Envasamos a un 100% de vacío con la envasadora TekVac. Conseguimos una pieza dura como una roca que dejamos reposar durante 3 horas en el frigorífico. Poco a poco, la mezcla va convirtiéndose en líquido y marinando el pescado.

Con la técnica tradicional tardamos entre 36 y 48 horas en conseguir el marinado aplicando, además, peso encima de la pieza de pescado. Al envasar al vacío conseguimos que la mezcla tenga contacto directo con todas las partes de la pieza de pescado y aplicamos la misma presión a todos los lados de la pieza, evitando que se deforme. Es decir, acortamos considerablemente el tiempo y conseguimos un resultado uniforme en cuanto a sabor. Además, podemos potenciar mucho los aromas que nos interesen (cítricos, herbáceos, ahumados...).

3. Salmón salvaje cocido a baja temperatura con patatas y escabeche japonés.

Cocinamos el salmón con TekTherm Compact a una temperatura de 40°C a 100% de humedad.

La cocción a bajas temperaturas nos permite encontrar nuevas texturas en carnes y pescados. Conseguimos un salmón con una textura muy suave y melosa, distinta a la tradicional cocción en plancha a la que todos estamos acostumbrados. Los asistentes destacaron su sorpresa en degustarlo.

Para terminar, Daniel, de **Cal Mossén (pan de Folgueroles)**, presentó el excelente pan artesano que elaboran y que fue degustado en todas las recetas. El resultado es un pan muy aireado y digerible gracias su exigente proceso de elaboración.

Agradecimientos



Nuestro más sincero agradecimiento a Cristina Valderrama, comercial y Francisco Javier Rodríguez, director de Cataluña y Baleares de **Cominport Distribución SL** y a David McClellan, embajador de productos de **Alaska Seafood** por sus amenas explicaciones. Agradecer una vez más la colaboración de la **Escuela de Hostelería y Turismo CETT de Barcelona** y el interés y activa participación de sus alumnos en los monográficos de producto.