

LA VERDAD

27/12/08 FUNDADO EN 1903

Precio: 1,20 € (con suplemento)

ALICANTE

Mujer h
ABA

PRODUCTO DE TEMPORADA



DE MAR. Carne de cangrejo refinada, se comen crudos y es un bocado exquisito.

Ensalada de erizos

J. M. G.

En las faldas del Monte Molar se encuentra la partida de La Olla, así nombrada por el escaso calado que da más seguridad a los pescadores, de hecho, fue el primer puerto de Altea, un pequeño abrigo que sólo admite embarcaciones deportivas; tiene un calado de dos metros en la bocana y uno en la dársena.

En los contornos de la playa hay una elevación del fondo del mar muy próxima a la superficie del agua, lo que resulta un serio peligro para la navegación. Debido a ese riesgo, se recomienda a las embarcaciones medianas e incluso a las

pequeñas no entrar en la playa.

Aunque dispone de una estrecha franja de rocas y grava con ausencia de arena, es una de las favoritas de los alteanos porque allí emerge el acogedor islote de La Olla. En 15 minutos se alcanza a nado, y apenas buceas a un metro de profundidad se ven praderas de posidonia llenas de vida, esponjas, dentones, castañuelas, sargos, mojarras, salmonetes, estrellas de mar y los cotizados erizos, bocado deleitoso donde los haya. Llegan con las calmas de enero y se les ve entre las rocas como flores negras. Manuel Vicent aconseja saborearlos acompañados de un vino blanco seco.

Ahora que el Mediterráneo está en silencio, Pepe Barranquí, propietario del restaurante L'Olleta (966 880 544), anexo al hotel Villa Gadea (Altea), con esplendidas vistas al mar, ofrece las añoradas ensaladas de erizos y bogavante.

Los erizos se dan en el Mediterráneo y en el Atlántico, desde Irlanda a las Canarias. Viven en aguas poco profundas, sobre escollos o en suelos arenosos ricos en algas. De febrero a abril es su mejor época, aunque en algunas zonas, como en Altea, se toman en enero. Las mejores son las hembras, mas no se sabe hasta que no se abren, aunque por fuera las hembras pueden tener un color algo más claro (marrón) y los machos color negro.

Se comen crudos, cortando un trozo del caparazón con unas tijeras fuertes. Para cortarlos se sujetan con un paño, se escurre el agua y se comen las partes anaranjadas que son cinco, situadas de forma radial, y que constituyen casi la mayor parte de su contenido. Tienen un delicado sabor a mar que los hace exquisitos. Algunos los han llegado a comparar con el caviar. En palabras de Julio Camba (La casa de Lúculo o El arte de comer): «No hay marisco alguno que sintetice el mar de modo tan perfecto como el erizo».

Para cocer los erizos se introducen enteros en agua hirviendo durante un par de minutos. Como cualquier marisco, debe consumirse muy fresco, preferiblemente, el día de su compra.

Griegos y romanos los consumían en el aperitivo (Aristóteles).