

La trufa del mar

Conocida como el 'caviar mediterráneo', la bottarga puede considerarse como la trufa del mar, ya que comúnmente se ralla sobre diferentes elaboraciones, agregando su aroma y sabor único a muchas recetas. Las huevas de pescado saladas y curadas eran casi desconocidas fuera de las islas italianas de Sicilia y Cerdeña hasta hace relativamente poco, pero ahora se están volviendo populares en todo el mundo.

Proveniente de la palabra árabe *battarikh*, este es un producto antiguo que fue creado por primera vez por los pescadores que no estaban dispuestos a desperdiciar ninguna parte del pescado que capturaban. Para conservar los deliciosos y delicados huevos, utilizaron el conservante más antiguo y común: la sal. Debido a su sabor único y al laborioso proceso que requiere para crearlo, la bottarga se convirtió rápidamente en un producto exclusivo y muy difícil de encontrar lejos de donde se producía (al menos hasta la década de 1950) y a menudo se ofrecía como un valioso regalo.

Hay algunas diferencias regionales cuando se trata de hacer bottarga. El pescado utilizado puede variar desde el salmónete, el atún, hasta el pez espada u otras especies similares. En Sicilia y en la pequeña isla sarda de Carloforte, donde todavía existe la antigua *tonnara* (sistema tradicional de redes de pesca y barcos para capturar atún), la bottarga generalmente se hace con huevas de atún. Esta variedad generalmente es más oscura y tiene un sabor más fuerte que las huevas de salmónete, y requiere un tiempo de procesamiento más largo -hasta treinta días- que implica lavados y baños de sal para eliminar la sangre. Tiene una textura bastante sólida, un color rojo oscuro uniforme y una forma cuadrada debido al secado bajo prensas pesadas. Por lo general se hace una vez que la temporada de atún termina.



Bottarga de salmonete (izquierda) y bottarga de atún (derecha)

En los lagos de sal de Cabras (Cerdeña) y en las áreas de la laguna cerca de Orbetello (Toscana), la bottarga se elabora principalmente con huevas de salmonete. Este es el más refinado y caro y, debido a su color dorado o ámbar, a menudo se le llama 'oro de Cerdeña'. En Cerdeña, se consumen 150 toneladas de bottarga cada año y se necesitan 2.300 toneladas de salmonete gris para elaborarla, lo que significa que parte del pescado se envía desde otras partes de Italia. Usualmente se elabora en septiembre, tiene un sabor intenso y elegante, con un regusto agradablemente amargo.

¿Como se elabora la bottarga?

A pesar de las diferencias, ambas variedades se hacen de la misma manera. Las bolsas de huevas se extraen delicadamente del vientre del pez, para no dañar la membrana que contiene las huevas (aunque si esto sucede, muchos productores usan las huevas para hacer bottarga molida, lo cual es muy apreciado por su conveniencia). Los sacos se lavan con agua helada (varias veces, en el caso del atún) y se masajean

cuidadosamente a mano para eliminar las bolsas de aire. Luego se curan en sal marina, generalmente colocada en capas superpuestas durante algunas semanas, aunque esto cambia según el clima y la preferencia del productor. El producto que se obtiene como resultado, se lava nuevamente y se presionan para eliminar la salmuera y otros líquidos. Después de esto, comienza la fase de envejecimiento; deben permanecer en una zona que debe ser amplia, bien ventilada y seca, colgado del techo o acostado en estantes de madera. Para lograr un proceso de secado uniforme, deben girarse periódicamente y madurar hasta varios meses, dependiendo del tamaño de las huevas.

El resultado de todo esto son bloques secos y de sabor intenso (a veces recubiertas con cera de abejas o parafina para mantenerlas suaves) que pueden rallarse o cortarse en rodajas finas. Ya sea rallado sobre pasta, infusionado en aceite de oliva virgen extra o incluso utilizado de formas más creativas para sazonar diferentes platos como ensalada (combina perfectamente con alcachofas crudas), risotto o incluso carne, la bottarga le da un toque único y un sabor oceánico distintivo para todo tipo de platos.