

Granada Hoy Provincia ¡Quisquilla sí, pero de Motril!

PRODUCTOS GRANADINOS DE CALIDAD

¡Quisquilla sí, pero de Motril!

La Diputación de Granada ha puesto en marcha un proyecto denominado 'Estudio de la genética de la quisquilla de Motril' para determinar los elementos diferenciadores que eviten posibles fraudes

| ACTUALIZADO 28.03.2010 - 05:01

0 comentarios 2 votos    

LAS quisquillas? ¡Que sean de Motril! Dicen los expertos en gastronomía. Y es que el Mar de Alborán esconde en los fondos rocosos de sus aguas superficiales unas auténticas exquisiteces que se equiparan a viandas como ostras o caviar. Se pueden encontrar en la lonja de la localidad. Llegan a los restaurantes en un estado óptimo de frescor, puesto que se pescan y comercializan el mismo día. Para comprobarlo, se pueden coger por los bigotes y colocarlas en línea recta. No se curvan ni un milímetro. Debido a su escasez, se las quitan a los pescadores de las manos.



Se ha llegado a pagar hasta 300 euros por la caja de quisquillas.

Según Miguel Rico, del barco Francisco y Yolanda, que se dedica en exclusiva a pescar quisquilla, el sabor es único. No hay ningún camarón, cigala o gamba que se pueda comparar con ella. Sin embargo, en apariencia, son difíciles de diferenciar y hay mucho fraude. Los pescadores de la lonja se ríen cuando ven anuncios de hipermercados de quisquillas de Motril a bajos precios, donde hay kilos y kilos de producto.

Por eso, Diputación de Granada, a través de su Centro de Desarrollo Pesquero de Motril, se ha propuesto luchar contra ese fraude comercial que supone la venta de quisquillas de otras regiones tanto españolas como de importación con el apellido 'de Motril'. La institución provincial ha puesto en marcha un estudio denominado *Genética de la quisquilla de Motril (plesionika narval)*, para lo que ha firmado un convenio con la empresa Lorgen, expertos en genética, que contará a su vez con el apoyo científico de expertos del Laboratorio de Identificación Genética de la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada. La investigación pretende establecer una diferenciación del producto motrileño, a través de su identificación propia. Quieren determinar unas características de esta especie en exclusiva para utilizarlas como "elemento diferenciador rápido y fiable y evitar así posibles fraudes en su comercialización". El objetivo es evitar que especies similares pertenecientes al mismo género y que tienen las mismas características morfológicas pero un precio bastante inferior se vendan como quisquilla de Motril.

Esta semana, la quisquilla salió en lonja entre 29 y 34 euros. Ese es otro elemento que las define: Su elevado precio, que llegó a máximos históricos hace 3 años, en concreto, a pagar a 300 euros el kilo. Aquella caja la pescó Jesús Caparrós, el presidente de la Cofradía de Pescadores. Ahora, según Miguel Rico, "ya no es tan rentable como antes".

Cuando es el tiempo, sí es cierto que tienen unas huevas de un color azul intenso inconfundible. Son precisamente éstas las que le infieren un sabor que transporta al comensal a la gloria. Una curiosidad es que estas huevas son realmente zigotos.

Hay dos tipos de quisquilla: las salvajes y las de nasa. Estas últimas son las de Motril. Según la manera de cebarla se obtiene una de mejor calidad que otras. En la nasa se vierte el alimento para engordar al animal. Se pueden alimentar de pescado o de pollo. También de delfín, aunque es difícil hacer carnaza de este último.

Los gastrónomos dicen que las alimentadas con pollo son las más sabrosas, porque el pescado corre el riesgo de pudrirse y las quisquillas se alimentarían con carne en mal estado, lo cual repercutiría en el sabor final. El pollo, en cambio, tiene un periodo más largo de conservación y con él se asegura una quisquilla más fresca.

Según Dani García, que estuvo la semana pasada en unas jornadas gastronómicas en Motril, "ninguna gamba o cigala cruda puede superar esa grasa tan sutil de la quisquilla". Este restaurador ha hecho famosa a la quisquilla a nivel nacional, con creaciones como sorbete de aceitunas y naranja con quisquillas y gelée de manzanilla o quisquillas de Motril con palomitas de aceite y tomate raf.

Y es que el orgullo culinario de Motril son estas maravillas que, como damas puritanas, enrojecen enormemente cuando son manipuladas por el cocinero. Y desde ahí, ya sólo queda disfrutarlas a la plancha, cocidas o con sofisticadas recetas. El caso es no perderselas.

0 comentarios 2 votos    **COMENTARIOS**

Consortio de Transporte Metropolitano.
Área de Granada



PUBLICIDAD



Encuentra
los mejores hoteles



Hoteles Italia



Hoteles Miami



Hoteles Boston



Hoteles Venecia