

REPORTAJE

Latas con pedigrí

Olvide la fecha de consumo preferente. Los pescados azules en aceite de oliva mejoran con el tiempo. Las conservas de añada son la penúltima delicia gastronómica. Éstas son algunas ideas para llevarlas directamente de la lata a la tapa.

JOSÉ CARLOS CAPEL. Recetas de QUIM PÉREZ SANZ

EL PAIS SEMANAL - 13-11-2005

Antes que una moda es una tendencia en auge. Y no sólo porque Ferran Adrià y otros renombrados cocineros hayan proclamado su devoción por los pescados en lata, sino porque la imagen del producto evoluciona a pasos acelerados. Para el consumidor de a pie, el primer rito de iniciación pasa por saber que los pescados azules en aceite de oliva (atunes, bonitos, sardinas, caballas) mejoran con el paso del tiempo. Que las latas de sardinas o de ventresca de atún con añada, es decir, las reservas con cinco o seis años de maduración en despensa, pueden resultar excelsas, y que las fechas de consumo preferente reseñadas en los envases no son más que prescripciones sanitarias que en condiciones normales no afectan a su calidad gastronómica. No pasa lo mismo con los moluscos en conserva, que a partir de cierto tiempo pierden parte de sus propiedades.

Allá por los años treinta del pasado siglo, Vivyan Holland, hijo de Oscar Wilde, excéntrico gourmet, celebraba degustaciones de sardinas con más de 10 años de maduración en bodega, que acompañaba con champañas de grandes añadas. En estos momentos, las sardinas en lata, alimento succulento, triunfan como nunca en Francia. No es extraño que la marca Connétable indique en sus envases la fecha de las capturas, el arte de pesca empleado y el nombre del barco que las llevó a puerto. Tampoco sorprende que los presuntos enterados del país vecino porfien sobre la primacía de las sardinas de añada de la Belle Îloise o la Quiberonnaise. O que en la carta del restaurante parisiense Korova, que asesora la esposa de Pierre Hermé, genial pastelero, figuren las sardinas de reserva como una especialidad encandilante. Incluso que en el water bar de Colette, famoso comercio fashion, se puedan adquirir las mejores latas.

Pero, con todos los respetos a las portuguesas de Matosíños y Aveiro, las mejores sardinas en aceite del mundo son las españolas. Marcas gallegas como Cuca o Miau ofrecen productos excelsos. Y por supuesto Ramón Peña, firma de lujo cuyas sardinillas, berberechos y mejillones en escabeche enganchan a quienes las prueban. “Suministramos sardinillas con dos años de maduración”, afirma José Peña, director de la empresa, “a la famosa tienda de vinos Lavinia de París, y latas de mejillones y pulpo al wine bar que Martini tiene instalado en la tienda milanese de Dolce & Gabbana. En España, los refinamientos también han alcanzado a otros pescados.

En 2002, Ortiz lanzó al mercado sus lomos de bonito Gran Reserva, de la campaña de 2000, con 24 meses de maduración en bodega, capturados en el Cantábrico con caña y cebo vivo. Algo insólito hasta entonces. “El mercado del atún en conserva se está polarizando: por un lado es un producto popular, y por otro proliferan las sutilezas. El futuro de las latas con añada dependerá del mercado”, asegura Roberto Lusarreta, responsable de marketing de una firma que comercializa las anchoas en salazón como una reserva de familia, tras ocho meses de maduración en bodega. No se queda atrás la conocida firma Lolín, que envasa sus anchoas de Castro Urdiales bajo la línea Serie Oro. Ni dos empresas gallegas, tipo Paco Lafuente y Los Peperetes, que han convertido sus almejas y navajas en productos de altísima gama. Semejante empeño se aprecia en las asturianas Conservas Remo y Agromar, y en dos andaluzas, como La Barbateña, renombrada por sus huevas en aceite y sus lomos de atún en manteca, o la gaditana Sancti Petri, que envasa los morrillos de los atunes de

derecho capturados en almadraba antes del desove. De la producción al punto de venta, el camino es muy breve. Ningún bar como Quimet & Quimet en Barcelona ha conseguido en España tratar las conservas con tanta delicadeza. Su propietario, Quim Pérez Sanz, se explica: “En casa dejamos madurar un año las sardinas, los mejillones en escabeche y las almejas. Mejoran notablemente. El caldillo de una almeja recién enlatada es agua salada. Con los meses, su sabor se concentra”. Con su arsenal de latas, Quim prepara tapas tan sencillas como succulentas. Un ejemplo de las posibilidades gastronómicas que ofrecen las conservas.

- **Anchoas en salazón con queso fresco:** 1 lata de anchoas Lolín serie oro, 1 tarrito de mermelada de tomate, 1 tarrina de queso Philadelphia, 1 bote de paté de aceitunas Marchenica, pan blanco de barra, **aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeza.**

Embadurnar una tostada de pan blanco con una fina capa del queso. Encima, la mermelada de tomate y una capa de paté de aceitunas. Cubrir con dos anchoas y rociar con unas gotas de aceite.