

Impreso por . Propiedad de Unidad Editorial. Prohibida su reproducción.

Expansión

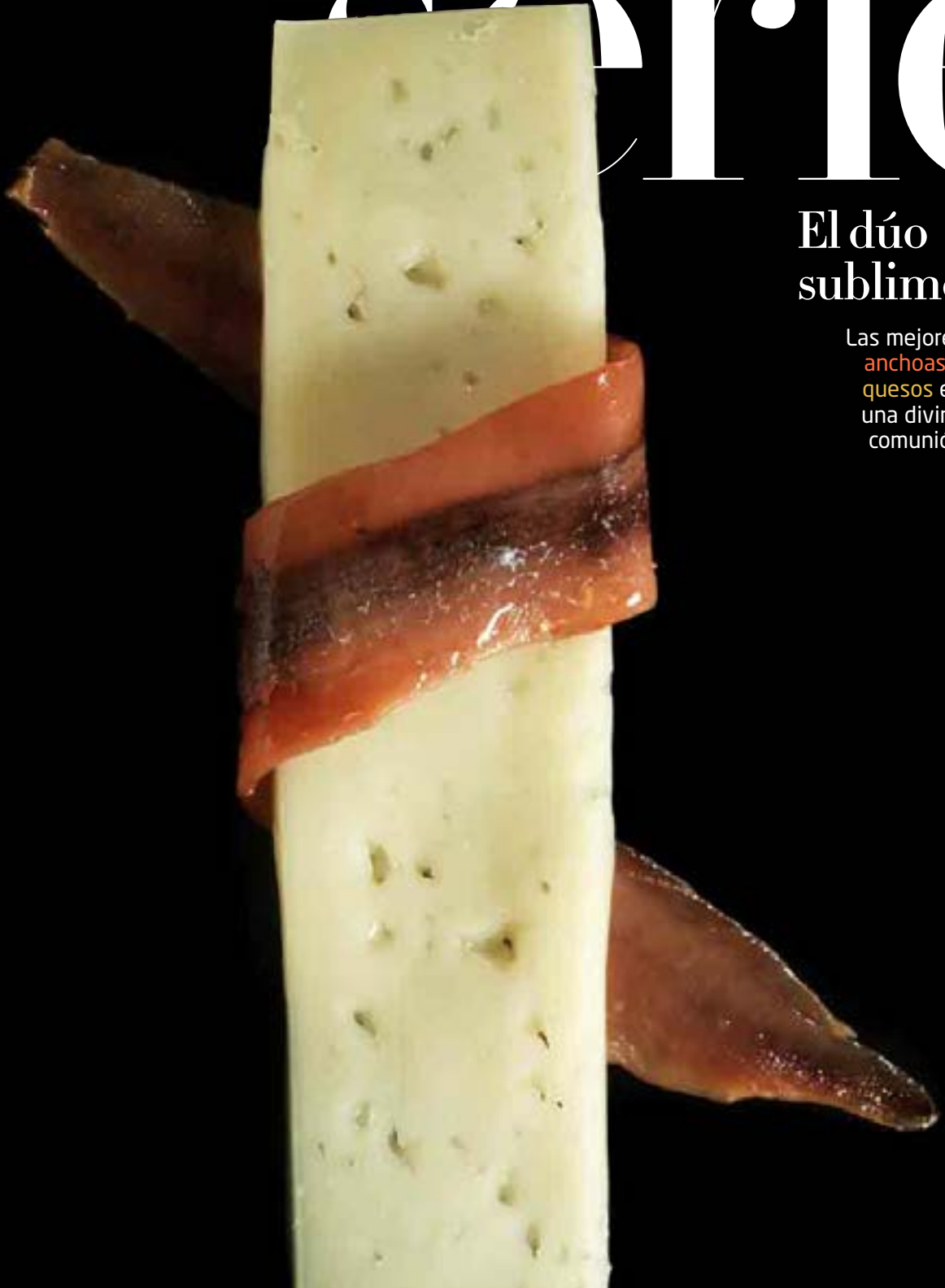
ESPECIAL GOURMET

Fuera de serie

nº 444
13 de
diciembre
de 2013

El dúo
sublime

Las mejores
anchoas y
quesos en
una divina
comunión



GOURMET CATA

El dúo

sublime

Quesos españoles con premio y una selección de anchoas -hasta 3 euros la unidad- escogidas por nuestros expertos. Es uno de esos maridajes que desatan sensaciones incontenibles.

POR ITZIAR OCHOA
FOTOGRAFÍA DE ÁNGEL BECERRIL



1

CONSERVAS MAISOR

Guetaria (Guipúzcoa). 210 g (10/12 unidades).
En aceite de oliva virgen extra. 14,77 €
(1,4 €/u). www.maisor.com

QUESO ALEGRANZA

Lanzarote. Leche de cabra cruda. 38,41 €/1KG
www.poncelet.es/es-queso-roncal.html

•••

"Es ante todo una anchoa de mucho sabor, con un aceite abundante que no molesta. De textura firme y consistente que al mezclar con el queso, de corteza aceitosa, deja un sabor envolvente y cierto recuerdo de presencia tomatera, quizá por el aceite", analiza Felipe Serrano.



2

CONSERVAS CODESA

Laredo (Cantabria).
190 g (20 filetes). 20-22 €
(1,10 €/u). www.codesa.es

QUESO MATÓ DE VACA DE SIESO

Aragón. Requesón 10,90 €/1 KG.
www.poncelet.es/tienda-online

•••

Hubo gran unanimidad en este maridaje, que obtuvo un sobresaliente alto tanto en el aspecto visual (anchoas anchas, largas, brillantes y sin espinas), como en la textura carnosa y sabor largo perfectamente potenciado por la frescura sin acidez del queso.



3

CONSERVAS CASA SANTOÑA

Los Molinos (Madrid). Anchoa del Cantábrico en aceite de girasol. 250 g (22 unidades).
33 € (1,50 €/u). www.casasantona.com

QUESO LAZANA

Asturias. Leche de vaca pasteurizada.
9 €/300 G. www.quesoslazana.com

•••

"Visualmente las anchoas son perfectas, anchas y brillantes, de color castaño casi asalmonado. El maridaje con el queso produce unos aromas intensos, francos, con toques de yodo y se confunden en un sabor intenso, largo y de final tenuemente salino", sentencia Felipe Serrano.



7

CONSERVAS ENTREISLAS

El Franco (Asturias). 125 g (22/25 unidades).
Anchoa artesanal en aceite de oliva. 15,68 €
(0,71 €/u). www.conservasentreislas.com

QUESO JACETANIA DE OVELLA

Aragón. Queso de leche cruda de oveja. 29,76 €/1 KG. poncelet.es/es-queso-de-jacetania-ovella.html

•••

"Anchoas de aspecto uniforme, definidas, carnosas y con porte y brillo adecuados. La mezcla con el queso desprende aromas yodados. Es un emparejamiento gustoso que ofrece matices atrevidos y deja recuerdos de pescado que se prolongan hasta el final", dice San Martín.



8

CONSERVAS NARDÍN

Zumaia (Guipúzcoa). Anchoa del Cantábrico. 250 g (12 unidades). 15€ (1,25/u).
www.conservasnardin.com

RULITO DE MADRID

Madrid. Queso de leche cruda de cabra de raza murciana. 7,51 €/1KG.
www.poncelet.es/es-ruolo-de-madrid.html

•••

Otro de los maridajes más aplaudidos. "La textura del queso empapa una anchoa perfectamente presentada, tersa y de buen tamaño, convirtiéndola en un trueno de sabores que acaba con un delicado punto de sal", opina San Martín.



9

CONSERVAS NUEVO LIBE

Santoña (Cantabria). Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva y sal. Con 12 a 14 meses de maduración en barril. 200 g (18/20 unidades)
17,90 € (0,99 €/u). www.nuevolibe.com

QUESO ALTEJO

Cataluña. Queso de leche cruda de vaca frisona.
30,72 €/1KG. poncelet.es/es-queso-altejo.html

•••

"Conviene escurrir bien para que se exprese la calidad de esta anchoa de lomos firmes. La contundencia de su sabor encuentra un equilibrio mágico en los aromas a setas y bosque de este espléndido queso", comenta Carlos Zamora.



4

CONSERVAS SANFILIPPO

Argoños (Cantabria). Anchoa en salazón "alla vera carne". 300 g (8 unidades). 24 € (3 €/u). www.anchoasanfilippo.com

QUESO DIVIRÍN

Cantabria. Leche pasteurizada de vaca frisona. 20,63 €. www.poncelet.es/es-queso-divirin.html

•••

Entre los tres mejores emparejamientos por acuerdo unánime. "Magníficas anchoas en salazón, de piezas uniformes, carnosas y limpiísimas. Excepcionales y bien potenciadas por el queso perfecto", según Borja Artiñano.



5

CONSERVAS YURRITA-LOREA

Ondarroa (Guipúzcoa). Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva arbequina virgen extra. 290 g (8/10 unidades). 15,95 € (1,90 €/u). www.yurrita.com

IDIAZÁBAL DE PASTOR AHUMADO

Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra. Leche cruda de oveja 30,72 €/1 KG. www.poncelet.es/es-queso-idiababal-pastor-ah.html

•••

"Anchoas sin escamas, de buen tamaño y color, con el lomo definido. La mezcla con el queso produce unos aromas nítidos e intensos que transmiten en la fase gustativa", dice Artiñano.



6

CONSERVAS EMILIA

Santoña (Cantabria). Anchoas en aceite de oliva edición 20 aniversario. 200 g. (22/24 unidades). 23,90 € (1,10 €/u). www.conservasemilia.com

QUESO PASIEGO

Cantabria. Leche pasteurizada de vaca frisona. 12,26 €/1 KG.

•••

"Un maridaje exquisito con unas anchoas perfectas de sal con un sabor que sorprende. El queso de textura ligerísima da unos matices frescos que equilibran sal y acidez. Deja un sabor largo en boca", afirma Felipe Serrano.



10

CONSERVAS OLASAGASTI

Vizcaya. Anchoa en aceite de oliva. 120 g (18/20 unidades). 9,50 € (0,53 €/u). www.conservasolasagasti.com

QUESO AÑEJO PEÑAFLOL (QUESOS CANAL)

Valladolid. Leche cruda de oveja. 60 €/3 KG. www.quesoscanal.com

•••

"Destaca la textura tersa de la anchoa que indica que es una gran selección, el tamaño es bueno y la sal está en su justo punto. La mezcla con el queso no defrauda, dejando unos ecos aromáticos y rápidos de pescado limpio. Una apuesta fuerte", analiza Carlos Zamora.



11

CONSERVAS DON BOCARTE

Santoña (Cantabria). Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra. 120 g (8 unidades). 18 € (2,25 €/u). www.donbocarte.com

QUESO CANTAGRULLAS

Valladolid. Queso fresco de oveja. aprox. 9 €/300 G. www.granjacantagrullas.com

•••

"Con las Sanfilippo y las Codesa, constituye uno de los maridajes más sorprendentes y ricos en matices. La anchoa es perfecta de aceite y el queso mantecoso, de textura fresca y aroma lácteo obligan a seguir comiendo. Espectacular pareja!", según Carlos Zamora.



12

CONSERVAS AGUIRREOA

Ondarroa (Vizcaya). 180 g (24/27 unidades) 20 € (0,83 €/u). www.conservasaguirreoa.com

PÁRAMO DE GUZMÁN

Burgos. Queso de leche cruda de oveja, en aceite de oliva virgen extra picual. 4,10 €/250 G. [raizyparamodeguzman.es](http://www.raizyparamodeguzman.es)

•••

"Son unas anchoas muy artesanas, con una presentación uniforme y una textura deliciosa. Tienen mucho sabor y están en su mejor momento. El queso acompaña de manera protagonista, potenciando los aromas que mezclan con fuerza", analiza Borja Artiñano

LA ANCHOA, el oro del Cantábrico. Un minúsculo aperitivo que puede llegar a costar 3 € la unidad -como los que enlata la empresa Conservas Sanfilippo, descendientes de salazoneros italianos instalados en Cantabria- llega a las mesas y barras más exclusivas. Resulta difícil imaginar que un producto que genera la misma veneración que un *champagne* francés o el mejor caviar de beluga, fuera despreciado no hace más de 100 años hasta el punto de ser usado como abono para los sembrados.

En la actualidad, este pez, costoso de manipular para hacerlo comestible y que exige de un proceso muy laborioso, se ha convertido en manjar. Su lomo terso y matices yodados intensos alcanza unas cotas de calidad nunca antes conocidas, debido al riguroso tratamiento que se les da en las pequeñas fábricas, la selección de los mejores ejemplares y la combinación con aceites de oliva de primera calidad. Por ello han dejado de ser un alimento de gente mayor sin sensibilidad a las altas dosis de sal. Por ello apasionan a los *gourmets*. Aunque los conserveros afirman que no es cara, aquella que el ex presidente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla, calificara como “el caviar del Cantábrico”, como todo producto artesanal, tiene su sobrecoste. Su producción, además de limitada, ha su-

El equipo de expertos

Desde tiempos inmemoriales se sirvió la anchoa maridada con mantequilla o queso fresco. Como homenaje a aquellas viejas buenas costumbres y dando un paso adelante, hemos seleccionado 12 de las mejores anchoas y 12 quesos nacionales premiados y referenciados internacionalmente para emparejarlos y hacer resaltar

las cualidades de ambos, anchoas y quesos. Para ello, convocamos a una cata a ciegas a cuatro grandes profesionales de la gastronomía: **Miguel San Martín**, responsable de exportaciones de Poncelet (www.poncelet.es); **Borja Artiñano**, propietario y ‘alma mater’ de Pocheville catering (www.pochevillecatering.com); el empresario y

restaurador cántabro **Carlos Zamora**, propietario de los restaurantes Deluz (www.deluz.es), Días Desur (www.diasdesur.es), El Machi (www.elmachi.es), Otras Luces (www.otrasluces.es) y el Catering “de personas cocinando con sentido” (cocinandoconsentido.blogspot.com); y **Felipe Serrano** ‘máître fromager’ de Poncelet (www.ponceletcheesebar.es). El lugar de la cita fue una de las tabernas más antiguas y con más encanto cañí de Madrid, la taberna La Carmencita (C/ Libertad, 16. Tel.: 91 531 09 11. www.tabernalacarmencita.es), propiedad de Carlos Zamora, quien hizo de perfecto anfitrión y que además se enfrentó, junto a sus compañeros de comité de cata, a una docena de platos de quesos y otros tantos de anchoas.



De izquierda a derecha, Miguel San Martín, Borja Artiñano, Carlos Zamora y Felipe Serrano.

frido durante casi cinco años un paro biológico decretado por la Comunidad Europea. El 1 de marzo de 2010 se permitió volver a faenar en los caladeros del Cantábrico, estableciendo un cupo anual inicial de 7.000 toneladas, que se comparten con los pesqueros de Francia. Su escasez ha ocasionado el desembolso de millones de euros por parte de las administraciones destinados al pago de las

ayudas a las flotas. Las conserveras, amenazadas con el dique seco, se han visto obligadas a reestructurar sus producciones. Muchas de ellas han tenido que abrir negocio en lugares tan dispares como Croacia, Argentina o Australia, países en los que implementaron “las maneras artesanales cántabras”, o se han instalado en países como Marruecos o Perú, éste último con una gran proyección en el sector. Conservas Yurrita-Lorea

es una de las empresas que más ha desarrollado su política de expansión. Elaboran conservas en Reino Unido y Australia con marcas de distribuidor y producen en Pisco (Perú) una anchoa destinada al canal *food service* (de servicio de catering, bares, restaurantes, etcétera). “El mercado americano, en general, requiere un precio que la producción española no puede conseguir”, dice Juan Yurrita, gerente de la conservera fami-

liar, que vende en “Estados Unidos, México y otros mercados”. El sector de la conserva de anchoa da empleo a unas 2.000 personas en Cantabria, la mayoría mujeres, cuya media de honorarios es de unos 12 €/hora, cifra que duplica los 6 € que pueden pagarse en otros países como nuestro vecino Marruecos. Si el escaso número de capturas de este pez y su delicado proceso de elaboración encarecen el producto, hay que sumarle, también, los aranceles aduaneros que gravan su importación/exportación -un 15% la fresca y un 10% la congelada-, mientras que las conservas están gravadas con el 25%. Los datos de Comercio exterior confirman que la exportación de anchoa disminuyó durante el periodo comprendido entre 2007 y 2012. El año pasado, la cifra de las importaciones alcanzó los 83,2 millones de € y las exportaciones sumaron 44,8 millones de €.

Estamos hablando de una especie marina de ciclo vital corto. La que se captura en España es la *Engraulis encrasicolus*, conocida en otras denominaciones autorizadas como *anxova* (Cataluña), *bokarte* (País Vasco), *bocarte* (Cantabria), *seitó* o *aladroc* (Valencia y Baleares) y *boquerón*, denominación común en otras comunidades autónomas. Si bien las especies de la familia *Engraulidae* son abundantes y las capturas

Siga la numeración de las páginas anteriores para identificar cada combinación. FOTOGRAFÍAS DE J.M. PRESAS



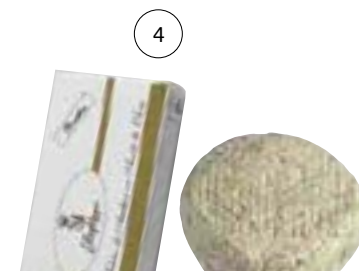
CONSERVAS MAISOR Y QUESO ALEGRAZA.



CONSERVAS CODESA Y QUESO MATÓ.



CONSERVAS CASA SANTOÑA Y QUESO LAZANA.



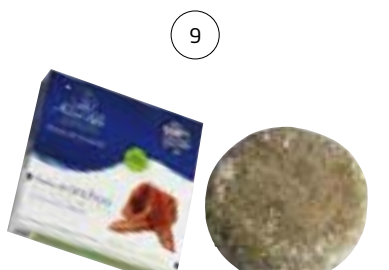
CONSERVAS SANFILIPPO Y QUESO DIVIRÍN.



CONSERVAS ENTREISLAS Y QUESO JACETAÍNA.



CONSERVAS NARDÍN Y QUESO RULITO DE MADRID.



CONSERVAS NUEVO LIBE Y QUESO ALTEJÓN.



CONSERVAS OLASAGASTI Y QUESO AÑEJO PEÑAFLORES.

BERONIA. LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.

de la flota vasca (especialmente en los puertos de Bermeo y Ondárroa) son las más cuantiosas, en España la región conservera por excelencia es Cantabria, donde hay 62 empresas.

LA HISTORIA. Es a finales del siglo XIX y de la mano de "salatori" venidos de Italia en busca de este pez que escaseaba en sus aguas cuando se instaura en la costa cántabra la elaboración de la semiconserva. Aunque desde la antigüedad en todo el imperio romano se apreciaba como un manjar y se conocía la calidad de la cántabra, no fue hasta que maestros artesanos como los Orlando, los Dentici, los Oliveri o los Sanfilippo procedentes de Sicilia, tras la II Guerra Mundial, se afincaron y enseñaran a los lugareños las técnicas del salazón y la conserva de la anchoa, que empezara a proliferar la industria. Esto explica que poblaciones como Santoña tengan la mayor concentración de fábricas de semiconserva del país, junto con Castro Urdiales, Laredo, Ondarroa, Guetaria o Zarauz.

La pesca se hace en primavera. "Es en estos meses cuando se consigue la anchoa más fina. La de invierno, llamada de retorno, es más basta de sabor, más grasa. La captura se hace al alba, con la técnica al cerco, que consiste en rodear a los peces sin estresarlos. Des-

pués, se traslada inmediatamente a la fábrica y comienza un proceso rápido de presalado y salado, para que no pierda calidad. Se ponen en barriles en los que se prensan tomando la sal y expulsando la grasa. Ahí duerme, curándose en bodega, entre seis y ocho meses", explica durante esta cata-maridaje de anchoas y quesos José Luis Ortiz, presidente de la conservera Codesa (Laredo, Cantabria) y de la Asociación de Conserveras de Cantabria.

Pasado este tiempo se lavan bien, se les quita la piel y la espina dorsal y se dejan limpios los lomos. Finalmente se introducen, sumergidas en aceite -un perfecto antioxidante-, en latas de aluminio -las mejores, a decir de los expertos, pues preservan de la luz y en ellas se seleccionan los ejemplares más grandes y homogéneos- o de cristal, más atractivas para la vista, para animar al consumidor.

Para José Luis Ortiz, "todos estos pasos son los que marcan la diferencia entre las anchoas excepcionales o las mediocres. Ésa es la labor del artesano. Y es esa labor la que consigue la magia de un sabor único y auténtico", concluye. Sabor que sumado al del queso genera eso, **IS** una sublime sensación.

Más fotos y el vídeo de este reportaje en Orbyt y en www.fueradeserie.com

5



CONSERVAS YURRITA-LOREA Y QUESO IDIAZÁBAL.

6



CONSERVAS EMILIA Y QUESO PASIEGO.

11



CONSERVAS DON BOCARTE Y QUESO CANTAGRULLAS.

12



CONSERVAS AGUIRREOA Y QUESO PÁRAMO DE GUZMÁN.



Hemos esperado 40 años para ofrecerte este vino. **Beronia Viñas Viejas**, un homenaje al 40 aniversario de la primera vendimia. Vino elaborado con las viñas viejas que ya se encontraban en la finca cuando fundamos nuestra bodega.

BODEGA PREMIADA AÑO TRAS AÑO