

La anchoa, aristocracia en 'semi' conserva

La anchoa, en las últimas décadas, ha pasado de ser un humilde [tentempié](#), a un manjar. Esto se debe a que las empresas se centran en la calidad y en su hábil trabajo artesanal.

Por: Javier Sánchez / @ICEX

La necesidad de conservar los alimentos puede dar lugar a obras maestras de la gastronomía.

Es el caso de la anchoa curada en sal, creada a partir de la anchoa fresca, un pescado azul familia de la sardina y que, una vez salado, es su versión más perfecta.

Pero la anchoa, considerada una auténtica delicatessen gourmet, no siempre ha gozado de tanta fama y reconocimiento como ahora.

Un nivel de calidad modesto, una limpieza poco cuidadosa y un proceso de curación que no siempre eliminaba adecuadamente la sal, hicieron que la gente se formara una opinión: que las anchoas eran simplemente un producto mediocre.

Pero eso es cosa del pasado, y aquellas anchoas que tenían demasiado sabor y una textura áspera, no tienen nada que ver con las actuales que se pueden adquirir en las mejores tiendas gourmet.

Es tan sencillo como abrir una lata de anchoas de calidad para caer en el hechizo de este pescado único.

La anchoa 'un salto de calidad'



Los filetes están hábilmente colocados en la lata, libres de espinas y otros elementos desagradables.

La textura es sedosa, sabrosa y con la cantidad justa de sal. Un bocado perfecto que marida de maravilla con cerveza, vino blanco o jerez.

La irresistible ascensión de esta semiconserva -sí, necesita estar fría, ya que no se somete a esterilización por calor- es bien conocida en Cantabria, donde se producen las que quizá sean las anchoas más apreciadas de la península, especialmente en el pueblo de Santoña.

Su meticulosa elaboración





Según el sello de Calidad Controlada creado por el gobierno local, la anchoa debe ser de la especie *Engraulis encrasicolus* y debe haber sido pescada en el Cantábrico durante los meses de la primavera.

“Los meses previos al verano son los mejores para obtener un pescado con el equilibrio perfecto entre grasa y textura. El Cantábrico es una especie de gimnasio natural para la anchoa y el resultado es un producto fantástico”, explica Fidel Ortiz, director de [Codesa](#), marca líder de anchoas de calidad.

Asegura que la evolución del producto y de la empresa ha sido “tremenda” en las últimas décadas, aunque todavía existe una considerable falta de información, sobre todo fuera de España.

“A menudo en las ferias hay gente que automáticamente piensa que es un producto muy salado y de baja calidad, pero eso desaparece tras el primer bocado”, añade Ortiz.

A pesar de contar con una plantilla de un centenar de personas, Codesa trabaja la anchoa con “técnicas artesanales, como siempre hemos hecho”, dice Ortiz.

Tras capturar las anchoas y seleccionarlás, el proceso es el siguiente: una vez que las anchoas frescas llegan a la fábrica, se prensan rápidamente con agua salada para que se endurezcan, se les quita la cabeza una a una, y se colocan en barriles de 300 kilos donde se curan durante todo un año. “Las que se comen en 2021 se pescaron en 2020, y así sucesivamente”, dice Fidel.

A continuación, se retira la piel de las anchoas, el exceso de sal y la humedad, y ya están listas para que las sobadoras hagan su magia.

Las sobadoras



Las sobadoras, tradicionalmente mujeres, son las que separan con mucho cuidado los dos filetes, les quitan la espina central y los colocan perfectamente en una lata para que estén listos para ser disfrutados.

En Codesa reconocen este meticuloso e importante trabajo, incluyendo en la lata un pequeño papel con el nombre de la persona que ha hecho posible que disfrutemos de la anchoa con nuestro vermut. ¡Es un bonito detalle saber que María del Carmen o Paloma hicieron posible nuestro aperitivo!

Consejos para una degustación óptima



No hay duda de cómo comerla: es perfecta sola, aunque Ortiz señala que va bien con una rodaja de tomate, la grasa de un aguacate o algún queso suave.

“Tengo cierta debilidad por el matrimonio, un pintxo que combina una anchoa curada en sal con otra marinada en vinagre. Es una combinación irresistible”.

Por supuesto, recomienda que las anchoas curadas en sal se coman solas para apreciar su suavidad y equilibrio.

Otro consejo de experto: sáquelas del frigorífico unos minutos

antes de comerlas para que el sabor a humo líquido vuelva al aceite y el producto se ajuste ligeramente: comerlas cuando estén entre 17-18 grados es lo ideal.

De Cantabria a L'Escala



Y de costa a costa. Si las anchoas del Cantábrico son famosas, también lo son las de L'Escal, un encantador pueblecito pesquero que sabe mucho de este pescado.

“La vinculación de la zona con la anchoa se remonta a la época de los griegos, que eran grandes comerciantes y producían este pescado en salazón.

“De esta época hay pruebas en forma de ánforas con restos de sal en las que había anchoas desde tiempos inmemoriales”, explica Rosa Hostenc, de [Anxoves \(anchoas en catalán\) Solés](#), una empresa familiar que tiene un pequeño museo en su fábrica.

Con el tiempo, L'Escal pasó de ser un pequeño pueblo que vivía del mar, a un punto turístico clave en la Costa Brava, a un paso del Bajo Ampurdán.

Hoy, pequeñas fábricas como la de Solés siguen en las afueras y eligen el pueblo por sus tentadoras tiendas gourmet.



“Es increíble cómo ha cambiado la apreciación de los consumidores sobre las anchoas”, dice Hostenc, que recuerda que “hace décadas las anchoas se frotaban en el pan y se les daba casi cero importancia”.

En L'Escalà también se abastecen de anchoas de la costa

cantábrica para elaborar sus reconocidas (semi)conservas.

Las claves de su éxito son sencillas “Buscar las anchoas de mejor calidad, curarlas bien y limpiarlas aún mejor”, dice Hostenc.

Sus clientes actuales son visitantes, muchos de ellos franceses (la frontera está a unos 60 kilómetros) que eligen este encantador lugar para relajarse y de paso, probar unas deliciosas anchoas.

Si los antiguos griegos echaran un vistazo, se asombrarían de lo lejos que ha llegado este pequeño pez azul...