

Salazones Garre, tradición e innovación

Por Ángel Marqués Ávila. – Periodista

Esta empresa se funda en 1983, se trata de un negocio familiar que elabora salazones artesanales de pescado, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.

Para profundizar más en esta empresa de salazones, hemos mantenido la siguiente entrevista con la gerente de [Salazones Garre](#), Ana Garre.

Esta empresa se funda en 1983, se trata de un negocio familiar que elabora salazones artesanales de pescado, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.



Ana Garre, gerente de Salazones Garre

Esta joven directiva nos dice que recientemente, *“nuestra mojama de atún recibió en Bruselas el **Premio Superior Taste Award 2020** con una doble medalla de oro.*

*Ésta es la certificación independiente centrada en el sabor más reconocida a nivel mundial que entrega el International Taste Institute al realizar una evaluación de productos por cata a ciegas con un jurado compuesto por reconocidos **Chefs** con estrella **Michelin** y los sumilleres más prestigiosos del mundo. **Somos parte de los 1001 sabores de la gastronomía murciana y la difundimos en todo el mundo”.***

Ángel Marqués Ávila .- Ana Garre ¿Cómo se presenta el 2021 para el sector?

Ana Garre . – Este año nos plantea el desafío de continuar trabajando a pesar de los cierres, restricciones y reaperturas que ocasiona la pandemia de la COVID-19, además del impacto económico negativo que se arrastra desde el pasado año. Tenemos confianza en el que el control de la pandemia es el

principal motor que nos puede acercar, paso a paso, a recuperar la estabilidad.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cuál es el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar salazones artesanales?

Ana Garre . – El consumidor español valora mucho la calidad de los salazones artesanales y estos productos se disfrutan habitualmente en la mesa ya sea en aperitivos, ensaladas, pasta, pizza y arroces. Con el paso de los años, comprobamos que los salazones han conquistado a chefs de gran prestigio y esto ha permitido que se utilicen en muchas más elaboraciones que las tablas de picoteo o las ensaladas, que eran las tradicionales.



Salazones Garre, fundada en 1983, se trata de un negocio familiar

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de producto?

Ana Garre . – Juegan un papel muy importante ya que ofrecen a los clientes una **experiencia delicatessen** con productos que son parte del ADN de nuestra gastronomía, que recuperan secretos de la cocina tradicional, que son muy flexibles y pueden emplearse en numerosas elaboraciones y que aportan el sabor del mar a los platos, lo que distingue las elaboraciones

tanto del chef como del cocinillas que las emplean.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cómo llegaste al mundo de las salazones?

Ana Garre . – Salazones Garre S.L., es una empresa familiar, fundada por mis padres en el año 1983. Por esta razón, desde pequeña me enseñaron la tradición de las salazones de pescado que es tan importante en las costas de nuestra región de Murcia.



Copa de garum, langostinos frescos y wakame

Ángel Marqués Ávila .- ¿Y qué te llevo a involucrarte en este negocio?

Ana Garre . – Trabajar con mis padres y mis hermanos, viajar con mi padre a ferias y a seleccionar producto para comprar en el exterior, no sólo fue imprescindible para aprender sino también, para plantearme el enfocar mi formación y mi máster

como ADE en la elaboración artesanal de salazones para que el sueño de mis padres siga creciendo y se disfrute en la mesa de todos aquellos que desean saborear el mar en sus platos.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena salazón?

Ana Garre . – En el caso de la **mojama de atún** tiene que ser agradable al olfato, en boca tiene que tener **puro sabor umami** y lo ideal es que esté **al punto de sal**. Un error importante es que el consumidor tenga sensación de sed y recuerde lo salada que estaba la mojama tiempo después de haberla consumido.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Qué destacaríais del mundo de la salazón?

Ana Garre . – Es un mundo apasionante que tiene un poso cultural milenario en sus procesos de elaboración y en el concepto del producto que se elabora. Unos productos artesanales provenientes del mar que, en el Mundo Antiguo, se difundieron en todo el Imperio romano y actualmente conquistan los paladares más exquisitos gracias al aporte de **umami** que brindan a los platos en los que se emplean.



Viajar con mi padre a ferias y a seleccionar producto para comprar en el exterior, no sólo fue imprescindible para aprender

Ángel Marqués Ávila .- Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Ana Garre . – A pesar del año tan especial que llevamos debido a la pandemia, seguimos avanzando en varios frentes que

son muy ilusionantes. Como ejemplo, os podemos decir que acompañaremos a Murcia en su capitalidad gastronómica española 2021 como patrocinadores y que hemos iniciado una línea de investigación de nuevo producto que nos llevará un año de trabajo y que nos tiene muy ilusionados.

Ángel Marqués Ávila .- ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

Ana Garre . – La filosofía de Salazones Garre se fundamenta en tres pilares:

- **1. seleccionar el mejor producto proveniente de pesca sostenible certificada con sello azul de MSC para proteger la salud de mares y océanos**
- **2. elaborar salazones respetando la técnica artesanal milenaria que nos legaron fenicios y romanos, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes.**
- **3. apostar por la innovación para desarrollar nuevos productos que sean una seña de identidad de nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional**

Ángel Marqués Ávila .- Dime la gama de productos que elaboráis

Ana Garre . – En Salazones Garre elaboramos salazones de pescado “premium ” que se venden en los mercados nacional e internacional: mojama de atún; bonito salado y seco, caballa salada y seca, huevas de pescado (mújol, maruca, bacalao, merluza y atún), bottarga y una versión de autor del GARVM. Para ello, respetamos la tradición artesanal milenaria que legaron fenicios y romanos en la costa del levante murciano, un proceso que realizamos observando las más rigurosas normas de seguridad alimentaria, lo que indica nuestra certificación en **IFS Food**. Además, somos una empresa responsable y ponemos en marcha los cambios necesarios para proteger al medio ambiente. Por esta razón, nuestros productos llevan el [sello azul MSC](#) al elaborarlos con pescado obtenido por pesca

sostenible certificada, lo que asegura que contribuimos a proteger la salud de mares y océanos.

Nuestros salazones son productos naturales que elaboramos con la sal marina procedente de las Salinas de San Pedro del Pinatar como único conservante y el año pasado, han sido distinguidos con el **Premio Artesanía de Alimentación 2019** otorgado por Artesanía de la región de Murcia que premia la trayectoria de la empresa y la exquisita calidad de los productos que elaboramos, una seña de identidad de la gastronomía del Mar Menor y la región de Murcia.



Nueva línea de productos gourmet que elaboramos con pescado de pesca sostenible certificada

También reconoce nuestro interés en los procesos de I+D+I para desarrollar nuevos productos artesanales que transmitan a las nuevas generaciones de consumidores el valor de los salazones como alimento saludable y su aporte de umami, brindando a los

platos la salinidad y la fuerza del auténtico sabor del Mar. Recientemente, nuestra mojama de atún recibió en Bruselas el **Premio Superior Taste Award 2020** con una doble medalla de oro.

Ésta es la certificación independiente centrada en el sabor más reconocida a nivel mundial que entrega el International Taste Institute al realizar una evaluación de productos por cata a ciegas con un jurado compuesto por reconocidos Chefs con estrella Michelin y los sumilleres más prestigiosos del mundo.

En septiembre de 2020, presentamos una nueva línea de productos gourmet que elaboramos con pescado de pesca sostenible certificada, con AOVE ecológico y envasados en un packaging reciclable y eco-friendly. Los productos que forman la nueva Línea Garre Millennials son **una manera divertida y simple para poner el sabor del Mar en todos tus platos**, ya sean entrantes, ensaladas, tostas, pasta, pizza, arroces, platos de cuchara, de carne y de pescado.

Unos productos que promueven la alimentación saludable ya que están elaborados al punto de sal –con menor salinidad que las salazones tradicionales-, poseen bajas calorías y aportan una cantidad importante de proteínas, omega 3 y otras grasas saludables, y no contienen carbohidratos.





En esta nueva línea, podemos destacar las bottargas que se elaboran con huevas de pescado secas y ralladas, un manjar descripto inicialmente por los egipcios, pero los fenicios lo difundieron por todo el arco del Mediterráneo y en la Antigua

Roma, se convirtió en un producto de lujo junto con el GARVM.

Las bottargas pueden emplearse como sustitutos de la sal para dar sabor intenso a mar a ensaladas, aperitivos, cocas, tortillas, tapas, pinchos, cremas, salmorejo, pasta, paella y pizzas. Tenemos la **bottarga de sabor suave** que se elabora con hueva de mújol rallada, la **bottarga de sabor intenso** que se elabora con hueva de maruca rallada y la **bottarga de sabor extremo** que se elabora con hueva de atún rallada.

¿Cuál es vuestro buque insignia?

Sin ninguna duda, la **mojama de atún**, porque debe cumplir los siguientes requisitos: seleccionar un buen atún de pesca sostenible certificada, realizar el corte adecuado ya que de ello depende la textura de la barra de mojama, aplicar la cantidad correcta de sal -que en nuestro caso, proviene de las Salinas de San Pedro del Pinatar- y finalmente, el secado en su punto justo para completar su elaboración. Todo ello requiere mucho conocimiento para obtener un producto de calidad PREMIUM.