

ESPECIAL GOURMET

Fuera de serie

Nº 757
14 DIC
2019

EXPANSIÓN

**BRUTALMENTE
CURADO
Y SABROSO**

MADURACIÓN EXTREMA
JOSH NILAND, EL JOVEN
AUSTRALIANO DESCUBRIDOR
DE UNA NUEVA FÓRMULA
PARA EL PESCADO



TRUCHA DE MAR
RELLENA DE
BACALAO Y
LOMO DE ATÚN,
DE LARGA
MADURACIÓN



9 SARDINHAS EM AZEITE PURO

Sardinas en aceite de oliva puro.

Marca: Tricana.

Peso neto: 120 g.

La conserva más valorada en la cata es una joya que el dueño de Conserveira de

Lisboa extrajo de sus reservas personales, porque no es lo mismo presentar "una lata preparada con sardinas congeladas que una con sardinas frescas". La diferencia es evidente. "La carne es grasa, jugosa; el sabor es equilibrado, persistente, combinado con muy buen aceite", afirma Kike Martínez. **3,23 euros.**



8,5 ATUM EM AZEITE.

Atún en aceite de oliva.

Marca: Tricana.

Peso neto: 200 g.

Quizás el producto con "packaging" más tradicional. El sellado atún en aceite de oliva entusiasma a todos los catadores. El mentor de las banderillas de Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas, habituado a valorar conservas de este pescado, distingue sus virtudes: "Un vivo color rosa, las finas láminas que se separan con facilidad, la intensidad de sabor, el punto de sal, la calidad del aceite...". **4,02 euros.**



8 CAVALINHAS COM CARIL

Caballitas con curry.

Marca: Minor.

Peso neto: 120 g.

El rastros portugués en la Ruta de las Especies y su relación con sus antiguas colonias asiáticas

asoman en esta exótica conserva de pequeñas caballas ligeramente maceradas con curry. "Presentación y textura perfectas", celebra Martínez. La propietaria de La Cabezona añade que el aporte del curry "puede parecer original, pero está muy bien integrado". **2,29 euros.**



7,5 FILETE DE ATUM COM GENGIBRE

Filete de atún con jengibre.

Marca: Santa Catarina

Peso neto: 120 g.

Compañía afincada en las islas Azores y consagrada exclusivamente a las conser-



7 FILETE DE SARDINHA EM AZEITE / VINTAGE 2014.

Filete de sardina en aceite de oliva / Vintage 2014.

Marca: Minerva.

Peso neto: 105 g.

La conserva "vintage"

más añeja de la cata, de 2014 (con cinco años de maduración), sorprende por la desnudez de las piezas. "La sardina sin piel es muy suave y elegante, pero pierde sabor e intensidad", reflexiona Valentí. "Aunque no deja de ser un producto interesante que tendá su público", concluye. **9,95 euros.**



6,5 ENGUIAS EM MOLHO DE ESCABECHE.

Anguilas en escabeche.

Marca: Tricana.

Peso neto: 120 g.

La comparativa con la de la marca 1942 descubre un producto muy diferente. Aunque

aquella obtiene mejor puntuación, no todos los catadores están de acuerdo. "Parece otro pescado, mucho más seco, terso y crujiente; aquí la sensación mórbida no existe, y el escabeche tiene un fondo especiado ligeramente dulzón. Yo me quedo con esta", asegura Escobar. Para gustos, los colores. **6,19 euros.**



6,5 FILETE DE ATUM COM PIMENTA DOS AÇORES.

Filete de atún con pimienta de las Azores.

Marca: Santa Catarina.

Peso neto: 120 g.

Incorpora como

ingrediente distintivo pimienta del lejano archipiélago portugués. "Además de la buena presentación y de la calidad del atún, creo que el mayor reclamo es el exotismo de la pimienta, que, sin embargo, no tiene un sabor especial, o al menos yo no lo detecto", reconoce Ortega. **4,50 euros.**



6,5 PEIXE AGULHA EM AZEITE PICANTE.

Aguja en aceite picante.

Marca: Tricana.

Peso neto: 120 g.

Kike Martínez, quien por su oficio en el mercado de Vallecas –que ya regentaban



CATA **Conservas**

LA BUENA LATA PORTUGUESA

Viajamos a LISBOA para seleccionar las conservas de pescado de las marcas emblemáticas de la larga tradición lusa. La cata revela un gran nivel y depara gratas sorpresas.

Por FEDERICO OLDENBURG

Fotografías de J. M. PRESAS

A un cuando **O Mundo Fantástico** da Sardinha Portuguesa –con su pintoresca noria de latas instalada en la céntrica plaza de Pedro IV– y otros comercios lisboetas por el estilo tientan al turista *foodie* con una oferta de conservas tan colorida que puede llegar a resultar sospechosa, lo cierto es que la tradición portuguesa en esta industria tiene el pedigrí suficiente como para que los gourmets del mundo se pierdan por las calles de la bella capital lusitana en busca de deliciosas *sardinhas, carapaus, petingas, enguias, cava-*



vas de atún, Santa Catarina presenta entre su amplia gama esta receta de atún macerado al jengibre, con una presentación impecable y calidad del pescado. "Tiene un sabor nítido y reconocible; un producto interesante y conseguido", afirma la directora de Acción y Comunicación. **4,50 euros.**



7,5 SARDINHAS EM AZEITE PICANTE / RESERVA 2015. Sardinas en aceite picante Reserva 2015. Marca: Nuri. Peso neto: 125 g. Las sardinas se han conservado durante



cuatro años en aceite macerado en guindillas y otros productos, que a criterio de los catadores eclipsan el sabor del pescado. "Sobre todo el clavo", señala Valentí. "La conserva no parece mejor que otra por haber sido añejada", subraya Ortega. **15 euros.**



7 ENGUIAS EM MOLHO DE ESCABECHE. Anguilas en escabeche. Marca: 1942. Peso neto: 160 g. Una conserva que despista por la ausencia de referentes



similares en el mercado español. "Incluso fresca, la anguila es un producto que despierta filias y fobias; no digamos ya en conserva y escabeche", dice el chef de Marea Alta. "A mí me gusta por el contraste entre la textura mórvida de la carne y el crujiente de la espina". **10 euros.**



7 FILETES DE CARAPAU EM AZEITE COM TEMPEROS. Filetes de jurel en aceite de oliva con especias. Marca: Tricana. Peso neto: 120 g. Otra receta que sorprende a los



catadores (menos a Almeida, portuguesa) por no tener parangón entre las conservas españolas. "Diría que el pescado está más confitado que guisado, pero aunque la textura resulta firme, la carne está bien hidratada y el sabor es muy convincente", afirma Enrique Valentí. **3,23 euros.**



sus padres—tiene amplia experiencia en el comercio de conservas de pescado, celebra la presentación "impecable" de estas aguijas. "Que, además, con sus pieles y espinas ganan en sabor". "Y no pican", añade Tina Almeida, contradiciendo la fórmula de la receta. **3,33 euros.**



6,5 PETINGA EM AZEITE VIRGEM EXTRA E PIRI-PIRI BIOLÓGICO. Sardinitas en AOVE y piri-piri biológico. Marca: Maria Organic. Peso neto: 100 g. Engalanada en un "packaging" más



moderno, y con el reclamo de los ingredientes bio que tanto valoran los nuevos mercados y consumidores, la humilde petinga, la sardinita más breve, se muestra tersa, sabrosa y ardiente. "Me gusta por su textura firme y por el intenso punto picante", afirma Diego Ortega. **5,20 euros.**



6 SARDINHAS EM LIMÃO / EDIÇÃO LIMITADA. Sardinas en limón / Edición Limitada. Marca: Good Boy. Peso neto: 50 g. Con un aspecto más similar a una conserva de sardinas como las que se producen en



España, esta pequeña lata de edición especial tiene la singularidad de aromatizar el pescado con limón. Lo cual no convence a Ana Escobar: "El aporte del cítrico es demasiado intenso, se impone sobre la sardina, que además presenta una textura algo seca; la carne llega a desmigarse". **8,50 euros**

EQUIPO DE CATA Y Puntuación

El panel de cata ha evaluado las conservas valorando apariencia, aromas, sabores, persistencia y armonía de conjunto y calificándolas de 0 a 10: 8-10, excelente; 6-7,5, muy buena; 4-5,5, buena; 2-3,5, regular; 0-1,5, mala. En la imagen, de izqda. a dcha., los catadores: Federico Oldenburg, autor del reportaje;

Enrique Valentí, chef propietario del restaurante Marea Alta, en Barcelona; la comunicadora Ana Escobar, directora de la agencia Acción y Comunicación; Kike Martínez, propietario del puesto de encurtidos Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas, en el mercado del popular barrio madrileño; Diego Ortega, bodeguero y propietario del hotel Fontecruz de Lisboa, y la tabernera Tina Almeida, propietaria de La Cabezona.



linhas, atuns..., y demás peixes enlatados con prodigiosa artesanía y precisión.

Desde luego, el buen hacer portugués en materia conservera no se ha construido de la noche a la mañana: ostenta una trayectoria de al menos siglo y medio, y tuvo su edad dorada durante el transcurso de la I Guerra Mundial, cuando se disparó la demanda de alimentos no perecederos que pudieran almacenarse fácilmente.

NUEVA EDAD DE ORO. Para abastecer el floreciente negocio, en 1918 llegaron a convivir en Portugal 223 fábricas. Un siglo después, apenas subsistían 21. Pero el sector está repuntando, con la

apertura de nuevas factorías, la inversión en tecnología puntera y la exportación a 70 países, entre los cuales España brilla por su ausencia.

Puesto que nunca es tarde para descubrir la nueva edad de oro de las conservas portuguesas, FUERA DE SERIE recorrió las calles de Lisboa en busca de una selección que pudiera ser representativa. A tal objeto se visitaron sus mejores tiendas especializadas, de la antiquísima Conserveira de Lisboa, con cerca de 90 años de historia—fue inaugurada en 1930— a la Loja das Conservas, gestionada por la Associação Nacional de Industriais de Conservas de Peixe y que oferta productos de alrededor de una veintena de marcas.

Ya en Madrid, esta variopinta selección de latas—entre las que se encontraban algunas de categoría *vintage* sardinas de añada, conservadas entre cuatro y cinco años con el fin de afinar y madurar su sabor y textura—fue objeto de una singular cata en la taberna La Cabezona en la que se evaluó su contenido y se celebró su calidad. ◀

Agradecimientos. La Cabezona. Príncipe de Vergara, 8. Madrid. Tel.: 915 76 10 67. facebook.com/cervecerialacabezona

Más información: Conserveira de Lisboa. Rua dos Bacalhoiros, 34. conserveiradelisboa.pt. Loja das Conservas. Rua do Arsenal, 120. facebook.com/lojadasconservas Ambas en Lisboa.