

ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA

Una elaboración artesanal de lujo

El boquerón en salazón, -la anchoa-, es una exquisitez y más cuando está conservada en aceite de oliva. Se utilizan sobre todo en ensaladas, en salsas y en minibocadillos con el pan bien empapado en aceite, pero las de alta calidad son perfectas para tomar solas y disfrutar de su sabor intenso.

La elaboración de las anchoas sigue siendo un trabajo artesanal, meticuloso y siempre a mano. El resultado y calidad final del producto depende de la habilidad, limpieza y cuidado de sus manipuladores.

Las anchoas de alta calidad tienen :

- Una textura flexible y firme. Nunca deben estar acartonadas o tiesas.
- Un color que va del marrón rojizo a un color claro caramelizado.
- Los aromas y sabores del aceite, la sal y del pescado están equilibrados.

La anchoa de L'Escala en Gerona goza de la máxima reputación entre los aficionados a la buena mesa. Lo mismo que los productos de Cantabria, donde a finales del siglo XIX se instalaron numerosos conserveros procedentes de Sicilia e Italia, en busca de nuevos caladeros, que han hecho famosas la conserva de anchoa de Santoña.

LA ELABORACION ARTESANAL DE LAS ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA

Las anchoas, tan populares en España, se elaboran con boquerones capturados durante los meses de marzo, abril, mayo y junio, que es cuando tienen un mayor contenido graso: Para ello, una vez desembarcadas, se introducen en contenedores con agua y sal durante 1-3 días hasta que se desangran completamente.

Posteriormente se descabezan, se quitan las tripas y se separan por tamaños, colocándolas en depósitos generalmente de plástico. Se van colocando por capas, formando coronas, alternando una capa de sal y otra de anchoas hasta llenar completamente el envase, de manera que la sal forme la última capa. Todo esto se hace el mismo día en que llega el pescado.

Así permanecen un mínimo de 3 meses, aunque lo habitual es que este periodo de maduración oscile entre seis y ocho meses. En este tiempo, van perdiendo agua y grasa, incorporando sal y adquiriendo las características de color, olor y sabor propias de la anchoa. Durante este proceso, se debe controlar la temperatura, que se mantiene siempre baja para que la carne no se deteriore, se dice que "está en letargo". La cantidad de sal también es importante porque a cuanto más sal, peor será su conservación.

Pasado este tiempo se sacan de los depósitos, se lavan bien, se les quita la piel y la espina dorsal, dejando los filetes completamente limpios. Finalmente se introducen en latas de aluminio o en envases de cristal que se rellenan con aceite de oliva refinado, especial para conserva, totalmente transparente, inoloro e insaboro, de 0,2º de acidez. El aceite tiene como única misión ser líquido de cobertura para que la anchoa no se oxide. No se puede poner aceite de oliva virgen porque la anchoa cogería el sabor del aceite y de lo que se trata es que la anchoa mantenga incorrupto su sabor.



ANCHOAS EN SALMUERA

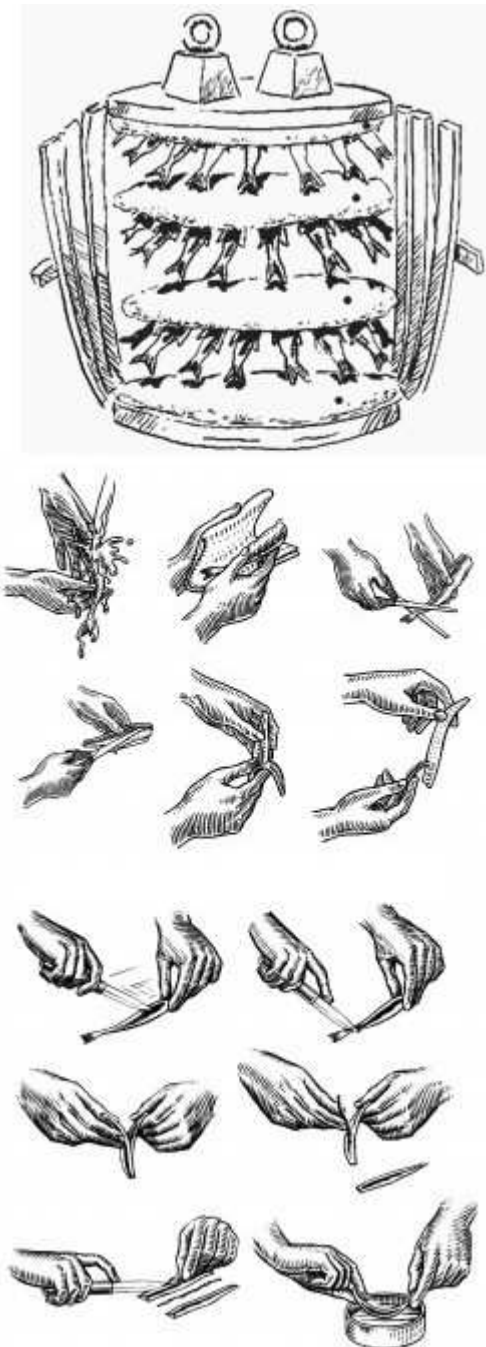
Los boquerones limpios se recubren única y exclusivamente de salmuera que es una disolución de agua y sal, en las proporciones del 10 al 22% de sal en relación al agua. Se envasan en frascos de cristal y a medida que se van necesitando se limpian y se preparan al instante.

Cada lata y frasco lleva un control numérico de calidad del producto y trabajador que lo ha elaborado.

Las anchoas en aceite se deben guardar en el frigorífico

Las anchoas o las huevas de pescado, no se someten a un tratamiento térmico suficiente para garantizar su estabilidad a temperatura ambiente, por lo que deben conservarse siempre en refrigeración (5°C) Este tipo de productos se denominan semiconservas.

Proceso de salazón y fileteado



El proceso de salazón

El proceso de salazón, mediante la cantidad justa de sal, otorga a las anchoas su **sabor** tan característico e intenso.

Dentro de barricas, las anchoas se disponen concéntricamente entre **capas de sal**, donde cerradas y sometidas a **presión** permanecerán seis meses madurando. La fuerza de esa presión se logra a través de unos pesos que se colocan en la parte superior de las barricas.

El proceso de limpieza

Una vez lavadas y secadas se procede a su **limpieza a mano**. Las anchoas **una a una** se abren por la mitad, se les elimina la cola y se procede a la limpieza de las espinas. Los lomos de las anchoas se raspan a navaja, eliminando así todas las espinas. Lomo por lomo o anchoa por anchoa se van introduciendo en la lata de conserva. Este cuidado minucioso logra que los filetes no se rompan y que lleguen enteros hasta el consumidor.

Posteriormente, cada una de las latas se llenan de aceite de oliva y se procede al cierre del envasado. Las anchoas ya están listas para su consumo.

El proceso de preparado

Nuestro proceso de preparación de la anchoa es totalmente artesanal y basado en las técnicas tradicionales. Esto garantiza el sabor auténtico que caracteriza a nuestras conservas de anchoa.

Cuando las anchoas llegan al puerto, se procede a eliminarles la cabeza y a someterlas a un proceso de salazón en bidones de madera. En estos bidones estarán el tiempo necesario que se precisa para su maceración. Después de este tiempo, las anchoas se extraen de los bidones y se lavan con el objetivo de "hidratar" la anchoa y de eliminar la sal. Una vez lavadas, se someten a un proceso de secado, ya que si las anchoas tienen mucha agua, la lata de la conserva acabaría oxidándose. Este proceso de secado es muy importante y tiene que ser muy preciso, ya que si se secan demasiado, se romperían cuando se van a manipular.

¿La anchoa y el boquerón son especies distintas?

No, la anchoa y el boquerón son la misma especie (*engraulis encrasicolus*). En general, el término "anchoa" o "bocarte" se utiliza en el norte de España mientras que en la mitad sur se utiliza la palabra "boquerón".

Además, se suele utilizar el término "boquerón" cuando se presentan frescas o marinadas en vinagre, mientras que si han sido sometidas al proceso de salazón se las denomina anchoa o filete de anchoa.

¿Qué diferencia hay entre conserva y semiconserva?

La conserva es un producto que ha sido envasado en un recipiente herméticamente cerrado y sometido a un tratamiento térmico (esterilización) suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo. De esta forma, el producto puede almacenarse a temperatura ambiente durante largo tiempo. La duración de estos productos en perfecto estado es de varios años. Un ejemplo son las conservas de pescado.

La semiconserva es un producto mantenido en un recipiente impermeable al agua y que ha sufrido un tratamiento que lo estabiliza por un tiempo limitado. Un ejemplo son las anchoas en salazón o filetes de anchoa en aceite de oliva, madurados por efecto de la sal. Se introducen en barriles separadas por capas de sal y para conseguir que ésta penetre bien se pone un peso sobre los barriles.

Esto hace que se produzca una salida de agua de la carne y que se den una serie de transformaciones durante seis meses hasta que maduren, modificando su aroma, textura y sabor. Al no tratarse de productos esterilizados deben mantenerse en sitio fresco o refrigerado.

¿Dónde y cómo debo guardar una semiconserva?

Las latas y tarros de filete de anchoa y de anchoa en salazón deben mantenerse en sitio fresco o refrigeradas. Sin embargo, deben consumirse a temperatura ambiente. Se recomienda sacarlas 2 horas antes de su consumo, ya que por efecto del frío el aceite estará semisólido.

Una vez abierta, la lata o tarro de filetes de anchoa, se pueden mantener refrigerados durante unos días siempre que estén cubiertas de aceite, de tal manera que mantengan todo su sabor.

En el caso de las anchoas en salazón, deben mantenerse en su recipiente cubiertas por la salmuera que incorporan.

¿Cómo se distingue mediante la lata si una conserva está en buen estado?

Para asegurarse de que un producto de conserva en lata está en perfecto estado es recomendable tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Rechazar cualquier conserva que presente el fondo abombado.
- Rechazar las que presenten fugas de contenido o perforaciones.
- Al abrirlas, comprobar que el aspecto, color y olor sea el propio de la especie y de la preparación envasada.

¿Cómo saber si un tarro sigue hermético?

Las tapas de los tarros disponen del llamado "botón de seguridad", que consiste en dos círculos concéntricos en relieve, visibles en el centro de la tapa. El contenido de un tarro estará en buen estado si el centro de la tapa de metal (botón de seguridad) no presenta abombamiento. En caso de que esté "inflado" no debe ser consumido, ya que ha podido entrar aire y, por lo tanto se ha podido iniciar el proceso de deterioro del producto. Podemos detectarlo si, al ejercer una ligera presión sobre el botón de seguridad escuchamos un click-clack sonoro.

Si al abrir escuchamos un "pop" significa que el tarro ha perdido su vacío.

¿Cuál es la diferencia entre anchoa en salazón y filete de anchoa?

La anchoa en salazón es un producto semielaborado. Se comercializan enteras en recipientes donde son dispuestas en capas separadas por sal. Su preparación para el consumo requiere cierto trabajo, ya que deben ser limpiadas (si se quiere con agua) y fileteadas. Pero por la misma razón, es la más demandada por la alta gastronomía y por los expertos en anchoas, ya que mantiene el 100% de su auténtico sabor.

Por su parte, el filete de anchoa está listo para consumir. Ya ha sido curado y se presenta fileteado y bañado normalmente en aceite de oliva.

¿Cómo se limpia una anchoa en salazón?

Pueden lavarse con agua o con un trapo seco (para mantener su sabor).

Las anchoas lavadas se secan con un paño seco para escurrir el agua. Con la ayuda de unas tijeras, se corta la cola y la parte de la tripa para dar forma a los filetes. A continuación, se abre la anchoa en sus dos mitades y se quita la espina central. Para terminar, se ponen en un recipiente y se cubren con aceite, preferentemente de oliva.