



Anchoas. :: DM



Bonito. :: DM



Presentación del producto en diferentes formatos. :: DM



El equipo humano de Conservas Catalina con una muestra del mejor producto de la costera. :: DM



Conservas Catalina

Las mejores anchoas de Cantabria consiguen otro gran reconocimiento internacional y una estrella para su bonito

Santoña. En Conservas Catalina, están de enhorabuena. Sus anchoas han sido reconocidas nuevamente con dos estrellas en 'Great Taste' que cada año organizan Fine Foods y Harrods. La firma cántabra se ha presentado de nuevo a este evento que se celebra en Londres y los jueces han destacado «su excelente sabor, color y textura y el extraordinario equilibrio entre la salinidad del mar y el sabor a pescado». Además, han subrayado la calidad del aceite que cubre las anchoas que potencia los atributos del producto «con un nivel de sal muy equilibrado».

Pero esta noticia no ha venido sola. Este año, además de anchoas, también se envió bonito. Y a las dos estrellas de la anchoa se suma una obtenida por el bonito. «Su gran aroma a pescado, así como su excelente aspecto y textura y su gran profundidad de sabor», han sido aspectos que han valorado los jueces, lo mismo que el tamaño de las piezas envasadas.

Silvia Ruiz, de Conservas Catalina, señala que «el trabajo bien hecho se reconoce cada año. Nos avalan este reconocimiento, el del año pasado y las dos catas ciegas de la Cofradía de la Anchoa que hemos ganado en 2014 y 2015. En Conservas Catalina hemos apostado

PREMIOS

- ANCHOA**
- Mejor anchoa en cata ciega. Cofradía de la Anchoa-Feria de la Anchoa 2014.
- Dos estrellas en el Great Taste a la anchoa en aceite. 2014
- Mejor anchoa en cata ciega. Cofradía de la Anchoa-Feria de la Anchoa 2015
- Dos estrellas en el Great Taste a la anchoa en aceite. 2015.
- BONITO**
- Una estrella en el Great Taste al Bonito en aceite. 2015

por seleccionar la mejor materia prima y trabajarla con la mayor calidad y es algo que estamos consiguiendo y, lo que es mejor, que se nos está reconociendo».

Conservas Catalina ha sido reconocida, además, en 2014 y 2015 como la mejor anchoa en la Cata de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, realizada en el marco de la Feria de la Anchoa de Santoña.

LAS CLAVES

Una empresa familiar. Fundada en 1999 por José Luis Ruiz Campo, profesional experto en la compra de pescado en las lonjas del Cantábrico, y en 2004 se incorporan Silvia Ruiz y Adolfo Beláustegi. Conservas Catalina es una empresa pequeña, con una estructura familiar que da empleo a 17 personas, la mayoría mujeres. «Vamos seguir manteniendo el tamaño de nuestra empresa para seguir haciendo el producto a través de métodos artesanales, controlando minuciosamente la calidad», explica Silvia Ruiz, hija de José Luis y Catalina (también fundadora quien da nombre a la empresa).

La pesca que compran. La tradición y la experiencia en la compra de pescado es una de las claves. «Sólo compramos pesca del Cantábrico de costera», señalan. Durante la costera arriesgan en la compra de las mejores capturas del Cantábrico, bocartes de 27 a 30 unidades por kilo a precios en muchas ocasiones elevados (sin saber si más tarde bajarán). El patriarca José Luis comenta: «Siempre compramos lo mejor, arriesgamos y eso se nota en el salazón y su proceso y posteriormente en la anchoa ya fileteada».

La temporada de la anchoa en el Cantábrico empieza en abril y acaba en junio. «En este tiempo hacemos la compra de toda la anchoa

que vamos a utilizar de un año para otro», indica Silvia. La costera es el momento del año en el que la anchoa se encuentra en su punto perfecto: tiene una textura firme, un tamaño adecuado y un color y sabor únicos. Durante este periodo las cualidades organolépticas de la anchoa son óptimas.

Saber hacer. La destreza a la hora de trabajar la anchoa es fundamental y eso en Santoña «se sabe hacer», fundamentalmente las mujeres, que son las que tienen experiencia y conocimiento en esta labor artesanal. Sobre ellas recae buena parte del peso de que estas anchoas sean las mejores. Sus manos expertas convierten los bocartes en un producto de máxima calidad.

El proceso de salazón. La preparación es totalmente natural y artesanal y está basada en técnicas tradicionales con más de 100 años. Las anchoas frescas, una vez descabezadas y evisceradas, se colocan en capas separadas por sal y se dejan madurar en barriles durante un mínimo de 6 meses hasta alcanzar su maduración óptima. Este proceso otorga a las anchoas su sabor tan característico e intenso.

El proceso de fileteado. Una vez transcurrido el periodo de maduración en bodega, se filetea cuidadosamente la anchoa, una a una. Estas se abren por la mitad, se les retira la cola y se procede a la limpieza de las espinas. Gracias a esta esmerada elaboración se consigue unas anchoas con una carne compacta y un sabor intenso.

EXPANSIÓN

Los premios animan a este equipo a seguir trabajando en la misma línea. «No queremos crecer a cualquier precio puesto que esta manera de trabajar es la que nos ha otorgado todos estos reconocimientos. Y no hablo sólo de los premios, sino también de nuestros clientes», comenta Silvia.

Precisamente, muchos de esos clientes son ahora restaurantes y figuras de la gastronomía que se han interesado por su producto para ofrecerlo en sus establecimientos.

Las anchoas de Conservas Catalina también han comenzado a comercializarse a través de exportadores de productos gourmet en Inglaterra, Estados Unidos y Australia.