

Conservas del Cantabrico

Conservas Avelina



Las anchoas de Santoña es el caviar del mar Cantábrico, con este artículo os mostraremos como se hace este alimento artesano cántabro. Las anchoas de Santoña son uno de los grandes productos de la gastronomía cántabra. El origen de esta artesanía se encuentra en Sicilia donde la tradición de la curación de los



bocartes en sal se remonta a más de 2.000 años de antigüedad. Sicilianos que llegaron a las costas del mar Cantábrico a finales del siglo XIX buscando los caladeros del mar Cantábrico donde se encuentra la mejor anchoa del mundo pescada en primavera y que destaca por un excelente equilibrio de grasas que es la ideal para la curación en sal. Y es por ello que podemos encontrar nombres italianos entre las diferentes conserveras de anchoas tanto de Santoña como de otras zonas del Cantábrico.

Acercándonos a su método de elaboración, digamos que la compra de la anchoa se realiza en la lonja de Santoña o en otros puertos pesqueros del mar Cantábrico. El tamaño ideal de la anchoa de Santoña suele ser de 25 unidades el kilo.



En primer lugar, las anchoas se ponen en sal por un periodo de 3 horas con el cual perderán parte de su agua. Después serán descabezadas y se colocarán dentro de una lata, haciendo capas de sal gorda y capas de



anchoa evitando colocar un bocarte sobre otro y con las tripas dispuestas en la misma dirección, finalizando con una capa gruesa de sal. Sobre esta última capa de sal se colocará una tapa de madera, un poco inferior al tamaño de la lata y sobre la misma se situará un peso que será el doble del peso de los

bocartes. En este momento, la anchoa pasa por un periodo de curación que varía de 3 meses a 8 meses en un lugar fresco en el cual pierde su grasa y el agua.

Después de este proceso de maduración, los bocartes pasan a manos de las fileteadoras, donde la piel es retirada cuidadosamente por un proceso denominado sobar la anchoa. Una vez sin piel, a la anchoa se le retira la cola y la tripa y son lavados con agua y escurridos en un trapo evitando su ruptura y eliminando de ese modo toda el agua. Las fileteadoras pasan a separar los lomos de los bocartes, retirando una a una las espinas de la zona abdominal. Nuestra anchoas destacan por limpieza meticulosa. Una vez limpias, son enlatadas o enfrascadas con un suave aceite oliva que no oculte el sabor a mar del fino bocarte. Disfrute de la auténtica anchoa de Santoña.