

Anxoves salades a mà

Anxoves de l'Escala manté la tècnica tradicional per preparar i envasar les anxoves. La tria més selecta es comercialitza amb el nom de la filla del fundador, una "mestra anxovera"



Treballadores emboten les anxoves amb sal dins els pots de vidre, que seran distribuïts als comerços.
Foto: URE COMAS.

Anxova per anxova; unes 250 tones, en funció de l'any. Les mans i els ulls de la trentena de treballadores d'Anxoves de l'Escala són experts a triar i seleccionar aquesta espècie, que entra en caixes a una nau de 3.000 m² dels afores del municipi que va ser doblada en superfície el 2009. De la mateixa manera que, quan fa 72 anys, Carlos Sureda va crear l'empresa, la seva filla, Magdalena Sureda, va aprendre a tractar l'anxova i a dessalar-la manualment, i es va convertir en "mestra anxovera". Magdalena Sureda té cap a vuitanta anys i en homenatge seu, a Anxoves de l'Escala comercialitzen la millor selecció de l'espècie de cada any en uns potets de vidre amb el nom de M. Sureda que, l'any 2010 va rebre el premi Best Pack a l'Alimentaria. De totes maneres, i segons

reconeix Enric Fanlo, gerent d'Anxoves de l'Escala, el millor homenatge és el compromís que manté Anxoves de l'Escala amb l'espècie *Engraulis encrasicolus* i com saber seleccionar, tractar, descobrir el punt de maduració i netejar-la adequadament. "No hi ha estudis, sinó l'experiència de generacions anteriors", insisteix Fanlo, que hi afegeix que segons el parer d'Anxoves de l'Escala, "la innovació consisteix a seguir amb la tradició". De dificultats hi ha el fet que és impossible que a l'Escala es desembarquin tantes anxoves com l'empresa necessita, i per això cal recórrer a altres mars per aconseguir aquesta espècie, però un cop arriben a la nau, es tracten amb aquesta experiència adquirida amb els anys.

L'únic procés que passen és la sal, per això, es coneixen com a semiconserves. Tot i que el 75% de la comercialització de les anxoves és a través de filets i només el 25% es ven impregnada en sal, Fanlo és un ferm defensor d'aquesta última i recomana que el consumidor es netegi ell mateix les anxoves amb salaó. Dins la gamma d'anxoves en filet, a Anxoves de l'Escala han fet un pas més i, des de fa un any i mig aproximadament, comercialitza filets d'anxova en oli d'oliva extra ecològic. Es tracta d'una de les últimes innovacions, entre les quals també hi ha una línia gourmet de sals i tonyina. Són fins a deu varietats de sal procedent del delta de l'Ebre barrejada amb espècies com pebre, api, fines herbes... Actualment, el producte estel·lar és la Flor de Sal, que conté el nivell de sodi més baix. Pel que fa a la tonyina, Fanlo explica que aquesta prové del País Basc, arran d'un conveni amb una empresa tonyinaire.

Anxoves de l'Escala té com a principal client el de Catalunya. De fet, expliquen que a l'empresa Anxoves de l'Escala van ser dels primers de tenir una actitud comercialitzadora a fora de les comarques gironines.

Actualment la seva aposta pendent és l'exportació i, segons explica Enric Fanlo, de tots els turistes que visiten l'Escala, especialment a l'estiu, els italians són els que saben valorar més bé aquest producte.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 16-12-2012 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/602961-anxoves-salades-a-ma.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss