

FOIE CON
CA-COLA
: 30 min.

l foie de
ahumada

con la sa
la. En la
onfitar a

l
cala-
cha-
a
a
y

PUBLIREPORTAJE

LO ÚLTIMO EN gastronomía

Escribe: A. MARCOS

No tienen un sabor excesivamente definido, son caras y difíciles de conseguir, poseen una textura melosa (inaguantable para muchos) y sin embargo...

¡matamos por una ración!

ANGULAS

Sabor de lujo

¿Snobismo o un exquisito paladar? Ni entramos ni salimos, lo cierto es que las angulas, de ser **un alimento más o menos frecuente en la década de los sesenta** en la mesa de restaurantes medios y bares de cierto nivel, ha pasado a ser un producto hiper-elitista. Su escasez y, por consiguiente, su altísimo precio, **la han convertido en un producto de lujo.**

A precio de ORO

Según su calidad, pueden costar entre 500 y 600 euros el kilo.

Sobrepesca, construcción de grandes presas, la contaminación de los estuarios... **hay un montón de motivos que han determinado el descenso de población de la angula**, unos curiosos animalitos marinos de asombrosa vocación viajera. Aunque se pescan en las desembocaduras de los grandes ríos, **estos alevines de angula han conocido mundo mucho antes.** Hembras y machos abandonan su río de origen para emigrar

al Mar de los Sargazos -en las Islas Bermudas-, donde, después de desovar, la hembra muere. Es entonces cuando esos pequeños huevos se agrupan en *cardúmenes*, enormes bolas de una tonelada y, convertidos en larvas, comienzan un largo recorrido dejándose llevar por las diversas corrientes marinas. **Una migración que las llevará hasta América, África o Europa, para volver cada una a su río materno.** Y nunca se confunden -maravillas de la naturaleza-, lo cual es francamente inexplicable: alcanzar las costas de nuestro continente supone un recorrido de cuatro mil kilómetros que dura cinco años.

Al aproximarse al litoral se disgregan y cada una busca su cauce original. Ya miden **de seis a siete centímetros, el momento óptimo para capturarlas.** Las que logren sobrevivir, remontarán el cauce contracorriente para seguir los dictados de su instinto, hasta hacerse adultos y comenzar de nuevo el ciclo reproductivo. Y ponte a llorar si eres de las forofas... durante las fechas navide-

ñas ha llegado a subir a más de 1.000 euros. ¿Quieres llevarte el sofocón definitivo? **Hace tan sólo 30 años estaban a unas 6.000 pesetas el kilo.** Pero consuélate, porque hay muchos como tú: actualmente se vende un 10 por ciento de lo que se despachaba hace tan solo veinte años.

Estos bichitos, hoy objeto de deseo de *gourmets* y sibaritas, pasó prácticamente desapercibido a los paladares exquisitos durante mucho tiempo, tanto que **a principios del siglo XX, era habitual ver en Madrid señoras en tenderetes que las vendían en cucuruchos como si fueran**

¡ojo!



al calendario

Conviene estar atenta a los precios, ya que oscilan bastante en cuestión de días. **La angula se pesca con luna nueva exclusivamente**, si a eso se suma su estancia en el vivero -siempre se suele hacer, ya que encarece el valor- no hay más remedio que darle salida en una determinada fecha. Un ejemplo: Si la luna nueva cae en 23 de diciembre, no estará disponible para el 24-25, lo que hará bajar ostensiblemente su precio los días siguientes. En esas fechas, date sin falta una vuelta por la pescadería... según nuestro experto, puede bajar hasta 200 euros el kilo.

LO ÚLTIMO EN gastronomía



Las encontrarás en

ASKUA

• **Askua.** Felip María Garín, 4. Valencia. Tel: 963 36 55 36.

Su especialidad: Angulas con huevos fritos de corral y patatas fritas. A la bilbaína.

• **Santiago.** Paseo Marítimo, 5. Marbella (Málaga). Tel: 952 77 00 78.

Su especialidad: Angulas a la bilbaína y en ensalada.

• **El Litri.** Trebujena. Larga, 27. Trebujena (Cádiz). Tel: 956 39 51 34.

Su especialidad: Angulas del Guadalquivir al ajillo. Con huevos fritos de corral.



JUAN MARI ARZAK

• **Arzak.** Avda. Alcalde Jose Elosegui, 273. San Sebastián (Guipúzcoa). Tel: 943 27 84 65.

Su especialidad: Angulas de Zumaya salteadas con ajo y guindillas. Ensalada de angulas de Zumaya con vinagreta de trufas.



PESCADERÍAS CORUÑESAS

• **El pescador.** José Ortega y Gasset, 75. Madrid. Tel: 91 402 12 90. **Su especialidad:** Angulas a la bilbaína y en ensalada.

• **Etxeberri.** Plaza de San Juan, 1. Axpe - Valle de Atxondo (a 14 km de Durango). Tel: 946 58 30 42. Durango (Vizcaya). **Su especialidad:** A la brasa, aderezadas con aceite, guindilla y ajo.

• **Taberna El Nueve.** Santa Teresa, 9. Tel: 013 192 946. Madrid. **Su especialidad:** Angulas a la bilbaína hechas en aceite de oliva. Angulas con cocochas de merluza. Para acompañar con champán.

EL PESCADOR



TABERNA EL NUEVE



EN ESPAÑA, hay angula en la desembocadura de todos los grandes ríos, de norte a sur, pero o porque según el lugar varían mucho las categorías.

DIEGO GARCÍA, hijo de Evaristo García propietario de las madrileñas **PESCADERÍAS CORUÑESAS** -fundadas en 1911- nos lo explica así: «Las mejores, porque son más gordas y largas, llegan de la zona del Golfo de Vizcaya y Asturias, incluso de ese mismo litoral ya en Francia. Las gallegas, valencianas y andaluzas tienen un tamaño menor y se consideran inferiores, porque son más delgadas. Sin embargo, es importante decir que ambas tienen el mismo sabor a la hora de cocinarlas».



Siempre nos quedará la gula

Ni es lo mismo, ni es igual, aunque es un producto sano, hecho de **PASTA DE ABADEJO DE ALASKA (SURIMI)**. El pez se limpia perfectamente, se tritura y queda un producto muy rico en proteínas. A esta mezcla se le da forma de angula e, incluso se oscurece la parte del lomo... algunos incluso dibujan el minúsculo ojo. De ilusiones también se vive y, de paso, se conserva el presupuesto, claro: su precio, en fresco, está a unos 27 euros el kilo.