

Ponga bonito en sus platos

En aceite Expertos cocineros realizaron una cata con exquisitos bonitos en conserva

:: IÑIGO GALATAS



De izquierda a derecha, Rubén Trincado (Mirador de Ulía), Roberto Ruiz (Frontón de Tolosa), Iñigo Cojo (Bokado San Telmo), Iñigo Galatas, Ander González (Astelena 1997), Dani López (Kokotxa). :: L. M. UNCITI

Conservas Olasagasti



Lomos de Bonito en aceite de oliva Olasagasti, elaborados, directamente en fresco y a mano siguiendo métodos artesanales, pescado a caña y con marca de Garantía certificada 'Bonito del Cantábrico del País Vasco'. Producto de alto nivel de calidad organoléptica, con olor, color, textura y sabor característicos.

CONSERVAS OLASAGASTI
Dirección: Avda. Erdoza, 36. Markina (Bizkaia)
Tel.: 946 166 251
Internet: www.olasagasti.es

Conservas Ortiz



Bonito del norte de añada: primer bonito del Norte reserva de familia. Se produce una mejora en el sabor por la mayor integración de las notas de aceite y bonito, donde mejoran sus cualidades organolépticas con el paso del tiempo. Así como en la textura que se vuelve más sedosa y gana en luminosidad. Se utiliza pescado fresco de calidad, pescado a caña uno a uno en la costera; el proceso de elaboración es cuidadoso y las condiciones de maduración, adecuadas.

CONSERVAS ORTIZ
Dirección: Calle Iñaki Deuna, 15Apto. 13. Ondarroa (Bizkaia)
Tel.: 946 134 383
Internet: www.conservasortiz.com

Conservas Serrats



Más de 120 años dedicándose al arte en la elaboración de las conservas de bonito del Norte y anchoas. Para la elaboración del frasco de cogote se utiliza exclusivamente la parte superior del lomo del bonito que, junto a la ventresca, es la parte que tiene la carne más sabrosa y suave.

CONSERVAS SERRATS
Dirección: Polígono Landabaso, 3B. 48370 Bermeo (Bizkaia)
Tel.: 94 618 72 80 / 943 34 18 86
Internet: www.serrats.com www.lacocinadeserrats.com

Campos, bonito del norte



Elaborado con la tradición conservera adquirida por Campos desde 1921, el bonito en aceite de oliva es un producto en un formato para un consumo de volumen de un bonito limpio, donde se aprecian los lomos con los que se ha elaborado y una impecable presentación.

CONSERVAS CAMPOS
Dirección: Pol. Landabaso, s/n. 48370 Bermeo (Bizkaia)
Tel.: Tel 946 88 05 00
Internet: www.campos.com

Conservas Aguirreoa



Elaboración artesanal, con productos exclusivamente del Cantábrico. Les avalan más de 100 años de experiencia y la fundación Kalitatea con las marcas de garantía 'Bonito del Cantábrico' y 'Anchoa del Cantábrico' que certifican el origen y la calidad del producto.

CONSERVAS AGUIRREOA
Dirección: C/ Arana Tar Sabin, 11 bajo. Ondarroa (Bizkaia)
Tel.: 946 134 018

Conservas Cuca



En Conservas Cuca llevan más de 70 años seleccionando cuidadosamente productos de primerísima calidad y utilizando métodos tradicionales para hacer sus conservas de marisco y pescado con un sabor único y exquisito. Esto lo consiguen sólo con productos frescos y naturales, sin conservantes ni colorantes y por el mantenimiento del nivel más alto de calidad, como lo demuestra su certificado ISO 9001:2000.

CONSERVAS CUCA
Dirección: Avda. Víctor Pita Iglesias, 24. 36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)
Tel.: 986 56 50 33
Internet: www.conservascuca.com

Conservas Zallo



Conservas Zallo ofrece, desde 1926, pescados selectos del Cantábrico, elaborados de forma artesanal. Especialidades: filete de anchoa del Cantábrico baja en sal; bonito del Norte elaborado en fresco, ventresca de bonito y atún.

CONSERVAS ZALLO
Dirección: Pol. Ind. Landabaso, s/n. 48370 Bermeo (Bizkaia)
Tel.: 94 618 63 18
Internet: www.zallo.com

Piparrak Zubelzu



Las auténticas guindillas de Ibarra en su punto. Saben a guindillas, no se ha potenciado el picante. El secreto de Piparrak Zubelzu es que su productor, Pedro Zubelzu, da a las guindillas el agua que necesitan y las embota nada más recogerlas.

PIPARRAK ZUBELZU
Dirección: Bº San Ignacio, 15 Ibarra (Gipuzkoa)
Tel.: 943 69 34 37
Internet: www.zubelzupiparrak.com

to de Aguirreoa de Ondarroa sabor exquisito, jugosidad en toda la pieza, un punto de sal muy ajustado, gustó mucho (se terminó el plato de la cata) a pesar de no obtener una nota alta en presentación, pero coincidimos todos en su exquisitez.

Una de las empresas de mayor ragaimbre en la pesca y la conservación es **Dentici** de Markina que presenta su marca **Olasagasti**, la presentación de sus productos es perfecta y el bonito mantiene todas las características que uno busca en este tipo de productos. Ese color con tonos rosados y una textura sólida, elegante, con ganas de comerse más, punto de sal adecuado, se nota su manera artesana.

Los siguientes en la cata fueron dos empresas de gran tradición detrás, el primero el bonito de **Zallo**, también con un concepto muy artesano, el color un poco más claro y conservando todo el sabor de un bonito en el que se nota mucho que la empresa busca sólo las mejores piezas, láminas perfectas en el que se nota una cocción adecuada y una conservación en su justo punto.

Conservas Campos, con una presentación superior tiene una textura y un sabor en boca en los que se notan una cocción en su punto y una elaboración artesana que le dan a este bonito todo su carácter y sabor.

Pudimos también catar dos grandes marcas con una amplia presencia comercial. **Ortiz** es una marca que forma parte de la tradición familiar y su bonito sigue siendo como en sus comienzos, adecuado para todas las recetas de casa, un bonito con el sabor adecuado y que en la boca tiene la tersura justa. No decepciona. **Cuca** es una marca que se encuentra muy extendida y que no es de extrañar su popularidad ya que es un bonito que representa a la perfección ese producto que permite hacer platos casi diarios con un toque que se puede distinguir. Su color es claro y brillante, tiene un sabor intenso con el punto de sal muy justo y adecuado, se ajusta a todos los gustos.

Serrats es una empresa centenaria que no necesita presentación, sus conservas hablan por ellos y con el bonito saben que tienen un producto que destaca. En esta ocasión presentaron una de sus grandes estrellas, el cogote del bonito. Un producto que alguno de los catadores supo distinguir en el mismo momento en que lo vio sobre el plato, por el color, por la forma y, una vez en la boca, porque se distinguía su sabor de una manera muy clara. Gustó mucho un producto que parecía diferente y con una textura inconfundible.

Tuvimos la suerte de poder catar todos estos bonitos con su mejor aliado: unas guindillas y si además son **Zubelzu**, mejor. Ya se sabe mi predilección por la marca y es que disfruto con estas guindillas. El plato del año es bonito de estos desmigado, la guindilla cortada en trozos o entera, un poco de sal, quizás una cebolleta picada y un chorrito de un gran aceite de oliva. Las guindillas le dan ese toque ligero de vinagre y un sabor a campo que te hace una comida completa.

Se trataba de hacer una cata de bonitos en plena época del bonito. Pero no eran bonitos frescos, hacíamos una cata de bonitos en aceite, enlatados o embotados. Puede parecer

raro y sin embargo, los mismo cocineros con quienes se hizo la cata a ciegas en el Mercado de La Bretxa lo dejaron bien claro, «esta es la época en la que mejor se come este tipo de bonito porque se pueden

hacer platos muy frescos. Además puede ser un buen complemento y permite muchas variantes».

¿Qué se busca en este tipo de bonitos? Lo primero es el sabor, un sabor que tenemos metido en la me-

moria, luego está la textura, la jugosidad, el punto de sal, el color y la presentación, aunque lo cierto es que en cuanto sale del envase se transforma en lo que quiera el cocinero. Lo decían todos sobre el boni-