



Anchoas del Cantábrico de Serrats

Serrats El arte en conserva

ABC

El primer José Serrats llegó a la calidad vizcaína de Bermeo en 1890 y fundó la primera fábrica de conservas de la saga familiar. El edificio apenas distaba del puerto unos metros, pero su máxima preocupación era que las anchoas no perdieran ni un ápice de frescura en el traslado. Allí las recibía ansioso para elaborar, conservar y poder ofrecer a lugareños y a habitantes de los sitios más remotos, las delicias de nuestro mar Cantábrico. Ese mismo espíritu, el de ofrecer unas conservas de máxima calidad, permanece intacto 125 años después. La quinta generación es la que lleva ahora las riendas (los hermanos Esperanza e Ignacio Serrats) sobre la base de esos sólidos pilares fundamentales sobre las que se sustenta su calidad:

-La utilización de las mejores materias primas: aceite y pescado fresco comprado y seleccionado en lonja durante la campaña, y siempre respetando las artes de pesca tradicionales.

-La elaboración a través de un proceso completamente artesanal que se ha ido mejorado a través de cinco generaciones.

-El espíritu luchador e innovador de los «Cinco Serrats» que han dirigido la empresa y de sus equipos. La saga pone ese sello de perfeccionamiento en la gestión, en la tecnología (desarrollan máquinas propias), en los procesos y en la oferta: constantemente buscando nuevos productos que ofrecer al consumidor. Así, no es de extrañar que Conservas Se-

rrats fuera de las primeras en el mercado nacional en utilizar el tarro de cristal para la conserva de bonito.

-La apuesta por la sostenibilidad, que se refleja en una completa gama de productos con la ecoetiqueta azul del MSC, que certifica que se han capturado con técnicas sostenibles.

-La apuesta por las personas trabajadoras de Serrats (unas ochenta en fábrica en la actualidad). El respeto por su labor, por su vida personal y con la firme creencia de que todos podemos mejorar, innovar y aportar a los demás.

Fruto de ese tesón y buen hacer es su catálogo de productos: conservas de bonito del

Norte (lomos y ventresca), las anchoas del Cantábrico, el atún claro, sardinillas, boquerones, mejillones, berberechos, caviar de erizo... A todo ello hay que añadir su gama eco y el escaso y apreciado cogote de bonito del Norte, en un punto intermedio de jugosidad y textura entre la ventresca y el lomo.

La
calidad es
el pilar
fundamental
de esta saga
familiar

«Pack» especial en ABC Gourmet

La selección de junio de ABC Gourmet, la plataforma de venta online (gourmet.abc.es/) y telefónica (91 005 91 44) de productos, ofertas y promociones gastronómicas de ABC, estará compuesta por las siguientes referencias:

- ▶ Anchoas Selección Gourmet. Lata 125 gramos.
- ▶ Anchoas. Bote vidrio 100 gramos.
- ▶ Sardinillas. Lata 120 gramos
- ▶ Caviaroli, esferificaciones de aceite arbequina. 50 gramos



- ▶ Queso Añejo La Antigua de Fuentesauco loncheado. 150 gramos.
- ▶ Vermouth Padró & Co Reserva Especial Blanco.
- ▶ Dos cervezas Besaro Ecológica Artesanal.

▶ Galletas Mariñeiras Daveiga. 200 gr.
El precio ronda los 63 € pero en ABC Gourmet se podrá adquirir por tan solo 29 €. Esta plataforma cuenta con dos vías para efectuar la compra: bien a través del teléfono 91 005 91 44, bien accediendo a la página gourmet.abc.es y haciendo el pedido con un solo «click». En ambos casos recibirá cómodamente su pedido en casa.



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

La tormenta y la calma

Cuando llega la tormenta. Cuando llega, lo mejor es guarecerse, pero si no hay refugio... Si no hay refugio sólo queda esperar, pleno de paciencia, a que escampe. Ya escampará, y mientras es tiempo de recuerdos, de otra tormenta bien distinta, esa que se llama Fenavin aunque en este caso utilice la palabra tormenta exclusivamente como sinónimo de cantidad (y calidad), de abundancia de vinos en un mismo espacio.

Sí, los había mejores y peores, y entre los mejores por relación calidad-precio estaba una bodega extremeña llamada Viña Santa Marina y sus elaboraciones. Realmente todas, también unas mejores y otras peores, y de todas me quedo con esa



botella de cabernet sauvignon y syrah, que no llega a los nueve euros de precio venta al público y supone sabor, equilibrio y bondad. Un vino bien hecho, agradable en boca, con su punto de finura y otro de sabiduría. Próxima a Mérida queda esta bodega, una casa que habrá que visitar cuando escampe. Cuando quede todo despejado, cuando vuelva la calma será tiempo de volver a probar este vino, de beber este vino que te incita a beber. Y sí, lo encontré en Fenavin hace tres semanas. Uno de mis mejores hallazgos.

VIÑA SANTA MARINA
Puntuación: 92.

Precio: 8-9 euros.
Añada: 2013. Variedades: cabernet sauvignon y syrah.
Origen: Vino de la Tierra de Extremadura.
Bodega: Viña Santa Marina.
Dirección: Mérida (Badajoz).
Tel: 824 607 001. Web: vsantamarina.com.