

Actividades

CATA DE ANCHOAS

Asociación **UMAMI**, la sabiduría del paladar



El día 23 de agosto, la Asociación de catadores Umami, de Cantabria, nos ofreció una cata de anchoas, con el título: **La anchoa: seña de identidad de los pueblos pesqueros del cantábrico. Su análisis sensorial.**

La cata se celebró en la sala de exposiciones del Ayuntamiento, que se llenó.

Las anchoas fueron suministradas por Giorgio, miembro de Umami y Presidente de Conservas Fredo, de Laredo. La cata fue dirigida por Kilo y Ángel, miembros también de Umami.

Tras la exhibición comentada de un documental sobre la elaboración de la anchoa, explicaron el objetivo y la técnica de la cata, así como de sus fases: visual, olfativa, gustativa y



táctil. En cada una de ellas, los aprendices de catadores comentábamos nuestras impresiones, reflexiones y sensaciones. Una vez finalizada la cata, Giorgio invitó a una degustación de anchoas de su marca estrella, Elite, en la terraza del mesón de Valdelateja.

Los participantes valoramos la alta calidad de las anchoas, de momento las últimas del Cantábrico, y la excelente disposición que los miembros de Umami, Ángel y Kiko, tenían para ofrecer curiosas e interesantes explicaciones y anécdotas sobre las anchoas y su elaboración.

La colaboración entre las dos asociaciones ha sido muy positiva y tenemos previsto continuarla.



CATA DE ANCHOAS EN VALDELATEJA: SENTIDO Y SENSIBILIDAD

Ángel Luis Gómez Calle,
Profesor de Hostelería y Presidente de Umami.

Los que practicamos esa extraña costumbre de analizar con nuestros sentidos todo aquello digno de ser comido o bebido, siempre hablamos de la importancia del entorno, del lugar donde se desarrolla la cata; pedimos un espacio sin ruidos, sin olores molestos, con una buena luminosidad, comodidad y una buena disposición para todos los catadores. Justo lo que nos ofrecía Valdelateja....

El 23 de Agosto del 2007, Giorgio, Kiko y yo, llegamos a tierras castellanas con nuestras anchoas –bueno, más bien con las anchoas de Giorgio– dispuestos a mostrar, a explicar y por qué no, a presumir de todas las bondades de nuestro estandarte gastronómico, en otra época también en la cumbre de los “asuntos” sociales y económicos de nuestra villa y otras del entorno. Llevamos a Valdelateja el olor de nuestras calles laredanas, el aroma de nuestras mujeres, ellas que con sus hábiles manos transforman el “bocartepescado” en la inigualable anchoa.

La expectación era tan grande que el aula destinada al evento casi se queda pequeña. Les hablamos en primer lugar de nuestra Asociación de Catadores “UMAMI”, almas buscadoras de sabores y saberes; les contamos la historia de la anchoa, su elaboración, la problemática actual –no las hay en nuestro Mar Cantábrico–; todo como preámbulo del contacto directo con un manjar salado llamado anchoa: Vimos muchos tonos y colores en la fase visual; con la nariz descubrimos los aromas al salitre del mar en una playa del Norte. A la boca nos llega el yodo en estado puro, descubrimos la sal proveniente de la bíblica Lot que ha servido durante siglos para elaborar los salazones mediterráneos y que, gracias a unos italianos intrépidos, llegó a nuestras costas cantábricas a finales del siglo XIX.

Ya lo sabéis, habitantes de Valdelateja, las anchoas ni se han hecho ni se harán de forma industrial; siempre estará a su lado una mano casi siempre femenina- dispuesta a acariciarla, a darla forma y limpieza para que más tarde pueda cautivarnos con el único acompañamiento de un simple trozo de pan.....