

## CLUB DEL GOURMET



# ALTA COCINA EN LATA

POR · DAVID PALACIOS

El pescado preservado en lata se ha reinventado en los últimos tiempos y ya es un producto indispensable en los aperitivos más modernos y refinados. El mito que la comida enlatada no es *cool* ha quedado desterrado con la aparición de las conservas *gourmet*, productos de gran calidad procedentes de todos los rincones del país.

## Melva canutera

Este pescado azul similar al bonito es una especie protegida en Andalucía y se usa cada vez más en la dieta mediterránea. Conservera de Tarifa ofrece entre sus productos conservas de melva canutera en aceite de oliva. —



## Atún rojo

Esta especie de atún es un auténtico manjar ideal para consumir en conserva. Herpac selecciona atunes rojos de la almadraba de Barbate (Cádiz) y preserva la parte del tarantelo, el lomo blanco que se ubica entre la ventresca y la cola del atún. —



## Con trufa

Para los amantes del considerado como nuevo diamante de la cocina es posible encontrar muchos productos a los que se les añade trufa. La empresa pontevedresa Terremar produce una ventresca de bonito del norte con trufa negra y aceite de oliva. —

## En escabeche

Un clásico de las conservas son las enlatadas en escabeche. Real Conservera Española ofrece mejillones de las Rías Gallegas fritos en aceite de oliva con salsa escabeche y marinados con vinagre y especias. —



## Vermut

# APERITIVO DE MODA

En la mayoría de las casas no falta una botella de este preciado vino aromatizado con origen en la antigua Grecia y muy arraigado en la actualidad a los países mediterráneos. Vermouth Padró ofrece su vermouth



Rojo Clásico o Rojo Amargo, ambos producidos en Tarragona y elaborados con uvas macabeo y *xarel·lo* de viñas propias. Por su lado, la pequeña bodega ibicenca de Can Rich elabora un exclusivo vermouth rojo con vino de la isla y hierbas naturales.



## El libro

# TEORÍA Y PRÁCTICA DEL VERMUT

¿Cómo hacer el mejor vermouth? ¿Dónde disfrutar de un buen aperitivo? Este libro de Now Books/Ara Llibres es un buen manual para saber todo acerca de esta nueva tendencia.

