

MASTER CLASS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO VS ANCHOAS DEL MUNDO

Jueves, 13 de febrero de 2020



CONSORCIO
GRUPO

DECÁLOGO DE LA BUENA ANCHOA QUE NO TE ENGAÑEN



1.

Color uniforme marrón rojizo intenso, sin marcas de sangre o piel, con la espina central apenas dibujada.

2.

Textura tersa. Ni demasiado firme, ni blanda. Que muestre consistencia.

3.

Con cuerpo. Muchas anchoas pasan por rodillo para parecer más grandes.

4.

Que tenga forma de anchoa, sin ser excesivamente recortada.

5.

Aroma a mar, que no a pescado fresco.

6.

Salinidad tenue.

7.

Limpia de espinas.

8.

Sobada por manos expertas.

9.

Capturada durante la costera para que tenga la cantidad justa de grasa.

10.

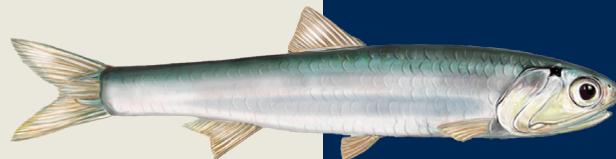
Sabor intenso. En boca tiene que dejar un regusto a mar que no se va fácilmente pero que resulta muy agradable.

ANCHOA DEL CANTÁBRICO VS ANCHOAS DEL MUNDO



Es una especie pelágica de pequeño tamaño, de ciclo vital corto, perteneciente al orden *Clupeiforme*, familia *Engraulidae*, género *Engraulis*.

En España se la conoce con otros nombres, entre los más utilizados: Anchoa o bocarte, Boquerón y Anxova.

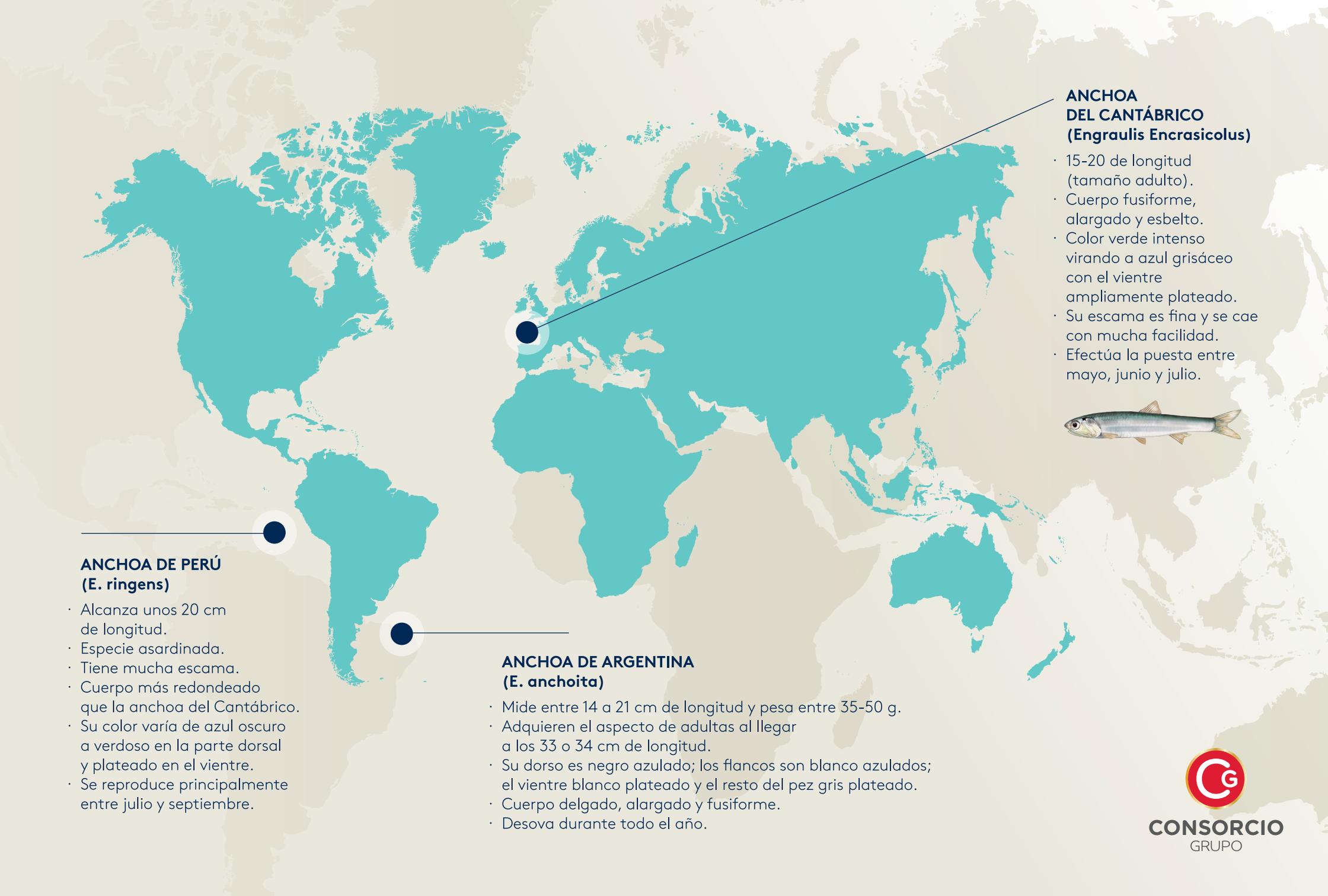


Las principales especies del género *Engraulis* que se pescan en los diferentes océanos son: anchoveta de Perú (*E. ringens*), la anchoa argentina en las costas de Argentina, Uruguay y sur de Brasil (*E. anchoita*), la anchoa japonesa (*E. japonicus*), la anchoa europea (*E. encrasicolus*), la de Australia y Nueva Zelanda (*E. australis*) y en África austral (*E. capensis*).

La anchoa *Engraulis Encrasicolus* es que se captura en nuestra costa, Mar Cantábrico, pero su distribución es amplia; Atlántico Nororiental y sur oriental, Mar Mediterráneo y Mar Negro.

Se pesca en los meses cálidos con redes de cerco lo que permite que el pescado llegue al consumidor muy fresco y con sus propiedades sensoriales y nutricionales intactas.





**ANCHOA DE PERÚ
(*E. ringens*)**

- Alcanza unos 20 cm de longitud.
- Especie asardinada.
- Tiene mucha escama.
- Cuerpo más redondeado que la anchoa del Cantábrico.
- Su color varía de azul oscuro a verdoso en la parte dorsal y plateado en el vientre.
- Se reproduce principalmente entre julio y septiembre.

**ANCHOA DE ARGENTINA
(*E. anchoita*)**

- Mide entre 14 a 21 cm de longitud y pesa entre 35-50 g.
- Adquieren el aspecto de adultas al llegar a los 33 o 34 cm de longitud.
- Su dorso es negro azulado; los flancos son blanco azulados; el vientre blanco plateado y el resto del pez gris plateado.
- Cuerpo delgado, alargado y fusiforme.
- Desova durante todo el año.

**ANCHOA
DEL CANTÁBRICO
(*Engraulis Encrasicolus*)**

- 15-20 de longitud (tamaño adulto).
- Cuerpo fusiforme, alargado y esbelto.
- Color verde intenso virando a azul grisáceo con el vientre ampliamente plateado.
- Su escama es fina y se cae con mucha facilidad.
- Efectúa la puesta entre mayo, junio y julio.



MORFOLOGÍA DE CADA ESPECIE



En general tienen características similares todos los tipos de anchoa en el mundo ya que todas pertenecen a los *engráulidos*. Sin embargo, hay diferencias tanto en el pez como luego cuando se procesa la salazón y se transforma en anchoa. De ahí que, aunque todas sean parecidas a la familia *Engraulis*, luego cambia el nombre de la especie (*Encrasicolus*, *Anchoita*, *Ringens*, *Japonicus*, *Mordax*, *Capensis*, *australis*).

La talla máxima descrita para un ejemplar macho ha sido de 34 cm, con una edad aproximada de 3 años. Es un pescado azul que tiene alta tasa de grasa con muchos ácidos grasos omega-3 y omega-6.



CONSORCIO
GRUPO

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS



Existen diferencias sustanciales entre estas 3 especies. En líneas generales podemos decir que poseen diferencias organolépticas muy significativas entre ellas en el sabor, textura, olor y color fundamentalmente.

La anchoa peruana es mucho más arenosa y parecida a nuestra sardina anchoada tanto en la textura como en el sabor. Su aroma es muy diferente a la del Cantábrico y nunca llega a tener su agradable olor. Su color es algo más oscuro aunque su aspecto ha mejorado en los últimos años ya que anteriormente era una anchoa negra y ahora su apariencia es más clara.

La anchoa argentina, aunque cuenta con algunas diferencias con respecto a la del Cantábrico, es más parecida y su textura muy similar a la nuestra. Su color y olor también es muy similar al de la anchoa del Cantábrico aunque es una especie con una espina mucho más dura que si no se limpia bien, puede resultar poco agradable para nuestro buqué.

La anchoa del Cantábrico es la más fina de todas y la de mayor calidad, solo comparable a la anchoa de Croacia o del Mediterráneo que también son *Encrasicolus*. La alimentación y las aguas bravas del Cantábrico hacen que sea una especie única y muy apreciada.



CONSORCIO
GRUPO