



CAVIAR BELUGA

El exilio de la Rusia zarista en París instaló al caviar entre los deleites supremos de los alegres años 20, gracias a Pretossian, un armenio que puenteó el rechazo soviético a venderlo en países capitalistas. Desde los años 90 el caviar es de criadero, al detectarse su riesgo de extinción en el Caspio, lo que ni desmejora ni abarata el caviar. De hecho, su carestía estriba en que el esturión, pez antediluviano con huesos en lugar de espinas, no inicia hasta los veinte años su periodo de fertilidad y se amortiza mal. Entre los productores internacionales más competentes nos inclinamos por Real Caviar, que lo obtiene de la mejor variedad: el Amur Beluga. Es de perla grande y coloraciones del gris al marrón; incluso al codiciado albino. Procede de esturiones criados en el río Amur, frontero de Rusia y China, cuyas piezas alcanzan hasta una tonelada de peso y 6 metros de largo a los 80 años.

www.real-caviar.com 170,00€/ 100 gr.

Manjares supremos

Son el paradigma del lujo y la exquisitez, salvo mejor opinión. El gusto es algo relativo y diverso sobre lo que está casi todo escrito y aún nos falta, pero hay productos mitificados en los que solemos coincidir bastante. A causa de las modas, la exclusividad, la escasez, los privilegios sociales, incluso de la especulación se situaron en la cumbre de los precios, que tampoco es poca causa de su fascinación. Pero hay están. Se mantienen como testimonio del gusto refinado, el lujo y las ocasiones de celebrar, pues siempre convine disponer de motivos y estímulos. Hemos escogido cuatro productos significativos, dos universales por la extensión de su producción y su complacencia actual: el Caviar Beluga y el salmón ahumado, y otros dos locales, eminentes y Marca España: el jamón ibérico y las angulas de Aguinaga. No olvidamos las ostras, que son otro universo del gusto, los hongos o las setas, cuyos brotes espontáneos son tan complejos, ni de la trufa, ante todo la Blanca de Alba, donde la excelencia se queda en aroma y aliño más que en su sustancia.

POR LUIS CEPEDA



SALMÓN AHUMADO

En los años 80, la Feria de la Alimentación de Bruselas, proclamó Mejor Salmón ahumado artesanal de Europa al de Pescaderías Coruñesas de Madrid. Ahumarlo fue un propósito de excelencia de su patrón, Evaristo García, ante uno de los manjares más competentes de la época que brotó de manera incipiente debido a la limitación de capturas en su temporada de pesca en España. Durante muchos años la demanda exigió importarlo de Escocia, ante la insuficiencia local, y luego de Noruega también, cuando sus hijos Norberto y Diego se pusieron al frente de la empresa. En la actualidad se ahúman unas 25.000 piezas al mes. A su proceso constante se dedican sesiones de 7 horas y se efectúa artesanalmente –empleando solo agua, sal, azúcar y humo de serrín de madera de haya, sin conservante ni aditivo alguno–, lo mismo que a su corte manual en finas láminas, a la vista del cliente.

www.pescaderiascorunesas.es. Plancha entera de, 1,5 a 1,7 kilos, aprox.,: 72€. Salmón al corte: 48€/ Kg.



JAMÓN IBÉRICO

Poco cabe añadir al prodigio gastronómico del jamón ibérico de bellota, la más competente de nuestras delicatessen con cuatro ilustres orígenes: Jabugo, Los Pedroches, Montánchez o Guijuelo, donde la familia Sánchez, jamoneros desde 1920, consolidan a Jamones Fisan. Presente en los cinco continentes, acaban de convertirse en miembros del exclusivo Foro de Marcas Renombradas. También de sorprendernos con la presentación en mercado de 100 únicas piezas de su Añada 2015, con 110 meses de curación. Al embajador mundial del jamón ibérico Florencio Sanchidrián, artífice del corte de su primer ejemplar, le ha conmovido "deconstruir una auténtica obra de arte, la sinfonía de sutiles notas a frutos secos, aromas de azúcar quemado y matices de cuero que enlazan dulce y salado en una danza perfecta", entregado a una ocasión memorable del que considera el mejor jamón del año. Un Fisan emblemático, caracterizado por su magro brillante de color púrpura, infiltración abundante, acompasados sabores complejos y un retrogusto suave.

www.fisan.com. Edición Centenario Añada 2015 Certificada. En caja de cuero equipada: 1.500€



ANGULAS DE AGUINAGA

Fueron un enigma. Hasta mediados del pasado siglo no quedó claro que son alevines de la anguila y su insólito proceder. Las anguilas habitan los ríos europeos y viajan en su madurez al mar de los Sargazos, que está en el Caribe, a unos 5.000 kilómetros de distancia, para procrear y morir de cansancio. Sus crías tardan tres años en volver por instinto a los ríos ancestrales. Las angulas son el único alevín cuya pesca se tolera en España. La familia Arzpiroz, de Aguinaga (Guipúzcoa), fraguó su éxito gourmet creando los viveros de angulas. Su fuerte demanda y los japoneses –que las acaparan y crían para lograr anguilas–, limitaron su oferta y encarecieron su precio, pero siguen gozando de apetencia gastronómica. Si se puede, son una gratificación formidable por estas fechas. Su receta es simple. Consiste en saltear en aceite con ajo y guindilla unos 100 gramos en 20 segundos. Recompensa del año cumplido y honra al que llega.

www.angulas-aguinaga.es. 1.200€/kg.