

INICIATIVA

Una conservera de Cambados saca al mercado las primeras latas de centollo

Un cocinero del Grupo Nove es el autor de una receta que se podrá adquirir en las tiendas de delicatessen

R.V.E. | 15/12/2009

Valoración

11 votos



José Luis Alfonso y Antonio Botana presentaron ayer un plato de lujo cocinado en una lata de conserva.

I. M. BRAGO

En una lata puede haber de todo. Esa afirmación puede ser rubricada por los trabajadores de Conservas de Cambados, una pequeña empresa arousana en cuyas instalaciones se han enlatado hasta pequeñas obras literarias. Aquella aventura de meter letras en conserva no fue más que eso, una aventura: Conservas de Cambados se dedica a envasar la esencia del mar gallego, sacando al mercado unos productos de gran calidad que solo se pueden encontrar en tiendas delicatessen y de productos de alta gama. Ayer, los responsables de esta empresa presentaron en Andrés (Vilanova) su última creación: un salpicón de centollo con tomates secos y crema de alubias que a partir del mes de febrero hará las delicias de los amantes de la buena mesa.

La receta es, en realidad, obra de Antonio Botana, cocinero del restaurante Pandemonium e integrante del Grupo Nove, un colectivo de cocineros que reivindican la nueva cocina con sello gallego. Él y José Luis Alfonso -el responsable de la conservera- sometieron ayer el plato a juicio de otros importantes cocineros, como Xoán Canas y Yayo Daporta, y de distintas personalidades de la comarca. Daban un salto sin red: era la primera vez que la conserva era sometida a juicio público. Y el juicio fue unánime: la preparación conserva el exquisito sabor del centollo gallego. Solo existió disparidad de opiniones a la hora de decidir si el plato está más sabroso frío o calentado al baño maría.

De momento, este nuevo producto de Conservas de Cambados aún no ha salido al mercado. No lo hará hasta principios del mes de febrero, según apuntó ayer el responsable de la empresa. A partir de esa fecha, el producto estará en las estanterías de las tiendas más selectas y su precio, ya lo advierte José Luis Alfonso, será alto. No es de extrañar. En el interior de las pequeñas latas se mezclarán los sabores de productos que, sean de tierra o de mar, guardan una característica común: son de primera calidad.

Y es que la excelencia de las materias primas es una de las marcas de la casa. Así lo señalaba ayer José Luis Alfonso, quien desde Andrés quiso convencer al mundo de lo que él ya sabe: que en una pequeña lata de conserva caben los mejores platos del mundo. Para ello solo es necesaria la colaboración de una solvente empresa de conservas con un cocinero dispuesto a experimentar y a ponerse a prueba. Eso es lo que han hecho Alfonso y Botana, Botana y Alfonso, inaugurando un movimiento que ambos esperan que se extienda como una ola para dar salida a muchas pequeñas empresas de la transformación que no pueden dar la batalla en la producción masiva de conservas. «A veces parece que conserveros, cocineros y marineros somos enemigos. Y no somos enemigos, no debemos serlo. Tenemos que ser los mejores aliados», decía ayer José Luis Alfonso. Por el nacimiento de esa nueva alianza se brindó ayer en Cambados con un buen albariño y con el primer centollo en lata que sale al mercado con sello gallego.