

Los mejores anchoas

Sabor salado

E. SUEIRO

1. El Oso. Su proveedor es la fábrica Nardin (antigua Oliveri) y es de los pocos restaurantes que limpian las anchoas a mano, desespínandolas y fileteándolas, para que pasen al comensal firmes, tersas, extraordinarias en aceite de oliva. El Oso. Avda. de Burgos, 214 (vía de servicio La Moraleja) ☎ 91 766 60 60.

2. Casa Santoña. Tienen las que llaman las de «calidad suprema» del Cantábrico, elaboradas también de forma artesanal, cuidando la concentración de sal y eliminando manualmente las espinas. Casa Santoña. Avda. de Nazaret, 10. ☎ 91 409 63 25.

3. La Garriga. En esta charcutería y tienda *delicatessen* de productos catalanes de alta gama, con espacio para degustarlos, figuran las famosas anchoas de La Escala, procedentes de este pueblo pesquero del Alto Ampurdán y que tienen un prestigio equiparable a las del Cantábrico desde tiempo inmemorial. La Garriga. Pº de la Castellana, 153. ☎ 91 570 01 39.

4. Don Giovanni. Un histórico del



En El Oso las limpian y filetean a mano

BELEN DÍAZ

restaurante de Tumbarello son los Spaghetti del nonno con anchoas, ajo, aceite de oliva, guindilla, tomate cherry, parmesano y pan rallado gratinado. Pº de la Reina Cristina, 23. ☎ 91 434 83 38.

5. Arzábal. Iván Morales y Álvaro Castellanos ofrecen a su nutrida clientela unas de las mejores anchoas de la capital. Arzábal. Menéndez Pelayo, 13. ☎ 91 409 56 61.

5. Sanfilippo. Es una marca que se vende en las mejores tiendas *delicatessen*, pero no se podía pasar por alto a la familia Sanfilippo, que mantiene la tradición familiar desde que sus antecesores llegaron a Cantabria. Sus anchoas, grandes, brillantes, de un sabor intenso y exacto en el punto de sal, son extraordinarias. En Tiendas Gourmet de El Corte Inglés y establecimientos de productos *delicatessen* de la capital.

Producto gourmet

Aceite La Boella

C.M.

En los alrededores de Tarragona, en La Canonja, a orillas del Mediterráneo, La Boella dispone de una finca de 110 hectáreas de olivos y jardines rodeando una masía del siglo XII reconvertida en hotel y centro de convenciones. Desde 1995 cultivan allí tres variedades de aceituna, arbesana y koroneiki, con las que elaboran en su

propia almazara este aceite de oliva virgen extra de gran calidad. Un aceite muy complejo y armónico, con gran diversidad de aromas. En la boca ofrece sensaciones de almendra verde, con un amargor y un picante bien equilibrados.

Precio: Botella de 50 cl., 14-16 €. Más información: www.olilaboella.com

