

Angula: Un ingrediente codiciado y exótico en la alta cocina

Noticias 24hs | 08-02-2019 | 20:04



La gastronomía exótica y la alta cocina están caracterizadas por ingredientes muy particulares, que en ocasiones sólo pueden conseguirse en zonas geográficas específicas o en determinadas épocas del año, siendo considerados como alimentos muy codiciados para convertirse en auténticos manjares.

El aliado culinario

Angulas Roset es una empresa aliada al sector gastronómico que presenta platos con angulas (o lo que es lo mismo al alevín de la anguila), el cual se ha convertido en un delicioso alimento que se incorpora a innovadoras propuestas culinarias de reconocidos chefs.

Las angulas se extraen del Delta del Ebro, una tarea compleja de la cual se encarga Angulas Roset para el transporte, transformación y comercialización de la angula. Una trayectoria consolidada desde hace más de 60 años, que se ha transmitido de generación en generación, tiempo durante el cual han promovido las riquezas culinarias que ofrece el Delta del Ebro.

Hoy por hoy, Angulas Roset goza del respaldo internacional y el reconocimiento en todo el territorio europeo, gracias a su trabajo cuidadosamente detallado con el que cada cliente queda satisfecho, precisamente por recibir los pedidos frescos, puntuales y con un proceso que garantiza los niveles más altos de calidad.

Cocina creativa

Culturalmente, España ha visto este espécimen como un ingrediente exótico que se utiliza en la alta cocina. Chefs creativos de muchos lugares preparan platos en la actualidad siendo las angulas parte del menú principal. Varios restaurantes de España ofrecen entre sus menús estas opciones en determinadas temporadas, en particular aquellos que promocionan cocina de autor.

Estos sabores pueden llegar a costar altas cifras de dinero, pero muchas personas están dispuestas a pagar por degustar este ingrediente exótico, comensales que aseguran que vale la pena pagar estos altos precios por un plato fuera de lo común, con un ingrediente peculiar que se consigue durante

cinco meses al año.

Físicamente la angula es delgada, alargada, de color traslúcido, con ojos brotones y oscuros, comparable en apariencia con un fideo, y suelen ir en manada. Algunos consumidores definen su textura y sabor como algo viscoso con un toque crujiente que le da a la comida un ligero aroma y sabor que la hace especial.

Hoy día la tradición se mantiene y los chefs de alta cocina ofrecen las angulas en sus mejores creaciones, al tiempo que los paladares más exigentes acuden a estos restaurantes para darse un gustazo y poder saborear tan exótica propuesta.

Qué la hace tan aclamada

Muchos se preguntarán por qué la angula es tan codiciada y la respuesta es lo poco común, debido a las condiciones que se deben cumplir para su reproducción, ya que su hábitat es el agua dulce, por lo que la temporada de pesca de la angula es entre noviembre y marzo, siendo diciembre el mes de mayor demanda.

Las anguilas nadan con la corriente por los ríos de Europa en dirección hacia el Océano Atlántico, en ese proceso aparecen por el Delta del Ebro, a unos 200 kilómetros de Barcelona, específicamente en la provincia de Tarragona, donde se localiza la segunda zona húmeda más relevante de España.

Las condiciones naturales del Delta son favorables para las angulas en el período antes mencionado, tiempo en el cual llegan los representantes de Roset a realizar la pesca, y de este modo extraer la mayor cantidad posible del espécimen, el cual es cuidadosamente seleccionado y procesado para trasladar vivo, y así entregar el pedido totalmente conservado.

Los chefs prefieren que las angulas estén frescas, porque consideran que así se les saca mayor sabor y provecho en sus recetas, por tal razón Roset se preocupa por entregar los pedidos inmediatamente después de extraer las angulas del Delta del Ebro.

Todos sus clientes se sienten satisfechos con las entregas de Angulas Roset, quienes llevan los pedidos a las puertas de los negocios en un corto tiempo para garantizar que la angula esté viva, de este modo se conservan frescas hasta el momento de preparar los platos.

Pesca nocturna

Otro aspecto a tener en cuenta al atrapar las angulas, es que se debe hacer durante la noche, estas acciones se llevan a cabo por expertos de la zona, que conocen totalmente las zonas acuáticas en las que se localizan, así como los métodos para poder conseguir un buen lote durante la pesca de angulas en el Delta del Ebro.

Precisamente las condiciones de su hábitat y el peculiar método para su pesca, hacen de la angula un producto único y muy codiciado en la alta cocina

Autor: Redacción