

# Per què l'anxova de L'Escala és un producte únic? Història i qualitats

01/06/2022

*Parlar de les anxoves de L'Escala és sinònim de qualitat i proximitat. De fet, podríem dir que L'Escala és un municipi costaner de Girona conegut per les seves anxoves. Descubrim una mica més la identitat d'aquest poble!*

## Les diferències entre anxova i aladroc

Els termes "anxova" i "aladroc" fan referència a la mateixa espècie de peix, però s'utilitza per nomenar elaboracions diferents. És a dir, es denomina anxova en el cas que el peix es consumeixi fresc o elaborat en conserva de salaó i, per contra, se'n diu aladroc al peix que estigui elaborat amb vinagre o oli.

El procés d'elaboració de l'anxova en salaó és bastant senzill i prové d'una tècnica tradicional utilitzada per conservar el peix durant més temps. Aquest mètode consisteix a eviscerar i escapçar el peix fresc, posteriorment, es col·loquen els filets en un recipient amb una capa d'un dit de gruix de sal del Mediterrani, i es van alternant capes d'anxova amb capes de sal, es tapen i es mantenen en curació durant uns 4-5 mesos.

L'elaboració dels aladrocs al vinagre és més ràpida, senzilla i molt coneguda en el món de la cuina. D'igual forma que les anxoves, s'escapcen i evisceren, es netegen bé en aigua molt freda perquè es dessagnin i es fiquen els filets en un recipient amb un 80% de vinagre i un 20% d'aigua unes 8 hores. Passat aquest temps, s'escorren bé i es tornen a posar en un recipient, aquesta vegada banyats amb oli d'oliva, sal, all, julivert i 24 h de repòs en la nevera.

## Ruta de l'anxova per l'Alt Empordà

L'Alt Empordà és una comarca gironina situada al nord de la Costa Brava, limítrofa amb França. Una zona molt famosa per la vida i obra del pintor Salvador Dalí, els jaciments grecoromans, els seus espais naturals protegits, esports nàutics i la ruta de l'anxova com a identitat de la seva gastronomia.



L'Escala, al ser el punt més costaner, és el centre neuràlgic de l'anxova en salaó, on a més gaudeixen d'una llarga tradició en la indústria de l'anxova, un reconeixement internacional, un [museu](#) [ <https://museudelescala.cat/museu/museu-de-lanxova-i-de-la-sal/> ] i 4 [fàbriques](#) [ <https://www.visitlescala.com/es/fabricas-de-anchoas> ] que continuen sustentant la història i el negoci de l'anxova amb els mètodes tradicionals.

Per promocionar la qualitat de l'anxova de L'Escala i la indústria, cada any se celebra la Festa de l'Anxova i la Ruta de la Tapa de l'Anxova, una festa tradicional amb les anxoves com a protagonistes. L'objectiu de la festa és la seva degustació popular i experiència gastronòmica. Qualsevol excusa és bona per viatjar i conèixer alguna de les parades obligatòries a la ruta de l'anxova catalana.

## Empúries

Empúries és altament conegut per les seves ruïnes gregues, romanes i el poblat iber a peu de platja, visita gairebé obligatòria a L'Escala per conèixer més de 2.000 anys d'història. Si volem completar la visita d'aquest jaciment arqueològic i continuar coneixent la història, podem visitar Sant Martí d'Empúries, un poble medieval molt a prop de la platja, declarat com un Bé Cultural d'Interès Nacional.

## Sant Pere Pescador

Una altra parada obligatòria per fer la ruta empordanesa és Sant Pere Pescador, perfecte per conèixer el famós parc natural Aiguamolls de l'Empordà, el riu Fluvià i practicar esports nàutics com caiac i vela pel riu o windsurf i kitesurf al mar, aprofitant la típica tramuntana.

## Empuriabrava

Empuriabrava pertany al municipi de Castelló d'Empúries i és conegut com la Venècia de la Costa Brava, gràcies al seu entramat de 40 km de canals navegables entre totes les cases amb el mar a la porta. Lloc idíl·lic per degustar unes anxoves.

Per als turistes més atrevits, Empuriabrava compta amb un aeròdrom en el qual pots practicar paracaigudisme, fer un vol panoràmic, ser pilot per un dia o endinsar-te en el túnel del vent.

## Roses

A Roses podem passejar per un patrimoni megalític, una fortificació militar com el recinte de la Ciutadella i el Castell de la Trinitat amb unes vistes espectaculars de la badia, totes dues construccions són considerades Béns Culturals d'Interès Nacional.

A nivell gastronòmic, podem fer una visita guiada al Port de Pesca, un punt emblemàtic dins d'un poble pesquer conegut pel seu peix fresc, elaboracions com el suquet de peix i les [anxoves](#) [

<http://es.visit.roses.cat/descubre/gastronomia/anchoas-de-roses/> ].

---

## Cadaqués

Cadaqués és considerat com un dels paratges més bonics de Catalunya, un autèntic poble pesquer pel qual passejar fins a l'església per els carrers empedrats, les cases blanques i les flors de colors. Un poble de la Costa Brava banyat per el mar Mediterrani, la cuina més tradicional i les rutes a peu fins al Parc Natural de Cap de Creus o el far de Cala Nans.

Cadascuna de les seves rutes i carrers alberga un encant especial, no sols perquè ho diem nosaltres, sinó perquè fins i tot Dalí així ho va creure i va decidir instal·lar-se a Port Lligat, un poble de Cadaqués, al costat de la seva esposa Gal·la, i gaudir durant part de la seva vida d'aquesta pau mediterrània.

## Port de la Selva

El primer imprescindible de Port de la Selva és el Monestir de Sant Pere de Rodes, un centre espiritual d'arquitectura romànica molt ben conservat. Les seves cales i platges també són dignes de veure, ja que, al igual que Cadaqués, es tracta d'un poble pesquer petitó que emana pau i tranquil·litat per on trepitges.

A més, aquí es pot gaudir de les Anxoves de la Cofraria del Port de la Selva, producte sota la denominació Cap de Creus.

## Llançà

Llançà és una altra petita vila de pescadors, dividida entre el centre del poble i el port. Un poble molt triat entre els turistes per la seva tranquil·litat, les seves platges netes i blaves, les seves rutes cap a cales amagades o passejos en caiac.

Si no tenies aquesta ruta en ment, d'igual forma pots assaborir les seves anxoves des de casa! En tots els supermercats Caprabo o des de [capraboacasa](https://capraboacasa.com/portal/es/super/buscar/anchoa) [ <https://capraboacasa.com/portal/es/super/buscar/anchoa> ] podràs trobar les típiques Anxoves de L'Escala.