

¿Por qué la anchoa de L'Escala es un producto único? Historia y cualidades

30 may 2022

Hablar de las anchoas de L'Escala es sinónimo de calidad y proximidad. De hecho, podríamos decir que L'Escala es un municipio costero de Gerona conocido por sus anchoas. ¡Descubramos un poco más la identidad de este pueblo!

Las diferencias entre anchoa y boquerón

Los términos “anchoa” y “boquerón” hacen referencia a la misma especie de pescado, pero se emplean para nombrar elaboraciones distintas. Es decir, se denomina anchoa en el caso de que el pescado se consuma en fresco o elaborado en conserva de salazón y, por el contrario, se le llama boquerón al pescado que esté elaborado con vinagre o aceite.

El proceso de elaboración de la anchoa en salazón es bastante sencillo y parte de una técnica tradicional utilizada para conservar el pescado durante más tiempo. Este método consiste en eviscerar y descabezar el pescado fresco, posteriormente, se colocan los filetes en un recipiente con una capa de un dedo de grosor de sal del Mediterráneo, y se van alternando capas de anchoa con capas de sal, se tapan y se mantienen en curación durante unos 4-5 meses.

La elaboración de los boquerones al vinagre es más rápida, sencilla y muy conocida en la cocina. De igual forma que las anchoas, se descabezan y evisceran, se limpian bien en agua muy fría para que se desangren y se meten los filetes en un recipiente con un 80% de vinagre y un 20% de agua unas 8 horas. Pasado este tiempo, se escurren bien y se vuelven a poner en un recipiente, esta vez bañados con aceite de oliva, sal, ajo, perejil y 24 h de reposo en la nevera.

Ruta de la anchoa por el Alt Empordà

El Alt Empordà es una comarca gerundense situada al norte de la Costa Brava, limítrofe con Francia. Una zona muy famosa por la vida y obra del pintor Salvador Dalí, los yacimientos grecorromanos, sus espacios naturales protegidos, deportes náuticos y la ruta de la anchoa como identidad de su gastronomía.



[Ver imagen](#)

L'Escala, al ser el punto más costero, es el centro neurálgico de la anchoa en salazón, donde además gozan de una larga tradición en la industria de la anchoa, un reconocimiento internacional, un [museo](https://museudelescala.cat/museu/museu-de-lanxova-i-de-la-sal/) [<https://museudelescala.cat/museu/museu-de-lanxova-i-de-la-sal/>] y 4 [fábricas](https://www.visitlescala.com/es/fabricas-de-anchoas) [<https://www.visitlescala.com/es/fabricas-de-anchoas>] que siguen sustentando la historia y el negocio de la anchoa con los métodos tradicionales.

Para promocionar la calidad de la anchoa de L'Escala e industria, cada año se celebra la Fiesta de la Anchoa y la Ruta de la Tapa de la Anchoa, una fiesta tradicional con las anchoas como protagonistas, cuyo objetivo es su degustación popular y experiencia gastronómica. Cualquier excusa es buena para viajar y conocer alguna de las paradas obligatorias en la ruta de la anchoa catalana.

Empúries

Empúries es altamente conocido por sus ruinas griegas, romanas y el poblado íbero a pie de playa, visita casi obligatoria en L'Escala para conocer sus más de 2.000 años de historia. Si queremos completar la visita de este yacimiento arqueológico y seguir conociendo la historia, podemos visitar Sant Martí d'Empúries, un pueblo medieval muy cerca de la playa, declarado como Bien Cultural de Interés Nacional.

Sant Pere Pescador

Otra parada obligatoria por la ruta ampurdanesa es Sant Pere Pescador, perfecto para conocer el famoso Parque Natural Aiguamolls de l'Empordà, el río Fluvià y practicar deportes náuticos como kayak y vela por el río o windsurf y kitesurf en el mar aprovechando la típica tramontana.

Empuriabrava

Empuriabrava pertenece al municipio de Castelló D'Empúries y es conocido como la Venecia de la Costa Brava, gracias a su entramado de 40 km de canales navegables entre todas las casas con el mar en la propia puerta. Lugar idílico para degustar unas anchoas.

Para los turistas más atrevidos, Empuriabrava cuenta con un aeródromo en el que puedes practicar paracaidismo, hacer un vuelo panorámico, ser piloto por un día o meterte en el túnel del viento.

Roses

En Roses podemos pasear por un patrimonio megalítico, una fortificación militar como el recinto de la Ciutadella y el Castillo de la Trinidad con unas vistas espectaculares de la bahía, ambas construcciones son consideradas Bienes Culturales de Interés Nacional.

A nivel gastronómico podemos hacer una visita guiada al Puerto de Pesca, un punto emblemático dentro de un pueblo pesquero conocido por su pescado fresco, platos como el suquet de pescado y sus [anchoas](http://es.visit.roses.cat/descubre/gastronomia/anchoas-de-roses/) [<http://es.visit.roses.cat/descubre/gastronomia/anchoas-de-roses/>].

Cadaqués

Cadaqués está considerado como uno de los parajes más bonitos de Catalunya, un auténtico pueblo pesquero por el que callejear hasta la iglesia por calles empedradas, casas blancas y flores de colores. Un pueblo de la Costa Brava bañado por el mar Mediterráneo, la cocina más tradicional y rutas a pie hasta el Parque Natural de Cap de Creus o el faro de Cala Nans.

Cada una de sus rutas y calles alberga un encanto especial, no solo porque lo decimos nosotros, sino porque hasta el mismísimo Dalí así lo creyó y decidió instalarse en Port Lligat, pueblo de Cadaqués, junto a su esposa Gala, y disfrutar parte de su vida de esta paz mediterránea.

Port de la Selva

El primer imprescindible en Port de la Selva es el Monasterio de Sant Pere de Rodes, un centro espiritual de arquitectura románica muy bien conservado. Sus calas y playas también son dignas de ver, ya que, al igual que Cadaqués, se trata de un pueblo pesquero pequeñito que emana paz y tranquilidad por donde pisas.

Además, aquí se puede disfrutar de las Anxoves de la Cofraria del Port de la Selva, producto bajo la denominación Cap de Creus.

Llançà

Llançà es otra pequeña villa de pescadores, dividida entre el centro del pueblo y el puerto. Un pueblo muy elegido entre los turistas por su tranquilidad, sus playas limpias y azules, sus rutas hacia calas escondidas o paseos en kayak.

¡Si no tenías esta ruta en mente, de igual forma puedes saborear sus anchoas desde casa! En todos los supermercados Caprabo o desde [capraboacasa](https://capraboacasa.com/portal/es/super/buscar/anchoa) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/buscar/anchoa>] podrás encontrar las típicas Anxoves de L'Escala.