

PERO ¡QUÉ BIEN TE CONSERVAS!

HACE YA TIEMPO QUE ABRIR UNA LATA PUEDE SER SINÓNIMO DE COMIDA 'GOURMET'. PRODUCTO DE PRIMERA A GOLPE DE DEDO
POR ALEJANDRO AVILLEIRA



● Si naces en Santoña (Cantabria), ¿qué se puede esperar de ti? Pues que seas, como mínimo, un experto en anchoas. Y así inició su vida **Doña Tomasa**, ofreciendo a los clientes de la localidad las mejores anchoas gracias a los conocimientos y asesoramiento de pescadores y conserveros de la zona. El negocio evolucionó y ahora tanto sus tiendas físicas en Santander y Madrid como su página web son una *boutique* de productos *gourmet* de todo tipo (conservas, aceites, dulces, quesos y embutidos, mantequillas, etc.), aunque sin duda el apartado más icónico es, cómo no, el de las anchoas. Compran

directamente a los barcos que faenan en el Cantábrico entre los meses de abril y junio y seleccionan siempre aquellos peces de tamaño y frescura óptimos. Además de los formatos habituales de anchoas, también encontrarás en su tienda algunas otras variantes con este producto, como gildas, bocaditos con queso ahumado o boquerones en vinagre. ¡Ah!, y una mantequilla de anchoa de esas que abres el bote pensando en que quizá vaya a sobrar y cuando la pruebas no has llegado todavía a la segunda copa de vino y ya ha desaparecido por completo. Divino. ☞



BILLETE DIRECTO AL MAR

Mucho más reciente, de 2020, es el proyecto de otro especialista en conservas premium: **Canthynnus**. Un *ecommerce* centrado en la mejor tradición conservera española, ya sea desde el norte de España (Galicia, Cantabria) o desde el sur (Cádiz). Sus fundadores son los hermanos Javier, Manuel y Miguel Galera y ofrecen en su tienda *online* los mejores productos del mar con un *packaging* fantástico. Lo mejor: te puedes suscribir y recibir cada mes cuatro latas con *the best* de cada temporada.