

Un 4 manos para un producto 10

Redacción 2/4/2019 Comentarios

Junto a un sushiman, los chefs **Pablo Tomás (Sintonia, Barcelona)** y **Joel Castanyé (La Boscana*, Bellvís)** demostraron este lunes en Barcelona las posibilidades de la gran lubina canaria, la que cría, alimenta y selecciona la empresa Aquanaria, líder del sector. En un cuatro manos inédito, los dos jóvenes cocineros han redimensionado las posibilidades del animal, presentando platos con sus diferentes partes, todas por cierto aprovechables. Tartar de lubina con cítricos; ceviche de lubina, leche de tigre al ají amarillo con manzana verde; lubina escabechada; lubina con jugo de pollo y tripa de bacalao; lubina en salsa verde trufada, o costilla de lubina a la pimienta verde. La lubina Aquanaria es grande, de textura melosa e intenso sabor, y se aprovecha todo. Tomás y Castanyé lo han certificado: la alta gastronomía tiene nuevo aliado.



El consejero delegado de Aquanaria, Gustavo Larrazábal, entre Joel Castanyé y Pablo Tomás

Lo saben ya muchos de los mejores chefs del mundo, que llevan tiempo trabajando con unos ejemplares que pueden llegar a pesar entre 2 y 4 kg. Las lubinas Aquanaria crecen y se desarrollan sólo en las aguas bravas de las costas atlánticas de Gran Canaria. Ideales para su crianza gracias a sus fuertes corrientes, su agua limpia y una temperatura idónea y constante, las lubinas pasan aquí no menos de 36 meses. Siempre a dos millas de la costa -distancia que evita los contaminantes de la tierra-, su hábitat está certificado como libre de parásitos anisakis, donde las lubinas nadan y luchan contra las corrientes hasta adquirir el nivel de grasa y textura óptimos, características que las convierte en un producto de alta gama.

Este ecosistema de vida junto a una alimentación sana y equilibrada y un sistema de pesca que intenta generar el menor estrés posible al animal para cuidar la calidad del producto y potenciar su frescura y degustación final son las claves finales de un producto gourmet de sello canario.



Lubina con jugo de pollo, costilla de lubina a la pimienta verde y lubina en salsa verde trufada. Platos del 4 manos de Aquanaria en Barcelona

Una lubina gourmet presente en cocinas de todo el mundo

El entorno redunda en el producto y éste da alas a la imaginación que los chefs atesoran. A la brasa, al horno, frita, en papillote, a la cazuela, a la sal, en sashimi o

cruda, en ceviche, estofada.... Los cocineros valoran la textura, la melosidad, la calidad, también el know how de quien lleva cuatro décadas de exclusiva dedicación, una empresa que ha conseguido llevar la cría de la lubina a su máximo perfeccionamiento y que se ha posicionado como el primer productor de piezas enfocadas a la Alta Gastronomía.

Actualmente, Aquanaria exporta cerca del 60% de su producción a países de los cinco continentes. En un plazo de 48 horas, y pescadas siempre bajo demanda, la lubina de Aquanaria llega perfecta a EEUU, Kuwait, Corea o a las manos de los mejores chefs de Europa. Frescas y congeladas; en cualquier momento del año.