

SOCIEDAD

El pescado más cómodo

Embumar, una empresa de Sanlúcar, **saca al mercado carne de atún y salmón embutida** que permite que se pueda lonchear y abre inmensas posibilidades para la cocina creativa

JOSÉ MONFORTE| CÁDIZ

El sistema de los embutidos marineros está ya patentado a nivel mundial por la empresa sanluqueña Embumar y acaba de ser una de las atracciones de la feria Seafood de Bruselas, la más importante del sector de productos pesqueros a nivel mundial. Los nuevos Embumar (como llaman en la empresa a estos embutidos marineros) de Atún y Salmón estarán en pocas semanas en los lineales de los supermercados e hipermercados. La empresa sanluqueña también ha firmado ya compromisos de ampliación de suministro con Makro (la cadena dedicada a surtir a bares y restaurantes en toda España), y con El Corte Inglés a nivel de Andalucía, del cual ya son proveedores con otros productos desde hace años. En el mercado exterior ya se ha realizado la primera exportación a Italia y en breve se introducirá la marca en una conocida cadena de hipermercados portugueses.



La empresa sanluqueña apuesta por una idea original con grandes posibilidades. / CRISTÓBAL

<< 1 2 3 4 >>

En todos estos sitios aparecerán unos cilindros, de forma ovalada, que contienen en su interior carne de pescado cien por cien, sin ningún tipo de conservantes, ni colorantes. Por el momento se han fabricado siete variedades de estos embutidos marineros que van desde el de atún hasta el de huevas de merluza, pasando por el de salmón o el de pulpo pescado por la flota sanluqueña.

Patente exclusiva

El proceso de fabricación ha sido estudiado por la empresa durante varios años según destaca su gerente, el empresario José Viva de 43 años. Tanto el producto como la forma de elaborarlo ha sido patentado por la empresa sanluqueña que tiene en exclusiva para todo el mundo la utilización del término y el concepto de embutido mariner por lo que cualquier firma que quiera elaborar un producto similar deberá contar con la autorización y pagar un canon a Embumar. Viva resalta que esto es fruto de un trabajo de investigación de varios años y que comenzó desde que se fundó Embumar hace ahora una década. El empresario destaca que esto permite que una pequeña empresa, como este caso, pueda lanzarse con tranquilidad a investigar y desarrollar este tipo de iniciativas sin que corra el riesgo de que le copien y al final no sea rentable la explotación.

La fabricación de los embutidos se pescado se hace seleccionando la carne de la especie a utilizar. Cociéndola y embutiéndola mediante un proceso que permite que, guardado en frigorífico, el producto se conserve durante varios meses sin alterar sus propiedades.

Las aplicaciones son muy grandes. En primer lugar, resalta el gerente de la empresa, permite comer el pescado de la forma más cómoda posible ya que evita encontrarse con espinas ni piel. También evita el engorro de limpiar el pescado y arregla otro problema que es la disponibilidad inmediata del producto ya que con los productos de Embumar un plato de pescado está preparado en cinco minutos. El producto permite, además, dos grandes grupos de aplicaciones. Por una parte hace que el pescado sea más accesible a los niños ya que evita el riesgo de las espinas y lo hace más atractivo a la vista. Se puede hacer un filete a la plancha de atún o de salmón o incluso enharinarlo y empanarlo. Se ofrece rapidez y

sencillez de elaboración de un plato, pero con la tranquilidad de un producto sano, un pescado de calidad señalan desde la empresa.

El concepto de producto saludable es algo básico para Embumar. Resaltan siempre «que estamos ante un producto de calidad y con algo tan bueno para la salud como es el pescado. Ofrecemos comer sano, pero en poco tiempo, siendo conscientes de que este es uno de los problemas de la sociedad de hoy, la falta de tiempo, pero, al mismo tiempo, la preocupación por una vida sana».

Pero los embutidos marineros abren otro campo muy interesante para la cocina creativa. Las características del producto permiten lonchearlo como cualquier embutido o partirlo a tacos con lo que abren multitud de posibilidades para la cocina imaginativa. Con el embutido de pulpo, por ejemplo, que contiene sólo pulpo cocido, se puede preparar una lasaña cortando a finas lonchas el embumar y alternándolo en capas con un puré de patatas de Sanlúcar. Luego se le pone por encima un poco de aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz, preferiblemente sin filtrar, unas escamas de sal de Sanlúcar y pimentón y habremos logrado una versión de diseño del tradicional pulpo a feira.

Las posibilidades son inmensas: pinchos, filetes, ensaladas, aliños... Viva destaca que se han utilizado siempre productos de calidad. «Utilizamos pulpo capturado por la flota de Sanlúcar: Las huevas son de merluza o de bacalao y el embutido de salmón se hace con pescado fresco de Noruega».

La intención de la empresa es que el producto se consuma tanto en España como exportarlo al exterior, un proceso que ya han iniciado y en el que tienen muchas esperanzas después del éxito obtenido en Bruselas donde han estado presentes, con el apoyo de la Junta de Andalucía. El embumar se comercializa en la actualidad tanto para la línea hogar como para la hostelería, variando sus formatos de presentación según el mercado al que va destinado.