

Una manera de descubrir como se elabora la auténtica Anchoa de Santoña en Conservas Emilia

Conservas Emilia es una conservera de Santoña bien conocida a nivel nacional por la calidad de sus productos y la excelencia de sus instalaciones

"¿Te has preguntado alguna vez cómo es el proceso de elaboración de la Anchoa de Santoña?", preguntan. En Conservas Emilia disponen de un Servicio de Visitas guiadas a su fábrica donde los visitantes pueden ver el proceso de elaboración de sus productos. En esta visita podrás conocer de primera mano todos los pasos que se siguen fielmente para poder elaborar de una forma artesanal la Anchoa de Santoña.. En el recorrido se explica, paso a paso, todo el proceso de elaboración de las conservas desde el momento en el que se captura el pescado. En la visita se puede ver el interior de las instalaciones mientras se elaboran los productos y degustarlos en una cata al finalizar el recorrido. Por último, Conservas Emilia dispone de una tienda para aquellos que no quieran llegar a casa con las manos vacías.

Proceso Artesanal

Conservas Emilia fue fundada a finales de los años 80, gracias a D^a Emilia Fuentes que desde muy niña aprendió los secretos de la fabricación artesanal conservera. En la visita se muestra el proceso de elaboración de sus productos que son manipulados con mimo y esmero sin que nada permita acortar el proceso de elaboración de estos. Bonito del norte de anzuelo, troceado y envasado en botellas de cristal para que, en aceite de oliva o en escabeche conserve su sabor y la textura natural de su carne, elaboración de patés, ensaladas o la famosa Anchoa de Santoña, son lo que hace de esta visita una experiencia única.

Elaboración de la Anchoa de Santoña

La anchoa se somete a un proceso de salazón 100% artesanal. Todo comienza en primavera, una vez se compra el bocarte en la lonja, ya que es la mejor época para capturarla. Cuando llega a la fábrica se procede al descabezado y eviscerado a mano para luego introducirlo en barriles formando capas de pescado y sal hasta completar cada barril. Sobre los barriles se colocan varias prensas que comprimen la anchoa, ésta expulsa agua y junto con la sal se inicia el proceso de maduración. Este proceso dura alrededor de 12 meses. Posteriormente, la pesca se lava para quitar la sal y se exprime para eliminar el exceso de humedad. Una a una se recorta la cola, se separa en dos lomos, se quita la espina central y elimina todas las espinas. Esto lo hacen manos expertas y en ese momento están listas para envasar en los diferentes formatos, añadir el aceite y cerrar.

Qué ver en Santoña

Santoña cuenta con un rico patrimonio histórico, artístico y cultural que recoge una serie de fortificaciones militares, casonas y monumentos representativos de la historia de España.

Las marismas

Las marismas que rodean a Santoña y su biosfera son uno de sus puntos más interesantes ya que albergan miles de aves migratorias que acuden todos los años a estas tierras. Este parque natural

tiene más de 4.000 hectáreas de alto valor ecológico y está considerado uno de los enclaves de mayor diversidad biológica de España con más de 20.000 aves de 120 especies diferentes.

Reservar una visita guiada llamando al 942663232 o rellenando el formulario.

Datos de contacto:

Gustavo

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cantabria](#) [Consumo](#) [Servicios Técnicos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>