



## **EL BONITO MAS BONITO EN EL MAR Y EN LA MESA**

Desde hace pocos meses nos encontramos en plena temporada de pesca del cochino del mar, el Bonito del Norte, y como ya hiciéramos con sus hermanas pequeñas las sardinas a principios del verano, vamos a trocear sus mejores piezas para obtener dos platos característicos y combinarlos con sus bebidas más afines.

Este tunido apreciado desde que el hombre se echó por primera vez a la mar, no solo por su tan amplio despiece del cual se puede aprovechar casi el cien por cien, sino también por lo que la pesca de este ha supuesto para poblaciones de pescadores de norte a a sur de nuestra geografía, desde Zahara de los Atunes y la pesca artesanal en Almadraba, hasta los grandes barcos atuneros de toda nuestra geografía cantábrica.

Siendo así común que nos confundamos entre el Atún Blanco o Bonito del Norte y el tan orientalizado Atún Rojo, te lo aclaramos:

### **Atún Rojo**

- De cuerpo firme y terso
- Su piel presenta tonos azulados con líneas ventrales claramente distintivas
- De carne roja y prieta.
- Los más adultos pueden llegar a sobrepasar los 2 metros de largo y los 300 kilos de peso.

### **Bonito del Norte**

- De más de cuatro kilos de peso, para poder recibir su nombre de bonito del norte y hasta unos 10 kilos
- De color azulado plateado más intenso
- Con una talla mínima comercial de 30 a 50 centímetros
- Carne más rosada y con menos intensidad
- Su zona de captura se centra en el Mar Cantábrico, donde se pesca a finales de primavera y verano hasta el mes de septiembre, en el Golfo de Vizcaya.
- Su pesca se realiza con anzuelo para no estropear la carne del animal y evitarle estrés en la captura.



Para diferenciar uno de otro habrá que mirarles las aletas. En el caso de nuestro bonito del norte se distingue una aleta lateral a la altura de los ojos más grande y alargada que en el atún rojo.

Y dicho esto vamos a coger una de las partes más valoradas y cotizadas, la ventresca de bonito a la brasa.

Con un contenido graso diez veces superior a los lomos y otras partes del despiece de este pez, nos permite perfectamente una cocción en las brasas de una buena leña de encina, impidiendo que se nos quede seca y caramelizando los jugos internos de la pieza dándole ese toque meloso a la par de ahumado y para terminar con un buen chorro de un intenso aceite de oliva virgen extra.

## **La combinación**

### **Cava Gran Reserva**

Como producto genérico sin hacer referencia por el momento a ninguna casa en concreto, destacar que este tipo de vinos se caracterizan por su larga crianza en botella con estancias mínimas permitidas de 30 meses, cargándose de experiencia donde las levaduras no solo se encargan de hacer su trabajo primario de transformar los azúcares, sino que le confieren unas características, fermentativas, lácticas e incluso mantecosas que lo llegan a hacer más cremoso y sobre todo permiten que el carbónico se integre de forma armoniosa y ligera, dejando un recuerdo chispeante en boca menos penetrante que la de los cavas más jóvenes.

Casas como Cava Mestres, Recaredo o Gramona, entre otras, son un claro ejemplo de este tipo de vinos que le pueden venir perfectamente a nuestra ventresca por las cualidades ya mencionadas.

### **Tinto tempranillo crianza**

En este caso si quiero ponerle nombre y apellidos a este maridaje, resulta que en la DO vinos de Madrid nos encontramos con un joven productor Oscar Martín Urban, que ha demostrado que no solo las garnachas viejas tienen cabida y reconocimiento en esta comunidad, por lo que con una buena tempranillo de Arganda se ha presentado en el mercado con Kronos,

En este tinto, con 7 meses de roble francés nuevo conseguido que nada más coger la copa encontremos un rotundo golpe de fruta roja bien integrada y sus recuerdos especiados van a permitirle hacerse con los toques a humo y de madera de nuestra propuesta culinaria de esta semana.

Como siempre, no dudes en visitar [www.catacatae.com](http://www.catacatae.com) y las nuevas propuestas en catas a domicilio que presentamos.