

De moda en la alta cocina

Angulas y Mariscos Roset trabajan con algunos de los mejores restaurantes de Catalunya. El mítico Via Veneto, el restaurante Botafumeiro o el Tickets de Barcelona son clientes habituales de la empresa de Deltebre. A ellos hay que sumar chefs reconocidos como Carles Gaig y Nando Jubany. La web de Angulas Roset (angulasroset.com) ofrece un apartado de recetas sencillas para disfrutar de estos suculentos productos.

20

trabajadores

Número de empleados de la empresa. A principios de este año ampliaron un 20 % la plantilla

3,5

millones/euros

Facturación de la empresa Angulas y Mariscos Roset. La angula es el producto de mayor facturación



1. La angula alcanza precios muy altos. 2. Imagen de los viveros de Roset, con Enrique Bonet. 3. Roset dispone de una tienda en sus instalaciones de Deltebre. 4. Imagen del despiece de una angula. FOTOS: JOAN REVILLAS

Roset recibe la angula, y la angula también, siempre viva de los pescadores que trabajan en el delta del Ebre, más de doscientos. Con ella ofrecen una angula elaborada, que es sacrificada con tabaco -la manera tradicional-, y cocida de forma artesanal con un punto de sal. «Servimos la angula por encargo, no la almacenamos. La tenemos en nuestros viveros y cuando llegan los pedidos la servimos y entregamos de forma inmediata». Un porcentaje se congela para disponer de producto toda la temporada y otros porcentaje se distribuye en vivo a países como Grecia, Dinamarca, Holanda o Italia para cría de anguila. La venta de angula elaborada ha crecido un 15 % y la de angula congelada, un 60 % a causa de la escasez del producto.

El caso de la angula, cuenta Bonet, es similar al del atún rojo. Un pescado conocido en el territorio, del que se aprovecha casi todo, alabado por la cocina asiática, y que ha entrado en las cocinas 'top'. Las ventas en el último año han crecido un 16 por ciento. Roset ofrece angula en múltiples formatos, desde el clásico 'xapadillo' -una elaboración típica del Delta- hasta el sofisticado Unagi Kabayaki, una elaboración japonesa de la angula con una salsa de soja, saque, mirin y extractos de angula.

Los planes de futuro de Roset pasan para invertir ampliar plantilla, invertir en maquinaria y abrir nuevos mercados.

Productos

Toda la gama de Roset en anguilas y angulas



Imagen de la gama de productos de Roset. FOTO: J.R.

Bolsa al vacío de 250 gramos. Utiliza colas y ventrescas.

● **Anguila ahumada desmigada** Bandejas de 250 gramos. Colas y ventrescas troceadas.

● **Anguila Unagi Kabayaki** Filete braseado y pintado con una salsa con base de soja, saque, mirin y extractos de angula.

● **Anguila Shirayaki** Carne de angula sin espina, braseada y envasada al vacío.

● **Anguila Chapadillo** Filetes con su espina al punto de sal y con un suave proceso de deshidratación.

● **Anguila viva** Del Delta.

● **Anguila fresca eviscerada**

Bandeja de 800 gramos con atmósfera modificada. Proceso de limpieza totalmente manual.

● **Anguila fresca fileteada**

Sobres al vacío de 5 piezas. Anguila seleccionada, completamente limpia y sin espina.

● **Anguila ahumada entera**

Sobres al vacío de 3 piezas. Anguila ahumada con madera de olivo de forma artesanal.

● **Anguila ahumada filetes**

Bolsa al vacío de 100 gramos. Fileteada en lomos.

● **Anguila ahumada trozo**

Con sofrito de verduras, pan frito y la mejor selección de pescado de roca del Delta.