

Empresas Agropecuario

Textura e intensidad

La anguila es un pescado azul históricamente marginado y repleto de prejuicios. Sin embargo, ofrece un sabor intenso, distintas texturas y permite múltiples elaboraciones.



Tienen tienda propia en sus instalaciones, en la avinguda del Canal de Deltobre



DELTEBRE

Las angulas y anguilas del Delta son de Roset

La empresa radicada en Deltobre aumenta facturación y plantilla por el auge de la cocina de estos dos productos, muy apreciados en Asia

A. CARALT
DELTEBRE

La familia Bonet cumple tres generaciones al frente de la empresa Angulas Roset, con sede en Deltobre, con una gama de productos consolidados y el reconocimiento como especialistas en el transporte en vivo, la transformación y la comercialización de la anguila, un pescado azul, y su alevín, la angula.

Roset —se llama así la empresa porqué su fundador era conocido por este mote— nació como un negocio de pescaderos, especializados en distribución de peces y mariscos del delta del Ebre. Enriqué Bonet, el nieto y puntal del negocio, cuenta que dos años atrás decidieron dar un giro a su

negocio y concentrar su actividad en la angula y la anguila, productos gourmet con las que ya trabajaban aunque su demanda comercial era entonces modesta. «Sin embargo en los últimos tiempos ha aumentado mucho su interés sobre todo gracias al auge de la cocina asiática, donde la anguila es muy apreciada, y al 'boom' de los grandes cocineros, que aman estos productos».

Hoy, la empresa procesa unas 40 toneladas de anguila y entre 2.500 y 4.500 de angulas, en función de la temporada.

La temporada de la angula empezó oficialmente el 1 de noviembre y se prolongará hasta el 20 de marzo. Viene muy marcada por las mareas y los ciclos lunares y sigue siendo artesanal (se realiza

en total oscuridad y se coloca una trampa con una luz para atraer a las angulas). Cuenta la empresa que en otros países, como Francia, la pesca es más agresiva, se realiza en barco; pero, en Angulas Roset se sigue manteniendo esta tradición.

Esta temporada es, sin embargo, una de las más flojas que se recuerdan por la sequía, las altas temperaturas y la decisión de las autoridades de secar los arrozales para luchar contra el caracol manzana. Tan floja es que el precio en lonja ha alcanzado un nuevo record, 600 euros al quilo.

La angula es un producto premium, conocido en el Delta, y que ahora es elegido como alimento principal en las cocinas más reputadas de Catalunya.

