

Londres saca el abrelatas para saborear las conservas gallegas

www.lavozdeg Galicia.es /7 diciembre 2014

- El restaurante Tincan solo sirve pescado envasado que trae de España y Portugal

Tincan es un restaurante singular: no tiene cocina. Tampoco la necesita. Su menú ofrece únicamente conservas de pescado, junto a guarniciones básicas como pan, ensalada o aceite de oliva. El local, abierto desde septiembre en Upper James Street, en el Soho londinense, se ha convertido en la última sensación para los gastrónomos que acuden a saborear comida enlatada, un concepto que en la capital británica tiene algo de provocador, ya que el abrelatas se utiliza habitualmente cuando hay hambre pero no ganas de cocinar.

Claro que las conservas que sirve Tincan están todo lo alejadas que se pueda estar del concepto de la elemental subsistencia doméstica. Al contrario, se presentan como exquisiteces para gourmets y en su gran mayoría proceden de dos sitios: Galicia y Portugal. Un vistazo a la carta de Tincan lo deja claro: pulpo en aceite o mejillones de Conservas Cambados, caviar de erizo, berberechos, almejas, vieiras o bonito de Los Peperetes. Los precios, en consonancia con su categoría extra, van desde las 10 a las 22 libras, de 12 a 27 euros al cambio (por lata). Hay la posibilidad de llevarse las conservas a casa por un par de libras menos de lo que marca la carta.

Para cambiar esa percepción de la lata como rancho y empezar a servirla a paladares exigentes el diseño es crucial. No es casualidad que Tincan haya sido promovido por el estudio de arquitectura Al_A, responsable también del proyecto, desde los revestimientos en corian negro hasta la elección de las sillas y la iluminación. Hasta las latas se presentan en un exhibidor que las transforma en brillantes objetos de deseo, como un colmado a la luz del siglo XXI. Muchas conservas provienen de pequeñas casas artesanales y difícilmente localizables en el mercado británico.

En este nuevo siglo las credenciales verdes también están en alza y desde Tincan se subraya desde la longevidad de la conserva hasta el escaso gasto energético que suponen las latas en su conserva y almacenaje en comparación con un producto similar pero fresco, según el arquitecto español Max Arrocet, uno de los responsables del establecimiento. De hecho, las latas tienen una fecha de caducidad mucho mayor que el propio restaurante, concebido para estar abierto tan solo seis meses. En su página web ya anuncian el próximo destino: Nueva York, 2015.