



Carlos Álvaro,
El Catalatas, en La
Rosa Vermutería &
Colmado, en
Palma de Mallorca.

EL REY DE LAS LATAS

Más allá de un *influencer* gastronómico, Carlos Álvaro, EL CATALATAS, es un contador de historias que ha devuelto el prestigio a uno de los grandes tesoros de nuestra despensa. Para este experto, que colecciona más de 500 latas, “la diferencia entre una conserva corriente y una *premium* se aprecia en cuanto levantas la tapa”.

—Estefanía Ruilope. Foto: Marta Wall.

Si a Carlos Álvaro le hubieran dicho que acabaría siendo famoso por abrir latas de conservas delante de una cámara, probablemente habría soltado una carcajada. Había trabajado en aviación, turismo e interpretación, y durante un tiempo soñó con dedicarse al doblaje. Le fascinaba el poder de la voz para emocionar pero, como afirma, “la vida tiene mucho sentido del humor. Pensaba que iba a vivir poniendo voz a películas y al final ha sido hablando de latas”. Hoy, El Catalatas (elcatalatas.com) reúne a 375.000 seguidores en Instagram y ha construido una de las comunidades gastronómicas más fieles de España.

Todo empezó por casualidad. O quizá por curiosidad. Durante años había coleccionado botellas de whisky con la idea de divulgar sobre destilados. Pero un día leyó un artículo de un crítico gastronómico que hablaba del envejecimiento de las conservas. Descubrió que algunas sardinas evolucionaban dentro de la lata igual que un gran vino en una botella. Aquella idea le fascinó. Compró una lata, después otra, y otra más, empezando una colección que hoy ronda las 500 latas. La primera fue una de sardinillas del Mercado de San Miguel de Madrid en 2015. Aún conserva la lata e incluso el ticket de compra. No por nostalgia, sino porque desde el principio entendió que detrás de una buena conserva había mucho más que comida. “Hay territorio, familias e historia. Generaciones enteras dedicadas a perfeccionar un producto que, durante demasiado tiempo, muchos habían considerado un recurso de despena y no una auténtica joya gastronómica”, señala. Durante los seis años siguientes compró, clasificó, probó, leyó y llenó estanterías de latas perfectamente ordenadas. En 2021 abrió una cuenta de Instagram para compartir ese universo y reivindicar un producto que nunca había recibido el reconocimiento que merecía. “España tiene, probablemente, las mejores conservas del mundo, y muchas veces no somos conscientes de ello”.

En sus manos –y en su voz– las conservas dejan de ser un producto cotidiano para convertirse en una historia. En sus vídeos, que comienza con un “queridos lateros”, habla de conserveras centenarias, del trabajo silencioso de los bateiros, de las diferencias entre un buen escabeche y otro mediocre o de la importancia de respetar los tiempos de elaboración, y nos enseña a comprar mejor. Asegura que uno de los errores más frecuentes es pensar que una conserva deja de ser apta si supera la fecha de consumo preferente. El mejor detector es el sentido común. “Si una lata se ha conservado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz puede seguir estando en perfectas condiciones mucho tiempo después”. Lo que debe hacernos desconfiar son los golpes importantes, una lata abombada o cualquier fuga. Y, al abrirla, hay dos señales que no admiten discusión: “Si sale gas a presión o desprende un olor extraño, mejor no arriesgarse”. Tampoco hacen falta conocimientos técnicos para reconocer una gran conserva. “Abres una lata de buenos mejillones y encuentras piezas grandes, brillantes, bien colocadas y bañadas en un escabeche limpio y

aromático. Eso ya te dice mucho”. Con las sardinas ocurre algo parecido. Deben presentar una carne firme, un aspecto apetecible y un aroma limpio, nunca excesivamente intenso. “La diferencia entre una conserva corriente y una *premium* se aprecia en cuanto levantas la tapa”. Otra de las ideas preconcebidas que le gusta desmontar tiene que ver con el aceite: no siempre defiende el uso del aceite de oliva virgen extra porque en determinadas conservas, su personalidad puede eclipsar al verdadero protagonista. “En el País Vasco, donde saben muchísimo de anchoas, utilizan aceite de girasol porque es más neutro y deja que el producto brille por sí solo”. A su juicio, el auge del virgen extra responde más a una tendencia comercial que a una mejora gastronómica. “A veces confundimos lo más caro con lo mejor”. Eso sí, el aceite de una buena ventresca o de unas anchoas nunca debería acabar en el fregadero. “Es perfecto para aliñar una ensalada o un tomate”.

También rompe otra idea muy extendida: las marcas blancas no tienen por qué ser peores. Todo depende de quién las elabore. Muchas grandes conserveras producen para distintas cadenas de distribución, por lo que es posible encontrar grandes sorpresas. “No tengo nada contra ninguna marca. Simplemente pruebo, comparo y doy mi opinión.” Entre las que mejor valora figuran las conservas del Club del Gourmet de El Corte Inglés y algunas gamas *premium* de Carrefour, elaboradas por conserveras como Serrats o Frinsa. Carlos Álvaro no vende una lata, le da contexto. Él aún recuerda los aperitivos de los fines de semana en casa durante su infancia. “He disfrutado mucho viendo cómo mi padre abría una lata de berberechos o de mejillones y la colocaba en el centro de la mesa”, cuenta. “Era un ritual sencillo que hoy recuerdo con una mezcla de nostalgia y gratitud. Al final, una conserva nunca es solo eso. Siempre te lleva a un momento, a una persona o a un lugar”. **T**

Entre sus favoritas



• Sardinillas con salsa brava de La Curiosa.

Perfecta si buscas un aperitivo diferente.



• Paté de mejillones de Los Peperetes.

Lo mejor para untar en un pan tostado.



• **Oricios de Agromar.** Con todo el sabor del mar, una explosión de intensidad en la boca; para degustar solos o con unas gotas de limón.



• **Herpac.** De Barbate, elabora magníficas conservas de atún rojo. Imprescindibles el lomo, la tarantelo y la ventresca.



• Navajas de la Cofradía de Cangas.

Capturadas por buceadores a unos quince metros de profundidad en las Islas Cíes, lo que garantiza un producto de enorme calidad.



• Anchoas Catalina y Solano Arriola.

Con ellas nunca fallas, son mis favoritas por la calidad y su punto de salazón.