

La lubina es un pescado muy versátil, de sabor sutil y refinado.

Con su cuerpo estilizado y esbelto y un torso en un tono gris azulado, la lubina es un pez con fama de carnicero y depredador (no en balde su nombre procede del latín "lupa", es decir, ("loba") que, con su boca hendida, suele alimentarse de pequeños crustáceos y quisquillas, porque sólo agrade a presas de cuya inferioridad esta convencido. Lo cierto es que, gracias a esta alimentación, su carne proporciona en el paladar un sabor extraordinariamente sutil y refinado.

Por las dificultades que plantea su captura, es un codiciado trofeo para los amantes de la pesca deportiva, que han de perseguir las especies por los lugares más insospechados. Aunque su origen es muy anterior, su verdadero triunfo gastronómico es relativamente reciente, pues se remonta tan solo al siglo XVIII. En la época de la Ilustración, la lubina al hinojo ganó, de la mano de Giacomo Casanova, fama de plato afrosidiaco.

La lubina puede aparecer sometida a las más sorprendentes preparaciones, aunque algunas de las más habituales son a la pimienta verde, al hojaldre, a la naranja, al horno, a la parrilla, al hinojo, al vapor, a la sal, etc. ya sea en forma de supremas, de rodajas o con la pieza entera, pues de todo admite este pescado tan versátil. Templada o fría, pide el acompañamiento de salsas suaves y equilibradas, como la mahonesa.

Perteneciente a la familia de los morónidos, abunda en todas las costas españolas, aunque las piezas de mayor tamaño suelen proceder del Cantábrico y las costas atlánticas gallegas, más que del Mediterráneo o las costas atlánticas andaluzas. La calidad de la carne no varía en exceso según proceda de uno u otro de nuestros litorales. Para acompañar la lubina (a la que en muchas regiones de España se denomina róbalo), sobre todo al horno y a la sal, las recetas más tradicionales, los mejores vinos son los blancos secos, con o sin madera.

Academia Española de Gastronomía (AEG)