

IMPORTANCIA DEL SECTOR CONSERVERO EN LA ECONOMÍA DE SANTOÑA Y CANTABRIA

Pedro Luis GARCÍA COBO

Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado de Cantabria

Introducción

Los primeros datos que se tienen de la semiconserva en la zona son hacia 1250, cuando Alfonso XI dio a una villa importante como es Laredo la posibilidad de que pudiese hacer salazones para el resto de Castilla. Hay datos también hacia 1500 del área de Laredo, Colindres y Castro-Urdiales. Pero es a principios de 1800 cuando empiezan verdaderamente las conservas, o mejor dicho las semiconservas en escabeche, en la costa de Cantabria (Castro-Urdiales, Laredo, Santander y San Vicente de la Barquera).

Otra variedad de la semiconserva, la salazón de la anchoa, se implantó hacia 1880. Y fue en Santoña donde se instalaron principalmente italianos que trajeron consigo la técnica de la salazón. Son muchos nombres que están en la mente de todos, pero quizás el más relevante sea Vella, que fue quien dio el nombre a lo que ahora se conoce como filete de anchoa. Don Antonio Cefalú siempre recuerda cuando tiene la pluma en la mano ese gran bocado que llamaba al filete de anchoa y el líquido de cobertura que se utilizó en aquella fecha, que era la mantequilla.

En 1900 se va consolidando la semiconserva y la salazón de anchoas en nuestra zona. Tenemos datos fidedignos desde 1925, fecha en que se constituye en Santoña la *Federación de los Fabricantes del Litoral Cantábrico*. A partir de ahí, la *Asociación de Fabricantes* (CONSESA) posee datos de reuniones y de la composición de aquella Federación, que en aquella época tenía su sede en la calle Juan José Ruano, esquina Ortiz Otáñez.

Cantabria es la región realmente importante en la fabricación del filete de anchoa. Existe una fábrica destacada, *Consorcio Español Conservero*, que produce unos 2.000.000 kg de bonito al año; se encuentra entre las dos primeras fábricas de España en la fabricación de bonito. Radican en Galicia tres fábricas de conservas de atún, pero de bonito sólo existen tres en España: *Albo*, *Consorcio* y *Ortiz*.

En cuanto a la producción, podemos ver la evolución de las empresas conserveras en Cantabria desde el año 1925. Se muestra un gráfico en el que se representan las fábricas existentes, en relación con el número de población. Aparecen reflejados igualmente los años dorados de la anchoa, años sesenta y, en concreto el año 1963. Existió un famoso cartel en el cruce de Cicero que rezaba "A Venezuela 5 km".

Desde el año 1940, tuvo una gran importancia el *goñi* en la captura y forma de salir a la mar, y ello repercutió en el número de capturas de los

años sesenta, consiguiendo su cénit en 1965, con el mayor número de 82.000.000 kg. El radar y el sónar también tuvieron una gran importancia para lograr ese número de capturas. Fue ésta la época dorada de la anchoa en nuestra región, la situada entre los años 1963 y 1970, y a partir de 1977 se observa el descenso que ha habido por la falta de capturas. En Laredo se puede observar la evolución, así como en el resto de la región.



El *Nuestra Señora de Izaskun* descargando en el puerto de Santoña 8.000 kg de anchoa el 26-4-1963 (fotografía cedida por D. Ramón Piedra Povedano. *Archivo Municipal de Santoña*)

La conclusión que se puede sacar es que desde el año 1965, la captura de anchoa ha bajado. Los picos de las gráficas se repiten cada siete u ocho años, y la tendencia en el Mar Cantábrico es hacia la desaparición de la especie. Nos basamos para esta afirmación en la experiencia de países como Grecia o Italia (de sus aguas desapareció), en la edad del pez, que es de cuatro años, en las sobreexplotaciones...

Desde el sector llevamos tiempo diciendo que hay que tomar medidas, sobre todo con los tamaños. La época importante de captura son los meses de abril y mayo. El problema es que se pesca cuando vienen a desovar. Fuera de esas épocas se debería de evitar su captura.

En los puertos, es de todos conocido que aunque se diga que el kg es de 60 ó 70 peces, hay kg de 80, 90 y hasta de 100 peces el kg. Esto tarde o temprano se va a pagar porque se trata de peces nacidos el año anterior, que tienen la posibilidad de comenzar al año siguiente su ciclo de desove y a los que no se les deja alcanzar el mismo, con lo cual el número de huevas y de peces se va reduciendo.

Importancia del sector en Cantabria y España

Hubo fábricas de conservas de pescado en Comillas y en Suances en el año 1929, en Gama en los años 1970 y 1977 y en municipios como Argoños,

Limpias, Ampuero, Treto, Reinosa, y Cicero, aparte de Colindres, Laredo y Santoña. La bajada del número de fábricas va en relación directa con el número de capturas. La bajada a partir de 1977, con 48 millones de capturas, es notable. En Cantabria existen actualmente 57 fábricas.

En cuanto a la importancia y distribución del número de fábricas por la región, en Santoña se da el 48% de fábricas de la región, Laredo posee el 16%, Colidres el 10%, Castro el 4% y el resto son 22 por toda Cantabria. En Santoña, hay actualmente 29 fábricas.

Existen 1.700 trabajadores directamente relacionados con las anchoas, de los cuales el 43% está en Santoña, el 23% en Laredo, el 14% en Colindres y el 20% en el resto, lo que equivale a 730 en Santoña, 390 en Laredo... Estos trabajadores reportan ingresos de unos 1.600.000.000 pts. al año, unos 8.000.000 pts. al día en el sector. En Santoña unos 3.000.000 pts. al día. Las ventas en Cantabria son de 11 ó 12.000 millones de pts.

También hay que reseñar el número de trabajadores por fábrica. Santoña tiene el mayor número de obreros y de fábricas, pero si tenemos en cuenta la relación trabajadores-fábrica, nuestra villa está en la media de 30 operarios por establecimiento, Laredo 49, Colindres 48, Castro-Urdiales 80 y en el resto 16.

En 1970 aproximadamente, se comentaba que la importancia del sector de la semiconserva de la anchoa en Cantabria representaba más o menos el 90% del consumo nacional y el 50% del consumo mundial. La realidad ahora es otra.

Sigue siendo Cantabria líder con un 74% de la producción, pero en el resto de España la producción ha aumentado de un 10% a un 26%. En cuanto al número de fábricas, Cantabria posee el 51% y el resto de España el 49%. En Cataluña existen 25 fábricas, en Murcia 4, en Madrid 6, en León, Asturias y Palencia 2, en Córdoba y Zaragoza 1. En Galicia 1 y en Euskadi 10, 1 en Vinaroz, 1 en Burgos y Logroño. Tienen entre todas 860 trabajadores frente a los 1.700 que hay aquí. Un nuevo motivo de preocupación.

Están aumentado las concentraciones de fábricas alrededor de las ciudades que proporcionan un servicio rápido, continuo y frecuente, sirviendo un producto desalado. Si rebajamos la cantidad de sal de un producto, conseguimos que las bacterias contenidas por la sal empiecen a proliferar y a descomponer el producto. Sin embargo, el servirlo en bandejas desde cerca de las ciudades posibilita que pueda servirse el producto desalado, con lo cual cada vez es mayor el número de empresas instaladas alrededor de las ciudades, frente a las características de la industria de Cantabria.

Comercio y mercados

El nivel de exportación de anchoas del año 1986 al 1997 muestra el descenso por el número de capturas, la estabilidad que existe ahora, depende de la importación notable. Se exporta principalmente a Estados Unidos, Suiza e Italia. Se exporta principalmente a países donde existen comunidades italianas o hispanoamericanas numerosas. En Estados Unidos se usa principalmente para hacer pizzas. Con excepción de Egipto y Méjico, la importación se realiza no de nuestra zona, sino de otras partes de España.

El año pasado se importaron 11.681.000 kg de salazón, que equivale a unos 17.000.000 kg. Esto refleja la necesidad que tiene el sector de recibir materia prima para trabajar.

Importamos la anchoa principalmente de Argentina, 7.000.000 kg en salazón, de Chile 1.700.000 kg, de Perú la misma cifra, de Marruecos 600.000 kg, de Italia 150.000 kg. En Italia, un país en el que desapareció la anchoa hace años, debido a los cuidados biológicos vuelve a resurgir la especie. Los paros biológicos de los barcos y el buen cuidado de la pesquería son importantes. De China y Francia se importaron 36.000 kg, de Méjico 22.000 kg y de Portugal y Reino Unido 4.000 kg.

La mejor anchoa es la del Cantábrico indudablemente, como pesca sustitutoria y parecida en sabor es la del Mediterráneo, bahía de Cádiz e incluso cercana a Marruecos. Muy lejana en calidad está la de Chile, California y Méjico. Tiene más oscurecimientos y aunque se ha mejorado su producción esto es problemático.

La situación del sector es preocupante por el mercado, las capturas y la situación económica (no es un producto de primera necesidad). Los factores que influyen en el consumo de la anchoa son: el 50% de la población busca precio, un 40% busca relación calidad-precio y un 10% busca calidad.

Lo que gusta principalmente al consumo español es el precio, por lo que las fábricas tienen que utilizar la pesca de segunda categoría para poder competir en el mercado.

Otra dificultad es la cuota de mercado que tienen las distribuciones en España. El 33% está en mano de los hipermercados (Alcampo, Pryca, Continente...), el 34% está en manos de los supermercados y las tiendas tradicionales un 23%, que equivalen a 60.000 tiendas en España. El año pasado se cerraron 6.000 tiendas, por lo que la tendencia es a la baja. En los hipermercados la tendencia es a estancarse.

Durante un tiempo, la diversión de los españoles consistía en acudir durante el fin de semana con su familia a los hipermercados. Actualmente, la tendencia ha disminuido y se tiende a acudir a los supermercados, por lo que los hipermercados están comprando supermercados. Cada vez se vende a menos proveedores al quedar la distribución en manos de menos propietarios. Esto supone una gran dificultad para la venta de los productos.

Conclusiones finales

La problemática del sector podría simplificarse en dos causas fundamentales:

- La crítica situación de la especie, que según dicen los técnicos no van a mejorar.
- La distribución, porque el sector tiene dificultades para acceder a los compradores. Los márgenes son bajos e incluso presentan riesgo para los vendedores.

La Indicación Geográfica Protegida está muy lejos de conseguirse, e incluso aunque se llegue se está produciendo una muerte natural de la especie.

Lo ideal sería conseguir la Indicación Geográfica Protegida y llevar a cabo una investigación, que ya se intentó en 1983 por 16 fabricantes de la

zona y que fue frenada por la Administración regional. El siguiente paso sería, con ayuda de la Administración, la agrupación de empresas como ya ocurrió con el sector de la aceituna. Con ello se llegaría al equilibrio a la hora de la distribución.

El futuro no puede depender de la anchoa del Cantábrico, que tiende a desaparecer, sino que habrá que tratar de producir otros tipos de anchoas que reúnan los requisitos de la nuestra. Todo eso con una campaña publicitaria de la Administración haría que creciera el sector y superaríamos ese 51% que representamos en España.

La consecución de esa IGP sería una solución, si bien parcial, del problema. En la última campaña publicitaria de la Administración no se da a la anchoa la importancia que merece en relación al queso de Liébana, a los orujos, a las carnes o a los sobaos. Quizá la solución esté en no presionar a la Administración dado que en esta primera campaña ha incluido aunque sea de manera breve a este sector. Con el apoyo de las administraciones competentes, el futuro de la conserva está garantizado.