

LUIS JAVIER *Escudero Domínguez*



HISTORIA DE LOS SALAZONEROS ITALIANOS EN CANTABRIA

ACCIUGHE SALATE ALLA VERA CARNE:
HISTORIA DE LOS SALAZONEROS ITALIANOS
EN CANTABRIA

ACCIUGHE SALATE
ALLA VERA CARNE:
HISTORIA DE LOS
SALAZONEROS ITALIANOS
EN CANTABRIA

LUIS JAVIER *Escudero Domínguez*

Escudero Domínguez, Luis Javier

Acciughe salate alla vera carne [Recurso electrónico] : historia de los salazoneros italianos en Cantabria / Luis Javier Escudero Domínguez. — 2ª ed., digital. — Santander : Editorial de la Universidad de Cantabria, 2013.

274 p. : il.

D.L. SA. 38-2013

ISBN 978-84-8102-667-2

1. Industrias conserveras — España — Cantabria — Historia.

338.45:664.95(460.13)

Esta edición es propiedad de la EDITORIAL DE LA UNIVERSIDAD DE CANTABRIA; cualquier forma de reproducción, distribución, traducción, comunicación pública o transformación solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diseño y maquetación | digitalización

IK | emeav

Consejo Editorial

Presidente: José Ignacio Solar Cayón

Área de Ciencias Biomédicas: Jesús González Macías

Área de Ciencias Experimentales: M^a Teresa Barriuso Pérez

Área de Ciencias Humanas: Fidel Ángel Gómez Ochoa

Área de Ingeniería: Luis Villegas Cabredo

Área de Ciencias Sociales: Concepción López Fernández y Juan Baró Pazos

Directora editorial: Belmar Gándara Sancho

Primera edición, impresa, 2007

Segunda edición, digital, 2013

© Luis Javier Escudero Domínguez

© Editorial de la Universidad de Cantabria

Avda. de los Castros, s/n. 39005 Santander, Cantabria (España)

Tfno. - Fax: +34 942 201 087

www.libreriauc.es | www.unican.es/publicaciones

ISBN: 978-84-8102-667-2

DL: SA 38-2013



DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, como un legado indispensable para valorar todo lo que tenemos y todo lo que hemos sido, las historias y las tradiciones pesqueras se han transmitido a lo largo de los años por la Cantabria marinera.

Épocas, aquellas, en las que no había ordenadores, ni móviles, ni televisiones, pero en las que tampoco hacían falta. El único transistor que pudiera haber, se encontraba en la oficina del escribiente, que de vez en cuando se veía obligado a bajar de su oficina para pedir silencio a las obreras, quienes a los cinco minutos volvían a entonar sus canciones, las de siempre, mientras raspaban con red las escamas de los bocartes.

También las panchoneras, con su atavío típico y su mercancía bien equilibrada, entonaban por todas las plazas y paseos, mientras sus maridos se engarribaban con las venturas de la mar.

Todos ellos eran felices, entregados a su trabajo, ajenos a las leyes del comercio y de la industria que ya por entonces marcaban de alguna manera el destino de las fábricas de la anchoa, y por ende, de sus trabajadores.

Parecen años antiguos, en blanco y negro o sepia, pero ya entonces, un suceso que nos parece de últi-

ma hora como la migración, era una constante por entonces. Más aún en Cantabria, desde donde partían los nuestros rumbo a América y centroeuropa, y adonde llegaban, por ejemplo, como bien narra Luis Javier Escudero Domínguez en su documentada «Historia de los salazoneros italianos en Cantabria», sicilianos y genoveses para contribuir a la formación de lo que hoy es el distrito conservero en torno a Santoña y los puertos de la zona oriental de Cantabria.

De hecho, las primeras fábricas de conserva en Santoña fueron abiertas por empresarios italianos. Ellos tenían una gran tradición en la conserva de este pescado, pero dado que la calidad de la anchoa del Cantábrico era muy superior a la del Mediterráneo, muchos de ellos decidieron instalarse en la villa cántabra.

Fueron los italianos quienes enseñaron a los santoñeses la técnica en el preparado, la salazón y la soba de la anchoa. Y fueron ellos quienes trajeron consigo las consignas de la escuela económica de Giacomo Becattini, influenciada por las teorías de Alfred Marshall, como buscar la cercanía entre fábricas para compartir los costes fijos, la transmisión de recursos e información sobre los mercados, la diversificación y segmentación del producto, y la vocación exportadora.



Asimismo, suya era la idea de mantener dos líneas de producción muy definidas: una caracterizada por la innovación y la calidad de producto, para acaparar el tramo de demanda de mayor elasticidad; y otra denominada línea blanca o de marca del distribuidor, para la demanda menos elástica.

De la obra de Escudero Domínguez se derivan además otras importantes conclusiones. Principalmente, que el espacio económico en el que hoy nos movemos con mayor soltura, el espacio europeo, ya funcionaba desde hace más de 120 años como un espacio relativamente integrado. Y de Europa, ayer como hoy, llegó una parte importante de nuestra prosperidad gracias al proceso de internacionalización de nuestras empresas.

En segundo lugar, deducimos que el fenómeno de la inmigración, con sus motivaciones y sus efectos, es positivo, funciona en red, se integra rápidamente y aporta un gran dinamismo empresarial. Como ocurrió con los salazoneros italianos, y como puede

ocurrir con cualquier colectivo que se instale actualmente en nuestra región.

Vivimos en un mundo globalizado y, por ello, cuando reivindicamos el cosmopolitismo con nuestras raíces, debemos recordar que las propias raíces son producto de los intercambios internacionales previos.

Después de 1950, la historia se repetiría corregida y aumentada hasta que la actual globalización y el agotamiento de los caladeros han dejado en pie a un gran grupo capaz de liderar este sector, tan vinculado al desarrollo económico de Santoña y tan vinculado a todas las villas de la costa oriental de Cantabria.

Esta obra pretende ser un homenaje a las familias y a las muchas personas que han hecho posible que hoy en Cantabria contemos con una industria y un producto como la anchoa de prestigio internacional.

Gracias por vuestro trabajo.

DOLORES Gorostiaga
Vicepresidenta del Gobierno de Cantabria



ESTE LIBRO que hoy ayudamos a prologar trata de una época importante de la historia de Santoña y de un sincero homenaje a aquellos que hicieron posible esa auténtica revolución que tuvo lugar en nuestra villa a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

La historia comienza cuando un grupo de empresarios sicilianos deciden venir a Santoña y establecer sus industrias de salazón. A partir de aquí comienza el desarrollo de una gran industria, la elaboración de la anchoa, de tal forma que hoy son conocidas mundialmente.

Tenemos entre nosotros descendientes de aquellos visionarios valientes. Y como nos enseñaron que es de bien nacidos ser agradecidos, aquí está el agradecimiento del pueblo de Santoña.

Hay que destacar que estos intrépidos empresarios encontraron una materia prima inigualable como es el bocarte del Cantábrico. Pero lo que es más destacable, descubrieron el buen hacer de cientos de mujeres santoñesas que gracias a su trabajo contribuyeron también a mejorar la economía de sus familias.

Hoy en día estas mujeres son mano de obra altamente cualificada, gracias a las cuales podemos disfrutar de la textura y del sabor de este manjar tan apreciable como es la anchoa.

Mi agradecimiento especial también a ellas.

MARÍA DEL PUERTO *Gallego Arriola*
Alcaldesa de Santoña



HACE DIEZ AÑOS, a finales de 1997, un grupo de santoñeses se tomaron interés por la formación de una asociación relacionada con nuestro primer producto industrial y de renombre internacional: la anchoa. Se fueron matizando ideas y haciendo preparativos para el acto fundacional, que se quería hacer coincidir con el aniversario del récord mundial de pesca, evento que acaeció el 5 de abril de 1960 al entrar en la lonja de Santoña, en aquella sola jornada, más de un millón y medio de kilos de bocarte, batiendo el puerto su propio récord.

Por todo ello, sucedió que, treinta y ocho años después, concretamente el 5 de abril de 1998, se llevara a cabo un acto solemne, en el salón principal del Palacio de Manzanedo de Santoña, arropado por las principales autoridades, quedando fundada la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, con el propósito de *dar a conocer y exaltar la importancia gastronómica de la anchoa como producto de calidad, el arte de su elaboración y sus formas de consumo*, como se recoge en sus estatutos.

A partir de ese año, y durante dos años más, organizó la Feria de la Anchoa, además de celebrar anualmente su Capítulo o asamblea general, con admisión de nuevos socios y la entrega de títulos de Socios de Mérito y de Honor, a los que de una forma

u otra impulsan, o desean promover, referido producto. Asimismo, en el transcurso de este tiempo, la Cofradía de la Anchoa ha efectuado multitud de recorridos por la geografía española y ha estado en países como Francia, Italia, Portugal...

Se ha hermanado con otras cofradías gastronómicas, como la del Vino de La Rioja, en Logroño; la del pimiento del Piquillo, de Lodosa; la del Hojaldre, de Torrelavega; la del Vino de Navarra... y, es miembro de FECOES (Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas).

Nos toca ahora presentar este libro, realizado por el historiador Luis Javier Escudero Domínguez, Socio de Honor de la Cofradía, un magnífico trabajo que recoge con sumo detalle la aportación italiana a la industria de la anchoa en Cantabria y que junto a otros actos forma parte del reconocimiento que pretendemos hacer en memoria de los italianos, principalmente sicilianos, pioneros e impulsores de aquella incipiente industria de finales del siglo XIX y principios del XX.

Un cordial saludo a todos, a los amantes de la anchoa y en especial a los descendientes de aquellos que emprendieron dicha industria.

VÍCTOR SIMÓN Ruiz Teja
*Patrón Mayor de la Cofradía
de la Anchoa de Cantabria*



Agradecimientos

QUIERO EXPRESAR mi más sentido agradecimiento a todas las personas que de una forma u otra han hecho posible la realización de este trabajo. Sin la aportación de cada una de ellas, la consecución de este proyecto hubiera sido muy costosa y sin lugar a duda incompleta por lo que este autor está en deuda con todos ellos.

Primeramente quiere agradecer la labor institucional, la confianza y facilidades prestadas para su publicación por parte de la Consejería de Relaciones Institucionales y Asuntos Europeos encabezada por su Consejera Dolores Gorostiaga y a la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, a su presidente Víctor Simón Ruiz Teja y al cofrade José Luis Gutiérrez Bicarregui por pensar en mí para la ejecución de dicha labor y por honrarme con el nombramiento de Cofrade de Mérito, distinción a la que espero poder hacer honor con este trabajo.

De manera muy especial quiero hacer extensible mi reconocimiento y gratitud a todas las personas entrevistadas por su disposición a la hora de relatar-me historias de sus antepasados o vivencias en primera persona de la actividad en las fábricas. Historia en estado puro de una actividad apenas reconocida. Por orden alfabético a Alex Maccione (Laredo), Alfredo Marino Marino (Ondarroa), Annalissa Marino

Orlando (Génova), Andrés Lo Coco Irazola (Santoña), Antonio Cefalù Rodríguez (Santoña), Baltasar Scola (Gijón), Calogero Billante Tarantino (Mutriku), Cándido Sanfilippo Marqués (Santoña), Carlos López Lo Coco (Castro Urdiales), Diana Oliveri Barbera (Santoña), Gaetano «Tanino» Alioto (Castro Urdiales), Giuseppe Marino Orlando (Génova), Ignacio Sanfilippo Suárez (Argoños), Irene Llama Ganzo, viuda de Salvatore D'Acquisto (Colindres), José María del Val Oliveri, María Regina Laguera Matanzas (Santoña), Puerto García Cuevas, viuda de Gaetano Tagliavia (Castro Urdiales), Salvatore Cusumano Ciolino [q.e.p.d.] (Bermeo), Santo Marino Linaje (Laredo), Santo Marino Orlando (San Sebastián), Tomas Giannitrapani Salcines (Laredo) y especialmente a Alfonso Orlando Castañeda y Carmelo Brambilla Stuardo por su extrema amabilidad y por estar siempre disponible a mis innumerables llamadas de «socorro». A todos ellos deciros que este libro es tan mío como vuestro, pues vuestras aportaciones han sido fundamentales a la hora de explicar y conocer esos datos no disponibles en los archivos, esas referencias orales pasadas de generación a generación que me han permitido adentrarme con mayor énfasis en la vida, en los orígenes de cada familia y sus amplias relaciones entre ellos. Espero no haberos defraudado y que haya sido capaz



de poder exponer y plasmar en este trabajo todos vuestros útiles comentarios.

Asimismo alargamos esta gratitud a los distintos órganos de la Administración visitados, a los Ayuntamientos de Castro Urdiales, Laredo, Colindres, Comillas, Suances, San Vicente de la Barquera y sobre todo al Consistorio de Santoña por permitirme el acceso a sus distintos fondos, bien sean los conservados en el Archivo Histórico, las actas archivadas en las dependencias de la Secretaría así como de parte de la documentación contemporánea guardada y todavía sin inventariar, además de permitirme usar sus fondos del Archivo Gráfico, mudo recuerdo del pasado reciente de la villa. Obviamente este reconocimiento se dirige también al personal encargado de los archivos que tan tenido que padecer mis constantes visitas. A Carmen Galván y Francisco Javier Romaña del Archivo de Castro Urdiales; a Baldomero Brígido responsable del Archivo de Laredo; a los distintos trabajadores de los Ayuntamientos de San Vicente de la Barquera (Vicente), Suances (María Ángeles), de Comillas y de Colindres. Del mismo modo agradezco a la archivera de Lekeitio, Maite Garamendi, a Begoña San Nicolás Bustinza del Archivo de Bermeo, a Manuel Ramón Rodríguez encargado del Archivo de Carreño (Asturias) y a Eva, responsable de la Concejalía de Cultura; a los responsables de los Archivos Municipales de Getaria y Hondarribia en Gipuzkoa; al personal de los Archivos Histórico Provinciales de Vizcaya y Cantabria y al de Protocolos de Gipuzkoa, especialmente a Ramón Martín y a Kontxi por su esmerado trato; a los trabajadores del Archivo Histórico de la Diputación Foral de Bizkaia, a las

trabajadoras del Archivo Museo de don Álvaro de Bazán en Viso del Marqués, especialmente a su directora Silvia A. López Wehrli, a los Notarios archiveros de las localidades de Castro Urdiales, Laredo, Santoña y San Vicente de la Barquera por permitirme acceder a los protocolos de finales del siglo XIX conservados en sus dependencias; al cónsul de Italia en Santander, don Manuel López-Dóriga Alonso-Urquijo por localizarme y permitirme consultar y muy interesante libro de Registro de italianos en Cantabria y, por extensión, a todos los trabajadores de archivos y bibliotecas consultados. A todas un millón de gracias.

También quiero acordarme de otros estamentos diversos así como otras dependencias culturales que me han abierto amablemente las puertas de sus instalaciones. A la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, personalizado en la responsable del área documental y Vicesecretaria, Mar Cervera, y a la responsable de biblioteca, Elvira Lastra. A la Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescados de Cantabria CONSESA, a su Secretario, Fernando Alonso y sus presidentes, Carmelo Branbilla e Ignacio Sanfilippo Suárez. A la *Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña* (REHISAN), especialmente a su presidente Manuel Adolfo Muela, por su amable trato y por poner a mi disposición todos los fondos conservados en dicha asociación; a las cofradías de Pescadores de Laredo y Santoña, en esta última, especialmente, a su Secretario Luis por posibilitarme la consulta de las actas y la documentación conservada; a la Cofradía de la Anchoa de Cantabria por cederme sus fondos; a la empresa de envases metálicos Barrenechea, Goiri y Compañía por per-



mitirme fotografiar sus fondos metalgráficos y litográficos, base del soporte gráfico presentado en esta trabajo; a mi buen amigo Aingeru Astui Zarraga, director del Museo del pescador de Bermeo por las innumerables visitas para reproducir ese pequeño tesoro que son los fondos litográficos de la extinguida empresa de Ricardo S. Rochelt S.A.

Para finalizar quiero acordarme de todas esas personas que me han ayudado de una o de otra forma. Todos ellos más que colegas de profesión se han convertido en buenas amistades siempre dispuestos a facilitarme la investigación con sus comentarios o sus favores cuando he necesitado de ellos. Estoy en deuda con todos ellos.

A Rafael Palacio, historiador y director de la Casa de Cultura santonesa y encargado del patrimonio documental histórico de aquella villa, por todas las veces que he recurrido a él y por todos los cafés que hemos tomado juntos; al historiador Manuel Ramón Rodríguez, por compartir esta locura por el mundo de las conservas y por su sempiterna disponibilidad a la hora de facilitarme su innumerable e interesante fondo documental, fondo nunca tan valioso como su amistad; al historiador y profesor Ernesto López Losa por enseñarme historia con mayúsculas, por guiarme con sus siempre acertados comentarios en las investigaciones y por abrirme puertas donde poder desa-

rollar mis trabajos; asimismo a Patricio Saiz, Director del Archivo de la Oficina Española de Patentes y Marcas, siempre solícito a mis peticiones; al profesor Alberto Ansola, experto conocedor del mundo pesquero cántabro, siempre atento a cometarios y a mis solicitudes; a las historiadoras Txus Fernández y Ana Isabel Prado Antúnez por motivarme y enseñarme en aquellas frías mañanas en el antiguo archivo de Bermeo el oficio de investigador; a los responsables del Museo Naval de San Sebastián; a José María Unsain y a Soko Romano por apoyarme en estos años y permitirme sacar a luz mis trabajos; nuevamente a Aingeru Astui esta vez en la faceta de historiador del mundo del mar por tantas y tantas charlas mantenidos sobre el sector pesquero de Bermeo y a Txema Errasti, que sin su valiosísima ayuda de tipo informático no hubiera sido posible concebir este trabajo.

Por último, he querido dejar mi especial agradecimiento a los que conviven conmigo y aguantan día a día mis innumerables y habituales ausencias, bien en mis visitas a los distintos archivos o recluso en la habitación de mi casa entre montañas de documentación, y pantallas de ordenador. En definitiva a mi familia, a mis padres Ángel y Francisca, a mis hermanos Miguel y Carlos y, sobre todo y, de manera muy especial, a Bienve, mi novia, por soportar esta «tortura» de vivir con un servidor. A todos, de corazón, un millón de gracias.



Introducción

EN LA ACTUALIDAD la comunidad de Cantabria es reconocida mundialmente por la calidad de uno de las producciones alimenticias típicas: los filetes de anchoa. En cualquier rincón de España y fuera de nuestras fronteras, el bocarte cántabro tiene reconocida y ganada fama entre los consumidores más exigentes que identifican a Santoña, Laredo, Castro Urdiales o Colindres con calidad, con un saber hacer y un gran conocimiento a la hora de trabajar este pescado como muy pocos. Al amparo de ello en la actualidad, pese a la grave crisis con la que se enfrenta el sector pesquero cantábrico, ha renacido una pujante industria de transformación orientada al fileteado y en menor medida al salazón que todavía ocupa a una buena parte de la población activa de pueblos como Santoña. Una visión que a los ojos de mucha gente de *tierra adentro* puede parecer una actividad secular, ancestral, efectuada desde hace mucho tiempo, que sin embargo no fue así.

La historia de la anchoa en el norte de España apenas tiene unos 120 años de vida, y como iremos explicando en el texto, vendrá de la mano de una serie de industriales foráneos que apostaron por el desarrollo de una nueva industria, amparada por las excepcionales cualidades de una pesca, la del

bocarte, apenas capturada por el exiguo interés prestado para su comercialización. A raíz de la venida de estos salazoneros se fue montando un nuevo sub-sector que con el paso de los años se convirtió en la base de la industria conservera, en el *leitmotiv* de todos los que se embarcaron en la aventura de la transformación de la pesca.

Pese a esta importancia poco, apenas nada, se ha investigado al respecto. Desconocemos cosas elementales de su génesis, de sus integrantes, de las distintas vicisitudes que influyeron en su posterior desarrollo, de la influencia que ejercieron en la vida de los distintos pueblos de adopción, en definitiva la historia de este sector. Hace veinte años cuando quien escribe empezó a indagar, a buscar información sobre el sector pesquero en los territorios cantábricos me encontré con que curiosamente, y sorprendentemente, apenas había algún estudio ex profeso sobre el tema pesquero en ninguno de los tres territorios cantábricos. Me llamó la atención que excepto un par de tesis presentadas en Vizcaya sobre la pesca en el siglo XIX y principios del XX, nadie, ningún historiador, ni investigadores, ni proyectos doctorales, ni eruditos locales, se hubieran



acercado a descubrir su historia, sobre todo en Cantabria, comunidad tan vinculada con la actividad pesquera. Esto fue lo que me motivó para dedicarme a la investigación histórica del mundo marítimo-pesquero en el ámbito cantábrico.

Entre todas las facetas de este sector, una me llamó la atención de forma acusada: la llegada de los italianos al Cantábrico y su revolución industrial. Pensando en aquellos intrépidos que se aventuraron a recalar por nuestras costas, uno se hace muchas preguntas que contextualizándolas al periodo finisecular, hacen más increíble su aparición. ¿Cómo conocen la existencia de anchoa en nuestras aguas? ¿Quién fue el primero? ¿Cómo vino? ¿Dónde se estableció por primera vez? Muchas incógnitas al respecto. Y es que si como comentaba anteriormente nos ponemos en la piel de un hombre humilde de aquella época, elaborador de anchoa en Sicilia, al sur de Italia, a varios miles de kilómetros de nuestro entorno, y nos contratan para viajar a un lugar tan alejado para ellos como el norte de España, con las dificultades lógicas de idioma, la problemática para integrarse en el tradicional modelo pesquero existente en aquellos años, en definitiva un montón de inconvenientes a los que enfrentarse que sin embargo no mermaron el interés de estos pioneros. Sin duda alguna, un rasgo común entre los sicilianos, su relativa facilidad para viajar a otros mundos, otros países, en busca de mayores y mejores oportunidades aceleró ese éxodo.

Todas estas preguntas que me iban surgiendo, he intentado contestarlas en este trabajo. Para ello me he servido de la documentación escrita de los distintos archivos y bibliotecas consultadas. Las dificultades

encontradas son, en muchos casos, insalvables. Pocos, muy pocos son los datos directos recogidos sobre los fabricantes italianos, que además cuentan con la particularidad que en muchos casos son erróneos, incompletos o no coincidentes con el cruce con otras fuentes. Un ejemplo claro y fundamental para este trabajo: las matrículas industriales. Debido a la temporalidad de estos establecimientos, como veremos más adelante, sus inscripciones en los listados contributivos no fueron recogidas con exactitud lo que nos priva de una información más fiable. Inexistentes archivos personales, escasa valoración a nivel regional y nacional, en definitiva un sector en los primeros años casi olvidado. Con la llegada de los cincuenta y los sesenta se inició un gran ascenso posibilitado por las excepcionales costeras de anchoa que condicionó el inicio de la especialización cántabra por la anchoa tanto en salazón como en filete. Afortunadamente para esos años los datos, sin ser excepcionales, sí son más abundantes que en la primera mitad de siglo.

Por todo ello, en un trabajo como éste, se hace fundamental la documentación oral. Las distintas entrevistas realizadas a los sucesores, de primera o incluso tercera generación, nos han ido descubriendo esas noticias, esas referencias que los fríos papeles y legajos nos negaron. Sin embargo, y pese a su disposición y buena memoria conservada en general por cada uno de ellos, nos faltan las narraciones primitivas, las contadas en primera persona por aquellos pioneros. Los progresivos fallecimientos acontecidos sobre todo en los años sesenta-ochenta nos han privado de una información más detallada de lo que en



realidad aconteció. Una verdadera lástima. Y es que en verdad, todo este enorme y loable proyecto de homenaje a estos verdaderos impulsores y creadores de la industria de la anchoa llevado a cabo por parte de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria, con el apoyo de don Agustín Ibáñez, Delegado del Gobierno en Cantabria, del Gobierno de Cantabria y el Ayuntamiento de Santoña, llega demasiado tarde.

Aquellos hombres que tomaron la aventura del Cantábrico en busca de nuevos horizontes y mejor calidad de vida, y que tanto hicieron por nuestra comunidad, desgraciadamente no podrán recibir ese más que merecido homenaje y agradecimiento por parte de su pueblo de adopción: Cantabria. Pese a ello todavía estamos a tiempo de mantener en la memoria de nuestras generaciones y en las próximas venideras esta labor, historia viva de un fenómeno que transformó la industria, la cultura, las sociedades, en definitiva, la vida de los pueblos marineros de Cantabria. Sirva este trabajo por lo tanto, como testimonio escrito de la historia de estos avezados personajes y a su vez, y a título personal, como sentido homenaje y reconocimiento por su labor. Espero que esta idea final quede reflejada en las siguientes páginas pues ése ha sido mi principal objetivo. En tus manos, estimado lector, tienes la respuesta. Ojalá que tu reflexión cuando termines de leer este trabajo, sea positiva, y que cuando degustes un rico filete de anchoa en salazón o en aceite o abras una lata de estos productos, pienses que detrás de ello existe una apasionante y rica historia, que ha influido a la hora de paladear ese maravilloso producto que es la anchoa tanto en salazón como en filete. En caso afirmativo, habré

cumplido con mi principal propósito: divulgar y transmitir ese fenómeno y podré decir, por lo tanto, que ha valido la pena la inversión de horas y horas de búsqueda de información, de modelar y plasmar dichos datos. En definitiva una apasionante labor que me ha convertido durante estos últimos meses en un verdadero libro andante.

Para finalizar quiero hacer un pequeño comentario sobre el porqué del título: *Acciughe salate alla vera carne*. Esta inscripción definía perfectamente la técnica, la calidad del producto elaborado por los *salatori* sicilianos. Anchoa salada en su verdadera carne, es decir con el punto de sal justo para que el producto quede con la textura perfecta y adquiera ese sabor inigualable. Este procedimiento fue el que inculcaron en nuestro país. Una elaboración todavía hoy en día artesanal, en gran parte manual, y donde todos los detalles eran sumamente importantes. Las personas que han conocido el sector en primera persona saben de la extraordinaria preocupación de los fabricantes italianos por las particularidades más insignificantes. La labor de éstos no sólo se resumía en comprar y elaborar. Todavía muchas personas nos cuentan anécdotas del denodado interés de estos industriales por conocer todos los aspectos relacionados con la pesca, cerciorándose a base de preguntas a los patrones de las embarcaciones de las características del pescado puesto en la venta: a qué hora se pescó, a cuántas brazas de profundidad, en qué zonas, a cuántas millas, etc., no escatimando dinero a la hora de adquirir la anchoa que ellos entendían que era de calidad. Estos detalles que a simple vista pudieran parecer insignificantes eran determinantes para alcanzar la calidad



deseada. En este aspecto la longeva experiencia de cada uno determinaba qué clase de anchoa era la más adecuada para conseguir ese gran bocado, la verdadera y extraordinaria *acciughe salate alla vera carne*.

Creo, por lo tanto, que nada resume y define mejor esa labor emprendida por los primeros fabricantes que

con el paso del tiempo y con la enseñanza de esa técnica a las siguientes generaciones convirtieron a los distintos enclaves cantábricos, y más concretamente a los puertos de Cantabria en el referente del sector a nivel mundial, tanto por su volumen como, y sobre todo, por la calidad de su anchoa elaborada con aquella técnica ancestral: *alla vera carne*.

Consideraciones generales de la situación del sector hasta la llegada de los italianos



LA CANTABRIA pesquera del siglo XIX presentará un estado de continuo y acusado avance según nos acercamos al final de la centuria, que fue regenerando y transformado el hasta entonces arcaico y rudimental pasado pesquero. La acción de un buen número de elementos posibilitó que el entorno pesquero, en su amplitud, fuera poco a poco consolidándose a la vez que engrandeciéndose, con lo que ello supondría para las poblaciones de los distintos enclaves cántabros, en particular, y los cantábricos en general. Los periodos de paz que siguieron a la Guerra de la Independencia, sólo quebrada con las refriegas Carlistas, propició una mayor dedicación de personal a las labores pesqueras. Esta actitud estuvo amparada por la abolición, en 1873, de la Matrícula de Mar por parte de la Administración que, como desarrollaremos más adelante, espoleó a las gentes de los pueblos marítimos que fueron ocupándose en mayor número a las tareas pesqueras sin el lastre de tener que inscribirse obligatoriamente en dichas listas. A su vez, esa calma posibilitó la progresiva creación de establecimientos transformadores, en contraposición con las rudimentarias lonjas de los escabecheros-tratantes, que fueron ampliados con la importantísima llegada de las primeras conserveras y sus cambios en la demanda de pescado (sardina vs. besugo-bonito) y

con la introducción de nuevos mercados (antiguas colonias españolas). Directamente relacionado con ello, se irá generalizando la aplicación de nuevas artes de pesca y de nuevos prototipos de embarcaciones, inducidas por la demanda de estos nuevos industriales. Asimismo la propia infraestructura portuaria, las obras de mejoras de los muelles y la llegada de grandes capitales ajenos al mundo pesquero (sobre todo indianos y personal pudiente) posibilitó un cambio estructural en el sector que pasará de un modelo arcaico y tradicional a un nuevo sistema que podríamos calificar como «industrial».

El resultado conseguido con la progresiva aparición de estos fenómenos se vio reflejado en un aumento del producto pesquero, tanto en la vertiente extractiva como en la elaborada, conociéndose unos periodos de crecimiento y de prosperidad desconocidos hasta esos años. Pese a ello los cambios y las novedades todavía no habían hecho más que empezar. Sin lugar a dudas, durante el periodo final del siglo, que podríamos acotar cronológicamente entre el último cuarto de siglo y principios del siguiente, aparecerán una serie de transformaciones claves que reestructurarán y modernizarán aun más este sector, siendo todas ellas la base de lo que acontecerá durante las primeras décadas del siglo XX.



Para comprender la importancia de estos acontecimientos en el devenir del sector pesquero y cómo incidieron a posteriori en la llegada de los primeros italianos, desarrollaremos la evolución de ambos sectores por separado hasta los años ochenta cuando ya se empiecen a conocer las primeras noticias sobre los industriales trasalpinos y la elaboración de anchoa.

Estructura del sector pesquero en Cantabria (1800-1880). Aspectos de su progresivo avance¹

La pesca de bajura será la principal y única actividad pesquera en Cantabria, y por extensión en todo el Cantábrico, en los primeros años del siglo. Olvidadas ya las pesquerías de Ultramar, tanto a la captura de bacalao, como a la caza de cetáceos, y desaparecidos ya los últimos vestigios de ballenas por nuestras costas, el personal marinero se centraba en las especies

denominadas de bajura. La principal, la costera más importante para los pescadores secularmente, y durante buena parte del siglo fue la del besugo. Esta especie era capturada entre los meses de noviembre y febrero, utilizándose aparejos y palangres, concretamente en los puertos cántabros se empleaba la «cuerda de besugo», que eran largadas en las zonas conocidas entre los pescadores como calas. Su importancia estaba relacionada directamente con su posterior elaboración. Así el besugo en escabeche fue la principal y más rentable manufactura que se despachaba desde los puertos de todo el litoral cantábrico, siendo en cierto modo el regulador del comercio con el interior. Debido a su calidad, los arrieros aparecían en buen número por estos parajes, trayendo alimentos desde el interior con los que poder hacer negocio.

Si esta anterior especie era la que se podía denominar de invierno, la sardina y el bonito eran contrariamente las del verano. Esta última, coincidiendo con la migración que realizaba hacia el norte, solía aparecer por nuestra costa para el mes de agosto desapareciendo para octubre. Para su pesca se utilizaba del mismo modo que en el anterior caso aparejos, si bien estos presentaban particularidades definidas. Mientras en el besugo la cuerda era largada al fondo, en el bonito se buscaba la superficie, empleando el sistema denominado *cacea* o *curricán*. Para ello, la embarcación portaba unas varas desde donde salían los aparejos que llevaban un engaño que solía ser de panojas de maíz. Navegando a toda vela y con las varas extendidas, el engaño simulaba ser un pez, siendo presa para el bonito. Su destino principal fue

¹ Para este capítulo me he servido de la información general que al respecto se recoge en ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto (1996): *Cambio económico y modo de vida en las comunidades pesqueras cántabras. Siglos XIX y XX*. Tesis doctoral presentada bajo la dirección de José Sierra Álvarez (1889/1991), Departamento de Geografía, Urbanismo y Ordenación del Territorio, Universidad de Cantabria, Santander, pp. 95-103; APRAIZ, J.A. y ASTUI, A. (1984): «La pesca en Euskalherria» en *Itsasoa*, n° 4, Editorial Etor, San Sebastián, pp. 74-148; LÓPEZ LOSA, Ernesto (2000): *El sector pesquero y la industria transformadora de pescado en el país vasco. Una historia económica*, Tesis doctoral inédita, pp. 220-250 (agradezco a su autor su amabilidad al facilitarme una copia de dicho) y ORTEGA VALCÁRCEL, José (1996): *Gentes del mar en Cantabria*. Banco de Santander/Universidad de Cantabria, Santander, pp. 52-57 y 69-82, además de las excepciones que en adelante se citarán.



también su manufactura en escabeche, adquiriendo mayor importancia pasada la primera mitad del siglo.

El otro pescado citado, la sardina, era capturada con redes, en un principio con artes *de deriva*, principalmente la denominada *sardinera*. Para su pesca se utilizaba el sistema denominado *al macizo* que consistía en ir cebando los cardúmenes mientras se iba largando la red con raba (huevas de bacalao) y así propiciar el enmalle de la sardina. A partir de mediados de siglo se irán utilizando, no sin muchas controversias al respecto, unas nuevas artes ya empleados con éxito en los puertos vascos denominados *cercos de jareta* o *trainas*. Estas últimas fueron introducidas primeramente por los puertos del oriente (Castro Urdiales) y muy probablemente su rápida aceptación estuvo vinculada al desarrollo de la pujante industria conservera en aquella villa. Para el resto de puertos apenas tenemos referencias, excepción hecha de la capital donde sabemos que se empezaron a largar en 1863². En Laredo parece ser que su introducción fue más tardía a juzgar por lo que nos informa un contemporáneo de la época que indica como en 1873 la sardina era capturada con la primitiva red, si bien en otro apartado hace indicación de la existencia de traineras que ya utilizan el cerco, por lo que da a entender que no eran muy abundantes estas artes³. El sistema más utilizado en este periodo fue el llamado *a la manjúa* en el que se requería del

concurso de los delfines, los cuales, con su gran voracidad acorralaban a los cardúmenes, obligándoles a huir hacia la superficie donde eran fácilmente capturados por los pescadores. Su destino eran tanto los mercados locales, como los del interior del Reino donde llegaba a través de los ya nombrados arrieros, los cuales la comercializaban tanto en fresco como sobre todo salada y prensada. Posteriormente, ya con la irrupción de los industriales conserveros, se convirtió en la materia básica para este tipo de industrias. Sus épocas de pesca, fundamentalmente, iban desde el mes de mayo hasta el otoño.

Estas eran las principales especies que se capturaban en el entrono cántabro. Además de ellas, se capturaban abundantemente otros pescados entre los que podemos citar por su relativa importancia el congrio, la merluza, el verdel, la boga, etc.

Para realizar estas pesquerías los hombres del mar del entorno cántabro poseían una serie de embarcaciones a propósito dependiendo de su fin, es decir, según la pesca a la que se dedicaban, no siendo apenas distinto de lo que acontecía en otros parajes del entorno cantábrico⁴. Esta división en la tipología de las embarcaciones, que se mantuvo inalterable durante varios siglos, fue sufriendo transformaciones tan sólo en cuanto a sus medidas, estuvo marcada por

² Archivo Museo de don Álvaro de Bazán (AMDAB), Pesca Asuntos Particulares, Legajos 2.156 y 2.135.

³ BRAVO Y TUDELA, A. (1873): *Recuerdos de la villa de Laredo*, Imprenta de la Asociación del Arte de Imprimir, Madrid, pp. 223-224.

⁴ Para este apartado de las embarcaciones he utilizado la información de: ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto, op. cit., pp. 95-104 y ESCUDERO DOMÍNGUEZ; Luis Javier (2002): «La mecanización de los barcos pesqueros: lanchas de vapor en la historia de Santoña y primeras referencias en Cantabria» en *Monte Buciero n° 8*, Ayuntamiento de Santoña, pp. 34-37 y ORTEGA VALCÁRCCEL, José, op. cit., pp. 88-97.



dos aspectos fundamentales y directamente relacionados entre sí: por un lado, las zonas de pesca donde desarrollen sus labor y por otra el tamaño de las embarcaciones. Al mismo tiempo, estos dos condicionantes se verán influenciados por un factor básico: la especie a capturar y el arte a emplear. De este modo las embarcaciones destinadas a la pesca de altura se definían como *lanchas mayores* o *de altura*, y las de bajura como *menores* o *sardineras*, *botes* y *barquías*. Ambos tipos serán herederos de las *pinazas*, *chalupas* y *bateles*, primitivas embarcaciones pesqueras que fondeaban en los puertos cántabros durante los siglos XVI y XVII.

Las primeras, según avanza el siglo XVIII, van adquiriendo la denominación de *lanchas besugueras*, *de altura*, *chalupas* o *mayores*⁵. Obviamente como su nombre indica son las de mayor porte y de mayores medidas, y sin lugar a dudas fue la reina por antonomasia hasta prácticamente el último tercio del XIX. Se destinaban a pescar en las zonas más alejadas de la costa, principalmente besugo y bonito, aunque también se destinaban a otras pesquerías como el congrio y la merluza, si bien estas dos últimas no eran

exclusivas de este prototipo, es decir, que con lanchas sardineras también se dedicaban a su captura, siempre en zonas más cercanas a la costa. Este modelo fue desbancado en los años finales del siglo XIX por otra embarcación de similares características, algo mayor en proporciones, y que contaba con cubierta. Fue la *lancha bonitera*. Su pronta aceptación y llegada a las flotas cántabras fue inducida por la demanda que ejercían los fabricantes tanto escabecheros como conserveros ya instalados en los principales puertos cántabros, que con su establecimiento ampliaron la demanda de bonito existente. A su vez la llegada y avestamiento de los pescadores vascos tras la última Guerra Carlista en 1876, expertos conocedores de esta clase de pesca, influyó a la hora de adquirir esta embarcación, siendo notorio que la mayoría de estas lanchas fueron construidas y compradas en los astilleros de aquella comunidad.

En el segundo grupo estaban las que operaban en las proximidades de la costa, subdividiéndose en las que se podrían denominar de pesca costera y las de interior, es decir, las que navegaban por las bahías, abras y rías. En las primeras entraban las lanchas sardineras, que como indica su nombre se dedicaban principalmente a su pesca en los meses estivales, si bien también se destinaban a otras pesquerías tanto con redes como con aparejos e incluso en casos puntuales en zonas alejadas de las que habitualmente frecuentaban. Este tipo de lancha fue sustituida a partir de los años sesenta por otra embarcación proveniente de las provincias vascas que era destinada, mejor dicho, fue modelada y construida para pescar con un arte novedoso en la zona cántabra como era el *cerco*

⁵ En varios protocolos de compra-venta que he consultado en el puerto de Castro Urdiales en los primeros años del XIX, también aparece citada como *lancha bonitera*, y es posible que en otros como Laredo también ocurriera así. Su acepción podría deberse a su origen, ya que en muchos casos, provenía de los astilleros vascos, donde era frecuente ese tipo de nominación. De todas formas no debemos de confundirla con la *bonitera* que a finales de siglo aparece por nuestros puertos, y que poseía una serie de divergencias con el prototipo de *besuguera*. En el caso que citamos, se trataba de otra denominación más sin que parezca que conllevara ninguna distinción.



de jareta, también llamado *traina*, *copo* o *bolinche*. Efectivamente. El nacimiento de este prototipo vino de la necesidad de idear una lancha rápida y ágil, que maniobrara con soltura, en definitiva, que se adapte al arte a usar por los pescadores que, en contraposición a las redes de deriva que se podrían denominar estáticas, necesitaban del movimiento de la lancha para poder cercar los cardúmenes.

Según los datos que hemos podido recabar, este prototipo entró en los puertos cántabros por el más cercano a Vizcaya, es decir, por Castro Urdiales. En 1866 ya se da cuenta de la existencia de tales lanchas en su flota⁶. En el vecino puerto de Laredo se tiene constancia de la inscripción de la primera en los libros de registro de buques para 1873; en Santoña, a falta de los libros de la lista 3ª (pesca) de aquellos años, sabemos por otras fuentes que en 1878 ya contaba con una de estas embarcaciones, siendo, según detalla las fuentes oficiales, más tardía la aparición en los puertos del occidente. Concretamente en el puerto de Comillas, la primera de ellas apareció en 1885 y doce años más tarde se inscribe la primera en la cercana villa de San Vicente de la Barquera. La inexistencia de industrias transformadoras unidas a la escasa actividad que por aquellos años se desarrollaba en aquellos puertos ralentizó su aparición en sus flotas.

Esta embarcación adquirió una importancia notable, desbancando la posición hegemónica que hasta esos años poseía su hermana mayor. Fueron las verdaderas impulsoras del sector en el periodo final del

siglo XIX y base de la pujanza que adquirió la industria transformadora en ese mismo periodo en Cantabria.

Por último, las flotas locales se completaban con los botes, barquías y bateles. Sin apenas trascendencia en el volumen total de las descargas, se destinaban a toda clase de pesca que se encontraba en las rías y bahías, si bien en los años finales del siglo, también se dedicaban a la pesca de sardina y sobre todo anchoa durante las épocas en la que ésta se acercaba a las bahías.

El sector transformador hasta la introducción del salazón de anchoa

Secularmente el pescado elaborado en los principales puertos de Cantabria ha gozado de fama en las principales plazas del país. Y es que la elaboración de pesca fue, sin duda alguna, el destino prioritario de las descargas que los afanados pescadores traían en sus lanchas, y a su vez el sustento principal del comercio con el exterior y el regulador de los precios de venta. La falta de mercados cercanos importantes, poblaciones demandantes de pescado fresco, y sobre todo la complicada orografía de toda la zona cántabra obligó a depender de la labor de los beneficiadores y arrieros/trajineros para dar salida a las pescas diarias. Principalmente la actividad transformadora se basaba en dos procedimientos: el salazón y el escabeche, siendo esta última la principal y más importante elaboración hasta la irrupción de los nuevos métodos de conservación.

⁶ AMDAB, Pesca Asuntos Particulares, Legajo 2.156.



Ambas manufacturas, junto a otras de menor entidad como el ahumado o el curado al aire libre, comúnmente denominado cecial, eran aplicadas en el entorno cántabro desde siglos atrás. El salado, es decir la utilización de sal espolvoreada para desecar el pescado y así conservarlo, fue uno de los sistemas más antiguos que se conocen, siendo aplicado, en un principio a buena parte de especies. A partir de finales del siglo XVI ya existen noticias de la elaboración de escabeche en la costa cántabra. Su generalización supuso un cambio notable con lo que hasta el momento se conocía. Un pequeño paso en el largo camino de la industrialización del sector transformador. Por una parte porque su acción requería de cierta infraestructura, de la aplicación de aparatos (hornos) y de varias materias primas (aceite, vinagre y sal) además de espacios ex profeso donde trabajar la pesca, es decir, de unos capitales, y por otra, y como causa directa, el resultado final: se conseguía prolongar por más tiempo el estado comestible del pescado, permitiendo que la mercancía pueda alcanzar plazas más lejanas sin apenas sufrir alteraciones en el sabor ni en la salubridad del producto. En resumen, se pasó de tratar el pescado, bien con sal, limón o con la acción específica del aire o del humo, a elaborarse, en otras palabras a cocinarse para posteriormente, y tras secarse, acompañarlo con una cobertura de vinagre consiguiendo así el mantenimiento del sabor por periodos largos. Las primeras noticias en Cantabria se documentan en Laredo en 1572 y en Santander en 1592⁷, presentándose de forma coetánea en las

principales poblaciones del Cantábrico. Según avanza la siguiente centuria, esta elaboración fue convirtiéndose en la principal manufactura de los puertos cántabros, adquiriendo notable fama entre las principales mesas castellanas. Su rápida aceptación fue motivada por su aplicación fundamentalmente a la pesquería reina en ese periodo: el besugo. Pese a que también se elaboraban otras especies como bogas o sardinas, lo cierto es que principalmente al escabeche se le asociaba con el besugo. Posteriormente, ya en pleno siglo XVIII, se empezó a escabechar el bonito, especie que poco a poco fue ganando en importancia. También en ese siglo se empieza a utilizar de forma más frecuente otro sistema denominado *salmuera*, practicado casi exclusivamente a la sardina, que consistía en introducirla en agua cargada de sal para pasados unos días, secar y prensar.

Los mercados de estas manufacturas fueron las plazas de Castilla y La Rioja principalmente. Su comercio fue exclusivo de los arrieros y trajineros que en sus recuas de mulas, se encargaban de llevar el pescado al interior, volviendo de vuelta con productos de la tierra con los que comerciar y hacer negocio en los puertos de mar. Su venida por los puertos era considerada como vital pues sin su concurso los productos no tendrían salida y por lo tanto los pescadores no podrían colocar la mayor parte de la pesca, y al mismo tiempo, se verían privados de materias primas

⁷ SANFELIÚ, Lorenzo (1944): *La Cofradía de San Martín de Hijosdalgos Navegantes y Mareantes de Laredo*, Instituto

Histórico de la Marina, Madrid, p. 46 y CASADO SOTO, José Luis (1977): «Los pescadores de la villa de Santander entre los siglos XVI y XVII» en *Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa*, Vol. I, Santander, pp. 114-118.



fundamentales para la elaboración como aceite y vinagre, en definitiva que el circuito comercial establecido, fundamental para las economías de los pueblos, se resquebraría.

Con estos procedimientos, y con esta coyuntura, se proseguirá en el inicio del siglo XIX. El salazón y la salmuera para la sardina y el escabeche para el besugo y el bonito principalmente. Este estado perdurará inalterable hasta los años centrales del siglo. La única salvedad destacable es la progresiva importancia que fue adquiriendo el bonito entre los escabecheros. Esta actitud condicionó el progresivo aumento del negocio, ampliando el número de días en activo y por consiguiente necesitando de locales, de lonjas, más acordes a la industria. Así a partir de la década de los treinta y sobre todo en las sucesivas, ya se empieza a utilizar el término fábrica, para referirse al espacio productivo, en contraposición a las rudimentarias lonjas que hasta esos años eran los recintos típicos de los elaboradores.

Paralelamente al incremento de locales escabecheros que se dio en los principales puertos de la región (Laredo y sobre todo Castro Urdiales, pues las capturas en la capital se destinaban mayormente al consumo en fresco de su población), una nueva técnica, originaria de Francia, revolucionará y transformará el panorama del sector elaborador del momento. Hablamos de las fábricas conserveras. Con la implantación de estas nuevas industrias el sector elaborador fue evolucionando y a la vez modernizándose, estimulado por otros factores básicos como fueron principalmente el aumento paulatino tanto de capturas como de flota. Las principales innovaciones,

aparte de la lógica de un sistema que proporcionaba una mayor conservación del producto a elaborar, consistían en la creación de verdaderos espacios fabriles en contraposición con las lonjas de escabechar; la especialización de las tareas y de la mano de obra (soldador); los mercados a los que está dirigido: la exportación a otros países; la utilización de otros transportes –vías marítimas– para expedir las mercancías y sobre todo la utilización fundamentalmente de un pescado determinado: la sardina.

Aunque en un primer momento las denominadas fábricas de conservas alimenticias elaboraban toda clase de pescados, amén de otros productos de tipo cárnico o vegetal, los establecimientos conserveros de pescado se especializaban principalmente en esta especie.

En el territorio cántabro, aparte de alguna mención con escasa credibilidad, el inicio de esta industria se localiza en Castro Urdiales. Allí en 1857 se registra el primer taller de estas características regentado por Luis Artiñano. En la vecina Laredo, será el indiano Braulio Larrabide quien instale la primera conservera en la localidad. En otros centros como Santander o Santoña la llegada de esta industria se dio en fechas posteriores⁸.

Durante las siguientes décadas, sobre todo tras el fin de la última guerra Carlista, la progresiva aparición

⁸ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2005): *Los italianos y la industria de salazón. Primeras aportaciones a su aparición por el Cantábrico*, comunicación presentada en el VII Congreso de la Asociación de Historia Económica celebrado en Santiago de Compostela en septiembre de dicho año, pp. 3-5 y BASOA OJEDA, Maximino (1932-1968): *Laredo en mi espejo*, Laredo, edición facsímil, p. 151.



de estos talleres, unido a la regeneración de los locales escabecheros que paulatinamente abandonaron las rudimentarias lonjas sustituyéndolas poco a poco por espacios más acordes a su fin, donde se introducen espacios definidos para la propia manipulación, se habilitan lugares para los hornos e incluso talleres para la realización de barrilería para su propio abastecimiento, trastocará el tejido industrial manufacturero de los principales puertos cantábricos. Progresivamente con la entrada en los ochenta se implantará, indistintamente, la conversión de ambas actividades en un mismo local buscando con ello optimizar la capacidad productiva de las industrias, aumentando el número de productos a elaborar y consecuentemente los días laborables, intentando así evitar las épocas de cierre obligado.

Haciendo un pequeño repaso a la situación en los distintos enclaves cántabros para mediados de los ochenta podemos observar la situación del sector hasta la irrupción de los talleres de salazón, descubriendo a su vez el grado de importancia que los diferentes puertos alcanzaron en el territorio.

Como podemos ver a través de los datos de esta tabla, la industria manufacturera se concentraba, casi en su totalidad en las dos localidades ya citadas, Castro y Laredo, y en menor medida Santoña, que ya para estas fechas empezaba a consolidarse como núcleo pesquero, siendo muy escasas las industrias en los otros puertos. Este patrón de primacía, que durante los tres primeros tercios del periodo decimonónico se mantuvo inalterable, cambiará con la irrupción de un nuevo sistema, trastocando con ello el orden en apenas 25 años.

Tabla 1.
Industrias transformadoras en Cantabria (1885)

Puertos	C	E	CE	TOTAL
Castro Urdiales	11	3	1	15
Laredo	12	4	6	22
Colindres	2	–	–	2
Santoña	3	1	1	5
Santander	1	–	–	1
San Vicente de la Barquera	–	1	–	1
Total	29	9	8	46

C= Conserva, E= Escabeche.
Fuente: ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis (2005), op. cit., p. 5.

Otras incidencias: la liberación de las disposiciones institucionales

El crecimiento del sector extractor-transformador que se dio en los años centrales de siglo recibió un empujón con la toma de medidas por parte de la Administración. Estas disposiciones, solicitadas ya por los ilustrados en el siglo XVIII y que quizás se aplicaron tardíamente, liberaban en cierto modo del encorsetamiento al que se veía sometido el sector desde siglos atrás y que frenaban el desarrollo de la propia industria. Entre todas ellas las más importantes fueron el desestanco de sal y la abolición del la Matrícula de Mar.

La primera, decretada en 1869 suponía un extraordinario beneficio para los fomentadores que de este modo veían como era exonerada de los distintos gravámenes que se le solían aplicar, pudiendo así adquirir dicho género a precios más razonables con lo



que ello repercutía en el precio final del producto. La segunda posibilitó la mayor dedicación a las faenas pesqueras de los vecinos de los distintos puertos. La instauración de la matrícula conllevaba que todo aquel que quisiera dedicarse a la pesca o a la navegación tenía la obligación de inscribirse en ella, quedando así reclutados para el servicio en la Armada. Este principio provocó el desinterés de muchos hombres por la actividad pesquera. La abolición en 1873 facilitó por lo tanto, el enrole de un mayor número de personal marino y pesquero⁹.

Este aumento del personal pesquero estuvo en algunos casos concretos influenciado también por la llegada de pescadores de otros territorios, concretamente vascos, que sobre todo a raíz de la última Guerra Carlista (1872-1876) deciden abandonar sus hogares y afincarse en puertos de la región hasta el final de la contienda bélica. Muchos de ellos decidieron finalmente avecindarse en nuestros puertos. Curiosamente, y no de forma casual deciden en mayor medida asentarse en poblaciones donde la actividad pesquera no estaba del todo desarrollada y que no contaban con sociedades de pescadores que dificulten su integración con los pescadores nativos. Así, un buen número de ellos, sobre todo vizcaínos de

Ondarroa, Bermeo y Lekeitio aterrizaron en Santoña, San Vicente de la Barquera e incluso a la capital santanderina. La importancia de esta arribada fue notable pues su llegada y su labor incitó a los propios vecinos a dedicarse a las faenas pesqueras, lo que influyó en la progresiva creación de fábricas y en definitiva en el surgimiento de una industria en poblaciones como Santoña o San Vicente de la Barquera con escasa actividad durante todo el siglo XIX¹⁰.

Con todo lo explicado, podemos sintetizar que el sector pesquero, en sus dos facetas extractiva y transformadora, y pese a los cambios habidos, se encontraba en los años ochenta encarrilado en una dinámica de la que no se saldrá y que en buena parte estaba mediatizada por la tradicionalidad, un rasgo siempre apegado a la idiosincrasia del pescador. Se mantenía la pesca con lanchas (bonitera pesca mayor-trainera sardina), se mantenían las mismas calas de pesca que antaño venían utilizando sus antepasados y las artes y aparejos apenas sufrían cambios salvo en el caso de la generalización del cerco. El subsector transformador sí sufrió una regeneración más acusada, que se observó en la llegada de un revolucionario método de conservación, en la renovación de los locales escabecheros y en la concepción industrial de la

⁹ ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto (1996), op. cit., p. 151 y OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín (2002): «Cambio técnico e industrialización pesquera en Asturias (1880-1930)» en *Historia Agraria*, nº 28, *Estudios Monográficos: La pesca en la España Contemporánea*, Universidad de Murcia, p. 70.

¹⁰ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2006): «Presencia vasca en el desarrollo de la pesca en el Cantábrico. ¿Una importancia cuestionable?» en *Itxas Memoria* nº 5, *Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, Museo Naval, San Sebastián, pp. 637-638.



actividad por parte de los industriales que empezarán a compaginar ambas elaboraciones en sus talleres. Sin embargo, en su base, mantenía unos fundamentos tradicionales: el bonito y el besugo proseguían siendo las especies a escabechar y la sardina era la principal demanda de los fabricantes conserveros.

No será hasta la irrupción de unos nuevos industriales cuando el panorama pesquero cántabro en particular y cantábrico en general sufra un serio giro con la demanda de una especie que hasta ese momento apenas tenía salida ni en el mercado ni para su elaboración. Nos referimos a la anchoa, al bocarte cántabro.



Salazón de anchoa y la irrupción de los italianos. Primeras referencias

Condicionantes que propiciaron su instalación

S EÑALADOS ya los asentamientos de las conserveras y las fábricas de escabeche en los principales puertos cántabros, irán apareciendo una serie de nuevos industriales denominados *salazone*ros que introducirán un nuevo método de conservación (no por desconocido sino por escasamente utilizado) aplicado fundamentalmente a una especie poco estimada como era la anchoa¹¹. Según avanzan los años ochenta se empiezan a apuntar noticias referentes a su manipulación que paulatinamente, y en apenas veinte años, la convertirá en el principal producto de las industrias cántabras y del resto de puertos cántábricos, influenciada por una serie de indicadores que repercutieron en su éxito:

1) Abundancia de materia prima poco explotada. Su escaso valor comercial tanto para los comerciantes en fresco como para los industriales transformadores limitaba sus capturas, haciéndolas poco a ventajosas para los pescadores que preferían dedicarse a la

sardina, especie mejor retribuida debido a la demanda creada tanto en los mercados interiores como, y sobre todo, para las conserveras. Condicionado por ello los salazoneros se encontraran con una coyuntura extraordinariamente favorable para el ejercicio de su industria: volumen de pesca y precios bajos.

2) Existencia de una flota de traineras, y posteriormente vapores, capaces para su pesca al utilizar artes de cerco, las cuales como ya ha quedado apuntado eran utilizadas habitualmente entre los pescadores cántabros para capturar sardina.

3) Facilidad para su puesta en marcha. Debido a las características propias de la industria, en la que su producción es totalmente manual sin maquinaria de ningún tipo, su carácter estacional, trabajando sólo los meses de costera de esta especie así cómo la no necesidad de espacios amplios para almacenar mercancías para su posterior venta, su instalación no requerirá grandes capitales que desembolsar. Los gastos que conllevaba la implantación de esta industria eran los empleados en el arrendamiento de lonja, la propia mano de obra, la compra de pescado para elaborar, sal y barriles.

4) Existencia de mercados ya establecidos y necesitados de mercancías de este tipo (Italia). Junto

¹¹ También trabajaron la sardina, sobre todo en los primeros años, aunque en menor medida. Ya en el siguiente siglo se atreverán incluso con otras especies, aunque siempre de forma circunstancial.



a la abundancia, éste fue uno de los rasgos más importantes. Por un lado la introducción de producto en nuevos mercados, distintos a los tradicionales del interior del estado para los escabeches y los americanos para las conservas, y por otro la absorción total de la producción por parte de estos mercados.

A su vez su progresiva implantación repercutió en la reorganización de la actividad pesquera. La demanda de anchoa provocada por estos salazoneros y los extraordinarios precios que alcanzaba originó un cambio en las prioridades de los pescadores del Cantábrico. Las traineras empezaron a dedicarse a su pesca en detrimento de la sardina, sobre todo con la implicación de las lanchas vaporas y su polivalencia a la hora de adaptarse a cualquier pesquería, sin necesidad de cambiar de lanchas, como sucedía en tiempos pasados.

Sin embargo, y como hemos visto en el desarrollo del sector pesquero hasta los años ochenta, la anchoa no aparece entre los pesquerías principales de los pescadores cántabros. Y es que aunque hoy en día nos pueda parecer que es una pesquería clásica de los pescadores norteos, la realidad es que fue todo lo contrario hasta la llegada de los italianos. Vamos a comentar algo sobre su historia.

Referencias a la elaboración de anchoa hasta la arribada de los italianos

Como ya se ha adelantado con anterioridad la anchoa fue históricamente, un pescado de segundo orden. Desde el siglo XVI los pescadores del entorno cantábrico que se dedicaban a la pesca costera, se centra-

ban principalmente en las capturas de besugo en los meses de invierno y sardina en el periodo estival, no siendo hasta la llegada del siglo XVIII cuando empieza a adquirir mayor protagonismo la pesca de bonito, costera que ya desde siglos anteriores desarrollaban los pescadores vascos. Su identificación con pesca menuda, difícil de comerciar por ser rápidamente perecedera influyó de manera notable en su exiguo interés pesquero. La documentación consultada sobre Cantabria y el resto de las comunidades cántabras de los siglos XVII y XVIII apenas recoge referencias a su elaboración o venta. Por el momento sólo he localizado un par de escrituras, localizadas en puertos guipuzcoanos, que hacen mención a esta especie¹².

Durante el siguiente siglo la situación no variará en exceso. Las menciones explícitas de esta pesquería son testimoniales, si bien se puede observar ya su cita en los puertos de Cantabria. Según se desprende de un memorial redactado en 1798 sobre el estado de la industria, se anuncian las principales especies que se capturan (un total de 14) incluyendo entre ellas a la «anchoa»¹³. Pese a ello, sus descargas no debieron de ser de importancia. Otro documento redactado en

¹² Una fechada en 1580 en la localidad de Fuenterrabía en la que se comercializa «cien barriles de anchobas curadas» y la otra en 1610 en la villa de Mutriku en la que se formaliza contrato para la venta de tablas para barriles de anchoa. Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa, (AHPG) Signatura 3/00356, ff. 171-172 y 1/002599, f. 76.

¹³ MANSO BUSTILLO, José (1798): *Estado de las fábricas, comercio, industria y agricultura en las montañas de Santander*, Biblioteca Municipal Menéndez Pelayo, Colección de E. de la Pedraja, Ms. 103, p. 24.



fechas cercanas y concerniente a la zona santonesa donde por su situación geográfica, cercana a la bahía que forma el arenal de Laredo y la desembocadura del Asón, pudiera darse ese tipo de pesca, tampoco parece ser que apareciera. El informe fechado en 1793, y realizado para exponer las cualidades de Santoña para fomentar el sector pesquero, nos relata la clase de pesca que se realiza en sus costas sin hacer ninguna mención a la anchoa¹⁴.

Otros indicadores como los propios mercados de destino nos vienen a corroborar lo aquí anunciado. En las principales plazas castellanas no consta ninguna partida entrada durante todo este siglo, teniendo que esperar hasta mediados del siguiente para localizar las primeras introducciones en estos mercados¹⁵.

Pese a ello, curiosamente se empezarán a conocer y desarrollar los primeros intentos para fomentar la elaboración de esta especie, especialmente en el territorio cántabro. La actitud reformista que los distintos gobiernos ilustrados llevaron a cabo en la España del Setecientos permitió la creación de las Reales Compañías. Una de ellas fue la Real Fábrica de Conserva y Salazón de Anchoa¹⁶. La idea se fundamen-

taba en la actitud de los Ilustrados por fomentar las pesquerías nacionales para con ello poder contrarrestar las importaciones de bacalao de otros países, que tras la firma del Tratado de Utrech en 1713, por el que España perdía los caladeros del Atlántico Norte, aumentaron notablemente. Desgraciadamente desconocemos más datos hasta el momento que nos demuestren si las iniciativas que conllevaba esta compañía fueron puestas en práctica y en caso afirmativo en qué lugar.

Quizás en relación con esta Compañía, existe un documento singular redactado por un Oficial de la Marina al Secretario de Estado, el Marqués de Grimaldi, en la que se describe los pasos a realizar para elaborar anchoa o sardineta en barriles apuntando en la carta que el encargo de la puesta en practica debe de ser en «Santander o sus inmediaciones». La formula coincide prácticamente con lo realizado por los italianos un siglo después con la salvedad que el periodo de maduración (hasta otoño) se realizaría en nuestra costas y que junto a la sal se le espolvorearía un poco de pimienta molida:

«Las anchoas, o sea sardinetas, se distinguen de las sardinas en ser pescado más fino, más delgadas y con menos escamas que las sardinas, de dichas anchoas se ha de separar como dos arrobas de las más grandes y frescas, arrancarle la cabeza, de modo que al mismo tiempo salgan las tripas, labarlas en agua del mar y ponerlas en un barrilito bien arregladas al modo que se embarrilan las sardinas; en cada suelo se pone sal molida, y muy poco de Pimienta negra molida, llenado el

¹⁴ El informe detalla un buen numero de especies que habitualmente se pescan en la zona: «besugos, merluzas, el bonito o atún, congrio y sardina; y además suelen salir al tiempo de pescar estas, algunas otras en corta cantidad y de buena comida como son meros, golondrinos, cabras, berdeles, etc.»; asimismo en otro apartado hace alusión a la captura de breca». Archivo Histórico Provincial de Cantabria (AHPC), Fondo: Diversos, 67-6/13. *Noticias de la pesca en el Puerto de Santoña*.

¹⁵ CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (1998): *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, Universidad de León, p. 420.

¹⁶ BARRÓN GARCÍA, José Ignacio (1992): *La Economía de Cantabria en la etapa de la Restauración (1875-1908)*, Santander, p. 111.



barril se carga con una piedra para que se asienten, y se rellena el barril con salmuera fuerte y fría, manteniéndola así hasta el otoño para remitirle bien lleno, poniendo al barril su tapa, bien ajustada para que no salga la salmuera»¹⁷.

Con la llegada del Diecinueve, y sobre todo a partir de los años cuarenta, la anchoa empieza aparecer regularmente, aunque en cantidades de poca consideración, en los estados de pesca de algunos puertos del País Vasco y más importante, se empieza a ver partidas de anchoas elaboradas sobre todo en Lekeitio, Ondarroa, Zarauz y Hondarribia. En Cantabria según los datos recogidos por Pascual Madoz, la anchoa no aparece entre las principales pescas de los puertos de la comunidad¹⁸. Es más, tenía tan poca consideración que en muchas ocasiones, al no tener salida comercial, era devuelta al mar o como mal menor, vendida para abono en el campo¹⁹.

Con la llegada de las conserveras alimenticias se ira introduciendo la anchoa dentro de sus catálogos. Como ya se ha comentado con anterioridad, este tipo de industrias elaboraran una amplia gama de productos desde pescados a vegetales pasando por los cárnicos. En lo que se refiere a los productos marinos el número de ellos dependerá de las capturas que se

desembarquen en los puertos donde adquieran sus compras. Así, curiosamente, en los primeros catálogos recogidos para 1869 de distintas empresas conserveras del Norte de España, se puede observar cómo la anchoa aparece tan sólo en las fábricas vizcaínas, no estando presente ni en las gallegas, ni en las asturianas ni en la representante de Cantabria²⁰. En las conserveras de este territorio tendremos que esperar hasta los años ochenta para poder aseverar la presencia de este género. Concretamente en 1883 tres establecimientos laredanos elaboraban anchoa en salazón tanto en barriles como en frascos²¹.

Con el paso del tiempo se fue generalizando la elaboración de anchoa por parte de los conserveros cántabros, tanto en aceite como en salazón, si bien no pasó de ser un artículo más dentro de su extensa gama de producciones. Esta progresiva ocupación llevó a uno de ellos a patentar la conservación de la sardina y la anchoa por medio de la salmuera en latas. Germán Bravo, conservero bilbaíno afincado en Santoña fue quien en 1884 registró una patente, concedida por cinco años, con el fin de asegurar la propiedad de un procedimiento para conservar las

¹⁷ Biblioteca del Museo Naval (BMN), Miscelánea, Colección Fernández Guillén, Ms. 1.443, documento 10, s.f.

¹⁸ MADUZ, Pascual (1845-1850), *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, edición facsímil, vv.pp.

¹⁹ HACHA (1945): «La fabricación de anchoa en salazón en la provincia de Santander. Algo sobre su historia» en *Industria Conservera*, Vigo, Junio, 1945, p. 15.

²⁰ AMDAB, Asuntos Particulares, leg. 2.140. Texto original de la obra de Mariano de la PAZ GRAELLS, *Exploración científica de las costas de departamento Marítimo del Ferrol verificada de orden del Almirantazgo por el vocal de la Comisión Permanente de Pesca Don Mariano de la Paz Graells* en el verano de 1869. De las 8 representantes vizcaínas 7 presentan «anchoas en aceite» entre sus productos.

²¹ DEL RÍO Y SÁINZ, José Antonio (1891), *La provincia de Santander considerada bajo todos sus aspectos*, Santander, Tomo, I, pp. 185-186.



anchoas y sardinas crudas en salmuera en latas de todos los tamaños, en lugar de emplear barriles de madera, que según su experiencia tenían el defecto de evaporar la salmuera con facilidad, causando la corta conservación de la pesca y un mal sabor, lo cual se evitaba empleando envase de hoja de lata. Pese a ello, la idea no debió de tener gran éxito o, seguramente, no prosperó como el peticionario esperaba pues pasado el tiempo de concesión no renueva dicha patente²².

La situación en Italia. Factores que incidieron en la posterior llegada al Cantábrico

La anchoa es una especie muy apreciada en los mercados y pueblos que bañan el Mediterráneo. Desde la Edad Media se tienen referencias del comercio de *Amploias*, nombre que recibía esta especie en aquellos siglos, sosteniendo varias fuentes que esta actividad, la salazón de barriles, era la base de la economía de muchos pueblos mediterráneos²³.

En la costa italiana la salazón tanto de anchoa como de atún fueron las principales manufacturas de su industria pesquera. Esta última especie era elaborada ya por los fenicios en Sicilia en el siglo V a.C. Entrados en pleno siglo XIX, y tras la unificación del antiguo Reino Italiano (1861), se empieza a observar un gran movimiento económico especialmente en la

zona norte del país. Al amparo de este crecimiento se crearán una serie de empresas transformadoras y sociedades comisionistas que poco a poco acaparrarán el mercado de estas dos especies. Estas casas comerciales se instalaron fundamentalmente en Génova, Torino, Livorno y Nápoles y en un principio, aparte de la propia elaboración, absorbían la producción de los puertos del sur del país, más concretamente de los puertos sicilianos como lo detalla la noticia acaecida en 1869 cuando el vapor «Ausonia» que cubría la línea Palermo-Nápoles-Génova naufragó llevando mercancía expedida por los salazoneros de Porticello²⁴.

Las características de la flota de este enclave, así como de otros puertos como Terracini o Sciacca, que trabajara todo el año, principalmente en los meses primaverales, la abundancia de pesca desembarcada en sus arenales y su buena fama adquirida en la elaboración del salazón propició el interés de las empresas norteañas por entablar contactos comerciales²⁵. Estas relaciones con los *salatori* tendrán una especial relevancia para la posterior arribada de compañías trasalpinas a nuestras costas.

Más, pese a estas ventas, el mercado de salazón en la península itálica era deficitario, necesitando mayor volumen de anchoa para cubrir la demanda. Las causas de esta falta no están del todo claras. Algunos autores intuyen una merma en la pesquería por motivos de crisis cíclica y por enfriamiento de las aguas

²² Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas (AHOEPM), Patente nº 4.278.

²³ LLOP, Milena y SERRA, Carles (2003), *Las mil y una... con Anchoas*, Ajuntament de l'Escala, pp. 44-45.

²⁴ Lo Coco, Nicolò (2002), *...paesi di mare*, Porticello-Santa Flavia, pp. 17 y 21.

²⁵ *Ibidem*, p. 19.



del Mediterráneo²⁶. Sin poder rebatir tal afirmación por falta de fuentes al respecto sí que es cierto que según algunas estimaciones no debió haber tal crisis o no se presentó de forma aguda. Si atendemos a los datos de las embarcaciones registradas en Porticello a principio de siglo, y los comparamos con los recogidos para 1876 observaremos un aumento espectacular de la flota que pasará de 110 unidades a 250²⁷ por lo que parece poco probable que este incremento se produjera con épocas de crisis pesquera. Así mismo Nicolò Lo Coco en su trabajo sobre los salazoneros sicilianos nada apunta sobre esa supuesta crisis en aquellas costas. Contrariamente apunta que el sector marítimo de la zona en los años de final de siglo vivió momentos de prosperidad lo que posibilitó la implantación de empresarios que desarrollaron la actividad en aquellos parajes²⁸. Con estos planteamientos parece más acertada la hipótesis sobre la imposibilidad de cubrir la demanda que originaba el mercado italiano y las incipientes exportaciones que se empezaban a realizar desde Génova para otros países.

²⁶ MAÍZ ALKORTA, José Agustín (1993), *El sector pesquero vizcaíno, 1800-1960. Análisis de la interacción de los elementos ambiental, extractivo y comercial de la pesquería*. Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, p. 558. También HOMOBONO, José Ignacio (1993), *Las conservas de pescado en Cantabria* en *Conservas de Pescado y litografía en el Litoral Cantábrico*, FEVE, p. 70.

²⁷ LO COCO (2002), op. cit., p. 19.

²⁸ Ibídem, p. 25: «Nel settore marítimo invece, avvennero fatti diametralmente opposti, in questo contesto il mito e la fortuna dei Florio in Sicilia, che fu trainante per i piccoli nuclei imprenditoriali, nello svolgere assieme alle attività locali, quelle collegate con l'estero».

Esta necesidad será la causante de la búsqueda de nuevos centros de elaboración con los que poder surtir los distintos mercados. Esto explicaría que fundamentalmente, en un principio, fueran las sociedades fuertes, las empresas comisionistas del norte que por un lado tendrían capital necesario para iniciar estas expediciones y por otro serían las que necesitarán más volumen de producción²⁹.

A su vez se vieron favorecidos por los convenios comerciales suscritos entre España e Italia en el periodo final de siglo, los cuales amparaban en cierta medida la importación de pescado salado al país trasalpino desde los puertos españoles. Pese a la importancia que paulatinamente fue tomando la producción y la exportación de sardina y anchoa salada, estos productos no alcanzaron un valor muy importante en la balanza comercial entre ambas naciones. Por ello tanto el tratado rubricado en 1888 como los sucesivos de 1892 y 1893 dejaban libre la entrada de esta

²⁹ Aunque para otra especie (el atún) ya se explica en una memoria de principios del XX esta coyuntura que extrapolándola al caso que nos ocupa bien pudiera servirnos: «no pudiendo servir los fabricantes italianos á la gran demanda que á diario recibían de los mercados consumidores, el importante industrial de Génova D. Angelo Parodi, apercibido de lo halagüeña perspectiva del negocio se decidió y llevó a efecto asociado á la casa del Sr. Rahola el establecimiento de la primera fábrica de conservas de importancia en Vila Real de Santo Antonio (Portugal)», MILLA y PINELL (1901), *Memoria sobre la antigüedad de la pesca de los atunes, importancia de esta industria y decadencia en que estuvo*, La Coruña, pp. 16-17, en RÍOS JIMÉNEZ, Segundo, *Actividades pesqueras e industria de conservas de pescado en Andalucía (1750-1936)*, tesis doctoral inédita. Como vemos curiosamente en ambos casos (anchoa y atún) la empresa pionera fue la de Angelo Parodi lo que denota el grado de importancia.



mercancía en puertos italianos, es decir, estaban exentas de cualquier tipo de arancel que grabará e incrementará su valor. Esta situación de privilegio perduró hasta 1905 cuando el gobierno italiano denunció el *modus vivendi* que regía las relaciones comerciales entre ambos, dando por caducado el tratado vigente de 1892, proponiendo la implantación de una tarifa mínima para los productos importados por aquel país, con lo que los pescados en salmuera pasaban a contribuir con 5 liras por quintal³⁰.

Interrogantes a su llegada y conjeturas al respecto: ¿cómo conocen la anchoa del Cantábrico?

La búsqueda por nuevos lugares donde poder elaborar o adquirir anchoa les acercará hasta las costas del norte de España. Más ¿cómo sabían de las características de la zona para poder explotar dicha actividad? y ¿por qué se deciden a ello? Estas son las dos interrogantes clave para explicar la llegada de estas sociedades. El porqué parece obvio: había abundancia de pesca pero ¿cómo se enteran ellos de tal abundancia? Sin poder ofrecer una respuesta categórica y concluyente, podemos lanzar varias hipótesis que quizás nos ayuden a explicar dichos motivos.

Por un lado no parece descabellado pensar que alguna de las conservas de anchoa en aceite que ya se producían en las conserveras vascas de finales de los sesenta o las elaboraciones de anchoa en salazón que en los primeros años de los ochenta se elaboraban en las conserveras cántabras, fueran a parar a otros mercados que no sean las antiguas colonias españolas como por ejemplo los franceses o los italianos. Estas remesas permitirían observar la calidad de la especie. Por otro lado las propias firmas italianas que ya desde finales de los setenta frecuentaban las costas andaluzas y portuguesas con el fin de adquirir atún para su elaboración conocerán las características de las zonas marítimas españolas para futuros asentamientos. Muchas de ellas serán frecuentes con posterioridad en nuestra costa.

Así mismo las casas francesas y catalanas que ya por esas fechas de principios de los ochenta aparecieron por algunos puertos para elaborar esta especie en barriles. Uno de estos industriales catalanes tuvo relación directa con una sociedad trasalpina como veremos más adelante por lo que no se deberían descartar las relaciones comerciales entre salazoneros catalanes y sociedades italianas. Como explicaremos más tarde, una de estas firmas importantes se decidirá a buscar contactos en las costas cercanas a Italia como Argelia o Grecia, y muy probablemente Cataluña, donde ya desde épocas anteriores existía tradición de salar la anchoa.

³⁰ GARCÍA SANZ, Fernando (1994), *Historia de las relaciones entre España e Italia: imágenes, comercio y política exterior (1890-1914)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas,

Madrid, pp. 51-59 y 262-268. También me he servido de varios datos facilitados por el profesor Segundo Ríos, al cual agradezco su desinteresada aportación.



La aparición de la primera empresa italiana al Cantábrico y su relación con fabricantes catalanes

Desgraciadamente son pocas, muy pocas las referencias que he podido encontrar sobre los primeros asentamientos de estos industriales. La bibliografía consultada al respecto nos ofrece esporádicas alusiones a fechas que en muchos casos son conjeturas sin fundamento documental por lo que su validez está más que cuestionada.

Hasta el momento la primera noticia fundamentada sobre la llegada de industriales italianos por las costas españolas nos remite a 1880. En una carta enviada en marzo de ese año por el siciliano Mariano Scola a su mujer Ángela Sanfilippo, éste le explica que después de llegar a Génova, tras cinco días de navegación, se dispone a partir a España junto a su cuñado Angelo Cefalù y el señor Angelo Parodi³¹. Desgraciadamente esta noticia no nos aclara el lugar donde pensaban establecerse ni la actividad a emprender. Aunque todo parece indicar que se trata de un viaje para trabajar anchoa, existen dudas razonables que nos pueden inducir a pensar que también podrían dirigirse a otra zona del estado español como la andaluza donde ya estaban asentados italianos dedicándose al atún o simplemente, que el año apuntado no sea el correcto. La consulta de prensa para los territorios vascos y cántabros en ese año no nos ofrece ninguna noticia al respecto y por el contrario sí citan la llegada de catalanes y franceses en épocas

cercanas. Documentación de otro tipo como la notarial o municipal tampoco nos es fructífera.

Tan sólo una fuente, no excesivamente concreta, nos permite aventurar que quizás ese viaje tuviera como destino la costa cantábrica y más concretamente un puerto cántabro. Cotejando los libros sobre comercio exterior, en el tomo correspondiente a ese año, se apunta una sola partida exportada por los puertos del norte de España, concretamente desde el puerto de Castro Urdiales, especificando además que tal mercancía corresponde a pescado en salmuera que bien pudiera ser anchoa o sardina. Pese a que en un principio pudiera encajar con lo argumentado por el Sr. Scola, son muchas las citas recogidas que nos obligan a cuestionar este planteamiento. Por un lado porque desconocemos el país destinatario de dicha mercancía. Por otro porque consultando los listados contributivos de dicha villa en aquel año no aparece ninguna referencia explícita a la labor de alguna casa trasalpina y por último porque en las partidas de pescado salado entraban varias especies como por ejemplo el atún que sabemos era exportado por lo menos desde algún puerto vasco, por lo que tampoco sería de extrañar que teniendo Castro una floreciente actividad escabechera de este producto, algunas partidas de ese pescado pudieran ser beneficiadas en salmuera. Sea cual fuere el pescado exportado debemos de entender este hecho como algo meramente puntual y sin continuidad pues en los siguientes años, y hasta la década de los noventa, no se señalan más remesas de pescado salado salidas por dicho puerto, ni se observa un aumento en otros puntos más importantes

³¹ Lo Coco (2002), op. cit., p. 23.



como Bilbao o Santander que nos diera pie a pensar en otras vías de salida³².

Por último las menciones a los apellidos anunciados tampoco son frecuentes en la documentación de los ochenta. Exceptuando la casa genovesa de Angelo Parodi, los otros apellidos no serán habituales hasta alcanzado el siguiente decenio. Por todas estas razones entiendo que debemos de tomar esta fecha con cierta reserva aunque sin desecharla³³.

Exceptuando esta cita, la primera noticia documentada de la aparición de una empresa italiana se localizará en la villa vizcaína de Bermeo. Concretamente en 1886, el Ayuntamiento de aquella localidad concedió licencia municipal para dedicarse a la industria de salazón a la firma genovesa de *Angelo Parodi fu Bartolomeo*³⁴. Sin ningún género de dudas, esta sociedad fue una de las firmas más importantes del sector transformador en la Italia del periodo finisecular. Aunque desconocemos su fecha de fundación, podemos constatar que fue la primera compañía de origen trasalpino que se instaló en la Península Ibérica.

Concretamente en 1879 estableció la primera fábrica de conservas dedicada a elaborar atún en Vila Real de Santo Antonio (Portugal)³⁵, quedando claro que la actividad desempeñada por esta sociedad, y otras del mismo género³⁶, no sólo se centraba en un tipo de elaboración sino en la producción, venta y distribución de pescado elaborado, disponiendo para ello de una flota de embarcaciones mercantes propia³⁷.

Aunque esta fecha de 1886 sirve, hasta el momento, como referencia de la primera instalación en suelo cantábrico existen indicios que nos conducen a pensar que ya con anterioridad tenía contactos comerciales con un industrial que procedente de tierras catalanas se encontraba ya residiendo en la villa

³⁴ Archivo Municipal de Bermeo (AMB), Caja 246, hoja n° 59.

³⁵ PAVESI, Pietro (1889), «Relazione alla Commissione Reale per le tonnare», en *Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Atti della Commissione Reale per le tonnare*, Roma, tipografía Eredi Botta, Roma, p. 3.

³⁶ De igual forma que Angelo Parodi, varias casas italianas aparecieron primero por el sur de la península antes de llegar al Cantábrico. Entre ellas estaban la sociedad Gribaudi, Pelazza o Pedemonte.

³⁷ Entrevista realizada por PRIETO, Juan A. a Domingo Sanfilippo dentro del artículo: «Los sicilianos fueron los iniciadores de la industria del salazón en Santoña» diario Alerta, Santander, 25 de abril de 1975, p. 3. Basándose seguramente en pasajes e historias narradas por su padre Ludovico Sanfilippo, señalaba a esta sociedad como la pionera en aparecer por este litoral corroborando así lo aquí afirmado: «fue la casa Parodi, que disponía de una importante flota de buques, la que tuvo conocimiento de la cantidad de anchoa que se pescaba aquí. Reclutó técnicos en la salazón y se desplazó hasta el Cantábrico». Igualmente don Salvatore Cusumano nos narró que Eugenio Cardini, empresario de Livorno fue quien le contó a su tío abuelo, Antonino Gusmano Pizzamenti, la llegada de Angelo Parodi a España.

³² *Estadística(s) general(es) del comercio exterior de España*. Año(s) 1880-1890, Dirección General de Aduanas, Madrid, vv.pp.; Archivo Histórico Municipal de Castro Urdiales (AHMCU), doc. 1.307, leg. 5.

³³ Las escasas y parcas referencias localizadas ya apuntadas en la introducción de este trabajo nos obligan a no desestimar ningún apunte. Sobre la validez de esa fecha tan sólo he encontrado el testimonio que ofreció Domingo Sanfilippo, en la que indica que fue allá por el año 1880 cuando los italianos llegaron a España, si bien estas testimonios, basados en relatos orales, tampoco presentan un alto grado de fiabilidad sobre todo en lo que a fechas exactas se refiere, más cuando se trata de experiencias no vividas en primera persona.



vizcaína. Incluso cabe la posibilidad de que la llegada de este salazonero estuviera relacionada directamente con dicha Sociedad. Nos referimos a José Vilá Carbó. Este industrial natural de Sant Feliú del Guixols (Girona) provenía de una familia vinculada con la actividad salazonera desde tiempos atrás por lo que era buen conocedor de las técnicas para la elaboración de anchoa³⁸. En los años ochenta decide abandonar su ciudad natal y aparecer por el País Vasco, concretamente en 1884 existe noticia de su avecindamiento en la villa bermeana si bien es más que probable que éste industrial se presentara en estas costas en 1882. Más concretamente en mayo de ese año, la prensa bilbaína se hace eco de la llegada de representantes de una sociedad francesa y otra catalana con la idea de comprar «abocarte» para ponerlo en salazón³⁹. Esta cita está corroborada con el cotejo de otras

fuentes como por ejemplo las *estadísticas de cabotaje* que ya para 1883 nos indican la salida de una partida de anchoa en salmuera por el puerto bermeano. Esta misma fuente también nos detalla el envío de lotes de este producto hacia el puerto de Barcelona, muy probablemente con la finalidad de reenviarlas al país trasalpino.

Trascurridos los primeros años el apellido Vilá empezará a aparecer en algunos listados de finales de siglo y sobre todo al principio del siguiente ya se inscribe habitualmente en un buen número de poblaciones cantábricas tanto en solitario como en unión registrándose como *Vilá y Parodi*, convirtiéndose así en el representante y apoderado de la sociedad italiana en el norte de España⁴⁰. Tras su muerte, ocurrida en 1910, le sucederá su hermano Francisco que hasta esos años se encargaba de la fábrica de La Coruña⁴¹.

³⁸ En los años finales de los setenta dos integrantes de su familia (tío y padre) regentaban un par de establecimientos de salazón de pescado de los cinco existentes en la localidad. Así mismo su abuelo, natural de Blanes, se dedicó a esta actividad en su localidad natal. Archivo Histórico de Sant Feliú de Guixols, Sección VIII, n° 28 Contribuciones, Matrículas industriales y Sección XIV, n° 10 Registro 753, Padrón de Habitantes 1872.

³⁹ G. CONELLA, Laura (1976/1978), *Historia de Vizcaya a través de la prensa*, Biblioteca de la Gran Enciclopedia Vasca, Tomo II, p. 777.

⁴⁰ En algunos listados de industriales de Santoña, también aparece como *Compañía Vasco-Italiana*. *Anuarios del comercio, la industria, la magistratura y de la administración*, Ediciones Bally-Bailliere, Madrid, varios años.

⁴¹ ESCUDERO (2000), op. cit., p. 317.



La otra teoría existente. ¿Una puerta abierta al conocimiento del verdadero inicio de la historia?

Todo lo anteriormente explicado se fundamenta con aparato documental sólido, de fuentes manuscritas, por lo que entendemos que pese a los posibles errores subyacentes este análisis se puede considerar como correcto. Sin embargo, en este puzzle que podría considerarse el inicio de la actividad, hay algunas piezas que no acaban de encajar. Por ejemplo y fundamental: ¿cómo sabían ellos, cómo les llega a los italianos la noticia de la existencia de grandes cantidades de bocarte en el Cantábrico? Es difícil de creer y de argumentar el hecho de que un industrial de Italia venga a la aventura, hace 120 años, sin conocer lo que acontecía aquí. Tenían que tener indicios o comentarios de alguien que les pusiera en la pista de

aquella existencia de anchoa para que estos industriales arriesguen un capital en probar nuevas zonas. Aquí es donde encaja un planteamiento, una vieja historia que varios industriales cuentan como referencias de sus mayores y que, sin duda alguna, podría ser la piedra filosofal del asunto. Sería la pieza clave donde posteriormente encajaría lo anteriormente explicado de la vía catalana.

Según estas fuentes, personal diplomático italiano asentado en España, conocedor del negocio de la anchoa, en visita por la costa cantábrica observó la existencia de esta pesquería en los puertos de esta zona y el escaso interés prestado por los fabricantes establecidos. Con esta imagen, contacta con empresarios genoveses, sociedades poderosas del sector transformador en el norte de Italia, y les plantea esta coyuntura. A través de ese conocimiento la firma de Angelo Parodi, que como ya se ha comentado



poseía una flota de buques mercantes que recogían las elaboraciones de atún que ya elaboraban en el sur de Portugal, decidirá enviar un barco a la zona cantábrica cargado de sal y barriles y reclutar a maestros *salatori* que manufacturaran dicha anchoa en el mismo barco, para tras ello, regresar a Génova, muy posiblemente parando en la zona portuguesa para cargar el atún elaborado. Para cuando el barco llegase al puerto genovés ya habría pasado unos meses, descargando los barriles con la anchoa ya madura y dispuesta para su venta. Este primer viaje descubrió a dicha firma la anchoa cantábrica. Tras ello es fácil de entender el envío de delegados, a esta zona para trabajar in situ dicha pesca. Quizás aquí esta el nexo que nos faltaba para conocer el porqué de la relación comercial con los catalanes. Es decir, conocida la materia prima y teniendo contactos con catalanes, se antoja más lógico el envío de personal español (facilidad del idioma para realizar compras, contratar personal, etc.) que el de personal italiano. Dos fuentes orales, sin parentesco alguno, han coincidido en la narración de esta historia que sus abuelos les fueron transmitiendo. A su vez esta acción encaja perfectamente con lo explicado por Domingo Sanfilippo y sobre todo con la carta ya explicada con anterioridad. De este modo es probable que los *salatori* desplazados en aquel viaje pudieran ser los citados Mariano Scola y Angelo Cefalù que posteriormente aterrizaran por nuestros puertos⁴². Así mismo, esto explicaría la

⁴² Información oral de Alfredo Marino (Ondarroa) y de Ignacio Sanfilippo (Argoños). La certificación de esta historia viene dada por el comentario de este último industrial ya que su abuelo

inexistencia de referencias de ningún tipo en la documentación trabajada al respecto.



Ludovico Sanfilippo Busalacchi. Uno de los sicilianos pioneros que aterrizaron por Cantabria en el final del siglo XIX. Fotografía cedida amablemente por su nieto Cándido Sanfilippo Marqués.

El primer caso en Cantabria

En suelo cántabro, las alusiones al iniciador de la industrialización de la anchoa presenta todavía, dudas. Un artículo sobre la anchoa en Cantabria señala a un catalán afincado en Colindres como el primer elaborador de esta especie, mientras que otros apuntan a la actividad desarrollada por casas italianas en Santoña y Laredo. Sobre el año de inicio hace mención a que desde el bienio 1893-1894 existen datos

Ignacio estaba emparentado con Angela Sanfilippo mujer de Mariano Scola, uno de los posibles integrantes de aquel viaje.



sobre industrias de este tipo⁴³. En otros casos concretos como el de Santoña se apunta a 1883 como fecha de la llegada del primer italiano, aunque como veremos con posterioridad, reviste serias dudas⁴⁴.

Según las noticias recopiladas hasta el momento, la aparición de estas sociedades por el territorio cántabro se dio de manera contemporánea a los casos

conocidos en el País Vasco (Bermeo, 1886-Getaria, 1888)⁴⁵. De este modo la documentación investigada nos descubre a la *Società Commerciale di Alessandria* como la primera sociedad italiana que operó en nuestro suelo⁴⁶, concretamente en Santoña en 1888, contratando los servicios del siciliano Ludovico Sanfilippo Bussalacchi, natural de Porticello, para la realización de los trabajos.

⁴³ HACHA (1945), op. cit., p. 15.

⁴⁴ GUTIÉRREZ BICARREGUI, José Luis (1991), *Gastronomía y pesca en Santoña*, Ayuntamiento de Santoña, p. 106. Las noticias encontradas en archivo sobre este italiano en cuestión, Giovanni Vella nos detallan el año de 1889 cómo el de su vecindamiento en la villa. Así mismo su hija en una petición cursada en 1941 para reapertura de la fábrica explica que ya desde 1893 se viene desarrollando trabajos en la fábrica donde en esos años estaban instalados (calle Ortiz Otáñez esquina con Juan José Ruano) aunque no podía asegurar los años en activo de su antecesor. Esta fecha solía aparecer en el sello de la firma Hijos de Juan (Giovanni) Vella en la década de los cincuenta del siglo pasado, aunque su inscripción era errónea. Ese año el local fue alquilado por otra firma italiana explicando en el contrato formalizado que el arrendador realizaría las obras necesarias para habilitar la lonja para los fines de elaboración de anchoa, por lo que se entiende que fue el primero en utilizarla. No será hasta 1908 cuando el señor Vella se dé de alta en la matrícula industrial. Para complicar aún más este

asunto, la misma voz apuntaba en los años cuarenta que la empresa empezó a exportar en 1900. Como vemos la disparidad en las fechas nos llevan a cuestionar dichas afirmaciones por lo que nos serviremos, en este caso, de las fuentes manuscritas por considerarlos más fidedignos. ESCUDERO (2004), op. cit., p. 162; Archivo General de la Administración (AGA), fondo Ministerio de Industria, Nuevas Industrias, leg. 71/5.395, exp. 4.796 y Archivo de la Notaría de Santoña (ANS), Notario Emiliano Pascual Rodríguez, Protocolo n° 156, 30 de julio de 1891, pp. 525-528; Archivo Histórico Municipal de Santoña (AHMS), C/307 y Archivo Histórico de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria (AHCOCINC), Caja 53: *Importación-Exportación*, carpeta 734: *Registro de importadores*, 1943.

⁴⁵ ESCUDERO (2005), op. cit., pp. 11-15.

⁴⁶ PRIETO, Juan A. Entrevista realizada a Domingo Sanfilippo dentro del artículo «Los sicilianos fueron los iniciadores de la industria del salazón en Santoña» diario Alerta, Santander, 25 de abril de 1975, p. 3.

La paulatina llegada de comisionistas del norte de Italia (1888-1894). Características de los primeros asentamientos



A PARTIR DE ESTA DÉCADA, y según transcurre la siguiente, se generalizará paulatinamente el establecimiento de este tipo de industrias fomentadoras de la pesca por los principales puertos vascos y cántabros. Por el contrario, en el territorio asturiano la arribada de estas sociedades se dio en épocas tardías, no registrándose las primeras hasta los últimos años del siglo. En las otras comunidades se empezarán a ver y mezclar apellidos y nombres de sociedades italianas que serán comunes y recurrentes en la totalidad de los principales puertos cantábricos. La gran mayoría de estos apellidos serán los propios representantes de esas sociedades, por lo que es muy habitual que en muchos textos esta doble nomenclatura cree confusión.

Serán estas compañías las verdaderas impulsoras y fomentadoras de la actividad en nuestros puertos. En otros términos, podríamos identificarlas como las pioneras en la industrialización de la anchoa. Se trataba de empresas fuertes instaladas en los principales centros industriales del país como Génova, Livorno, Alessandria o Torino que actuaban como comisionistas, es decir, desplazaban a personal experimentado en la materia para que realizaran las labores propias de la actividad y al terminar remitir la carga a sus

casas para la posterior finalización y distribución del producto.

Generalmente enviaban como encargados a sicilianos, los llamados *salatori* (saladores), con los que en fechas anteriores a la llegada al Cantábrico ya habían entablado lazos comerciales para la distribución de sus elaboraciones, las cuales eran muy apreciadas en los mercados italianos por su alta calidad⁴⁷. Estos industriales, poseedores de un pequeño almacén, de un *magazzino*, como lo nombraban ellos, al conocer la idea de los empresarios del norte de establecerse en España, solían encargarse de reclutar personal para desarrollar dichas operaciones. Así en algunos casos serán familiares directos de los propios fabricantes ya instalados en las aldeas sicilianas, principalmente hijos, los que sean enviados para trabajar en la filial de la sociedad interesada, como por ejemplo paso en la familia Oliveri o Scola. En otros, serán los propios encargados, personal de confianza, pero sin relación familiar, los trasladados hasta nuestros

⁴⁷ «Il prodotto di Porticello era tenuto in grande considerazione sulle piazze nazionali per la sua bontà e soprattutto per la correttezza nella lavorazione», Lo Coco, (2002), op. cit., p. 21. Aunque se centre en una sola localidad, esta afirmación es extensible a otros puertos cercanos como S. Elia, Terrasini o Trápani.



parajes. Este *modus operandi* se mantuvo tanto con las primeras sociedades como con la llegada de fabricantes sicilianos en la primera parte del siglo XX como veremos más adelante.

Estos *maestri salatori* provenientes en su mayor parte de localidades situadas en la provincia de Palermo como Porticello, Terrasini o Santa Elia, y en menor medida de otros puertos como Trápani o Sciacca (Agrigento), eran expertos conocedores del modo de salar la anchoa, empleando sólo la necesaria para su maduración. Es lo que ellos denominaban «*alla vera carne*» inscripción por la que se distinguía y reconocía el producto trabajado en esta zona⁴⁸, de ahí que los empresarios no dudaran a la hora de enviar a estos trabajadores para encargarse de la elaboración, los cuales en algunos casos, sobre todo en los primeros años, vinieron acompañados de paisanos, de obreros de las lonjas de Sicilia que fueron los que inculcaron la labor al personal local. Aparte de la técnica de elaboración, los sicilianos implantaron su modelo de industria, que estaba directamente relacionada con la producción, es decir, ocupación de espacios en las cercanías del muelle con el fin de beneficiar la anchoa según es desembarcada de las lanchas, en otras palabras, lo más fresca posible. Pasamos de las cabañas a pie de playa en los arenales sicilianos a las lonjas y bajos en las cercanías de los puertos en España.

Sus desplazamientos, en un primer momento, combinaban dos medios de transporte. Por vía

marítima se desplazaban desde Sicilia hasta Génova para una vez allí partir en tren hasta Bilbao. Este último trayecto se cubría en una semana. Su llegada solía producirse para primavera cuando empezaba a aparecer la anchoa por el Cantábrico, normalmente la fecha oficial era San José (19 de marzo) y su primera labor consistía en contratar la lonja y el personal, a menudo las mujeres de los pescadores con los que con anterioridad habían apalabrado la venta de capturas. En los inicios, debido a su carácter estacional, los espacios fabriles, las lonjas, solían ser en régimen de alquiler, normalmente mediante contratos verbales y muy ocasionalmente notariales⁴⁹. Éstos solían concertarse con propietarios particulares o con industriales locales los cuales alquilarían sus dependencias con el fin de rentabilizar sus inmuebles facilitando a la vez la instalación a estos nuevos industriales.

Comenzada la costera, se empezará a elaborar la anchoa. Esquemáticamente los procesos consistían en descabezar y eviscerar, para posteriormente ir colocando la anchoa en barriles alternado capas de pescado y sal, relleno con salmuera para proceder a prensarlo por la acción de unas piedras que actuaban a modo de peso, dejándolo así hasta su remisión

⁴⁸ «*Il sale veniva usato nella dose strettamente necessaria per la maturazione e non per incidere sul peso*», da qui la dicitura sulle latte «ACCIUGHE SALATE ALLA VERA CARNE», *Ibidem*, p. 21.

⁴⁹ De las protocolos consultados de finales del XIX (Notarias de Castro Urdiales, Laredo, Santoña, San Vicente de la Barquera), Luanco (Notaria de Avilés), Bermeo (Archivo Histórico Provincial de Bizkaia) y los correspondientes a las poblaciones guipuzcoanas de Mutriku (Escribanías de Eibar y Elgoibar), Getaria (Escribanías de Zumaia y Zarautz) y Hondarribia (AHPG), sólo he localizado cinco contratos de este tipo, cuatro en Santoña y uno en Castro Urdiales, que curiosamente trataba sobre un alquiler en la referida villa santonesa.



a Italia, controlando en ese tiempo la maduración de la pesca.

En un primer momento el producto salía vía marítima de cada puerto, mas según se va alcanzando el ocaso del siglo se empezará a concentrar las producciones en un solo punto. Para ello varios tipos de embarcaciones (balandros principalmente, pataches, pailebots y vapores) realizarán viajes por los principales puertos cantábricos, en régimen de cabotaje, para ir desplazando los barriles de anchoa hasta Santoña, puerto elegido como punto centralizador de la anchoa, para desde allí enviarlos hasta Italia.

El envase utilizado hasta los primeros años del siglo venidero como hemos visto fue el barril de madera, concretamente el modelo denominado siciliano. Su nombre nos indica bien a las claras su procedencia. Este envase poseía como particularidad el tener menos curvadas las duelas dibujando una forma más rectilínea que los otros barriles utilizados en nuestros puertos para el escabeche, además de contar con una capacidad mayor que la de éste⁵⁰.

Estaba construido con duelas de haya, utilizando como fleje varas de castaño o avellano ya que éstas resistían muy bien la tensión⁵¹. Se disponían en un número de 4 ó 5 tanto en la parte superior como en la inferior, unidas mediante cuerdas. Su capacidad rondaba los 60 kilos, lo que suponía un peso en bruto

cercano a los 80 kilos. Sus medidas aproximadas se acercaban al medio metro de largo por unos cuarenta centímetros de diámetro. Aunque éste era el prototipo que generalmente se manejaba, también se conoció la existencia de otro tipo de barril de similares características pero de dimensiones menores. Su capacidad giraba en torno a los 30 kilos, siendo utilizado con frecuencia a partir de los años cuarenta⁵².

Su llegada de mano de los italianos no fue por capricho ni por azar sino que atendía a razones de tipo comercial e industrial. Con anterioridad a su venida, los salazoneros estaban acostumbrados a utilizar habitualmente este tipo de envase en sus primitivos locales de Sicilia y por lo tanto controlaban perfectamente las cantidades necesarias para tratar la anchoa y dar con el resultado esperado, en otras palabras, conocían

⁵² COFRADÍA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA (2005), *La anchoa en Cantabria. Pesca e industria, su evolución y etnografía*, Gobierno de Cantabria. Consejería de Cultura, Turismo y Deporte y Cofradía de la Anchoa de Cantabria, Santoña, p. 49. Entrevistas realizadas a Salvatore Cusumano (q.e.p.d.), Baltasar Scola (Gijón) y Andrés Lo Coco Irazola (Santoña). Las fuentes contemporáneas eran las que cifraban en 80 kilos el peso del barril en bruto. Revista *Vida Marítima*, n° 154, 10/IV/1906, p. 194 y AMDAB, Pesca, Estadísticas, Leg. 2182. Esta misma fuente también nos señala la elaboración de anchoa en barriles de 60 kilos por parte de fabricantes locales si bien parece ser que fue un caso puntual. Hay que hacer hincapié en que tanto los tiempos, pesos y medidas empleadas en la producción que se señalen en este trabajo, son orientativos y se enmarcan dentro de las informaciones que los fabricantes y trabajadores del sector nos relataron en las distintas entrevistas. Aunque existe un modelo común, cada empresa obraba según su experiencia por lo que debe de especificarse que los parámetros empleados serán aproximativos pudiendo no coincidir exactamente con lo que uno u otro fabricante empleara en su negocio.

⁵⁰ Los barriles que se utilizaban para transportar el pescado en escabeche solían contener una carga de pescado de dos arrobas (unos 23 kilos) a los que había que sumar el vinagre que utiliza como cobertura.

⁵¹ Parece ser que el fleje metálico solía soltarse con cierta facilidad por la acción de la salmuera.



perfectamente el número de kilos que necesitaban y sobre todo la cantidad exacta de sal y salmuera a aplicar. Por esta razón no es de extrañar que teniendo estos conocimientos, prosiguieran utilizando esos mismos envases en nuestros puertos. Además la existencia de un mercado ya conocedor de este envase favorecería aun más su venida pues en principio eran introducidos en el mercado italiano como producto siciliano.

Tanto los barriles como los otros *inputs* necesarios (pescado y sal) se conseguían normalmente en el puerto de asentamiento. En un primer momento fueron los propios salazoneros los que aleccionaron a los barrileros locales para la elaboración de estos envases sin bien a medida que la producción de estos carpinteros locales no cubría la demanda de estos nuevos industriales, se recurría a otros puntos de la costa, entrando en los puertos por vía de cabotaje. Según avanzaban los años las propias firmas contratarán personal ex profeso para su confección contando así con talleres de barrillería propios⁵³.

Su implantación acarreó una serie de ventajas que, en cierto modo, espolearon al propio sector extractivo. La principal consecuencia fue descubrir a los ojos del personal pesquero-conservero local el negocio de la anchoa, es decir, dieron valor a una especie abundante en nuestro mar pero devaluada, alcanzando en poco tiempo unos precios muy elevados, incluso superiores a los de la propia sardina. Con esta acción los industriales consiguieron que los pescadores se afa-

naran en su pesca, prestando por ello menor atención a la captura de sardina. A modo de ejemplo podemos citar los valores de las distintas especies subastadas en la lonja de Santoña en varios meses de 1895. En todos los partes, la anchoa consigue unos precios extraordinarios, siendo el precio mínimo de venta, mayor que el máximo conseguido por la sardina y de los más elevados de todas las especies apuntadas⁵⁴.

En resumen, éstas eran las principales características de los primeros asentamientos. Estas particularidades se mantendrán vigentes hasta entrado el siglo XX en el que paulatinamente se empezarán a vislumbrar pequeños cambios. Esta actitud estuvo fundamentada por la acción de las casas pioneras que tras el establecimiento en un primer puerto decidirán buscar nuevos centros, bien por no convenirles los puntos elegidos, en algún caso; por intentar hacer acopio en puertos donde no existen otros compradores, eliminando así cualquier competencia, o primordialmente para conseguir elaborar más cantidad de anchoa, trasladando así sus formas de trabajo por los lugares escogidos para sus fines. El escaso capital necesario para su establecimiento, con una estructura de costes bajos y la facilidad de su instalación posibilitará un incesante número de apariciones, temporales o permanentes (según la bonanza de las capturas) en la práctica totalidad de los puertos importantes. Esta actitud expansionista será recurrente no sólo en las primeras sociedades, sino que se dará en buena parte de las empresas italianas y sicilianas independientes que decidan aventurarse a realizar campañas en el Cantábrico.

⁵³ En 1903 se citan ya tres casas italianas como regentes de otros tantos talleres de este tipo, dos en Castro y uno en Santander, GAYE, Alberto (1903), *Santander y su provincia. Guía de la montaña y su capital*, Santander, pp. 307 y 412.

⁵⁴ *El Avisador*, periódico local, Santoña, N^{os} 3 al 15.



La situación en los puertos de asentamiento

Tras la aparición de la primera firma en Bermeo, se empezarán a citar, aunque de forma escalonada, la presencia de estos fomentadores por otras poblaciones cantábricas. La decisión de acudir a determinados puertos en detrimento de otros no fue tomada de forma casual sino que, según lo investigado, las casas italianas conocían como estaba la situación pesquera en el Cantábrico. Parece lógico pensar que en un primer momento decidieran acudir al principal centro pesquero del Cantábrico para comprobar las expectativas de negocio levantadas. En estos años y durante buena parte de la historia, el puerto de Bermeo sustentaba la primacía en el entorno cantábrico tanto por el número de embarcaciones, por las descargas contabilizadas en su lonja cómo por la frenética actividad escabechera-conservera que en su suelo se desarrollaba.

Tras este primer acercamiento, y después de observar la coyuntura del sector, deciden buscar otros lugares donde poder emprender sus labores de forma más rentable. Curiosamente las siguientes citas localizadas nos desplazan hasta localidades donde la actividad pesquera, tanto en su vertiente extractiva como sobre todo transformadora, no estaba muy desarrollada. Según ha quedado explicado, la importancia que adquiriría el besugo, el bonito o la sardina como especies más rentables induciría a una mayor atención por parte de los pescadores, indudablemente porque su captura les repercutía mayores beneficios no ocurriendo lo mismo con la pesca menuda, la realizada con redes, salvo la sardina que tenía cierta salida para las conserveras.

Debido a ello, se interesarán por lugares donde estas preferencias no estén tan marcadas. Por un lado por no tener un buen número de industrias demandantes de especies a elaborar y consecuentemente, y por acción directa de ello, posibilitar una mayor facilidad a la hora de convencer a la clase pescadora para que presten más atención a esta pesquería que, abundante en todo el litoral, se concentraba acusadamente en las bahías formadas en las desembocaduras de ríos en la época de puesta.

Estas condiciones se percibían más nítidamente en las villas de Getaria y sobre todo Santoña, en este último caso también influyó la inexistencia de una sociedad de mareantes que regulará y organizará las ventas. Así los fabricantes pactaban directamente las compras con los pescadores sin tener que pasar por subasta alguna⁵⁵. En estos dos lugares la progresiva implantación de estos industriales revolucionará las estructuras pesqueras dominantes en esos puertos, convirtiéndoles en apenas veinte años en los principales puertos de bajura de sus respectivas provincias y en los centros más destacables de la industria del salazón y concentración de casas trasalpinas. Al amparo de esta importancia se conocerá un aumento notable tanto de la población como del nivel social de estas villas por lo que podemos considerar a esta

⁵⁵ La sociedad de Mareantes *Nuestra Señora del Puerto* de Santoña se constituyó en febrero de 1892, alquilando para la realización de sus labores la casa venta propiedad del Ayuntamiento que tras varias obras de acondicionamiento quedó inaugurado el 1 de abril de ese mismo año. ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo n° 55, 17 de febrero de 1892, ff. 202-215. *El Eco de Santoña*, periódico local, n° 13, 10 de abril de 1892.



industria como el verdadero motor del desarrollo alcanzado por ambas localidades en los primeros decenios del siglo xx. Esta actitud quedó refrendada de forma más palpable en la villa santoñesa, al convertirse en el centro principal de la elaboración de anchoa de todo el litoral Cantábrico⁵⁶.

Ya en la recta final de siglo, y sobre todo en los primeros años del siguiente se extenderá la nómina de compañías y apellidos trasalpinos, llegando ya a los principales puertos de la región y del entorno cantábrico. Una expansión que en los puertos de Cantabria estuvo mediatizada por las circunstancias que en el entorno pesquero se vivió de manera particular en cada puerto como detallaremos más adelante.

Los siguientes casos localizados

Un año más tarde de la arribada de la primera sociedad, conocemos la llegada de otro industrial a la villa santoñesa. En esa fecha, Giovanni Vella Scatagliota, originario de la localidad siciliana de Trápani se inscribe en los padrones de habitantes de dicha población. Según algunas fuentes, este industrial fue enviado por la sociedad de *Angelo Parodi fu Bartolomeo*, para realizar las labores de salazón⁵⁷.

⁵⁶ El otro centro principal de los salazoneros fue Ondarroa, si bien este enclave presentaba una coyuntura especial con respecto a las otras poblaciones anunciadas. Para conocerlas consultar ESCUDERO (2005), op. cit., p. 15.

⁵⁷ AHMS, C/86, Rectificación del padrón municipal de 1932 y GUTIÉRREZ BICARREGUI (1991), op. cit., p. 106 y datos facilitados por Manuel Adolfo Muela sobre la entrevista que él realizó a Ana

Ya en 1890 existe constancia de la actividad desarrollada por un salazonero italiano en la villa de Castro Urdiales. Concretamente se trata de Angelo Mantelli Bertone, que en estos primeros años, concretamente hasta finales de siglo, actuará como representante de la sociedad *Vincenzo Gribaudo e figlio* de Torino, ciudad de la cual era natural el citado industrial⁵⁸.

El siguiente año se recoge noticia de su instalación en Santoña al realizar un contrato para alquilar unos bajos situados en la calle Ortiz Otáñez, compuestos por tres almacenes y patio, a la viuda del Marqués de Robrero, prohombre de la aristocracia santoñesa, para destinarlos a la industria de salazón de anchoa, comprometiéndose la parte arrendadora a realizar todas las obras necesarias para acondicionar los locales para la actividad a realizar. El contrato tiene una duración de cinco años, contados desde 1892, teniendo que abonar por cada uno de ellos 925 pesetas al finalizar el mes de junio⁵⁹.

En la misma villa, y casi al unísono, se realiza otro contrato para los mismos fines por parte de un súbdito francés, natural de San Juan de Luz, vinculado con casas trasalpinas, bien como encargado de alguna sociedad en particular⁶⁰ o realizando trabajos para su venta a estas firmas. Este industrial llamado Edmond

Vella en los años noventa. Agradezco al autor el facilitarme una copia de los apuntes recogidos.

⁵⁸ AMCU, Correspondencia, Leg. 1.572, doc s/n (2).

⁵⁹ ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo n° 156, 30 de julio de 1891, pp. 525-528.

⁶⁰ Desde 1908 hasta 1910 (y muy posiblemente en años anteriores y posteriores) fue el encargado de la firma Domenico Pelazza (inscrita por error al transcribir como Domenico Palacio) en Castro



Gaudin alquiló un almacén a la sociedad *Ángel Amorisa y Compañía* de 536,5 m² compuesto de pozo, dos pilas para salazón, sotabanco para colocación de los barriles vacíos y un dormitorio corrido para tres camas, por espacio de cinco años y por un precio de 900 pesetas. El arrendatario se comprometió igualmente a utilizar los carros que la sociedad poseía para todo tipo de transportes por la villa, por los cuales debería abonar el precio corriente, obligándose además

Urdiales. Aunque en algunos estados aparece el nombre de Ramón, creemos que se trata de la misma persona y que la variante Ramón derive de una mala acepción o castellanización de su nombre o de errores en la transcripción. Cotejando los listados de la Matrícula Industrial de Santoña vemos que figura como Edmond mientras que en los estados de los Anuarios de Pesca aparece habitualmente como el otro nombre. De forma parecida sucede en Ondarrea donde en 1908 y según Benigno Rodríguez, cabo de mar de Laredo, mantuvo conversación con el citado Edmond Gaudin, mientras que en los listados manejados se inscribe con el otro nombre. Estas incorrecciones en los nombres son muy frecuentes en los estados y listados investigados. Pese a ello cabe la posibilidad de que se trate de familiares que le representen en otros puntos. Así en algunos de estas relaciones manejadas aparecen varios nombres como Eduardo, Ramón o Pedro en distintos puertos y fechas. Como se puede comprobar, el grado de dificultad con el que nos encontramos es alto por lo que, a falta de otros datos, debemos de interpretar ambas conjeturas como posibles y válidas. *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante*, Ministerio de Marina, Madrid, años 1907-1914, Estados expresivos de las fábricas y fabriquines existentes en los distintos departamentos marítimos; RODRÍGUEZ, Benigno (1908), «El bonito y el atún en el Cantábrico» en *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante*, p. 170; Anuario RIERA, Guía práctica de la industria y el comercio en España, Centro de Propaganda Mercantil, Barcelona, 1900-1911, AMDAB, Pesca. Estadística, legajos 2.182, 2.183 y 2.184 y AMCU, legajo 1.682, doc. 14.

a comprar a la citada sociedad toda la sal que necesitase para sus elaboraciones⁶¹.

Para 1893 tenemos ya más noticias sobre la sociedad pionera en el territorio cántabro. En agosto de ese año Mariano Scola Alioto, natural de Porticello, representante de la *Società Commerciale de Alessandria*, levanta una escritura por la que Manuel Ramón de Palmas, acaudalado vecino de la villa, le cede en régimen de arrendamiento un local en la zona de la dársena, compuesto de planta baja, con pozo y dos pilas hidráulicas para hacer salmuera, con cabrete para colocación de barriles vacíos y un pisito alto con dos divisiones. La duración del contrato es de tres años desde la firma del documento y el precio estipulado es de 600 pesetas. Del mismo modo que el Sr. Gaudín se compromete a comprar la sal así como a contratar, en caso de necesitar algún acarreo, los carros de la sociedad Ángel Amorisa y Compañía⁶². Como vemos por el documento, a partir de esa fecha sabemos que la sociedad trabajó continuamente en la villa santoñesa, pudiendo interpretar con ello que sus apariciones anteriores fueron esporádicas o carentes de cierta continuidad.

⁶¹ ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo n° 160, 4 de agosto de 1891, pp. 537-538 vto.

⁶² ANS, Notario Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo n° 220, 11 de agosto de 1893, ff. 783-784.



El periodo de entre-siglos (1895-1905). Expansión de las sociedades y llegada de los primeros sicilianos de forma independiente

SEGÚN nos aproximamos a la siguiente centuria, son cada vez más frecuentes las referencias sobre la actividad desplegada por estos industriales que tras los primeros ensayos iniciarán una primera fase de expansión que culminará en las primeras décadas de siglo. Paralelamente crecerá el número de sociedades y de sicilianos que poco a poco, y a medida que avanza el nuevo siglo, empezarán a aparecer del mismo modo que las primeras, es decir, comenzando por los puertos principales para posteriormente arribar a otros de menor potencial pesquero. Esta situación será palpable del mismo modo en los territorios vascos, donde será recurrente la llegada de estas compañías, no sucediendo de la misma manera en la comunidad asturiana donde la irrupción de los italianos se dio en fechas posteriores.

Esta rápida propagación, esta multiplicación de pequeños locales, de *fabriquines* en el lenguaje local, fue posible por la facilidad de su establecimiento y por el marcado carácter emprendedor, y en cierto modo acaparador, de los responsables de estas empresas. La idiosincrasia de la misma industria, que no necesitaba

de un capital elevado para su puesta en práctica ni de grandes espacios industriales, la necesidad de mayor volumen de producto por parte del empresariado, unido a la abundancia de anchoa que existía en nuestro mar, fueron los pilares sobre los que los industriales sustentaron su estrategia empresarial, la cual se basaba en la expansión, dispersión, e implícitamente el aseguramiento de un volumen mínimo. En otras palabras, instalarse en el mayor número de puertos, dependiendo de las expectativas pesqueras de cada enclave para así poder obtener una producción más cuantiosa, o en el peor de los casos, ante el fallo de la costera en algún puerto, poder asegurarse un volumen de producto más o menos fijo, dentro de la impredecibilidad propia de las capturas. Esta actitud fue recurrente en la gran mayoría de los industriales italianos asentados en nuestra costa tanto en este periodo como en los años venideros, siendo raro el caso del salazonero que no tuviera como mínimo un par de establecimientos en activo en distintos puertos.

El análisis por puertos nos ofrece una panorámica del desarrollo alcanzado por estos fomentadores.



En el territorio cántabro las primeras novedades de este periodo analizado nos llegan desde Laredo y Santoña. En la villa castreña se mantuvo en activo hasta 1899 solamente Angelo Mantelli, que como hemos apuntado con anterioridad, ejercía de representante de la sociedad *Vincenzo Gribaudo e figlio*.

La siguiente referencia procede de Santoña. En 1896 Antonino Gusmano Pizzamenti, siciliano natural de Terrasini fue enviado a esta villa por la sociedad de Livorno *Eugenio Cardini y Compañía* para elaborar anchoa. Este salazonero era parte integrante de la compañía en calidad de socio industrial, elaborando la anchoa en un pequeño local en su aldea natal. Tras él vienen otros dos hermanos suyos (Giuseppe y Salvatore), los cuales fueron repartidos por las distintas filiales de la sociedad⁶³. Ese mismo año tenemos ya noticia de la actividad de una sociedad trasalpina en la villa laredana, siendo destacable la tardanza en aparecer por este puerto. Los datos recabados apuntan a Mariano Scola representante de la *Società Commerciale* como la primera que se instaló en su suelo⁶⁴. Dos años después prosigue su actividad siendo la única de origen italiano de las tres industrias del ramo inscritas en la matrícula industrial⁶⁵. Así mismo,

y como ocurriera en Santoña, esta sociedad contaba en esta plaza con los servicios de Ludovico Sanfilippo por lo menos desde 1898 cuando representa a la sociedad en unas alegaciones que los fabricantes de aquella villa presentaron al administrador y al rematante de la sal. Según parece, este personaje ejercía de encargado o representante en los casos de ausencia del Sr. Scola⁶⁶.

En lo que respecta al puerto santoñés, parece ser que la arribada de italianos en estos años se ralentizó o que se presentaron de forma esporádica o discontinua, según detallan algunas fuentes. Así en un memorial redactado por el Consistorio en 1903, se indica que en 1898 estaban en activo tan sólo una o dos casas dedicadas a preparar el pescado en salazón⁶⁷ que bien podrían ser las representadas por Mariano Scola y un tal Villa que en el siguiente año realizaron pagos por derechos de sal consumida⁶⁸. Sobre el segundo apellido caben dos posibilidades, siendo la más probable que se trate de José Vilá, el apoderado de *Angelo Parodi*, si bien podría tratarse de Antonio Villa, socio fundador de la firma *Villa & Killer* de Génova que ya desde 1901 tenía como representante a su sobrino Giovanni Battista Castelló.

Sean ocasionales o permanentes, las alusiones a establecimientos en suelo santoñés no cesan. En 1899 Angelo Mantelli, avecindado ya en la villa

⁶³ Información oral de don Salvatore Cusumano Ciolino (q.e.p.d.).

⁶⁴ COLL Y PUIG, Antonio (1896), *Guía consultor e indicador de Santander y su provincia*, Imprenta La Voz Montañesa, p. 360. Con anterioridad no existen referencias a su establecimiento. La consulta de la matrícula de la contribución industrial de 1890 y 1895 no nos ofrece cita alguna de su llegada. Archivo Histórico Municipal de Laredo (AHML), Caja 1.522, Matrícula Industrial.

⁶⁵ *Ibidem*, matrícula industrial del año 1897/1898.

⁶⁶ Archivo de la Notaría de Laredo (ANL), Notario D. Antonio Pérez, Protocolo n° 104, 8 de julio de 1898, ff. 503-505.

⁶⁷ AHMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento, 1894-1919, Sesión del 19 de septiembre de 1903.

⁶⁸ *El Avisador*, Santoña, n° 217, 16 de julio de 1899.



Litografía de la firma Eugenio Cardini e C°. de Livorno. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

castreña, y que con anterioridad tuvo en alquiler un local en la villa, suscribe un nuevo contrato de arrendamiento en la villa, esta vez con el capitán de Infantería Ángel Quirós para el alquiler de la planta baja de un edificio situado en la calle Juan de la Cosa, para utilizarlo como fábrica de salazón, por espacio de cinco años, acordando abonar 900 pesetas por cada uno de ellos⁶⁹.

⁶⁹ Archivo Notarial de Castro Urdiales (ANCU), Notario: Celso Romero, Protocolo n° 197, 29 de julio de 1899, ff. 980-981.

Los primeros años del nuevo siglo (1900-1905). La coyuntura pesquera en los puertos cántabros y su incidencia en la llegada de salazoneros

Llegados al nuevo siglo las sociedades italianas ya asentadas vivirán un periodo que podríamos catalogar como de afianzamiento. Ubicadas y definitivamente asentadas, tras un primer periodo de búsqueda de localidades idóneas para su puesta en funcionamiento, las casas mediterráneas procederán a continuar sus trabajos en los puertos elegidos. Así queda bien definido el mapa de los asentamientos italianos en el



Cantábrico: Santoña, Laredo y Castro Urdiales en Cantabria, Getaria y Pasaia en Gipuzkoa y Ondarroa, Bermeo y Lekeitio en Bizkaia.

Mientras en Santoña y en las localidades vascas de Getaria y Ondarroa la especialización por el salazón es cada vez más clara, en los otros puertos la convivencia de conserveros, escabecheros y salazoneros fue la constante de estos años. Especialmente llamativo es el caso de Bermeo que, sin duda alguna, era el puerto más completo en cuanto al número de talleres manufactureros, sobre todo, de conservas y escabeches. En otras villas como Castro Urdiales o Laredo la importancia de las conserveras eclipsaba a las restantes elaboraciones, siendo apenas testimoniales las apariciones de fomentadores de los otros ramos.

Y es que si analizamos las distintas circunstancias de índole pesquera que acontecían en cada puerto podremos aventurar alguna explicación que nos permita dar un razonamiento al progresivo avance de los establecimientos de salazón de anchoa con respecto a las otras industrias transformadoras. Así en la primera de las villas citadas la situación cambió notablemente según avanzaba el siglo. La crisis generalizada que se vivió en el sector extractivo, arrastró lógicamente a la hasta entonces floreciente industria transformadora. Mientras la escasez de besugo determinaba una progresiva dejadez, un menor interés de la clase pescadora por su captura, y como consecuencia directa, el abandono de un buen número de escabecheros, unas nefastas costeras de sardinas provocarían el cierre durante largos espacios de tiempo de las importantes industrias conserveras castreñas, estando obligados a buscar y abastecerse con materia prima de otros puntos de la costa. Con este panorama,

muchos de los industriales se vieron abocados a cerrar sus talleres o a instalarse en otras plazas donde la bonanza pesquera pudiera hacer viable su actividad⁷⁰.

Así con un sector pesquero en estado de coma y con unas perspectivas de futuro nada halagüeñas, las apariciones de otros industriales, en concreto italianos, acontecerán de forma pausada. Éstos chocaban con el condicionante de tener que rivalizar con un empresariado, el conservero, fuertemente establecido, y que a su vez, aunque en menor medida, también era demandante de anchoa. El progresivo abandono de buena parte de estos conserveros por la crisis en las descargas de sardina principalmente, facilitó la regeneración en las tendencias de los pescadores que poco a poco fueron prestando más atención al bocarte inducidos por la presencia gradual de importantes casas italianas y por la propia acción de varios con-

⁷⁰ Son muchos los artículos recogidos en el semanario local *La ilustración de Castro* que hacen mención a la escasez de pesca en ese puerto. Por poner sólo algún ejemplo se puede consultar el n° 34 (24/VIII/1899), el n° 125 (9/VI/1901) o el n° 224 (10/V/1903) en el que se detalla pormenorizadamente cual era la situación del momento: «*Ha pasado la mejor época para la pesca del abocarte y no hemos visto señal de ellos. Lo mismo esta sucediendo con la sardina. De ahí que los pescadores estén atravesando una crisis tremenda, crisis que se extiende por toda la villa, donde el único remedio que queda es que nos traigan pesca para que las fábricas funcionen*». Incluso los propios industriales subrayaban ya en 1904 que la decadencia que se vivía era debida principalmente «*a la falta de pescado, que cada año va siendo más escaso*» atribuyendo esta situación a los lavaderos de mineral que vertían sus aguas sucias al mar lo que provocaba, a su entender, el alejamiento de la pesca: *Memoria sobre el estado de la industria en la provincia de Santander, año 1904* (1905), Ministerio de Agricultura, Industria, Comercio y Obras Públicas, Madrid, p. 33.



serveros locales que observando el negocio deciden apostar por el salazón como producción principal.

Laredo, que rivalizaba con la villa castreña por la hegemonía del sector en la comunidad, proseguirá con sus actividades sobre todo conserveras, ya que los establecimientos escabecheros fueron paulatinamente perdiendo peso específico en el global de talleres de la localidad. Al amparo del aumento de éstas, y obviamente por el incremento del valor de esta pesca, que en apenas unos pocos años triplicó su precio⁷¹, los pescadores laredanos fueron haciéndose con un buen número de lanchas traineras y artes denominadas bolinches, abandonando gradualmente las pesquerías de altura.

Merced a ello, ya en el periodo finisecular, su puerto concentraba una notable flota de estas embarcaciones que preferentemente destinaban sus miras a la captura de sardina con la clara finalidad de abastecer a estas industrias⁷². De este modo, a raíz del descenso en las capturas de ese clupeido, comenzarán a intensificar su actividad por la pesquería de la anchoa, tanto para los conserveros y sobre todo para las recientes lonjas de salazón instaladas por los italianos, única competencia que presentaban los compradores locales, según detalla un cronista contemporáneo⁷³.

En la cercana villa de Santoña, ya por esas fechas, la anchoa se había convertido en la principal pesquería

de su flota, teniendo mucho que ver en este hecho el progresivo asentamiento de sociedades trasalpinas que ya desde los primeros años del siglo aumentaron de forma acusada. Si a esto le añadimos que ya para estos años se empezó a servir del puerto santónés como lugar centralizador y exportador de la producción de la anchoa cantábrica hacia Italia, como se desarrollará más adelante, tendremos las bases que nos permitan explicar la gradual importancia que irá adquiriendo la localidad santónesa en lo que al salazón se refiere.

En el resto de puertos de la comunidad, la actividad pesquera se irá apagando según nos dirigimos al occidente. Salvo en la capital, y en Colindres donde influenciado por lo que acontecía en las localidades adyacentes, empezó a florecer una verdadera industria pesquera, en el resto de puertos (Suances, Comillas, San Vicente de la Barquera y Unquera) la actividad extractiva apenas estaba desarrollada. Las flotas de aquellos puertos tan sólo contaban con un número escaso de lanchas, tanto de altura como traineras que surtían tanto a las escasas industrias (mayormente escabecheras) implantadas en sus respectivos suelos, como al mercado cercano de la villa santanderina. En esta última, la pesca estuvo orientada principalmente al fresco, tanto para abastecer su población, como para la exportación vía ferroviaria a otras plazas del interior. Esta visión se vio complementada con la llegada de los primeros vapores que se afanarán en la captura de especies *de valor comercial* como merluzas, besugos o peces de fondo como lenguados, gallos o rapés, etc. En lo que al sector transformador se refiere, la especialización conservera fue total, sustentada en la gran tradición exportadora de los productos conserveros hacia las antiguas

⁷¹ BRAVO Y TUDELA (1873), op. cit., p. 226.

⁷² Para confirmar esta aseveración me serviré de los datos recogidos por el cabo de Mar de aquella villa que contabilizó en 1903 79 traineras por tan sólo 1 lancha mayor, siendo el resto (46) botes y botrinos. RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1903), *Guía Ilustrada de Laredo*, Imprenta de J. Hernández, p. 66.

⁷³ ITURRALDE, Ezequiel: «Los días tristes» en *De Laredo* artículo publicado en *El Avisador*, nº 607, 24/1/1904.



colonias. Consecuentemente su flota sufrió un aumento considerable con la llegada de unidades de este prototipo, como podemos ver más claramente en la tabla 2. Su propagación se vio favorecida a su vez por las buenas costeras de sardina que durante los años de entre siglo se dieron en su puerto. Por este motivo la irrupción de los industriales del salazón se retardó más que en los puertos del oriente.

La aparición de las lanchas vaporas

Con los primeros años del siglo, se empezó a observar uno de los cambios que de manera más notable benefició a los pescadores en general y consecuentemente a los elaboradores de pesca. Se trata de la irrupción de las lanchas vaporas. La mecanización de las embarcaciones pesqueras supuso uno de los hitos más relevantes en la historia del sector. Seguridad para los sufridos pescadores, polivalencia que permitía la adaptación de cualquier sistema de pesca sin necesidad de cambiar de embarcación, rapidez que facilitaba la llegada a puerto y con ello poder colocar antes las pescas para obtener mejores precios, y sobre todo la ampliación del radio de acción lo que le posibilitaría alcanzar otras calas donde obtener mayores capturas, pueden ser a grandes rasgos, los elementos que propiciaron una rápida y numerosa propagación por estos puertos⁷⁴.

Curiosamente el origen de los capitales necesarios para invertir en la compra de una de estas unidades

variará de una zona a otra. Según la documentación consultada al respecto, se observa que mientras en el territorio vasco fue corriente la constitución de compañías entre pescadores así como la adquisición de forma individual, en los puertos cántabros y asturianos tuvo mucho que ver la acción desempeñada por varios empresarios del sector transformador. Centrándonos en Santoña, el 38% de los vapores inscritos en la lista 3ª de su Capitanía en el periodo 1902-1905 tenían como armadores a conserveros de la localidad, incluso uno de los primeros en llegar era propiedad de un industrial italiano⁷⁵. La aparición en las comunidades vasca y cántabra se dio de forma contemporánea, cobrando mayor notoriedad en un principio en los principales centros pesqueros como Bermeo, Santander o San Sebastián. Exceptuando estos enclaves, el resto de puertos fueron poblándose progresivamente de un buen número de estas lanchillas, si bien en un primer periodo, y no de forma casual, se concentrarán mayormente en los puertos donde la actividad salazonera estaba ya bien desarrollada como Getaria o Santoña, obviamente por ser un prototipo muy válido para la captura de bocarte⁷⁶.

y primeras referencias en Cantabria», en *Monte Buciero* nº 8, Ayuntamiento de Santoña, op. cit., p. 37.

⁷⁵ *Ibidem*, pp. 58-73. Anexo.

⁷⁶ La totalidad de los vapores de Santoña se dedicaban a este pesquería «que por cierto obtenían buenas ganancias» RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1907), «La sardina en la provincia de Santander» estudio publicado en el trabajo de RODRÍGUEZ TRUJILLO, R. (1907), «Descripción de los diferentes artes de pesca usados en las provincias marítimas del Mar Cantábrico» en el *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1907*, Ministerio de Marina, Madrid p. 212.

⁷⁴ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2002) «La mecanización de los barcos pesqueros: Lanchas de vapor en la historia de Santoña



Tabla 2.
Número de embarcaciones inscritas en los puertos de Laredo, Santoña y Santander (1898-1905)

	LAREDO						SANTOÑA						SANTANDER				
	TRA.	VAP.	LAN.	RES.	T		TRA.	VAP.	LAN.	RES.	T		TRA.	VAP.	LAN.	RES.	T
1898	3	–	2	5	10		3	–	–	3	6		16	–	3	2	21
1899	7	–	1	2	10		4	–	1	6	11		42	–	2	3	47
1900	14	–	–	9	23		12	–	1	2	15		26	–	3	1	30
1901	13	–	–	14	27		7	–	–	3	10		13	1	–	1	15
1902	14	–	1	5	20		5	2	1	5	13		2	1	1	5	9
1903	10	–	3	4	17		1	4	–	6	11		6	7	2	2	17
1904	6	–	–	6	12		1	4	1	8	14		9	2	2	1	14
1905	13	–	2	6	21		4	2	–	22	28		5	2	2	7	16

TRA: Trainera, VAP: Vapor, LAN: Lancha de altura, RES: Resto de embarcaciones: bateles, botes, barquías, etc., T: Total.
Fuente: Archivos de las Capitanías Marítimas de Santander y Santoña. Libros de la lista 3ª (pesca).

Tabla 3.
Lanchas vaporas localizadas en Cantabria en el periodo 1902-1905

Puerto	Número
Castro Urdiales	2
Colindres	1
Comillas	0
Laredo	0
S.V. Barquera	0
Santander	7
Santoña	13

Fuentes: ESCUDERO (2002), op. cit., pp. 58-59; *La ilustración de Castro*, Números 160 (16/II/1902) y 216 (15/III/1903) y *El Avisor*, Santoña, n° 678 (20/III/1904).

De la sardina a la anchoa. Variación de las prioridades de los pescadores

Por todo lo aquí desarrollado, podemos aseverar que la sardina era la pesca más interesante para los pescadores cántabros. Aunque bien es cierto que parece ser que durante los primeros años del siglo su captura no fuera abundante, siendo más acusada su falta en la zona castreña, otros condicionantes vendrán a alterar ese interés e indirectamente agudizarán esa crisis.

Por un lado, la acción directa de los productores italianos, que como buenos comerciantes observaron la coyuntura dominante para luego actuar en consecuencia. Viendo cómo los pescadores que



potencialmente podían dedicarse a la captura de anchoa, es decir, los que tripulaban las traineras, se inclinaban por la sardina por ser más rentable, decidieron provocar, incitar al pescador de la manera más sugerente para el: pagando mayores precios por la anchoa. Conociendo aquellos la seguridad de la llegada de los italianos cada temporada, empezarán a centrarse en esa pesquería que en pocos años, alcanzó unos precios muy elevados con respecto a la otra especie, y que por lo tanto les repercutirían mayores réditos.

Así lo detallan varios testimonios de esos años. Por ejemplo en la zona castreña se apunta en 1906 como el bocarte se pescaba «en mayor cantidad que la sardina, obteniendo muy buenos rendimientos por el gran consumo y acaparamiento que de la anchoa hacen los italianos»⁷⁷. Esta afirmación se hace extensible al resto de puertos del Cantábrico, señalando además el extraordinario precio que alcanza así como el desmesurado interés que presta la clase pescadora en contraposición con otras pesquerías⁷⁸. Para comprobar la autenticidad de este hecho, no tenemos más que hacernos eco de los comentarios de todo un experto del sector como fue Benigno Rodríguez, el cual sentenciaba que «hasta que vinieron los italianos á establecerse en nuestras costas del Cantábrico y

empezaron a trabajar la anchoa, ninguna importancia se concedía (a) esta pesca, y se dedicaban á ella un escaso número de embarcaciones»⁷⁹.

Otra novedad que posibilitó unos mayores desembarcos de bocarte y que en un principio provocó serias quejas entre los pescadores fue la utilización del sistema de pesca denominado *a la ardora*. Este procedimiento, utilizado con profusión en los puertos vascos, fue introducido en los cántabros por marineros de aquellas provincias a principio de siglo. Concretamente en 1903 se tiene ya constancia de su uso en la bahía santonesa⁸⁰. Su novedad radicaba en ser una técnica empleada por la noche, y consistía básicamente en salir con la embarcación al atardecer para una vez llegados al lugar de pesca (antes de que anocheciera), lanzar al agua una piedra de cierto peso atada a un cabo con la finalidad de asustar al cardumen por la acción del ruido que producía tal inmersión. Por efecto de ello, los peces, espantados, emprendían la huida con rápidos movimientos, chocando unos con otros, provocando así una fosforescencia que permitía al pescador localizar exactamente la posición del banco, para proceder entonces al largado del bolinche⁸¹.

Como solía ser norma tradicional en el mundo pesquero, las novedades que se introducían chocaban

⁷⁷ RODRÍGUEZ TRUJILLO, R. (1907), op. cit., p. 151.

⁷⁸ «Esta pesca que ya alcanza entre los españoles é italianos un precio muy elevado, constituye hoy un verdadero afán para la mayor parte de los pescadores montañeses, vascos y guipuzcoanos, los cuales se lanzan en su persecución aun cuando sea con perjuicio de las demás pescas, como ocurre con la sardina», *Ibídem*, p. 152.

⁷⁹ RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1911), *Diccionario ilustrado, descriptivo, valorado, numérico y estadístico de las artes, aparejos e instrumentos que se usan para la pesca marítima en las costas del Norte y Noroeste de España*, Artes Gráficas Mateu, Madrid, p. 84.

⁸⁰ RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1907), op. cit., p. 212.

⁸¹ APRAIZ, Juan Antonio y ASTUI, Aingeru (1984), «La pesca en Euskalherria. La pesca de Bajura» en *Itsasoa IV*, Editorial Etor, San Sebastián, p. 104.



frontalmente con lo que hasta ese momento se venía ejercitando por la clase pescadora. Por ese motivo los gremios de los principales puertos cántabros suplicaron la prohibición de este sistema por considerar que su aplicación ahuyentaba la pesca por el día. Pese a ello se redacta una R.O. en fecha 10 de octubre de 1904 en la que se desestima la solicitud de los gremios por entender que la pesca en el litoral español debe de ser libre⁸².

En el fondo de la cuestión subyacía el interés de los pescadores por aplicar los sistemas tradicionales, es decir, por no variar sus métodos. Sin embargo los hechos acontecidos nos demuestran que esta práctica fue progresivamente empleada por los pescadores locales, influenciados por el elevado precio que adquirirían sus descargas, su sencillez, pudiéndose dedicar apenas tres personas y sobre todo su ahorro económico, ya que al no necesitar raba para cebar, como acontecía con otros sistemas, los costes se reducían notablemente. No es de extrañar que, por todo ello, en apenas tres años el número de artes que se

tendían con este sistema alcanzara la respetable cifra de 580⁸³.

Aparte de las redes de cerco, en el periodo de entre siglos apareció otro arte de los clasificados como de deriva, que fue utilizado mayormente por las embarcaciones menores, de bahía, como botes y botrinos y posteriormente en las motoras. Nos referimos al jeito. Si en el caso del cerco la influencia vasca fue la propulsora de la llegada a los puertos cántabros, en esta ocasión será el influjo gallego el que motive su progresiva aceptación. Se trataba de una replica del tradicional arte denominado xeito gallego que, en contraposición con aquél, no se utilizaba aquí para la captura de sardina sino de anchoa. Básicamente apenas se diferenciaba de las ancestrales redes sardineras que se usaban en nuestros puertos años atrás, tan sólo que este arte se calaba normalmente por la noche dejando a la deriva la embarcación hasta que el bocarte quedase enmallado. Normalmente cada largada contenía varias redes de este tipo unidas entre sí. Su proliferación fue consecuencia de su bajo costo (seis veces más barato que los cercos) y su dedicación, casi exclusiva, por la captura de anchoa que como ya hemos apuntado, tan buenos precios generaba⁸⁴.

⁸² AMDAB, Pesca, Asuntos particulares, legajo 2.173. Pese a ello algunos conocedores de la materia pesquera como Benigno Rodríguez apuntaron en varios trabajos lo pernicioso que a su juicio era este sistema por la elevada cantidad de cría que se capturaba. Quizás por ello en 1908 se redactó una Real Orden por la que quedaba prohibida su aplicación en las aguas jurisdiccionales del entorno cántabro, si bien un año después quedó anulada dicha disposición. Ya en 1911 el mismo personaje se retractaba de sus consideraciones admitiendo ser erróneos sus planteamientos sobre dicha cuestión. *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1908*, Ministerio de Marina, Madrid, p. 59 y RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1911), op. cit., pp. 22 y 85.

⁸³ RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1907), op. cit., p. 212.

⁸⁴ RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1911), op. cit., pp. 81-85. Aparte de estos sistemas empleados para la pesca de la anchoa, también se conoce otro procedimiento que se desarrolló en Santoña en aquellos años. Se trataba de la pesca *a la cintura* que consistía en avistar las manchas negras de un cardumen para posteriormente cercarlo con las redes. ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto (1996), op. cit., p. 217.



Los primeros cambios en el sector. La utilización de la hoja de lata

Como ya he apuntado con anterioridad, el barril siciliano fue el envase utilizado para la conservación y traslado del producto hasta su destino en Italia, para una vez allí colocarlo en latas y distribuirlo por los distintos mercados, tanto nacionales como internacionales. Con el inicio del nuevo siglo se empezará a vislumbrar la utilización de envases de hoja de lata, concretamente un modelo con una capacidad ligeramente superior a los 10 kilos (unos 11-12 en bruto), que era embalado y transportado en cajas de madera, que contenían en un principio dos unidades que serán cuatro pasados los primeros años. Estas primeras latas eran confeccionadas en las propias fábricas salazoneras donde recibían la hoja de lata en láminas que posteriormente eran soldadas por personal cualificado (latero) de forma artesanal, empleando como herramienta básica el martillo estañador. Como su nombre indica las uniones de los distintos cuerpos del envase se realizaban mediante la soldadura con estaño. Las principales suministradoras de este material fueron las empresas vascas, fundamentalmente Altos Hornos de Vizcaya y en menor medida la sociedad *La Basconia* establecida en la anteiglesia de Basauri.

Su utilización en el sector vino de la mano de las casas ya asentadas y habituales en nuestra costa, las cuales, ya por esas fechas, habían elegido un puerto donde establecer su casa central aquí en el Cantábrico. Con su introducción los fabricantes pretendían agilizar sus operaciones, obviando el paso de tener que recolocar la anchoa que llegaba a Italia en los

barriles, a las latas con marcas de las compañías para su definitivo envío a los mercados.

Las operaciones que se empleaban para el envasado en las latas no difieren en gran cosa de lo explicado para el barril. Tan sólo que éste necesitaba ser rellenado varias veces a medida que la prensa mermaba el volumen de la pesca para conseguir llenar la capacidad de la lata con anchoa ya madurada. De manera orientativa apuntar que para conseguir una lata de este tipo se necesitaban unos 17 kilos de anchoa en fresco.

La primera noticia de su utilización la encontramos en 1902. Ese año Angelo Mantelli concertó la venta de 37 cajas de dos latas además de 400 barriles de anchoa a la casa *Vincenzo Gribaudi*⁸⁵. Dos años más tarde se empezó a usar por parte de los salazoneros establecidos en la villa santoñesa. Siguiendo los pagos de la contribución industrial de Santoña para ese año, se puede observar cómo esta práctica venía desarrollándose por las principales firmas trasalpinas. Concretamente cuatro empresas italianas están dadas de altas como fabricantes de cajas de hoja de

⁸⁵ ANCU, Notario Celso Romero, protocolo n° 247, 16 de octubre de 1902, ff. 952-953 vto. Finalmente tan sólo llegó a venderle 20 barriles y las latas, anulando el contrato existente entre ellos. *Ibidem*, n° 251, 20 de octubre de 1902, ff. 962-963. Según estos documentos conocemos también la labor de otro italiano residente en esas fechas en Castro Urdiales y que trabajó para la citada compañía, siendo el apoderado de Angelo Mantelli en otros puertos donde la sociedad tenía lonjas como ocurrió en Bermeo en 1900. Se trata del *torinese* Cesar Giolino Franchino. Archivo Histórico Provincial de Vizcaya (AHPV), Notario Lorenzo de Begoña, signatura 8.360, protocolo n° 125, 25 de marzo de 1900, ff. 704-706.



lata a mano de las siete existentes⁸⁶. Este número tenderá a reducirse paulatinamente debido a que los industriales empezarán a comprar las latas ya estampadas a empresas especializadas del sector metalgráfico como Ricardo Rochelt en Bilbao y la *Société Générale des Cirages Françaises* en Santander, o incluso a los propios fabricantes conserveros⁸⁷. Esta acción en un principio no tuvo mucha incidencia en los italianos, al no trabajar con marcas propias. Una vez se independicen contactarán con estas empresas para el suministro de planchas con sus bocetos y anagramas. Así durante buena parte del siglo los lateros continuaron armando las latas además de realizar las labores de cerrado de las que ya venían montadas. No será hasta los años centrales de esta centuria cuando la figura del latero soldador desaparezca debido a la gradual automatización del proceso de fabricación de las latas en las industrias litográficas que permitió un aumento en el volumen de envases montados, y las mejoras en el campo de la máquina herramienta relacionada con el sector, sobre todo con la progresiva incorporación de máquinas cerradoras. Ambos factores posibilitaron un aumento de la producción y sobre todo la seguridad de contar con los envases necesarios en los momentos de abundancia de pescado.

⁸⁶ *Vida Marítima*, revista nº 154, op. cit., y AHMS, C/307 Libro de la Contribución Industrial 1904-1916.

⁸⁷ La conservera Nueva Colindres regentada por Luciano Calzadilla vendió al fabricante Ismalio Gatto en 1918 arcos para fleje de los barriles, latas y anchoa. ORTEGA VALCÁRCEL, José (1996), op. cit., p. 162.

Las compras de anchoa y los primeros enfrentamientos: el caso de Santoña

La adquisición de la materia prima básica, anchoa o sardina, no estuvo exenta de problemas. Aunque el caso que nos ocupa se circunscribe al puerto de Santoña, nos puede valer como ejemplo de las necesidades y demandas de estos industriales, si bien desconocemos por falta de más datos, si estas circunstancias conocidas en esta villa fueron recurrentes en otros puertos. No obstante, todo parece indicar que fue un suceso exclusivo y que estuvo vinculado con la apertura de la casa de venta.

El problema básico residía en la elección del lugar del pesaje. Según parece ser antes de la implantación de la almotacenía, las pescas adquiridas por los fabricantes eran pesadas en las propias industrias, es decir, apalabraban con los pescadores las capturas, las cuales se calculaban (en término local *se medían*) según el número de baldes o cestos, para posteriormente trasladarlas a sus factorías donde se disponían a pesarlos y efectuar el correspondiente pago. Incluso los propios conserveros llegaron a realizar contratos con los pescadores vascos y locales para que les suministraran el bonito que pescasen durante la costera, estipulando antes del inicio de ésta su precio. Con la fundación de la Sociedad de los Matriculados de Mar de Nuestra Señora del Puerto, y posteriormente con la compra al Ayuntamiento de la rula, los marineros santoñeses comenzaron a agremiarse y a subastar el pescado como se venía ejerciendo en los principales puertos del Cantábrico. A raíz de ello, y según se decretaba en los estatutos del Gremio, la cantidad de pesca



que solicitasen los fabricantes se les entregaría tras ser pesada⁸⁸.

Esta condición chocaba frontalmente con los intereses de los salazoneros, ya que con este sistema tenían que esperar su turno en la venta hasta que pudieran concretar el peso y su posterior venta, aumentando el periodo de tiempo que pasaba la anchoa desde su captura hasta su recepción en las lonjas. Este hecho resultaba perjudicial para los industriales pues éstos entendían que la pesca para salazón debía de pasar el menor tiempo posible entre su captura y su tratamiento. Por este motivo, y apenas pasado mes y medio desde la inauguración de la rula, los tres fabricantes de salazón radicados en este puerto deciden unirse, acordando no comprar anchoa a los pescadores siempre que aquella no se *mida* en sus locales y con las medidas usuales en esta localidad, elevando dicho convenio a escritura pública⁸⁹. Desconocemos el final de la contienda pero todo parece indicar que finalmente los industriales acataron la norma de la Sociedad de Mareantes pues diez años después se vuelve a insistir en el mismo tema.

Así en agosto de ese año de 1902 los encargados de las diferentes fábricas de salazón realizaron un plante, reivindicando como trasfondo del asunto, que la pesca se entregase por medida en vez de por peso. Las acciones de fuerza de los encargados consistieron en hacer compras de sardinas en lotes pequeños de cuatro arrobas (46 kilos), plantándose además fuera del portal de la venta y profiriendo frases contra el gremio. El presidente de esta entidad llamó al orden a estos compradores solicitándoles que se tomaran en serio la subasta ya que sino se vería obligado a quitarles

la bola, con lo que perderían sus derechos como compradores en la subasta. Reclamados los principales de las casas trasalpinas, éstos deciden llamar la atención a sus subordinados pero seguidamente y aprovechando la reunión exponen una solicitud por la que impetran que la pesca se proporcione por medida en vez de por peso, pues como se apuntaba anteriormente, se economizaba tiempo y la pesca llegaba en mejores condiciones, especificando que únicamente se pasará a pesar en el caso que existiera duda en alguna de las partes. Además el presidente del gremio pasó a la aprobación de los pescadores una nueva norma dirigida a los compradores italianos por la que obligaban a los fabricantes a llevar la pesca a su fábrica por su cuenta, siempre que la compra no excediera de las 10 arrobas (cantidad estipulada por los empresarios como mínima) haciéndose cargo el pescador en caso contrario. Tras varias reuniones, la Junta Directiva del gremio de pescadores acordó por unanimidad acceder a la pretensión de los fabricantes de medir la pesca en sus instalaciones, apuntando que cada cesto podría llevar dos tipos de medidas⁹⁰.

⁸⁸ ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, anexo del protocolo n° 55, 15 de febrero de 1892, f. 205.

⁸⁹ ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo n° 144, 21 de mayo de 1892, ff. 651-652.

⁹⁰ Archivo de la Cofradía de Pescadores «Nuestra Señora del Puerto de Santoña» (AHCPVPS), Libro de Actas 1892-1921, sesiones del 7, 12, 15 y 27 de agosto de 1902, s.f.



Los fabricantes instalados en este periodo

La situación de las casas mediterráneas en la comunidad cántabra en el inicio de centuria tenderá a crecer en todos los puertos habituales. En menor manera en Castro y Laredo, y sobre todo en Santoña, a los que hay que unir las primeras casas asentadas en la capital, coparán la presencia de estos fomentadores. En el resto de puertos, los situados en el occidente, el escabeche fue exclusivamente la actividad desarrollada por los industriales instalados en ese lapso.

En la villa castreña, sumergida en estos años en una grave crisis como ya ha quedado comentado, mantendrá su actividad el Sr. Mantelli que siguió actuando como encargado de la firma *Vincenzo Gribaudi e figlio*. Sin embargo para 1902 esta vinculación se quebró en parte, continuando con la actividad de forma independiente. A partir de esta fecha Camilo Scloverani Lossio, natural de Volvera y vecino de Torino, será el apoderado de la firma en toda la zona norte de España. Sin embargo y, como hemos apuntado, esta ruptura en las relaciones no fue total puesto que ese mismo año contrata la venta de 400 barriles de anchoa y 37 cajas de 2 latas con dicha sociedad. Causó baja en 1904⁹¹.

También en ese mismo año tenemos ya constancia de la actividad del Sr. Gaudin en la villa siendo,

como ya he indicado con anterioridad, el encargado de la casa italiana de *Domenico Pelazza*. Su irrupción como comprador en la venta, en un principio, no estuvo exenta de polémica. Según la prensa, él fue el causante de ciertas desavenencias ocurridas en el mes de julio entre el gremio de pescadores y el resto de fabricantes por entender éstos que el citado industrial había infringido el reglamento. Tras varias controversias se avinieron las partes discordantes volviendo las cosas a la normalidad⁹². Además de este industrial, apareció en la villa otro salazonero que sólo trabajó un par de años en la villa. Pocos son los datos que hemos podido localizar sobre Nicola Galia. Tan sólo que tras su paso por Castro decide acudir a tierras asturianas, concretamente al puerto de Lastres donde permaneció otro par de años, desapareciendo posteriormente. Muy probablemente la experiencia en la villa castreña no fuera del todo productiva, lo que provocaría su marcha a otro enclave en busca de mejores resultados⁹³.

Para la vecina localidad de Laredo los datos que hemos podido recopilar son más escasos. Solamente tenemos referencias para 1903 en las que ya se constata la presencia del genovés Giovanni Battista Castello en representación de la sociedad *Villa & Kier* y el siciliano Salvatore Gusmano (hermano de

⁹¹ AHMCU, legajo 1.672, doc. s/n (2); ANCU, Notario Celso Romero, n° 247, 16 de octubre de 1902, ff. 952-953 vto. Paralelamente se darán de alta como cuberos, por dos años tanto Mantelli como Scloverani. AHMCU, Leg. 1.230, doc. s/n (4) y (6); Leg. 1.151, doc. s/n (3) y Leg. 2.094, doc. 4.

⁹² *La Ilustración de Castro*, n° 181, 13/VII/1902. La exigua información de la noticia nos imposibilita conocer el motivo real de la discordia, si bien quizás pudiera tener relación con lo explicado en el caso santoñés.

⁹³ AHMCU, Legajo 1.672, doc. s/n (2) y Archivo Municipal de Colunga (AMCO), Legajo 103/6.



Antonino, que por esas fechas trabajaba en Santoña) de la casa *Eugenio Cardini & C°* de Livorno. Prosigue con sus trabajos la *Società Commerciale* con su encargado Mariano Scola⁹⁴.

El caso de Santoña merece una atención especial pues desde la entrada de siglo y durante buena parte del

mismo se convertirá en el principal puerto de la elaboración de anchoa, tanto por su volumen de producción, concentración de empresas como, y sobre todo, por su función centralizadora del resto de las mercancías elaboradas por el resto de fomentadores del Cantábrico para su posterior exportación a Génova.

Tabla 4.
Industriales italianos en Castro Urdiales (1900-1905)

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Angelo Mantelli Bertone	Torino (Alessandria)	1900-1904
Camilo Sclaverani/Vincenzo Gribaudi e figlio	Torino (Alessandria)	1902-1905
Ramón Gaudín/Domenico Pelazza	S. Juan de Luz/Génova	1902-1905
Nicola Galia	—	1904-1905

Fuente: AHMCU, Hojas declaratorias de altas y bajas: Legajo 1.672, doc. s/n (2); Leg. 1.466, doc. 7 y 8; Leg. 1230, doc. s/n (6); Leg. 1.151, doc. s/n (3) y Leg. 2.094, doc. 4.

La importancia del puerto de Santoña

Son varios los condicionantes que incidieron en la conversión de este puerto en el principal referente para los italianos. La riqueza y abundancia de anchoa que se concentraba en su bahía⁹⁵ y la peculiaridad de

su puerto serán los factores primordiales, que unidos a los ya comentados (flota de vapores creciente y principales casas italianas asentadas), intervengan en la consecución de ese status. Por su situación topográfica privilegiada al resguardo de los vientos del N, NO y O y por su condición de puerto de refugio natural, con zonas acondicionadas e independientes para sus usos (dársena para lanchas de pesca y machinas para las operaciones de embarque y desembarque) así como por poseer terrenos libres en las cercanías de

⁹⁴ GAYE, Alberto (1903), *Santander y su provincia. Guía de la Montaña y su capital*, Blanchard y Arce, Santander, p. 400 y RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1903), op. cit., p. 28.

⁹⁵ Esta abundancia era tal que en muchos años, cuando las costeras en algunos puertos no eran del todo positivas, decidían acudir a esta zona «donde siempre se reconcentra, sin duda por la abundancia del alimento que en aquellas aguas encuentra». Así sucedió

en 1906 cuando los pescadores de Mutriku y Getaria arribaron a estas aguas. *Anuario de la pesca* (1907), op. cit., pp. 48 y 53.



las instalaciones portuarias⁹⁶ que posibilitarían el levantamiento de lonjas para el almacenamiento de géneros, Santoña irá adquiriendo un progresivo protagonismo como puerto comercial desconocido hasta aquellas fechas. Esta actitud se vio favorecida a su vez por la escasa utilización de sus muelles para tareas de embarque de mercancías en contraposición con Castro Urdiales y sobre todo Santander donde las transacciones mercantiles (sobre todo, de mineral en la primera y conservas alimenticias en la segunda, amén de otras mercancías de todo tipo) estaban muy desarrolladas.

Así en un principio, los barriles de anchoa elaborados por las diferentes casas italianas solían salir por los distintos puertos comerciales (Santander, Bilbao y Pasaia) y en menor medida por los propios centros elaboradores como Getaria, Castro Urdiales, Ondarroa o Bermeo, si bien éstos presentaban serias carencias para poder albergar a embarcaciones de porte para estas actividades. Por ello el cabotaje fue la forma usual utilizada para la posterior expedición a Italia, e incluso para la distribución de envases vacíos (barriles) entre los distintos lugares escogidos⁹⁷. Unos

días antes de la llegada del mercante italiano, los fabricantes contrataban los servicios de balandras y pailebots para cargar sus producciones, transportarlas y descargarlas en Santoña para su posterior reembarque y traslado a Italia. La exportación se efectuaba mediante barcos, normalmente vapores, tanto de propiedad de las casas italianas como contratados por ellas, que recalaban en nuestras aguas para recopilar las distintas mercancías elaboradas en los puertos donde se establecieron. Sin embargo, esta actitud chocaba con el inconveniente que suponía la masiva actividad que se concentraba sobre todo en los muelles bilbaínos y santanderinos, que podrían retrasar el embarque, y también la pérdida de tiempo que suponía las distintas escalas que debían realizar si contaban con fábricas en distintos territorios.

Por todo ello, las empresas italianas decidirán acelerar el proceso, centralizando toda la producción en un punto que reuniera las mejores condiciones necesarias para su remisión, es decir, casas italianas instaladas, puerto fácil de abordar, muelles independientes de las dársenas pesqueras destinados al comercio (las conocidas machinas de las que existían tres) y escasa actividad mercantil. Todas estas aptitudes se reunían en este puerto. Sin poder aseverar cuándo se empezó a llevar a cabo este fenómeno, los datos que hemos podido localizar en los libros de

⁹⁶ La gradual pérdida de interés estratégico-militar, propició el descenso de categoría de Santoña que paso de plaza fuerte a ocupar los últimos lugares en el escalafón de plazas de guerra. Este retroceso permitió al Ayuntamiento (representado por varios concejales que eran fabricantes) liberar y adquirir suelo para su crecimiento tanto urbano como portuario e industrial. Al respecto pude consultarse PALACIO RAMOS, Rafael (2001), «El ave fénix o cómo Santoña mudó de plaza fuerte a emporio pesquero», en *Monte Buciero* n° 6, Ayuntamiento de Santoña, pp. 63-78.

⁹⁷ Angelo Mantelli contrató el 25 de marzo de 1900 los servicios del capitán del pailebot «Urdiales» Miguel Manzaneda para que éste cargara a cuenta del italiano aros de madera, tinas, barriles vacíos

y duela de sus fabricas en Castro Urdiales, Santoña, Lekeitio y Bermeo para descargar en Fuenterrabia y a su vuelta tocar el puerto de Ondarroa para cargar «cuantos barriles vacíos pueda contener (...) bajo cubierta» para transportarlos preferiblemente a Santander o a la villa castreña. AHPV, Notario Lorenzo de Begoña, Sign. 8.360, n° 125, 25 de marzo de 1900, ff. 704-706.



entradas y salidas de mercancías de alguna Capital como la de Bermeo nos hablan de 1898 como el primer año que se empieza a remitir salazón a Santoña, apuntando 4 embarcaciones ese año, número que como vemos en la tabla 6 aumentará gradualmente⁹⁸, generalizándose esta actitud también en los otros puertos cantábricos⁹⁹. Esta consideración de puerto idóneo fue sin lugar a dudas uno de los acicates que propulsaron su despegue como principal puerto salazonero del Cantábrico.

Desde finales de julio empezaban a arribar los vapores italianos para proceder a embarcar los distintos barriles elaborados durante la costera. En las lonjas, los fabricantes almacenaban su propia producción así como las elaboraciones de la misma firma en otros puertos que con anterioridad a la venida del barco italiano, habían entrado por cabotaje. Las mercancías de fabricantes no establecidos en la villa se almacenaban en los locales de la aduana. La operación de traslado desde la fábrica hasta la machina y su

posterior embarque solía durar entre uno y dos días, empleando a todo el personal disponible. Era tal el trabajo que conllevaba que incluso en los primeros años se avisaba al gremio de que debido a ello no podían asistir a la venta a comprar pesca¹⁰⁰.

Al amparo de esta creciente importancia las casas trasalpinas empezarán a establecerse en gran número en esta localidad. Ya la propia información recogida de la época nos señala cifras al respecto. Así para 1903 se anota que pasan de doce las casas dedicadas al salazón en la villa, si bien esta cifra creemos está inflada con el recuento de alguna conservera que también realizaba esta actividad o que simplemente se engordó para dar más importancia a esta industria¹⁰¹. Esta afirmación viene sustentada por el cotejo de otra fuente para 1904 que cifra en siete las casas instaladas en Santoña, valor que coincide plenamente con los datos que hemos podido recopilar y que refleja los pormenorizadamente en la siguiente tabla¹⁰².

En cuanto a nombres, prosiguen las principales firmas ya comentadas trabajando en la villa, siendo las únicas que trabajaron durante toda la etapa. A ellas se les unió la sociedad piamontesa de Lenti & Valdano

⁹⁸ AMDAB, Fondo Ferrol, Legajo 12.520.

⁹⁹ Un escrito del Alcalde de Bermeo sobre los datos sobre el puerto en el quinquenio 1898-1903 cita el movimiento de cabotaje para Bilbao y Santoña «de cascos vacíos y barriles de salazón preparados en Bermeo. Estos reunidos con los de otros puertos van a parar a Génova», AMB, Caja 14. Del mismo modo el Consistorio santónés remite un memorial al Ingeniero Jefe de Obras Públicas en el que detalla que «bastantes fabricas del litoral Cantábrico envían aquí los productos elaborados para ser desde aquí exportados siendo casi todas esas casas de nacionalidad italiana», AHMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento (1894-1919), Acta de 11 de septiembre de 1903, s.f. En un artículo publicado en 1906 sobre la villa santonesa se indica que «A este puerto acuden los vapores italianos á recoger lo elaborado aquí y lo que se elabora en diversos puertos de Vizcaya y Guipúzcoa» *Vida Marítima*, n° 154, 10 de abril de 1906.

¹⁰⁰ ACPNPS, Libro de Actas (1892-1921), Acta del 24 de julio de 1902, s.f.

¹⁰¹ La cita se recoge de un informe realizado por el Consistorio santónés y remitido al Ministerio de Obras para solicitar ayuda para conservar las infraestructuras portuarias por lo que es creíble que en el escrito se exagerara con el fin de dar más importancia a la industria pesquera de la villa.

¹⁰² AHMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento, 1894-1919, Sesión del 19 de septiembre de 1903, s.f. y *Memoria sobre el estado de la industria en la provincia de Santander, año 1904*, (1905), op. cit., p. 33.



Tabla 5.
Producción de las principales casas italianas desde el 30 de junio de 1906 a 30 de junio de 1907 en Santoña (kilos)

Nombre de los fabricantes	Número de operarios	Anchoa elaborada/kg	Sal utilizada kg	Valor total (pesca+sal)/pts.
José Vilá/Angelo Parodi	8	160.000	98.000	63.400
Domenico Pelazza	8	154.000	90.000	60.500
Alceo Valdano	7	94.000	60.000	37.200
Camilo Sclaverani	6	84.800	56.000	34.000
Salvatore Cusimano	6	84.000	55.000	33.500
Giovanni Bta. Castello	6	75.500	50.000	31.500
Angelo Semino	6	70.000	47.000	28.700
Ismalio Gatto	5	60.000	40.000	24.100
A. Pontecorboli	5	50.600	35.000	19.950
Giuseppe Marino	4	46.000	30.000	18.332
Salvatore Sciano	4	40.000	26.000	15.900
Giovanni Vella	4	30.000	22.000	13.500
Pietro Cefalù	3	25.500	20.000	12.300
Gaetano Busalacchi	3	20.000	18.000	8.200
Nullo Bastelloni	3	18.500	15.000	7.420
Antonio Falconi e Cº	3	15.000	12.500	6.050
TOTAL ITALIANOS	81	1.027.900	674.500	414.552
TOTAL ANCHOA		1.089.384	-	-
TOTAL PRODUCCIÓN	154	1.675.879	844.850	713.394

Fuente: AHDAB, Pesca. Estadísticas, legajo 2.182.

representada en esta plaza por Alceo Valdano. Los otros apellidos tendrán una efímera vida en este puerto. Entre ellos podemos destacar a Agostino Marchesse que durante varias etapas estuvo vinculado con esta industria¹⁰³, Felice Memicante que tras tres años

¹⁰³ Apuntar además que este salazonero estaba relacionado familiarmente con Ismalio Gatto pues eran cuñados.

decide abandonar la villa para asentarse en Ondarroa, Antonio Gaetano Rey que aparecerá años más tarde por el puerto de Getaria y el caso de los hermanos Domenico Salvatore y Gateano Palazzolo que también estuvieron presentes en dicha villa guipuzcoana. Sobre el otro industrial que resta, Salvatore Sciano desconocemos cualquier noticia salvo la aquí reseñada.



Piedra litográfica con boceto para la firma de Domenico Salvatore Palazzolo. Archivo Museo del Pescador de Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

Aparte de los distintos industriales, también se conocen algunas novedades con respecto a los espacios fabriles. Concretamente la compañía de Angelo Parodi que ya llevaba varios años en la villa, decide cambiar de local instalándose en la nueva fábrica que en 1903 levantó el Capitán de Infantería Ángel Quirós en la calle Juan de la Cosa. En ella transcurrió el resto de su vida industrial en la villa¹⁰⁴.

Para el resto de puertos cántabros únicamente tenemos noticias de Santander donde se empezaron a vislumbrar las primeras sociedades mediterráneas, si bien es muy probable que ya en años anteriores existiera presencia italiana en su suelo. Uno de estos pio-

neros pudiera ser el ubicuo Angelo Mantelli que según alguna noticia recogida pudo tener en activo un local en esta villa en 1900 y en 1905, año en el que abandona la actividad en la villa castreña. Lo que sí podemos aseverar es que para 1903 se constata la presencia de cinco establecimientos de salazón de los que tres corresponden a encargados-apoderados de sociedades italianas ya frecuentes en nuestros puertos. Se trata de José Vilá y Giovanni Battista Castello de las casas genovesas de *Angelo Parodi fu Bartolomeo* y *Vila & Kier*, respectivamente, y el siciliano Mariano Scola de la *Società Commerciale de Alessandria*¹⁰⁵.

¹⁰⁴ AHMS, Secretaría, Libro de la Comisión de Fomento, Sesión del 27 de febrero de 1903, s.f.

¹⁰⁵ GAYE (1903), op. cit., p. 328. José Vilá apoderado de Angelo Parodi poseía a su vez un taller de barrilería.



Tabla 6.
Embarcaciones con salazón salidas desde el puerto de Bermeo con destino Santoña (1897-1903)

FECHA	EMBARCACIÓN		VOLUMEN
	CLASE	NOMBRE	Kg
18/08/1898	Pailebot	<i>María</i>	29.000
19/08/1898	Balandra	<i>Concha</i>	36.000
19/08/1898	Balandra	<i>Sendeja</i>	40.000
19/08/1898	Balandra	<i>Nueva Unión</i>	20.000
TOTAL 1898			125.000
18/08/1899	Balandra	<i>Concha</i>	40.000
22/08/1899	Balandra	<i>María</i>	50.000
28/08/1899	Balandra	<i>Aqueche</i>	58.000
30/08/1899	Balandra	<i>Nueva Unión</i>	36.000
30/08/1899	Balandra	<i>Gloria</i>	30.000
30/08/1899	Balandra	<i>Carmen Ángeles</i>	20.000
04/09/1899	Balandra	<i>Unión nº 2</i>	40.000
15/09/1899	Balandra	<i>Bayonesa</i>	15.000
TOTAL 1899			289.000
11/06/1900	Balandra	<i>Carmen Ángeles</i>	30.000
26/06/1900	Balandra	<i>Bayonesa</i>	20.000
12/07/1900	Balandra	<i>Sendeja</i>	20.000
13/07/1900	Balandra	<i>Carmen Ángeles</i>	30.000
13/07/1900	Balandra	<i>Gloria</i>	30.000
13/07/1900	Pailebot	<i>San Juan Bautista</i>	56.000
17/07/1900	Balandra	<i>Aqueche</i>	44.000
17/07/1900	Pailebot	<i>San José</i>	43.000
18/07/1900	Balandra	<i>Concha</i>	40.000
18/07/1900	Balandra	<i>Paulita</i>	22.000
20/07/1900	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	25.000
21/07/1900	Balandra	<i>Sendeja</i>	44.000
28/07/1900	Balandra	<i>Bayonesa</i>	40.000
02/08/1900	Balandra	<i>Gloria</i>	44.000
06/08/1900	Balandra	<i>Aqueche</i>	40.000
08/08/1900	Balandra	<i>Sendeja</i>	15.000
06/09/1900	Balandra	<i>San Juan de Dios</i>	46.000
07/09/1900	Balandra	<i>Carmen Ángeles</i>	12.000

FECHA	EMBARCACIÓN		VOLUMEN
	CLASE	NOMBRE	Kg
10/09/1900	Balandra	<i>Nueva Unión</i>	30.000
11/09/1900	Balandra	<i>San José</i>	16.000
19/10/1900	Balandra	<i>Gloria</i>	32.000
22/10/1900	Balandra	<i>Evaristo</i>	46.000
22/10/1900	Balandra	<i>Paulita</i>	30.000
24/10/1900	Balandra	<i>Lequeitio</i>	32.000
24/10/1900	Balandra	<i>Concha</i>	10.000
25/10/1900	Balandra	<i>Bayonesa</i>	50.000
26/10/1900	Balandra	<i>Sendeja</i>	44.000
26/10/1900	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	44.000
27/10/1900	Balandra	<i>Vizcaya</i>	54.000
TOTAL 1900			989.000
03/05/1901	Balandra	<i>Sendeja</i>	16.000
30/05/1901	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	6.000
30/07/1901	Pailebot	<i>Santiago</i>	40.000
30/07/1901	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	14.000
13/11/1901	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	32.000
13/11/1901	Balandra	<i>Nueva Unión</i>	10.000
14/11/1901	Balandra	<i>Sendeja</i>	38.000
17/11/1901	Balandra	<i>Vizcaya</i>	14.000
TOTAL 1901			170.000
07/07/1902	Balandra	<i>Arantza</i>	8.000
16/07/1902	Balandra	<i>Aqueche</i>	36.000
17/07/1902	Balandra	<i>Sendeja</i>	–
27/08/1902	Balandra	<i>Tres Hermanos</i>	25.000
29/08/1902	Balandra	<i>Ntra. Sra. de la Antigua</i>	25.000
29/08/1902	Balandra	<i>Aqueche</i>	10.000
29/08/1902	Balandra	<i>San Juan</i>	12.000
15/10/1902	Balandra	<i>Lequeitio</i>	22.000
15/10/1902	Balandra	<i>Rosario</i>	24.000
15/10/1902	Balandra	<i>Vizcaya</i>	36.000
18/10/1902	Balandra	<i>Sendeja</i>	30.000



FECHA	EMBARCACIÓN		VOLUMEN
	CLASE	NOMBRE	Kg
18/10/1902	Lanchón	Iciar	6.000
TOTAL 1902			234.000
19/02/1903	Balandra	Sendeja	26.000
20/06/1903	Balandra	Sendeja	34.270
20/06/1903	Vapor	Moraza	16.000
01/08/1903	Balandra	Concha	27.000
04/08/1903	Balandra	Ntra. Sra. de la Antigua	–

FECHA	EMBARCACIÓN		VOLUMEN
	CLASE	NOMBRE	Kg
05/08/1903	Pailebot	María	2.000
08/05/1903	Pailebot	María	5.480
12/09/1903	Balandra	Ntra. Sra. de la Antigua	27.000
15/09/1903	Balandra	Carmen Ángeles	14.640
16/09/1903	Pailebot	María	31.835
22/09/1903	Balandra	Vizcaya	27.000
TOTAL 1903			211.225

Fuente: AMDAB, Fondo Ferrol, Legajo 12.520.

Tabla 7.
Industriales italianos en Santoña (1900-1905)

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Giovanni Battista Castello/Villa & Kier	Génova	1901-1905
José Vilá/Angelo Parodi fu Bartolomeo	Gerona/Génova	1901-1905
Angelo Mantelli/Vincenzo Gribaudo	Torino	1901-1905
Edmond Gaudin/Domenico Pelazza	S. Juan de Luz/Génova	1901-1905
Alceo Valdano Barbaris	Freestrele (Alessandria)	1903-1905
Agostino Marchesse/Ismalio Gatto	Génova	1903
Felice Memicante	–	1904
Giovanni Castello	–	1904-1905
Salvatore Scianno	–	1905
Antonio Rey & Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1905
Domenico Salvatore y Gaetano Palazzolo	Terrasini (Sicilia)	1905

Fuentes: AHMS, Caja 307, Libro de la Matricula Industrial: 1º 1904-1916; ACPNSPS; Libro de Actas (1892-1921), Acta del 28 de septiembre de 1901, s.f.; GAYE (1903), p. 380.

Los años de la primera expansión: la emancipación y arribada de los sicilianos y la elaboración de un nuevo producto: el filete de anchoa (1906-1919)



Consideraciones generales

TRAS UN PRIMER PERIODO de asentamiento ya estable de las principales firmas, empezarán a llegar nuevas remesas de casas trasalpinas por todo el Cantábrico presentándose en mayor medida en los puertos de Santoña, Ondarroa y Getaria, si bien según los datos manejados y las entrevistas realizadas, una gran parte de ellos utilizaron la villa guipuzcoana de Getaria como destino de su primera campaña para desde allí ir desplazándose a otros puertos interesantes. La especialización en el salazón de estas localidades fue tal que el número de establecimientos instalados solía ser mayor que los existentes en el resto de sus respectivos territorios. En este caso se trata de salazoneros sicilianos en mayor medida quienes se decidan a aparecer por nuestras costas de forma independiente y ajena a las grandes sociedades del norte, sin duda alguna aleccionados por los comentarios sobre la bonanza y especialmente la calidad de las capturas de anchoa, que fueron contando sus paisanos tras su regreso de la campaña del Cantábrico.

Buena parte de ellos poseían con anterioridad fábricas en sus localidades natales¹⁰⁶, los cuales tras establecerse en un primer punto, empiezan a enviar a familiares, sobre todo hermanos (los nombrados *fratelli*) por distintos puertos para así poder elaborar mayor cantidad de pesca. Al mismo tiempo abrirán el camino a otros familiares por lo que será recurrente la aparición y repetición de un buen número de apellidos en casi todos los puertos cantábricos. Y es que la endogamia será una práctica muy marcada en la idiosincrasia del siciliano, siendo también usual la entablación de relaciones de gran amistad entre los compatriotas que habitualmente frecuentaban el lugar elegido. Son muchos los casos que podemos enunciar como paradigma de lo anteriormente descrito. Así por ejemplo una rama de los Cefalù estaban emparentados con los Scola; los Orlando con los Gusmano/Cusumano¹⁰⁷; unos Lo Coco con los Zizzo; los Marino con los D'A-

¹⁰⁶ Baldassare Scola, Giuseppe Cefalù, Pietro Marino y Liborio Orlando, por ejemplo, poseían establecimientos en Porticello y Terrasini, Lo Coco (2002), op. cit., p. 21 e información facilitada por Alfonso Orlando Castañeda (Santoña).

¹⁰⁷ Este apellido aparecerá de diversas formas. El mismo Salvatore Cusumano nos explicó que él mismo no sabía exactamente cual



mato, los Cefalù y los Sanfilippo o los Palazzolo con los Ayello. Una infinidad de relaciones familiares que posteriormente desarrollaremos para comprender la magnitud e importancia de su progresiva llegada.

Otros personajes que aparecerán fueron los representantes y trabajadores de sociedades importantes ya establecidas, que tras varios años de trabajo, y observando el negocio existente, decidirán desvincularse de las casas matrices y establecerse de forma independiente, comercializando sus producciones con su propia marca aunque sin desechar pedidos de sus anteriores superiores, por lo que, en muchos casos, buena parte de su producción iba a parar, sobre todo en los inicios, a dichas casas. Pasados los primeros momentos, esa relación, que al principio podría clasificarse en cierto modo como subordinante, perderá fuerza, comenzando a enviar progresivamente un mayor número de mercancías a los distintos comisionistas que operaban en los principales centros italianos, sobre todo Génova, Livorno y Nápoles, intentando con ello conseguir un mejor precio para sus productos. Como ejemplo podemos señalar los casos del genovés Giovanni Battista Castello, Ludovico Sanfilippo o Giovanni Vella entre otros.

Las otras novedades más notables que aparecerán en este periodo estudiado harán referencia a las elaboraciones y los espacios fabriles. Hasta los años de la primera década, la sardina, en menor medida, y sobre todo la anchoa seguían siendo las únicas especies transformadas por los fabricantes italianos. Sin embargo poco a poco se empezaron a elaborar otras

especies de menor interés comercial, pero abundantes en nuestras costas, así como partidas de otros pescados con valor industrial (besugo, bonito) en días de gran abundancia o saturación de mercado. En ambos casos la baratura del pescado fue la que animó a los salazoneros a implicarse en otras fabricaciones. Las especies son variadas y responden a finalidades distintas. Parece ser que el atún y bonito fueron elaborados con la idea de probar su aceptación en el mercado italiano que era consumidor y exportador principalmente de atún mientras que el chicharro y verdel se manufacturaba en años de abundancia¹⁰⁸. El lanzón puesto en salazón para su posterior puesta en filetes como la anchoa fue otra de las especies que ya en los veinte será relativamente frecuente en algunos industriales y el besugo que cabe la posibilidad que fuera elaborado en escabeche.

Por último sólo nos queda apuntar las especies englobadas con la designación de varios. Aunque desconocemos concretamente cuales fueron, podemos aventurar que bajo este epígrafe se englobaban varias clases de pescados abundantes pero con escaso o nulo interés industrial. Esta conclusión viene sustentada por la exigua renta que rendía su elaboración, la cual pese a contabilizar cantidades de cierta importancia apenas producía beneficio para el elaborador¹⁰⁹. Entre ellas estarían sobre todo la aguja, denominada en Cantabria lanzón, relanzón, paparda o papardón, el verdel y el chicharro principalmente.

era el acertado pues mientras él mantenía el de Cusumano, sus tíos firmaban como Cusimano y su abuelo como Gusmano.

¹⁰⁸ Del mismo modo en el puerto asturiano de Llanes los fabricantes de salazón pusieron en ensayo la elaboración del chicharro y paparda que en años anteriores se tiraba a la ría por no tener mercado. *El Pueblo*, Semanario Llanes, n° 373, 18/III/1911.

¹⁰⁹ AMDAB, Pesca, Estadística, Legajos 2.182-2.185.



Tabla 8.
Elaboraciones atípicas de los fabricantes italianos (1907-1914)

AÑO	INDUSTRIAL	PUERTO	ESPECIE
1908	A. Pontecorboli	Santoña	Varios
"	Alceo Valdano	"	"
"	Ismalio Gatto	"	"
"	Salvatore Gusmano	"	"
"	Felice Scola	"	"
"	Ramón Gaudin	"	"
"	Giovanni Vella	"	"
"	Domenico Pelazza	"	Bonito
1909	Ismalio Gatto	Santoña	Varios
"	Giovanni Vella	"	Besugo
1911	Gaetano Busalacchi	Laredo	Varios
"	Pietro Messina	"	Atún y varios
"	Giovanni Vella	Santoña	Besugo y varios
"	José Vilá y Parodi	"	Varios
"	A. Pontecorboli	S. V. Barquera	Lanzón
1912	Società Comerciale di Alessandria	Laredo	Chicharro
"	Angelo Parodi fu Bartolomeo	"	"
"	Gaetano Busalacchi	"	"
"	Salvatore Zizzo	Santoña	Varios
"	Giovanni Battista Castello	"	Varios
"	Giovanni Vella	"	Varios
1913	Liborio Orlando	Laredo	Chicharro
"	Giovanni Battista Castello	Santoña	Bonito
"	Società Comerciale di Alessandria	"	"
1914	Camilo Sclaverani	Castro Urdiales	Varios
"	Gaetano Busalacchi	Laredo	Bonito
"	Angelo Parodi fu Bartolomeo	"	Verdel
"	Angelo Parodi fu Bartolomeo	Santoña	Bonito
"	Pietro Messina	"	"
"	Gaetano Busalacchi	"	"
"	Giovanni Battista Castello	"	"
"	Salvatore Zizzo	"	Varios
"	A. Pontecorboli	"	Varios
"	Giovanni Vella	"	Besugo/Bonito

Fuente: Anuario(s) de Pesca y Estadístico(s) de la Marina Mercante, Madrid, 1908-1914 y AMDAB, Pesca, Estadística, Legajos 2.182-2.185.



En cuanto a los locales industriales se mantendrá el alquiler de lonjas como sistema principal durante la práctica totalidad del lapso de tiempo analizado. Solamente en los años finales se localizarán noticias de la construcción de fábricas por industriales que seguramente serán condicionadas por la regeneración que pretendían realizar en sus industrias con la dedicación al fileteado por lo que se necesitaba habilitar espacios más amplios y más acordes a sus trabajos, es decir, terrenos para almacenar barriles en el periodo de curación, introducción de maquinaria para el cierre de las latas, depósitos de aceite, etc. La primera cita la protagonizó Giovanni Vella quien en 1910 compra unos terrenos adyacentes a sus lonjas para con posterioridad realizar una edificación que a la vez que fábrica, constaba de vivienda para su uso personal¹¹⁰. La otra cita también localizada en la villa santoñesa hace referencia al visto bueno concedido por el Consistorio de la villa a Giovanni Battista Castello para construcción de un edificio que en su planta baja albergaría su fábrica de conservas y salazones¹¹¹.

Otra novedad llamativa, sin género a equivocarnos, uno de los principales efectos que reportó el establecimiento de estos fabricantes, aplicable a las sociedades de los pueblos de acogida, fue la progresiva dedicación de los naturales por la actividad salazonera. Influenciada por la labor de los sicilianos, estos nuevos industriales comenzaron a aparecer por los listados estudiados de forma esporádica en los primeros

años, aumentando su número considerablemente en los años posteriores al fin de la Gran Guerra. Sin lugar a dudas estos fabricantes destinaban su producción a Italia bien con el envío en consigna a comisionistas italianos, los cuales se encargaban de distribuir y vender el producto en aquellos parajes, como sobre todo, con la venta a otras empresas italianas ya radicadas en sus poblaciones. Los primeros casos localizados se datan en el periodo final y sobre todo en el siguiente decenio. Así en Santoña la sociedad formada por Hierro, Alonso y Barredo (después Alonso y Barredo) y la de Nicolás Velasco y Cía. elaboraron salazón en los años 1913 y 1914 respectivamente. En otros centros importantes como Castro Urdiales o Laredo, la implicación del personal local se dio ya avanzado los años veinte, concretamente en 1923 Jacinto Cortázar se dio de alta en ese epígrafe, y sobre esas fechas Manuel Luengo hizo lo propio en la vecina Laredo¹¹².

Paralelamente los conserveros y escabecheros también comenzarán a dedicarse a la elaboración de anchoa, compaginándola con las otras elaboraciones clásicas de las conserveras y en algunos casos con los productos escabechados, ampliando de este modo la firma comercial que pasaba a anunciarse como «fábricas de conservas, escabeches y salazón de pescado», y en verdad que así fue puesto que estas industrias manufacturaban cualquier tipo de pescado susceptible a ser transformado. Observando el negocio que venían desarrollando los italianos, los cuales abrieron

¹¹⁰ AHMS, C/302, exp. 9. Apéndice al amillaramiento. Rústica.

¹¹¹ AHMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento (1894-1919), Sesión del 31 de julio de 1911, s.f.

¹¹² AHMS, Caja 307, Libro de la Matrícula Industrial: 1º (1904-1916); AHMCU, Legajo 895, libro 1 y AHML, Caja 1.522, Matrícula Industrial.



el camino de la exportación a Italia, destino poco frecuentado por los productos de las conserveras cantábricas, y la facilidad de su puesta en práctica, los empresarios locales introducirán paulatinamente este tipo de elaboración intentando conseguir nuevos mercados para sus marcas así como incrementar el número de días laborables en sus instalaciones. Y es que cabe analizar que muchos de los fabricantes de esta época fueron unos verdaderos hombres de empresa, es decir, personas con visión industrial que no cejarían en el empeño de ampliar sus negocios, no dudando a la hora de reinvertir sus beneficios en cualquier tipo de actividad relacionada con el sector. Aparte de la propia introducción de nuevos productos, como en el caso que nos ocupa, se implicarán en la propia actividad extractiva, con la compra de traineras y sobre todo vapores, con el fin de abastecer a sus industrias¹¹³ e incluso, como ocurriera en el caso santoñés, se involucrarán en actividades tan dispares como la cría y posterior venta de ostras, estableciendo parques ostrícolas en las marismas de aquella bahía¹¹⁴.

El envío vía marítima a Italia, y su posterior venta, se realizaba por medio de comisionistas aunque con

el tiempo, y debido al peso específico que progresivamente fue adquiriendo esta elaboración entre las producciones conserveras, los propios fabricantes viajaban hasta este país para entablar directamente los contratos comerciales con las casas importadoras. Entre las empresas pioneras podemos citar a Carlos Albo de Santoña que ya en 1901 incluía en sus anuncios publicitarios la elaboración de barriles de anchoa, a la Viuda de S. Montes de Laredo que publicitaba como productos estrellas las sardinas en lata y la anchoa en salazón, y a Dionisio Martínez y Joaquín Fernández de Castro Urdiales que ya en 1900 adquirieron partidas de anchoa para salazón¹¹⁵. Hay que añadir a esta lista el caso del fabricante Manuel Fernández establecido en la villa santoñesa que en 1895 elaboraba una clase especial de anchoa en salazón con la marca «Vasconia» la cual era comercializada ya en aquellos años en latas de 6, 12 y 25 kilos¹¹⁶. Esta actitud, aislada en un principio, fue expandiéndose con gran rapidez entre el resto de los conserveros pues, en apenas un lustro, todas las conserveras santoñesas y buena parte de las principales del resto del territorio, ya incluían entre sus producciones la anchoa en salmuera.

¹¹³ Como muy bien asegura ANSOLA (1996), op. cit., p. 186, pese a que todos los desembarcos tenían obligación de pasar por lonja «tampoco quería decir estrictamente que pasasen siempre» pudiéndose desviar partidas directamente para el abasto de la industria.

¹¹⁴ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2006), «Ostricultura en las marismas de Cantabria: la eclosión de una actividad efímera», en *Monte Buciero* n° 12, Ayuntamiento de Santoña, pendiente de publicación.

¹¹⁵ *Santoña*, revista, n° 1, 7/5/1901; *El Correo de Cantabria*, n° 145, 8/12/1897; *La Ilustración de Castro*, n° 69, 3/5/1900 y n° 70 10/5/1900.

¹¹⁶ *Revista de pesca marítima* (1895), op. cit., p. 32.



Los industriales asentados en estos años. Los nuevos apellidos en las listas

En general el número de industriales trasalpinos creció de forma acusada en la mayoría de los puertos ya habituales, comenzando además a expandirse por otros puertos no frecuentados, iniciando así una primera fase de propagación que alcanzará su cénit en las siguientes décadas cuando lleguen a todos los puertos de la comunidad. Esta tesitura acaeció de igual manera en el territorio vasco, no así en la vecina comunidad asturiana donde la llegada de salazoneros se dio de forma más lenta y en menor número que en los otros territorios. También hay que destacar la progresiva aparición por los puertos gallegos, principalmente por la zona viguesa donde ya con anterioridad habían desembarcado dos firmas importantes del sector¹¹⁷.

El análisis de los puertos cántabros viene a reafirmar las expectativas creadas en los primeros años. Santoña refuerza su liderazgo provincial en el ramo del salazón, tanto en el número de industrias como en el de producción. Estos dos factores catapultarán el propio sector extractivo en este enclave, que en apenas diez años pasó de ser la cuarta potencia de la comunidad a competir por la hegemonía pesquera con la capital santanderina. Por todo ello podemos considerar la venida de estos industriales a la villa

como un hecho histórico, trascendental para el posterior desarrollo de la localidad. Sin su concurso difícilmente podríamos conocer la Santoña actual.

A través de la tabla 9, podemos vislumbrar más nítidamente la amplia nómina de fabricantes que trabajaron en suelo santoñés. Una relación que se podría dividir en dos subgrupos: por un lado las casas ya establecidas que efectuarán trabajos continuados anualmente, y los eventuales que básicamente estaba compuesto por la siguiente remesa de salazoneros que durante estos años emigraron de Sicilia para implicarse en el negocio del salazón. Concretando nombres en el primer grupo estarán las sociedades ya emplazadas en su suelo, las ya citadas Villa & Kier, Angelo Parodi fu Bartolomeo, Vincenzo Gribaundi e figlio, Domenico Pelazza, Eugenio Cardini & C° y Alceo Valdano, a las hay que sumar la Società Commerciale que trabajó de manera intermitente. En este grupo se incluirá una nueva sociedad originaria de Nápoles que estará fuertemente vinculada con esta localidad durante buena parte del siglo. Nos referimos a la firma de Abramo Pontecorboli. Esta empresa, conocedora de las expediciones que efectuaban otras compañías, decide presentarse por el Cantábrico con la idea de probar *in situ* la elaboración de anchoa. Con esa idea, se pone en contacto con Paolo Oliveri, un *salatori* de la aldea de Sciacca, que habitualmente le trabajaba la anchoa, para reclutar a personal ducho en la técnica del salazón con el fin de enviarlos a España, siendo elegidos los hijos de aquel. Así fue como los hermanos Giuseppe y Leonardo Oliveri aterrizaron en Santoña en 1906. La primera temporada elaboraron 50.000 kilos de anchoa, siendo de tal

¹¹⁷ En 1901 existe constancia del establecimiento de Angelo Parodi y José Vilá, de la Società Commerciale y de Atilio Chiappe en las cercanías de Vigo. Este último no frecuentó los puertos cantábricos. *Revista de Pesca Marítima* (1901), pp. 318-319.



agrado que prosiguieron apareciendo cada temporada, para finalmente establecerse de modo permanente. Como era norma en este tipo de industriales, el local solía alquilarse por temporada, concretamente esta sociedad, desde sus inicios, trabajó en la original fábrica de la sociedad Albo y Arredondo (posteriormente de Manuel Arredondo), la cual adquirieron en propiedad en 1918, desarrollando allí toda la actividad industrial hasta su cierre. Con anterioridad en 1917 se registra como Sociedad Regular Colectiva titulada *A. Pontecorboli* en la que entraban a participar el citado Abramo y su hermano Angelo. Esta compañía se disolvió formalmente en 1929 con la muerte del primero si bien sus

sucesores continuaron comercializando salazón bajo dicha razón social¹¹⁸.

Otro apellido con importancia que aparece ya desvinculado de la casa matriz es Vella. La historia de la relación de este industrial con el salazón viene desde su juventud. Siendo un adolescente se traslada desde Trápani hasta Argel para dedicarse al salazón y prensado del pescado. A los pocos años decide regresar a Italia, asentándose en Nápoles, estableciéndose como consignatario. Posteriormente la firma genovesa de Angelo Parodi, con la que según todos los

¹¹⁸ Información oral de D^a Diana Oliveri y Registro de la Propiedad de Santoña (RPS), Libro 7, Tomo 243, folio 148. Finca n° 615.



Fábrica de Abramo Pontecorboli en los años veinte. Archivo Gráfico de Santoña. Foto cedida por Carolina Añibarro Oliveri.

indicios ya tenía contactos comerciales¹¹⁹, le contrató para visitar y conocer la zona norte de España, y debido a sus conocimientos en la técnica del salazón anteriormente adquiridos, trabajarle la anchoa. La notable expansión de la sociedad le llevó a visitar y trabajar por una parte importante de la geografía cantábrica, como por ejemplo Bermeo, Ondarroa o Getaria, llegando incluso a alcanzar Galicia¹²⁰.

En 1907 comenzó su andadura de forma independiente, alquilando unos locales en la calle Ortiz Otáñez, donde anteriormente trabajó Angelo Mantelli y tras él, muy probablemente, Angelo Parodi hasta

su traslado a Juan de la Cosa. Tres años más tarde, este local ya era de su pertenencia¹²¹. Señalamos además que este siciliano era a la vez que fabricante armador, teniendo como socio en esta faceta a su suegro Manuel Inestrillas. Durante los años de esta etapa fueron de su propiedad los vapores «Dolores» y «Trápani» así como una lancha trainera nombrada «La Flor de Ciervana»¹²².

También merecen ser destacado por sus largos periodos en activo Ismalio Gatto, genovés que trabajó para la sociedad Villa & Kier y que entre otras cosas fue, junto al anterior industrial, el único italiano que tuvo lanchas vaporas a su nombre¹²³, Gaetano Salvatore Zizzo fu Antonino, uno de los industriales italianos más longevos dentro de la historia, la importante casa de Liborio Orlando, y una rama de los Marino que ya por esas fechas se estableció en la villa. La cabeza de la familia estaba representada por Giuseppe Marino estando acompañado por esas fechas por su hijo Salvatore.

Buena parte del resto de integrantes de la lista serán salazoneros afincados en otros puertos, sobre

¹²¹ AHMS, C/302, exp. 9. Apéndice al amillaramiento. Rústica.

¹²² Archivo de la Capitanía Marítima de Santoña (ACMS). Ambos vapores fueron construidos en los astilleros santoñeses de Generoso Abascal. El primero fue construido en 1908 y vendido en 1920. El segundo fue botado en 1910 y tan sólo estuvo un año en activo en este puerto. La trainera fue comprada de segunda mano a un vecino de aquel puerto vizcaíno. Libro 3ª, folios 782, 819 y 899. Con posterioridad compró el pesquero *María Madre*, fº 1066.

¹²³ El vapor al que hacemos referencia se nombraba *Luisa* y era propiedad de dicho industrial y de su mujer Luisa Marchesse. Como característica novedosa llevaba montada una maquina y caldera de origen italiano. ACMS. Libro 3ª, folio 582.

¹¹⁹ Probablemente los trabajos realizados en Argelia fueran para dicha compañía pues según otro testimonio la citada compañía estuvo establecida en Argelia antes de venir por el Cantábrico. Información oral de Salvatore Cusumano (q.e.p.d.).

¹²⁰ Entrevista realizada por Manuel Adolfo Muela a Ana María Vella en los años noventa. Agradezco a su autor el facilitarme una copia de las anotaciones de aquella charla.



Tabla 9.
Fabricantes italianos asentados en Santoña

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Giovanni Battista Castello/Villa & Kier	Génova	1906
José Vilá/Angelo Parodi fu Bartolomeo	Gerona/Génova	1906-1919
Camilo Sclaverani/Vincenzo Gribaudo	Torino	1906-1907
Edmond Gauden/Domenico Pelazza	S. Juan de Luz/Génova	1906-1919
Alceo Valdano Barbaris	Freestrele (Alessandria)	1906-1919
Felice Memicante	–	1906
Società Commerciale di Alessandria	Alessandria	1906/1912-1914
Salvatore Gusmano/Eugenio Cardini & C°	Terrasini/Livorno	1906-1919
Angelo Semino fu G.B.	–	1906-1907
Giuseppe Oliveri/Abramo Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1906-1919
Giovanni Battista Castello	Génova	1907-1919
Ismalio Gatto Bonzi/Villa & Kier	Génova	1907-1919
Nullo Bastelloni	–	1907-1909
Sebastián Meneo	–	1907
Gaetano Lo Coco	Porticello (Sicilia)	1907
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1907/1914/1919
Salvatore Scianno	–	1907
Pietro Cefalù	Porticello (Sicilia)	1907
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907
Antonino Falconi e C°	–	1907
Giovanni Vella Scatagliota	Trápani (Sicilia)	1907-1919
Felice Scola	Porticello (Sicilia)	1908
Pietro Messina	Porticello (Sicilia)	1908-1915
Rómulo Castello	Génova	1909-1910
Mario Castello	Génova	1910
Salvatore Marino	Porticello (Sicilia)	1911-1913/1915-1918
Salvatore Zizzo	Porticello (Sicilia)	1912-1919
Adolfo Fernández & Alfonso Orlando	Santoña/Terrasini (Sicilia)	1912-1919
N. Piro	–	1913-1914
Salvatore Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1914
Giuseppe Cefalù	Porticello (Sicilia)	1915
Salvatore Cefalù	Porticello (Sicilia)	1917
Liborio Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1919
Antonino Gusmano/Eugenio Cardini & C°	Terrasini (Sicilia)	1919
Lorenzo Sanfilippo/Società Commerciale di Alessandria	Porticello (Sicilia)	1919

Fuentes: Elaboración propia. Ver tablas 7 y 8, más *Anuario(s) del Comercio, de la Industria, de la Magistratura y de la Administración*, Madrid (1906-1919), *Anuario RIERA, Guía práctica de la Industria y del Comercio*, Madrid (1906-1911), ARROYO, A.; GONZÁLEZ, L.; GUITIÁN, L. (1915), *Anuario marítimo, comercial, industrial y de navegación*, Bilbao, ed. El Espuru, vv.pp.; así como diversa documentación de periódicos locales y archivos municipales, sobre todo obras y actas.



todo en Getaria y Ondarroa que, a la búsqueda de nuevos lugares, irán apareciendo y desapareciendo con gran rapidez, manteniéndose en activo uno o dos años a lo sumo, según los resultados obtenidos. Entre ellos estaban Gaetano Lo Coco, los Cefalù (Giuseppe, Salvatore y Pietro), los Busalacchi (Gaetano y Salvatore), Felice Memicante o Felice Scola. El resto de ellos serán exclusivos de esta plaza, no apareciendo por otras localidades del Cantábrico.

La evolución en las otras villas tradicionalmente pesqueras también fue reseñable, si bien acaeció de desigual manera. La villa castreña concentrará un escaso número de talleres que, sin embargo, correspondían a industriales asentados ya en nuestro entorno y con cierto peso dentro del sector. Así durante todo el periodo señalado permanecerán activas dos únicas compañías, las clásicas *Domenico Pelazza y Vincenzo Gribaudo e figlio*. Los siguientes casos conocidos mantendrán abiertas sus puertas apenas cuatro años, estando regentados por Gaetano Salvatore Zizzo y por Giovanni Scola, hermano de Mariano, que de igual manera actuará como representante de la *Società Commerciale di Alessandria*. Sobre la llegada del Sr. Zizzo tenemos noticias que nos apuntan a Getaria, desde donde se trasladó a los puertos de Cantabria, primeramente en la villa castreña y posteriormente a Santoña, como ya hemos apuntado. Un año más tarde de la irrupción de éstas, otra casa importante, la de *Abramo Pontecorboli* abrirá un establecimiento, colocando como encargado a un tal Aurelio Oliveri, que posiblemente fuera integrante de la familia Oliveri asentada en Santoña. La última compañía en aparecer, *Fratelli Gorosi*, se localizará úni-

camente en este puerto, desconociendo más datos por el momento.

El caso laredano posee bastantes similitudes con el anterior puerto. Pocas empresas pero importantes y sobre todo permanentes. Se mantienen las tres casas citadas en el anterior periodo si bien, por falta de más datos, tanto G. Battista Castello como la sociedad de Eugenio Cardini puede ser que no trabajaran todo el intervalo indicado. Ya en 1907 tenemos la llegada de Gaetano y Ludovico Busalacchi. El primero de ellos fue junto a Liborio Orlando, y a Salvatore Gaetano Zizzo, uno de los más destacados sicilianos de la primera remesa. Su rasgo más destacado estuvo relacionado con su visión emprendedora, lo cual se traducía en la extraordinaria facilidad que tenía para trabajar en varios puertos a la vez, dejando su impronta no sólo por Cantabria y País Vasco, sino que incluso se atrevió a tocar puertos asturianos, como el caso de Lastres, o gallegos como Vigo.

Otro caso de iguales características, pero más centrado en territorio cantábrico fue el de Liborio Orlando Gusmano. Este siciliano arribó a las costas españolas muy joven, apenas era un adolescente cuando sobre 1900 llegó a Getaria, instalándose en unos locales del puerto y trabajando para un superior. Un año después decide independizarse estableciéndose por su cuenta. En poco tiempo comienza a expansionarse por lo que necesitó de personal de confianza para atender las distintas lonjas que fue abriendo, por lo que buscará apoyo familiar. Así para los años finales de la década de los diez tiene trabajando con él a sus cuatro hermanos, Giovanni Battista, Matteo, Alfonso y Salvatore, los cuales



Tabla 10.
Fabricantes italianos asentados en Castro Urdiales

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Ramón Gaudin/Domenico Pelazza	S. Juan de Luz/Torino	1906-1919
Camilo Sclaverani/Vincenzo Gribaudo e figlio	Torino	1906-1914
Giovanni Scola/Società Commerciale d'Alessandria	Porticello/Alessandria	1908-1911
Salvatore Zizzo	Porticello (Sicilia)	1908-1911
Aurelio Oliveri/Abramo Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1909-1919
Fratelli Gorosi	–	1918-1919

Fuente: ver tabla 9 y AHMCU, Legajo 1.151, doc. s/n (3) y (4).

irán principalmente a cubrir las fábricas en Cantabria, primeramente en Laredo, donde residieron, y posteriormente en Santoña. Las penalidades de la Gran Guerra aceleraron el traslado del resto de la familia, estando avecindados en la villa pejina por lo menos desde 1915. Al mismo tiempo que elaboraba pescado en Getaria y Laredo, mantuvo actividad en otros puertos guipuzcoanos de menor entidad y obviamente con escasa competencia. Siguiendo esa directriz, se aventuró a buscar otros puertos más alejados donde la actividad salazonera estuviera sin explotar, y existieran indicios de poder desarrollar la pesquería de la anchoa, decantándose por el barrio ribereño de San Juan de la Arena en el concejo asturiano de Soto del Barco para posteriormente, asentarse en Cudillero, ya con fábrica estable. De este modo abarcaba tres áreas de pesca distintas: costa guipuzcoana, zona centro de Cantabria y desembarcadura del Nalón, llamando la atención que no apreciara por ningún puerto de la provincia de Vizcaya.

La tabla se completa con la llegada de la omnipresente sociedad de *Angelo Parodi fu Bartolomeo*,

con su hombre de confianza al frente, y con la inscripción de forma independiente de Ludovico Sanfilippo, que con toda seguridad elaboraría pesca para algún otro fabricante. Apuntar también el aterrizaje del siciliano Gaetano Cannizo en los años finales de esta etapa, del cual hablaremos más adelante.



Solicitud para registrar una marca para la firma Eugenio Cardini & C°. Expediente nº 25.476. AHOEPM.



En el otro centro industrial, Santander, las noticias nos llegan bastante confusas y en muchos casos no demasiado explícitas¹²⁴. Para 1908 existe ya testimonio fehaciente de la actividad de Angelo Mantelli en un local de la zona de Puerto Chico, siendo probable su llegada en fechas anteriores. Un año más

a la casa genovesa de Angelo Parodi que ya en esa fecha registró su marca clásica, en la que inscribe la factoría de esta ciudad como una de las nueve filiales establecidas en el noroeste de España. Es probable que su actividad fuera continua desde 1903 hasta esta fecha por lo menos. Sobre la firma napolitana ya



Litografía de la casa Liborio Orlando. Esta marca quedó registrada en junio de 1919, con el número 34.380. AHOEPM. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

tarde esta casa será una de las cinco fábricas de salazón que se apunten en los estados de la Marina, número que en 1912 ya había descendido a tres. Es probable que esas tres sociedades respondan a los nombres del citada Mantelli, *Abramo Pontecorboli* y

hemos hablado con anterioridad. Su aparición por esta plaza se encuadra dentro de la actitud recurrente, y ya argumentada, de las empresas establecidas que tras los primeros años de asentamiento se propagarán por los puertos cercanos.

Otros salazoneros, sicilianos de la localidad de Trápani concretamente, aparecieron también por esta villa. El caso concreto es el de Salvatore Rodolosi, que estuvo en activo desde 1916 a 1921. Este salazonero creemos que estuvo vinculado familiarmente con Leo-

¹²⁴ La inexistencia de Matrícula Industrial en el Archivo Municipal de Santander, así como las pocas referencias existentes sobre las fábricas de salazón en la bibliografía consultada no nos permite aventurar más industriales que los anunciados.



Tabla 11.
Fabricantes italianos en Laredo

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Giovanni Battista Castello	Génova	1906-1918
Salvatore Gusmano/Eugenio Cardini & Cº	Terrasini (Sicilia)/Livorno	1906-1919
Mariano Scola/Società Commerciale di Alessandria	Porticello/Alessandria	1906-1914
Ludovico Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907-1919
José Vilá/Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú del G./Génova	1908-1919
Ludovico Sanflippo	Porticello (Sicilia)	1908
Liborio Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1912-1919
Gaetano Cannizo Scola	Palermo (Sicilia)	1918-1919

nardo Rodolosi, industrial que tras iniciar su actividad en Santander y Suances en los primeros años de los veinte, formalizará una sociedad mercantil cuyo objetivo era la elaboración y venta del salazón, como veremos más tarde. El otro caso, menos explícito en la fecha fue el de Tomasso Gianitrapani que según testimonios orales estuvo trabajando anchoa por esos años en algún almacén por la zona de Puerto Chico, con toda seguridad, pedidos para sociedades del norte de Italia. Sobre esa relación podemos aventurar con riesgo a poder equivocarnos, que quizás trabajó bocarte para la firma de Angelo Parodi, puesto que dicha firma solía recurrir a personal de aquella aldea como maestros saladores (Vella, por ejemplo). Su relación con dicha aldea fue tal que incluso insertaba en sus litografías el nombre de aquella población¹²⁵.

En los puertos occidentales se irán conociendo los primeros apellidos instalados en sus poblaciones,

siendo la villa de San Vicente de la Barquera la que acapare el protagonismo, concentrándose paulatinamente la mayoría de los industriales que se interesaron en las localidades del oeste. La primera firma que decidió trabajar en aquella villa fue la compañía *torinesi* de Abramo Pontecorboli, manteniendo a su encargado-apoderado Giuseppe Oliveri, si bien fue su hermano Leonardo el que habitualmente se hizo cargo de esta filial. Además, también tenemos noticias de la actividad de otro siciliano, sin que podamos descubrir la fecha de su estancia en la localidad barquereña, aunque según lo investigado, podría haberse producido en este periodo. Ese trata del fabricante Giuseppe Marino fu Santo¹²⁶.

¹²⁵ Entrevista realizada a don Tomas Gianitrapanni. Laredo.

¹²⁶ La información está recogida de un boceto de la marca «Colombo» conservado en el Museo del pescador de Bermeo. En él se indica cómo poseía fábricas en Lekaiteio, Laredo y Getaria. Por dicho motivo, y tomando la hipótesis con muchas reservas, pudiera producirse su llegada entre 1908 y 1916.



Anagrama de la firma A. Pontecorboli situado en el frontón de la fachada de la fábrica en González Ahedo.

Para finalizar, tenemos que hacer mención al vecino enclave de Comillas donde se registró el establecimiento de una firma italiana. Ismalio Gatto fue el encargado de hacer campaña en este puerto que, según se intuye, no fue todo lo fructífera que se esperaba puesto que tras su finalización no decide volver a este puerto. Señalar que fue el único representante trasalpino en la historia del sector transformador de aquella villa. En los otros dos puertos (Suances y Colindres) no existe constancia de actividad salazoneira. Tan sólo apuntar que ya a mediados de los diez, se empiezan a ver movimientos para la implantación

de fábricas de este tipo en Colindres, denunciando desde el Consistorio la inexistencia de locales que reúnan condiciones para ello, habida cuenta que algunas personas piensan dedicarse a esta industria¹²⁷.

Las cifras del periodo 1906-1918. Indicadores para su análisis

Aparte del número de fabricantes ya explicados, existe una serie de datos sobre la actividad transformadora para los años de 1908-1914 que nos servirán de referencia para explicar el devenir de estos industriales, y sobre todo el grado de importancia de cada uno de ellos. Pese a ser estadísticas bastante ricas en cifras, y muy importante, desglosadas por fabricantes, entre las que se incluyen a las principales firmas trasalpinas (las que más producen), no son del todo completas pues para la mayoría de los puertos no contabilizan la totalidad de fabricantes por lo que hay que entender que estos datos no son concluyentes sino meramente representativos de la situación en este espacio de tiempo y testimoniales de lo aquí desarrollado en el comienzo de este capítulo.

¹²⁷ Archivo Municipal de Colindres (AMC), Libro de Actas de Pleno, nº 13, Acta del 27 de octubre de 1915, s.f.



Tabla 12.
Fabricantes italianos en los puertos del occidente cántabro

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
<i>Santander</i>		
Angelo Mantelli Bertone	Torino	1908-1919
Cinco casas italianas	–	1909
Tres casas italianas	–	1912
Abramo Pontecorboli	Napoli	1916-1919
Salvatore Rodosoli	–	1916-1919
<i>Comillas</i>		
Ismalio Gatto	Génova	1910-1911
<i>San Vicente de la Barquera</i>		
Giuseppe Oliveri di Paoli/Abramo Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1910-1919

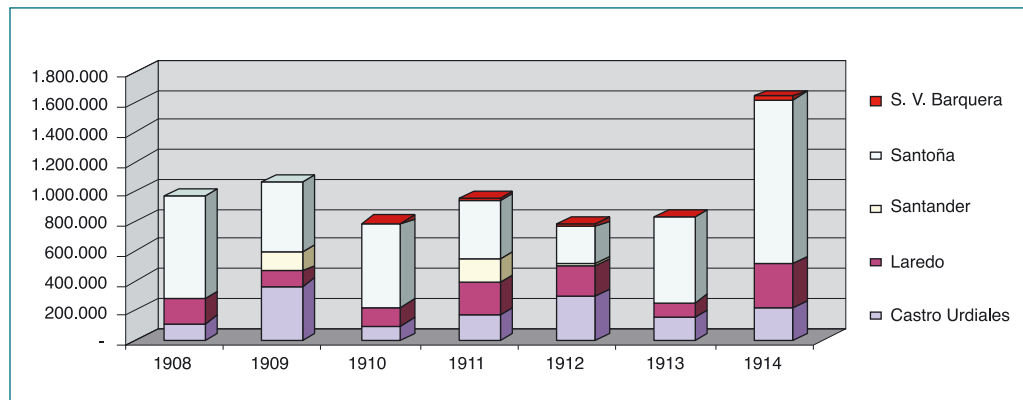
Fuente: ver tabla 9 y Archivo Histórico Municipal de Comillas (AHMCO), documentación sin inventariar y Archivo Histórico Municipal de San Vicente de la Barquera (AHMSVB), C/499, expediente 2.



Boceto litográfico de la marca Colombo para Giuseppe Marino fu Santo con fábricas en Laredo, Getaria y San Vicente de la Barquera. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.



Gráfico 1.
Producto elaborado por los fabricantes
italianos asentados en los puertos de Cantabria (datos en kg)



Fuente: *Anuario(s) de pesca y estadístico(s) de la marina mercante y de la pesca marítima (1906-1914)*, op. cit., vv.pp.

Como se puede observar la producción de salazón por parte de las firmas trasalpinas se puede considerar como estable hasta 1913. Durante estos años se elaboró una media cercana a los 900.000 kilos en los puertos de Cantabria, destacando entre todos ellos Santoña que fue claramente el lugar donde más pescado se benefició. Esta primacía se basaba en el gran número de fabricantes establecidos en las lonjas próximas a la zona portuaria, las cuales promediaban unos 487.500 kilos de pesca elaborada al año, muy lejos de los 196.000 kilos transformados en Castro o los 153.000 en Laredo. Más, si nos atrevemos a realizar el cálculo de la media de pesca elaborada por fabricante en los distintos puertos, comprobaremos cómo esa superioridad es fruto simplemente de esa mayor concentración. Los guarismos resultantes

apenas difieren en 1.000 kilos en los tres puertos principales, situándose entorno a los 50.000 kilos/año.

El análisis de la evolución por puerto nos permite conocer distintas trayectorias que por la escasez de datos externos, sobre todo de orden pesquero, nos dificulta una posible argumentación de las causas, máxime si como ocurre en el caso de la anchoa, son prácticamente inexistentes las fuentes estadísticas que nos permitan establecer una relación entre los datos de desembarcos y de compras. Con todas estas connotaciones, y recordando la parcialidad de los datos, podemos comentar como Castro fue, entre los tres principales puertos, el más inestable, sufriendo grandes oscilaciones en su trayectoria. Destaca la poca productividad apuntada en 1910 año en el que pese a trabajar el considerable número de cinco casas,

registra unos resultados muy pobres. Laredo será el puerto más regular, manteniéndose en los primeros años para ir aumentando la producción a partir de 1911, con la salvedad de 1913.

Santoña también mantuvo una línea estable, que tan sólo se vio quebrada en 1912. Curiosamente, y quizás influenciado por esa bajada, los italianos asentados en los otros puertos registran uno de sus mejores años, existiendo la posibilidad que trabajaran más pesca para suministrar al mercado ante una hipotética mala costera en la villa santoñesa que incidiría en una pobre producción de los salazoneros. El cotejo de datos sobre capturas en esos años nos viene a reafirmar en esta tesis. Los registros sobre capturas de pesca con red (cerco, bolinches o deriva) en los que se engloban la sardina y sobre todo la anchoa, nos descubren a ese año como el más pobre de resultados del periodo analizado, contabilizándose prácticamente la mitad que en los años posterior y precedente e influyendo acusadamente en los valores totales de ese puerto. Finalmente el dato de 1914 podía interpretarse como el resultado de unas buenas costeras generalizadas en Cantabria, sobre todo de sardina, y principalmente en los puertos situados en la desembocadura del Asón¹²⁸.

Los datos que hemos podido recopilar sobre Santoña vienen a corroborar lo anteriormente expuesto. Siempre con la cautela con la que es necesaria estudiar una estadística pesquera, podemos observar

¹²⁸ Datos extraídos de los *Anuario(s) de pesca y estadístico(s) de la marina mercante y de la pesca marítima* (1906-1914), op. cit., vv.pp.



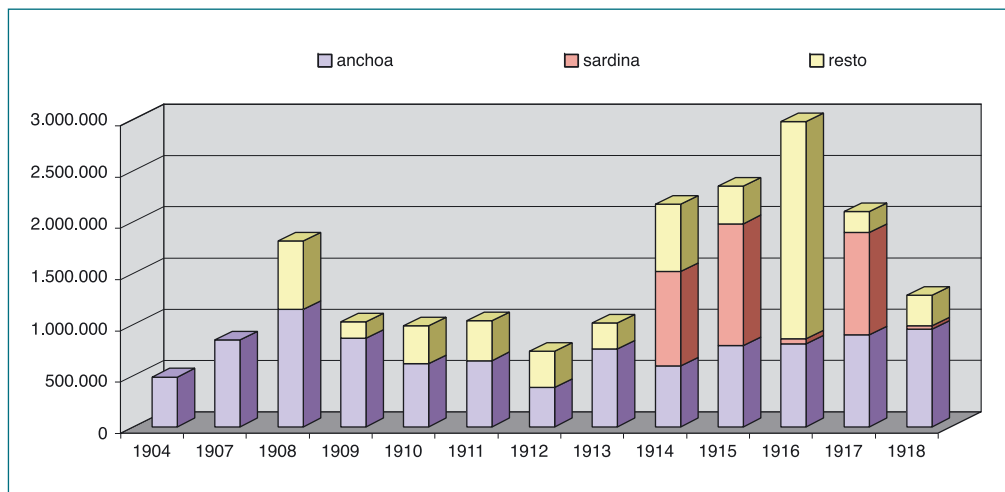
Posado de la plantilla de la casa Vella. A la izquierda, con gorra, aparece el propietario de la fábrica y pionero en la elaboración del filete, el *signore* Giovanni Vella Scatagliota. Archivo Gráfico de Santoña. Fotografía cedida por Marisol Neira Ojeda.

cómo son coincidentes los años de descenso en ambos gráficos, y su vez los años que podríamos considerar como buenos. Se constata también la fuerte subida registrada en 1914 que como se ve corresponde a unas excelentes costeras de sardina, una especie que sufrió unas oscilaciones tremendas. En esos años de bonanza, coincidentes con el periodo bélico, buena parte de sus descargas fueron puestas en salazón por los fabricantes¹²⁹. El único dato que presenta dudas de su fiabilidad es el correspondiente

¹²⁹ FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL CÁNTABRICO (1927): «Organización industrial y comercial pesquera» en *Asamblea de Pesca Marítima Vasca*. Recopilación de trabajos, Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián, pp. 214-215.



Gráfico 2.
Desembarcos registrados en el puerto de Santoña. 1904-1918 (en kilos)



* El valor de la anchoa en los años 1910-1913 incluye también sardina y el de 1904 corresponde a Santoña y Laredo.
Fuente: AMDAB, Pesca, Estadística, legajos, 2.182-2.185 y 8.094. ALEJOS SANZ, Luis (1923), «La pesca marítima en España en 1920. Provincia de Santander», en BUEN, Odón de (dir.), *La pesca Marítima en España en 1920*, Madrid, tomo II, pp. 165-168.

a 1916 que nos parece muy elevado habida cuenta que las pesquerías pelágicas eran prácticamente el 60-80% de las capturas de este puerto. Cabe la posibilidad de que ese año fueran cuantiosas las capturas de relanzón que según otras fuentes fue transformado en grandes cantidades por esos años¹³⁰.

En cuanto a las fábricas la tabla nos enseña que cuatro casas fundamentalmente monopolizaron la mitad de la producción en Cantabria y más concretamente dos

de ellas fabricaron el 30% del total. Los integrantes de esta elite fueron la sociedad genovesa de *Angelo Parodi* y la napolitana de *Abramo Pontecorboli*, las cuales contaban con dos y tres fábricas en la comunidad respectivamente. En el otro grupo estaban incluidas las firmas de *Vincenzo Gribaudo e figlio* con fábrica central en Castro Urdiales y la de Giovanni Battista Castello, con sede en Santoña y en Laredo¹³¹. A nivel

¹³⁰ *Ibidem*, p. 214.

¹³¹ Los datos apuntados son de la factoría santoñesa ya que la fuente no detalla la producción laredana.



Tabla 13.
Producto elaborado por las principales casas italianas en Cantabria (en kg)

	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914	TOTAL
Abramo Pontecorboli	107.539	155.840	67.515	52.665	119.874	85.772	140.455	729.660
Angelo Parodi fu Bmeo.	153.412	107.365	135.021	149.777	47.374	112.651	189.272	894.872
Domenico Pelazza	73.259	58.209	61.105	70.125	71.341	56.348	87.594	477.981
Eugenio Cardini & C°	49.963	16.161	29.172	30.223	27.107	40.857	44.299	237.782
Gaetano Busalacchi	60.000	5.000	30.130	138.115	110.500	21.000	35.000	399.745
Giovanni Battista Castello	79.187	63.667	45.485	43.165	31.409	119.741	181.936	564.590
Giovanni Vella	39.169	12.570	62.068	40.397	11.513	43.471	160.988	370.176
Liborio Orlando	–	–	–	–	15.000	29.000	222.000	266.000
Società Comerciale di A.	56.100	38.300	21.720	–	74.601	45.635	70.156	306.512
Lenti & Valdano	85.474	46.189	26.000	20.639	16.136	39.839	24.613	258.890
Vila & Kier	73.356	55.953	95.484	52.612	11.390	64.668	68.096	421.559
Vincenzo Gribaundi e figlio	79.503	122.500	89.796	69.000	160.000	105.300	148.500	774.599
TOTAL	856.962	681.754	663.496	666.718	696.245	764.282	1.372.909	

Fuente: gráfico 1.

global del Cantábrico, la primacía la sustentaba la todopoderosa casa de *Angelo Parodi* que fue, sin ningún género de dudas, la principal empresa instalada en el norte y noroeste de España, tanto por volumen como por el número de lonjas establecidas por toda la cornisa cantábrica y gallega. A considerable distancia se sitúa la *Società Comerciale di Alessandria*, con varias fábricas en la comunidad y la empresa del siciliano Liborio Orlando que como ya hemos visto poseía un local en la villa de Laredo.

La exportación a Italia por los puertos cántabros. El tráfico de cabotaje y la consagración e importancia de Santoña como puerto centralizador y exportador

Otra fuente con la que contamos para intentar explicar de forma global la evolución de este sector y obviamente la producción de los italianos son las estadísticas de comercio exterior que anualmente se publicaban. Con ellas hemos realizado una gráfica en la



que hemos aplicado los acertados criterios explicados por Ernesto López¹³², es decir, sumar tanto la sardina salada como los otros productos salados pues como bien indica, tanto uno como el otro hacen referencia tanto a la propia sardina como a la anchoa salada. Y es que aunque las transacciones comerciales de este producto fueron constantes y movieran un volumen considerable en toda la franja cantábrica, a nivel global apenas eran tenidas en cuenta en los estudios ni en las propias estadísticas de la Administración. Un *handicap* más a sumar a una larga lista de inconvenientes que, como ya ha sido explicado, dificultará el estudio del sector.

Del mismo modo que con el producto exportado, hemos obrado con las cantidades de pescado salado entradas en cabotaje. La elección de Santoña obedece a su condición de puerto centralizador y exportador de gran parte de la anchoa elaborada en los puertos vascos y cántabros. El trazo resultante nos servirá no sólo de indicador de la evolución en Cantabria si no que será el reflejo del desarrollo alcanzado en la zona cantábrica. Las remisiones por otros puertos como Castro Urdiales o Requejada son apenas insignificantes y discontinuas. Tan sólo señalaremos las realizadas por el puerto de Santander que mantendrá unos envíos regulares si bien el volumen que movió no fue muy elevado.

Las partidas de producto descargado en los puertos italianos solían presentarse de dos maneras, dos tipos de bultos en el argot comercial. Por un lado los conocidos barriles y por otro las cajas que contenían

un número determinado de latas de salazón según su capacidad. Además dependiendo del tamaño de la anchoa, el producto resultante obtenía una graduación, una calificación que la diferenciaba en el mercado, y que le permitía alcanzar un valor determinado con relación a esa clasificación. Para ello se sirvieron de barras que acompañaban al nombre del bulto exportado. De ese modo el de dos (II) correspondía a la anchoa grande, la gorda en términos locales, la que contabilizaba un número aproximado de 30 a 35 granos¹³³, el de tres (III) que estaba compuesto por anchoas medianas, de 36 a 42 granos y el de cuatro (IV) por las de pequeño tamaño, entre 43 y 50. A su vez esta división presentaba una dicotomía según las marcas que repercutía nuevamente en el precio final. Así las anchoas envasadas en bultos con marcas afamadas obtenían un mayor valor y por el contrario las de marcas menos conocidas conseguían unos precios inferiores.

Obviamente hay que dejar claro que en el volumen total de producto exportado está incluido tanto lo elaborado por fabricantes italianos como españoles que si bien estos últimos enviaban la práctica totalidad de su elaboración al mercado italiano, su valor porcentual a nivel total, era muy reducido.

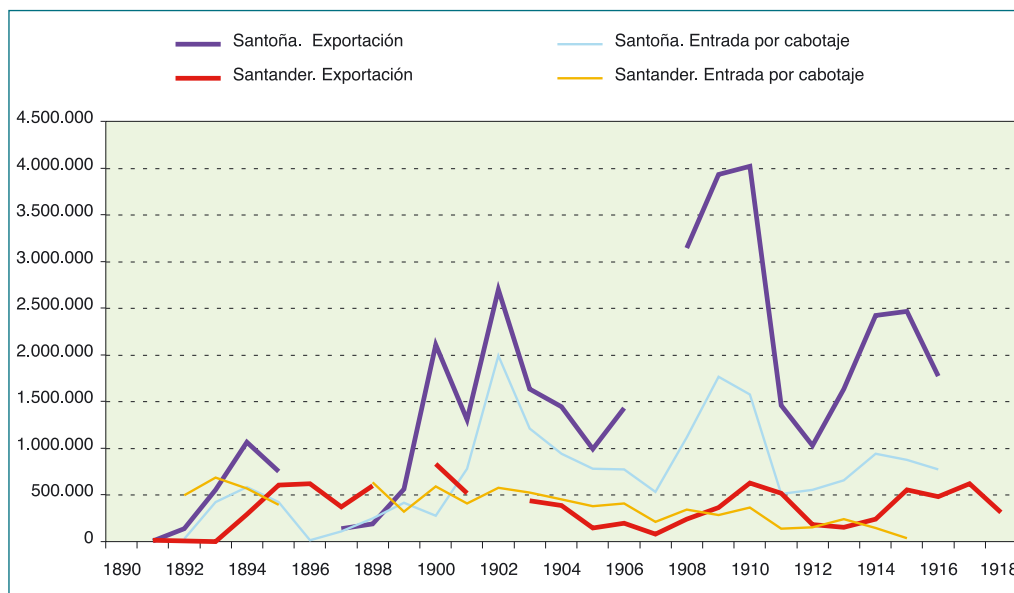
Examinado el caso santoñés, vemos cómo las dos líneas resultantes dibujarán curvas paralelas que irán ascendiendo continuamente salvo en tres periodos

¹³² LÓPEZ LOSA, Ernesto (2000), op. cit., p. 519.

¹³³ Medida del kilo de anchoa utilizada por los fabricantes y pescadores. Es decir, unidades de este pescado que entran en un kilo. Las cifras concretadas aquí son orientativas si bien al provenir de fuentes de época contienen gran validez. NAVAZ Y SANZ, José María (1948), «Nueva contribución al estudio de la anchoa de la costa vasca» en Boletín del Instituto de Oceanografía, n° 7, Madrid, p. 12.



Gráfico 3.
Pescado salado exportado y entrado en régimen de cabotaje por las aduanas de Santoña y Santander
(datos en kg)



Fuente: *Estadísticas de Comercio Exterior de España (1890-1918)*, Dirección General de Aduanas, Madrid, vv.pp.; *Estadísticas generales del comercio de cabotaje entre los puertos de la Península e Islas Baleares (1892-1918)*, Dirección General de Aduanas, Madrid, vv.pp.

principalmente: 1903-1905, 1911-1912 y 1915-1918. El primero de ellos parece ser que es resultado de unas malas campañas de pesca. La única estadística localizada para esos años, la de 1904, nos desvela una exigua cantidad de bocarte descargado en los puertos de la influencia del Asón y en la oriental villa de Castro¹³⁴. Del mismo modo, algunos

artículos insertados en la prensa local nos hablan de esa escasez. Así se recoge en 1903 en Castro Urdiales donde se apunta que apenas se vio señal de esta pesquería, y en Santoña, puerto en el que el valor de la pesca subastada fue muy bajo¹³⁵ por lo que todo indica que esta bajada fuera inducida por unas malas costeras.

¹³⁴ AMDAB, Pesca, Estadística, Legajo 8.094.

¹³⁵ *La Ilustración de Castro*, n° 224, 10/V/1903 y *El Avisador*, Santoña, n° 604, 3/I/1904.



Anuncio de la firma Giovanni Vella en 1913. *Anuario del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración*, Madrid, 1913, páginas de anuncios.

El bienio 1911-1912 coincide también con unos años negativos, de pobres desembarcos, que repercutieron directamente en la producción. A su vez sus máquinas vieron descargar menos cantidades de salazón debido a la habilitación, por Real Orden del 20 de febrero de 1912, del puerto de Getaria para las labores de embarque y desembarque, sobre todo de barriles y útiles de salazón, circunstancia que propició la salida de la producción guipuzcoana por dicho puerto, al menos en esos años¹³⁶. Por último, los años finales del diez se vieron convulsionados por los efectos negativos creados con el inicio de la Gran Guerra, los cuales afectaron al transporte marítimo,

dificultando la llegada y salida de vapores desde la península Itálica, viéndose obligados a utilizar otras vías de tipo terrestre para exportar los productos al exterior. A esta incidencia principal hay que sumar otras relacionadas con la fabricación, sobremanera la dificultad que existió en la fase final del conflicto para abastecerse de hojalata para la fabricación de envases (la cual provenía principalmente de Inglaterra), y otros problemas de corte político que se vivieron a partir de 1915 derivados de la implicación de Italia en la contienda.

Esta caída, lógicamente, no significó que elaboraran menos. Simplemente que la salida no se efectuó por dicha aduana. Por ello es necesario observar lo acontecido en otros puntos del entorno cantábrico para entender que ante las dificultades ya argumentadas, los

¹³⁶ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2000), op. cit., p. 320.



fabricantes de anchoa en salazón buscaron otros puntos por donde remitir la carga. Los datos sobre aduanas atípicas en este comercio como Behovia y sobre todo Irún presentan unas cantidades excepcionales que con toda seguridad corresponderán a las elaboraciones de los distintos fabricantes tanto vascos como cántabros. Desde esos puntos la mercancía salía vía ferrocarril para los distintos lugares de Europa y lógicamente a Italia. En este contexto tenemos que entender las esporádicas apariciones de tres salazoneros (dos de ellos sicilianos) establecidos con anterioridad en Cantabria en el puerto de Hondarribia-Fuenterrabía en el periodo belicista¹³⁷.

Al mismo tiempo y, como sucederá más adelante, una buena parte del stock de anchoa elaborada que no se pudo enviar al mercado, será transformada y puesta en latas, los conocidos filetes, los cuales en gran cantidad se exportaron a Europa y a los estados americanos. En este caso, y como hicimos con la producción salada, sumaremos los epígrafes sardina en conserva y los demás pescados en conserva, si bien este resultado no es tan indicativo como en el caso del pescado salado pues en este grupo se incluían todo tipo de conservas, tanto sardinas como bonito preferentemente, además del filete. Señalada esta observación, contemplamos el mismo comportamiento que en el anterior caso. Las aduanas de Irún y Pasajes recibieron grandes volúmenes de producto que posteriormente se remitieron a las distintas plazas europeas por la misma red ferroviaria. Este dato viene

confirmado con el estudio de los kilos de pescado manufacturado entrados por cabotaje en dicho puerto, los cuales se dispararon de forma acusada durante los años finales de la década de los diez. De igual manera, aunque de forma más liviana, también se constata un ligero repunte de la exportación de sardinas en conserva desde el puerto santanderino, presumiblemente con destino a los países de ultramar. En ambos casos muy probablemente estuvo implicado el naciente producto del filete en conserva¹³⁸.

La exportación hasta los años del conflicto se proseguía realizando por vapores italianos que recalaban principalmente en Santoña y en menor medida en Bermeo, Ondarroa, Castro y Getaria. Este *monopolio* encubierto se intentó quebrar con la constitución de una empresa en 1911 denominada *Cía. Santurzana de Navegación* que pretendía desarrollar las mismas funciones que los vapores italianos pero de forma directa. Para ello el vapor «Trinidad» efectuaría escala en los diferentes puertos cantábricos para al finalizar transportar toda la carga a los puertos de Génova, Nápoles y Livorno¹³⁹. Pese a esa intentona las compañías navieras italianas mantuvieron su hegemonía hasta la víspera de la contienda civil española. Destacar que detrás de la creación de estas empresas marítimas solían estar los propios fabricantes y comisionistas que pretendían monopolizar, controlar el

¹³⁷ Archivo Histórico Municipal de Hondarribia (AMHH), Sección B, negociado 2, Serie I, Libro 10, expedientes 34-40.

¹³⁸ *Estadísticas de Comercio Exterior de España (1914-1918)*, vv.pp. y *Estadística(s) generales del comercio de cabotaje entre los puertos de la Península e Islas Baleares (1914-1918)*, vv.pp.

¹³⁹ *Vida Castreña*, Castro Urdiales Año II, nº 51 11/IV/1911.



negocio, tanto con el acaparamiento de mercancía como su posterior difusión a las plazas destinatarias.

Cabe apuntar que esta coyuntura aplicable a las mercancías vascas y cántabras no se registró en las asturianas en la misma medida. Buena parte de la producción elaborada en las primeras fábricas de salazón de aquel territorio salió por puertos gallegos, concretamente por Vigo donde entraba por cabotaje para su posterior envío a Génova¹⁴⁰.

La regeneración de los establecimientos salazoneros y su conversión a conserveros: la elaboración del filete de anchoa

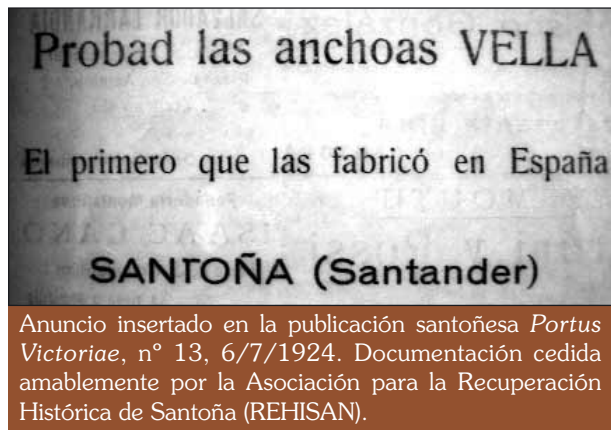
Tras la implantación de la técnica del salazón por parte de los industriales trasalpinos, la innovación más importante que introdujeron estos industriales fue la elaboración del filete de anchoa. Sin duda alguna esta novedad supuso un cambio de facto en la estructura de la empresa pues se requerirá de mayores espacios para el almacenaje en el periodo de curación, depósitos para el aceite y cerradoras para la finalización del producto. A su vez esta dedicación supondría la ampliación de días laborables, pasando de permanecer abiertos solamente durante la costera de anchoa (abril-junio) a ocuparse en los meses de otoño-invierno.

¹⁴⁰ *El Pueblo*, Llanes, n° 119 23/IV/1910. Ya desde 1900 existen noticias concernientes a la constitución en Vigo de una sociedad destinada a establecer una línea de vapores con Génova. *El Comercio*, n° 6.417 17/I/1900.

El inicio de la fabricación del filete de anchoa estuvo vinculado con aspectos de índole mercantil generados con el estallido de la 1ª Guerra Mundial. Las grandes dificultades para la navegación segura estrangularon la salida natural del salazón, lo que motivó que las grandes casas, las que habitualmente trabajaban más cantidad, se encontraran con sus almacenes repletos de mercancías sin poder darles salida. Y es que debemos de señalar que el tiempo fue uno de los principales reguladores e inconvenientes que presentó esta industria. Al ser un producto perecedero, y extremadamente frágil, su colocación en los mercados se antoja como primordial habida cuenta que si en el espacio de un año no se lograba vender, la calidad del producto y el valor del mismo disminuían, lo que obligaba en muchos casos a liquidar para recuperar, por lo menos, el capital invertido o para hacer frente a los créditos contraídos para sufragar los pagos originados de la fabricación.

Conocido el destino final de la anchoa en salazón, es decir, su trasvase a otras latas para su posterior reenvío por todo el mundo, donde tras extraerlas se les acompañaba con una cobertura de mantequilla, aceite o limón, empiezan a pensar la manera de unificar todo ese proceso en una sola producción que a la vez que fuera sugerente para el consumidor, les permitiera «conservar», mejor dicho, «semiconservar» la anchoa, es decir alargar el estado comestible en condiciones óptimas del pescado. Todo ello supeditado por un objetivo primordial: poder dar salida a la producción almacenada.

Curiosamente los datos recopilados sobre la elaboración de este producto nos dirigen a Santoña y a



italianos ya avecindados en esta villa, personas que tras las primeras temporadas deciden formar familia con santofesas instalándose definitivamente en nuestro suelo. Observando que sus fábricas permanecían cerradas durante buena parte del año, buscaron ideas para poder optimizar el negocio de sus empresas permitiéndoles rentabilizar al máximo sus instalaciones y aumentar los ingresos, los cuales dependían básicamente de la bonanza o fracaso de la temporada de anchoa. Con su salida al mercado se logró introducir un producto más que si bien en un principio no gozaba de adeptos entre los fabricantes, ni repercutía grandes ganancias al empresario, con el paso de los años se convirtió en el principal representante del sector en Cantabria.

Las primeras alusiones encontradas en la zona cantábrica se localizan precisamente en la villa de Santoña. La identificación del primer elaborador de filete presenta ciertas dudas al no existir fondos documentales al respecto. Pese a ello contamos con otras fuen-

tes que nos conducirán a su descubrimiento. Según éstas, el primer elaborador de filete de anchoa fue Giovanni Vella Scatagliota en 1915. Esta afirmación viene sostenida por la publicidad que el mismo industrial insertaba en el semanario local *Portus Victoriae* en 1924, en la que suscribía que él fue el primero que las elaboró en España¹⁴¹. Esta información viene corroborada con otras fuentes de tipo oral. Tanto la propia familia como personal trabajador de dicha fábrica coinciden en dicho veredicto¹⁴². La información transmitida por la familia detalla aun más este proceso y el motivo que impulsó la concepción de dicha elaboración al citado industrial. Tras observar lo que acontecía con la anchoa en salazón que se enviaba y comercializaba en Italia para aperitivos, la cual tras sufrir varios procesos¹⁴³ se presentaba con un poco de mantequilla, pensó en la forma de elaborar ese producto final y comercializarlo en latas, es decir, saltarse los pasos intermedios para servir a los comercios el producto listo para su consumo.

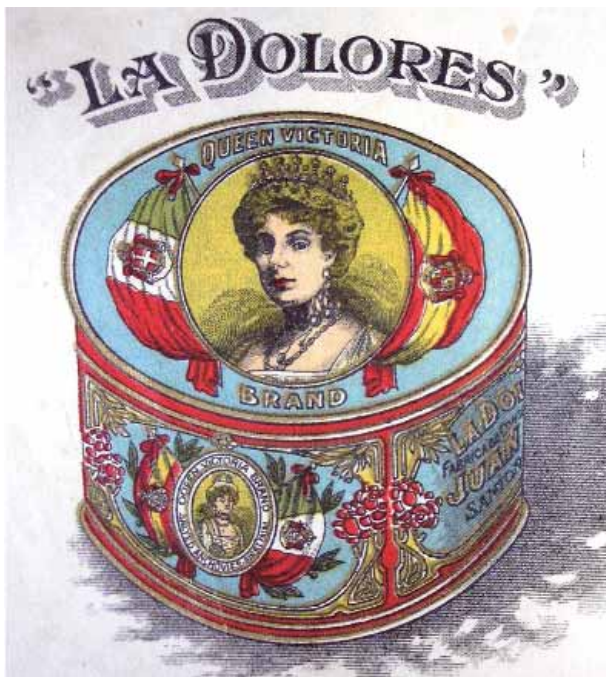
Para ello contrató los servicios de un químico catalán que estudió la forma de poder desarrollar esa idea. Los primeros ensayos con mantequilla parece ser que dieron el resultado esperado, aunque con

¹⁴¹ *Portus Victoriae*, semanario, Santoña, n° 13, 6/7/1924.

¹⁴² Entrevistas a la Sra. María Regina Laguera. La información sobre la familia fue recogida en una entrevista realizada a una de las hijas de Giovanni Vella por Manuel Adolfo Muela, presidente de la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN), al cual agradezco profundamente sus comentarios y datos al respecto. Del mismo modo quiero agradecerle las facilidades prestada para la consulta de dicho semanario.

¹⁴³ Tras extraerse de la lata sufría básicamente los siguientes procesos: lavar, secar, recortar y separar las espinas.





Boceto de la marca «La Dolores-Queen Victoria Brand» registrada por Giovanni Vella el 29 de noviembre de 1919 con el número 34.875. Documentación cedida amablemente por la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).

posterioridad se observaron problemas derivados del mal aspecto que presentaba el producto con la utilización de este tipo de cobertura. Pese a ello se continuó utilizando en las fábricas, mas con el paso del tiempo fue cayendo en desuso. Finalmente se optó por el aceite de calidad que si bien era más caro, repercutía al producto un sabor mas refinado. De este modo fue como nacieron los filetes de anchoa. Esta acción está corroborada con dos datos encontrados al

respecto. Así en 1915 Giovanni Vella anunciaba su razón comercial «La Dolores» (nombre de su mujer) teniendo como especialidad los filetes de anchoas aromatizadas y rollados (filetes puestos en rollos) con alcaparras y cobertura de manteca de vaca¹⁴⁴. Tres años más tarde registra su primera marca comercial titulada «Queen Victoria Brand» para sus elaboraciones de anchoa, siendo una de las pioneras en lo que al filete se refiere¹⁴⁵. Un año después vuelve a registrar otra marca que incluye sus dos nombres comerciales: «La Dolores-Queen Victoria Brand»¹⁴⁶. Fue alta en los listados tributarios como fabricante de conservas por lo menos desde 1916¹⁴⁷. Esta primicia santonesa está también corroborada con las noticias recogidas en un artículo publicado en 1945 en el que

¹⁴⁴ *Anuario del Comercio* (1915). Un anuncio localizado para 1913 de este industrial no publicita productos relacionados con los filetes. Sobre la utilización de manteca encontramos un estuche de la firma Carlos Albo, también de Santoña, para filetes de anchoa con mantequilla aunque otra casa como Alonso y Barredo, también de la misma población, utilizaba ya en 1915 el aceite de oliva. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Manuel Ramón (1995), *Casa Albo 1895-1995. Cien años de industria conservera en Candás*, Ayuntamiento de Carreño, p. 64 y *La Voz Santonesa*, periódico local n° 83, 6/X/1916.

¹⁴⁵ AHOEPM, Marca n° 32.048.

¹⁴⁶ AHOEPM, Marca n° 34.875.

¹⁴⁷ AHMS, C/307. Sobre la utilización del aceite por parte de este industrial existe un dato fechado en 1913 en el que solicita su inclusión en la lista de fabricantes que deben de satisfacer los derechos por introducción de aceite en sus fábricas, si bien todo parece indicar que este líquido fuera utilizado para la fritura de besugo o como cobertura del bonito. Pese a ello tampoco sería descabellado pensar que ya por esa fecha alguna pequeña cantidad tuviera como destino el filete. AHMS, Secretaría, Actas de Pleno. Sesión del 3 de septiembre de 1913, f. 80 vto.



se le concede a dicha villa el honor de ser la cuna primitiva del filete, datando dicho evento en 1915¹⁴⁸.

Otro industrial que parece ser que también optó por dicha elaboración fue Giovanni Battista Castello que en 1914 se dio de alta en la Matrícula Industrial santoñesa como fabricante de conservas, si bien dicho alta parece responder a su interés por la elaboración de conservas de bonito, especie que fue transformada en sus locales en 1913 y 1914 por lo menos. No obstante cabe pensar que también se inclinó por la manufactura de dicho producto. Unos años más tarde existe constancia de la actividad conservera de la firma de *Abramo Pontecorboli* desde 1919 a 1927 que posiblemente estuviera relacionado con la realización de dicho artículo habida cuenta del establecimiento permanente en Santoña de la familia Oliveri desde 1915. No serán los únicos casos en el litoral cantábrico. Por esas mismas fechas las casas de los sicilianos Bartolomeo Scola y Pietro Marino e hijo de Ondarroa, ya anunciaban entre sus elaboraciones el filete de anchoa. Además varias firmas españolas como la santoñesa Alonso y Barredo o la llanisca Conde, Teresa y Pedregal en 1915 y 1916 respectivamente, además de la conservera de por entonces Viuda de Carlos Albo, ya incluían como producto estrella dicha elaboración¹⁴⁹. También hay que destacar al fabricante Gaetano Cannizo que fue el introductor e

impulsor de esta elaboración en el puerto de Laredo. Este siciliano empezó a producir dicho producto el mismo año de su establecimiento, siendo comercializada bajo la marca de «La italo-americana»¹⁵⁰.

En sus inicios los mercados principales de estos productos fueron los exteriores, sirviéndose como aperitivo en los hoteles y restaurantes de toda Europa. Con el paso del tiempo las tendencias variaron incidiendo en mayor medida en los mercados americanos, sobre todo en los Estados Unidos y en los nacionales. Pese a ello este tipo de elaboración no tuvo un gran auge hasta pasado los años centrales de este siglo.

Aspectos antropológicos y etnográficos de la llegada de los italianos. La fijación de residencia definitiva en España

Los asiduos industriales que anualmente aparecían por nuestros pueblos llevaron en esos años una vida que se podía denominar de nómadas. Una vida dividida en dos: otoño-invierno en su Italia natal y primavera-verano en España. El periodo del frío y el del calor, el del paro y el del trabajo. Metafóricamente eso venían a significar esos dos periodos para los *salatori*. Particularmente la zona de Sicilia fue un foco incesante de emigración. Una peculiaridad marcada en la idiosincrasia del pueblo siciliano. La pobreza existente

¹⁴⁸ PELLÍN NAVARRO, Antonio (1945), «La pesca de la anchoa en el litoral de España» en *Industria Conservera*, revista, julio 1945, p. 6. La fiabilidad de su relato está fundada por su dedicación al mundo conservero, habiendo trabajado en Santoña por lo menos desde 1917. Marca.

¹⁴⁹ *Anuario(s) del Comercio*, 1915-1917, vv.pp.

¹⁵⁰ AGA, Fondo Ministerio de Industria, Nuevas Industrias, Legajo 71/5397, expediente 4.814 y *Anuario del Comercio*, 1923, p. 4.591.



hizo que muchos de sus habitantes tanto del norte como del sur se aventuraran a labrarse su porvenir fuera de sus fronteras, particularmente al continente americano. Muchos de ellos fueron a parar a los EE.UU. trabajando en diversos negocios no relacionados con la pesca, tanto en los estados costeros como en los del interior. Otros compatriotas fueron a parar a la zona del sur, a países como Argentina, donde una nutrida colonia de pescadores sicilianos se estableció en la ciudad de Mar de Plata para dedicarse a dicha actividad¹⁵¹. En definitiva ante una falta de oportunidades, de futuro en sus aldeas, deciden buscar alternativas para prosperar en sus vidas. Esta idea básica fue la que propició el progresivo avestamiento de estos industriales.

La venida de la familia y los vínculos matrimoniales con los naturales del país

Las formas conocidas en el caso de los italianos diseminados por nuestro entorno se podrían dividir en dos: principalmente jóvenes que entablan relaciones matrimoniales con nativas de la comunidad, o personal ya con familia que decide traerla con el fin de instalarse definitivamente aquí. Una familia representante de este último caso fue la de los hermanos Oliveri. Tras ocho años de idas y venidas, Giuseppe el hermano mayor, decide en la costera de 1915 traer a

toda su familia, compuesta por su mujer Calogera Barbera y sus hijos con la idea de establecerse definitivamente en la villa. Posteriormente, su hermano Leonardo en 1919 hará lo propio con la suya, decidiendo un año después regresar a Sciacca para vender sus propiedades. En un principio vivieron las dos familias en la vivienda montada en la fábrica que regentaban hasta que determinaron independizarse¹⁵².

Más comunes son los otros casos anunciados. La juventud y las ganas de prosperar impulsaron a muchos hijos de fabricantes habituales por nuestro entorno a quedarse e ir ocupándose poco a poco de las labores de la empresa familiar. Fue así como progresivamente se fueron integrando en las sociedades de adopción para terminar relacionándose con jóvenes de las distintas comunidades cantabras. Los primeros casos obviamente harán referencia a varios de los pioneros de la actividad como Giovanni Vella, que se casó con la santoñesa Dolores Inestrillas o Camilo Sclaverani que hizo lo propio con Rosario Cuesta. Aunque en un principio compaginaban las dos estancias, a medida que la industria fue creciendo, pasaban más tiempo entre nosotros, acabando por establecerse definitivamente.

A estos nombres hay que unirles los de Giovanni Bosco, que contrajo matrimonio con Lucía Rodríguez, y el caso especial de los Orlando. Esta familia aparece en nuestra costa, como ya hemos señalado, de la mano de Liborio, hermano mayor de una saga

¹⁵¹ Sobre esta colonia se puede consultar PENNISI, Roberto (2006), *Italianos en el puerto de Mar de Plata. La pesca, la industria y otras historias*, Editorial Atlántida, Buenos Aires.

¹⁵² Entrevista a Diana Oliveri y *La voz Santoñesa*, periódico local, nº 7, 23/4/1915.

de seis hermanos. Tras su llegada a Getaria comienza a traer paulatinamente a todos sus hermanos a medida que la incipiente industria que tenía establecida demandaba la apertura de otros locales en distintos puertos. De este modo para los primeros años de la década de los diez, están todos sus hermanos así como su padre y su segunda esposa habitando entre nosotros. De esa distribución de los *fratelli* resultan enlaces matrimoniales por distintos puertos, en los que se establecerán como residencia habitual. Así él se casa con Elisa Toco, Giovanni Battista con Jesusa Gereca, natural de Getaria, Alfonso, con la santoñesa Adela Fernández, hija del conservero local Adolfo Fernández y posteriormente el pequeño de la saga, Salvatore, con Jimena Olasagasti de San Sebastián. Estas uniones, que aumentarán en gran número durante el siguiente periodo, traerán el nacimiento de un buen número de hijos que formarán el origen de muchas familias que en la actualidad perviven entre nosotros¹⁵³.

Aunque de manera menos usual, también se dio el caso contrario, es decir, que se enlazara con mujer española pero residiera entre Italia y España, o que en su venida estuviera acompañado por su familia pero no decidiera establecerse. Estos casos se dieron en dos industriales genoveses. Así Giovanni Battista Castello, tras llevar varios años en Santoña decide en 1903 contraer matrimonio con Ascensión Muruzábal. Esta pareja, pese a residir durante buen parte del año en aquella villa, pasaba los inviernos en

el puerto de Génova para regresar a España con el comienzo de la costera. Por otro lado, Ismalio Gatto, apoderado de la firma Villa & Kier, aparecerá por la citada localidad con toda su familia para, al terminar la campaña, regresar a su Génova natal no retornando a suelo español hasta la siguiente temporada¹⁵⁴.



Edificación de Giovanni Battista Castello en las calles Juan de la Cosa y Rentería Reyes compuesto de dos lonjas adosadas al edificio de viviendas. Estos inmuebles fueron comprados en los años treinta por la familia Orlando. Archivo Gráfico de Santoña. Documento fotográfico cedido amablemente por Alfonso Orlando Castañeda.

¹⁵³ Información oral de Alfonso Orlando (Santoña) y Giuseppe Marino (Génova).

¹⁵⁴ Por poner varios ejemplos: *El Avisador*, n° 594, 25/10/1903; n° 597, 15/11/1903; n° 923 5/4/1908; n° 973, 28/3/1909; n° 1.039, 7/6/1910; n° 1.058, 25/10/1910; n° 1.065, 13/12/1910.



La evolución de los espacios fabriles. Del alquiler de la lonja de salazón a la compra de fábricas de conservas

Estos dos últimos puntos desarrollados, es decir, nuevo producto a elaborar en los meses de invierno y permanencias más longevas causadas por las vinculaciones con personal nativo, constituyeron el principal motivo que impulsó a los fabricantes a regenerar e incluso cambiar sus instalaciones. Como ya se ha apuntado con anterioridad, el procedimiento comúnmente utilizado por los italianos en su llegada, con respecto a los espacios industriales, fue el alquiler por temporadas. Pequeñas lonjas o bajos existentes en las proximidades del muelle. Sencillez para una industria rudimentaria. Este modelo general en todos los asentamientos comenzó lentamente a modificarse por la acción de salazoneros ya enraizados en nuestros puertos. El negocio existente y la ampliación del mismo con la irrupción del filete, que requería un mayor suelo industrial, estimularon al industrial a la hora de embarcarse en este proyecto.

Los primeros datos apuntan a la compra de los locales habitualmente alquilados para posteriormente ejecutar obras en ellas, sobre todo de construcción de vivienda sobre los almacenes, aunando así en un solo edificio la residencia y el taller. Nuevamente de forma recurrente pero no casual, los señores Vella y Castello protagonizarán estas innovaciones. Sin duda alguna, ellos fueron los principales exponentes de aquellos fabricantes que vinieron bajo el manto de las empresas del norte y que posteriormente se independizaron, montando industria propia y convirtiéndose

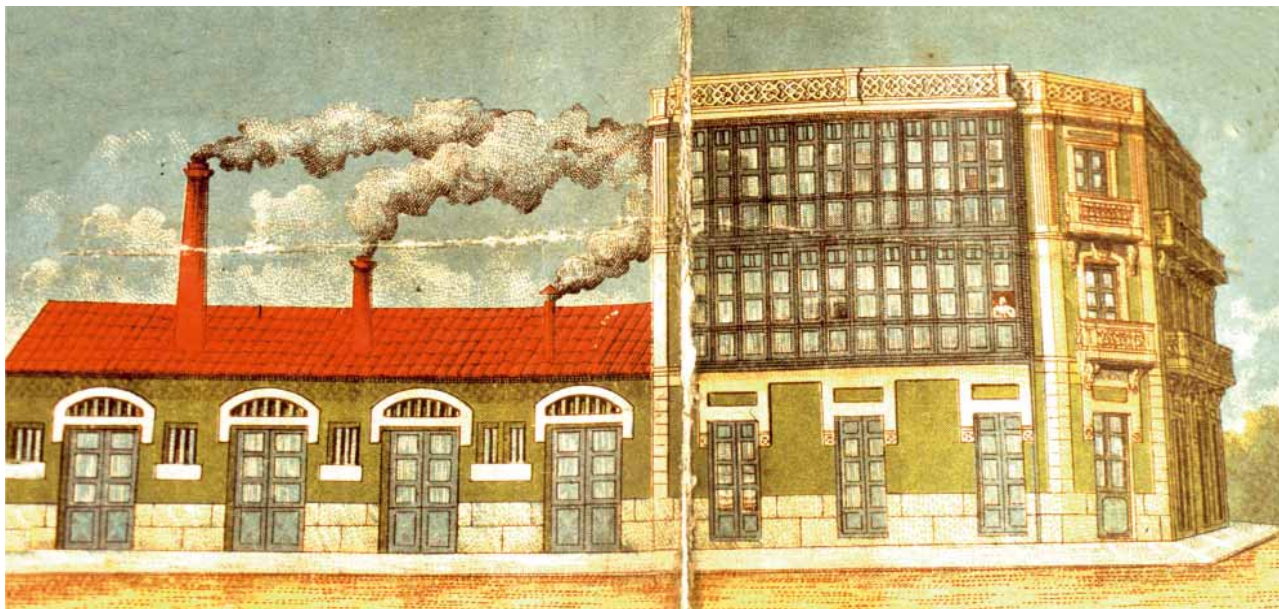
en pocos años en referentes en la actividad de la villa santoñesa.

En enero de 1910 Giovanni Battista Castello y su suegro José Muruzábal compraron a los herederos del Marqués de Robrero, los locales donde con anterioridad venía desarrollando su actividad, que se componían de un almacén destinado a fábrica de salazón situado entre las calles Rentería Reyes y Juan de la Cosa, así como un pequeño cobertizo anexo. Un año más tarde solicitan permiso al Consistorio para realizar obras consistentes en la edificación de un edificio compuesto de planta baja, piso y desván así como una planta baja anexa destinada a fábrica de conservas. En ella proseguirá su actividad hasta su cese en 1927¹⁵⁵.

Coetáneo con este industrial, el siciliano Giovanni Vella adquirió a finales de 1910 y a los mismos señores unos solares radicados en las calles Ortiz Otáñez y Juan José Ruano compuestos por un almacén de planta baja de 382 m² destinada a fábrica, ubicado en la calle Ortiz Otáñez, una tejavana lindante con dicho local y un terreno edificable entre la fábrica y la calle Juan José Ruano. En este último solar levantó un gran edificio en 1916 compuesto de planta baja y piso que, posteriormente, fue elevado con la ejecución de otro más en 1920, en el que aglutinaba tanto la vivienda, como las oficinas, concretamente en la baja y el propio taller¹⁵⁶. En una de las plantas

¹⁵⁵ AHMS, C/299, exp. 1 y 303, exp. 4: Apéndice(s) al amillaramiento. Urbana, y libro de Actas de la Comisión de Fomento, (1894-1919), 31/7/1911, s.f.

¹⁵⁶ AHMS, C/299, exp. 2 y Secretaría, Actas de Pleno, 10 de enero de 1916, s.f., 3 de julio de 1918, s.f., 2/7/1919, s.f. y 7 de enero de 1920, s.f. y *La voz santoñesa*, n° 45, 7/1/1916.



Primitiva edificación de Giovanni Vella en las calles Ortiz Otáñez y Juan José Ruano. A la izquierda se puede ver la fachada de la nave principal. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

de este edificio estuvo posteriormente la sede de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico.

Otro fabricante que se aventuró a comprar inmuebles industriales fue Abramo Pontecorboli. Tras once años de trabajo en la antigua conservera de la sociedad Albo y Arredondo, decide concertar la compra del local con su dueño Manuel Arredondo por la cantidad de 24.000 pesetas. El edificio en cuestión posee una superficie de 1.168 m², siendo construido en 1878 y destinándose en sus inicios a

fábrica de limas y artefactos de hierro. Es el edificio industrial más antiguo de los existentes en la villa¹⁵⁷.

¹⁵⁷ Registro de la Propiedad de Santoña (RPS), Libro 7, Tomo 243, folio 148, finca n° 615 y ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2004), *Patrimonio histórico industrial: Fábricas transformadoras de pescado en Santoña (1883-1933)*, estudio realizado para la Fundación Logos (Santoña), pp. 45-52.



La época dorada de los italianos en aquellos convulsos años (1919-1936)

EL PERIODO que nos disponemos a analizar presentará dos caras bien distintas, que si bien no son antagónicas tampoco son complementarias como en un principio pudiera parecer. Por el lado positivo, la arribada de un gran número de salazoneiros sicilianos de forma independiente a todos los enclaves pesqueros de nuestra comunidad. Sin lugar a dudas ésta fue la verdadera *época de oro* de los sicilianos que en cantidades considerables se acercaron a toda la costa cantábrica, ubicando su casa central en un determinado puerto para posteriormente expandirse por otras localidades, alquilando pequeñas lonjas, según las necesidades del negocio. Esta actitud originó una plétora de apellidos italianos por los principales centros pesqueros del Cantábrico y en un buen número de pequeños enclaves cántabros, vascos e incluso asturianos. En el lado negativo la situación creada en el mercado italiano con la llegada de ingentes cantidades de producto, sobre todo con la implicación de las casas españolas que poco a poco fueron centrándose en la transformación de la anchoa hasta el punto de convertirla en el producto estrella de muchas de ellas, no sólo cantábricas, sino incluso gallegas. A ello hay que sumarle las dificultades impuestas por el gobierno de aquel país para la exportación de mercancías en los años prebélicos.

Como resumen podíamos decir que fueron años de gran actividad, con más industrias en general, sobre todo dedicadas al salazón (la mayoría en manos de italianos) y mayor porcentaje ocupacional en las distintas localidades escogidas, y a la vez convulsos, complicados, marcados por un elemento muy importante en una industria de este tipo como es el mercado, en lo que al aspecto industrial se refiere.

Son muchos los obstáculos que se presentaron durante estos años. Algunos aunque pudieran parecer más unos elementos positivos, acabarían tornándose de signo contrario. Vamos, por lo tanto, a intentar explicar lo que aconteció en aquellos días.

La coyuntura pesquera: las abundantes costeras de esos años

Esta fase continúa con los buenos indicadores que ya desde mediados del anterior lapso se contabilizaron. Aunque los datos de los que disponemos no son muy cuantiosos, y con el riesgo de error que ello conlleva, podemos intuir que el sector en líneas generales vivió unos momentos prósperos, tan sólo quebrados en la segunda parte de los veinte que registró ligeras oscilaciones dependiendo los puertos. Sirviéndonos



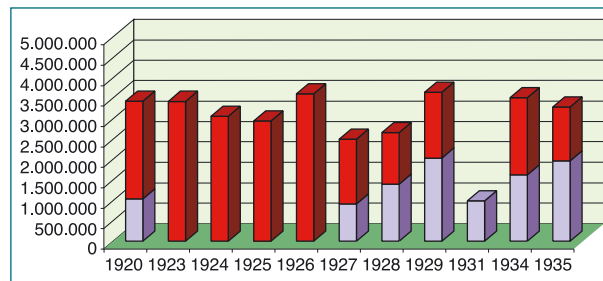
de Santoña que fue el referente en Cantabria, el descenso argumentado se contempla en los años 1924, 1926 y 1927, siendo coincidentes dos de esos años para el caso de Laredo. La simple observación de los valores alcanzados en el gráfico 4 nos desvela un considerable crecimiento palpable tanto en las cantidades totales como en las que hacen referencia al bocarte.

Así en las primeras se consigue una media de 4.000.000 de kilos durante las décadas de los veinte y treinta, cifras muy superiores a las alcanzadas en años precedentes. Otros datos como los globales para Cantabria en los primeros años nos desvelan también que en los cuatro primeros, excepción hecha de 1921, se consiguieron buenas capturas. Ya en el siguiente decenio se registró un alza generalizada en las descargadas tanto en los puertos cántabros como en los del entorno cantábrico¹⁵⁸. En cuanto a los desembarcos de anchoa, los escasos datos recopilados, nos señalan la misma dirección que los totales, es decir, ascenso durante todo este intervalo. La media calculada nos arroja unas cifras cercanas al 1.800.000 kilos anuales, muy superiores a los recogidos en la etapa anterior. Por todo ello Santoña se convirtió en el principal puerto de bajura de la comunidad, pasando a ocupar un puesto destacado en el ránking cantábrico.

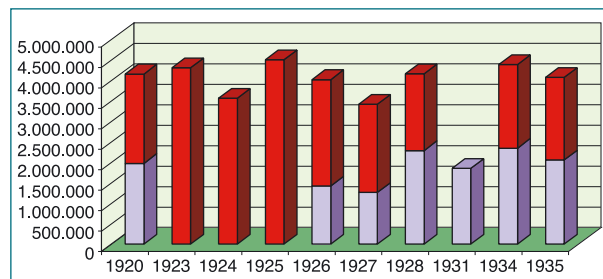
¹⁵⁸ Boletín de Pesca (1924/1925), Instituto Español de Oceanografía, Madrid, p. 208.

Gráfico 4.
Capturas de anchoa sobre el total en Laredo* y Santoña (en kilos)

LAREDO



SANTOÑA



* El dato de 1931 sobre la anchoa hace referencia tan sólo a la capturada durante la costera.

Fuente: ALEJOS SANZ, Luis (1923), op. cit., pp. 166, 168 y 200; (1929), *Anuario de la industria conservera de pescados en España* (1929), Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Santoña, pp. 69 y 75; *La provincia de Santander en el último quinquenio. 1923-1928* (1929), Santander, s.p., *Memoria(s) Comercial(es)*, 1934-1935, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, vv.pp. y *Vascoña Industrial y Pesquera*, Revista, San Sebastián, n° 50, 20/4/1927, p. 18, n° 72 20/371928, p. 16, n° 152, 20/7/1931, p. 25.



Esta coyuntura explicada para el puerto santoñés, es aplicable al resto de puertos de la comunidad, obviamente dentro de las características pesqueras de cada uno de ellos. Destaca sobremanera el caso de Laredo que, amparada por la motorización de sus tradicionales traineras, sufrirá un crecimiento notable, acusado en mayor medida en el caso del bocarte. En otros puertos punteros de la región como Castro Urdiales se vivió una situación pareja, aunque quizás se dejó sentir de manera más aguda esos fatales años de finales de los veinte. Salvo el dato de 1928, el resto de cifras sobre desembarcos de bocarte en la segunda mitad del decenio fueron escasos.

Esta trayectoria negativa se tornó positiva a partir de 1931, manteniéndose así hasta el inicio de la Guerra Civil. El caso santanderino, en cuanto al sector de bajura se refiere, mantuvo unos niveles regulares de bocarte durante los años veinte que aumentarían someramente en los treinta. Destaca también el definitivo despegue de Colindres y Suances como puertos de cierta importancia en el panorama pesquero regional y el caso de San Vicente de la Barquera, que centraba su costera principal en el bonito y especies de anzuelo, dedicándose de forma secundaria al bocarte consiguiendo por ello unas cantidades relativamente estables.





Con todo ello podemos ubicar en el mapa cántabro los puertos principales. Santoña ostentó la primacía en el sector de bajura seguido por Laredo y Santander, puerto que registraba el mayor volumen de desembarcos de la comunidad gracias a la acción de su flotilla de embarcaciones arrastreras. Tras este grupo se colocaban Castro Urdiales y San Vicente de la Barquera, y ya a cierta distancia Colindres, Suances y por último Comillas. Los destinos de estos desembarcos nos descubrirán una clara tendencia a la industrialización en la gran mayoría de estos enclaves, fraguándose en este periodo la especialización por el bocarte de Cantabria. A través de un cuestionario realizado en 1933 conocemos cómo en los puertos de Santoña, Laredo y Colindres, se destinaba el 90% de sus capturas a las fábricas de conservas y de salazón, principalmente a esta última; en San Vicente de la Barquera el porcentaje alcanzaba el 85%, disponiéndose en proporciones más equitativas entre escabeche y salazón; en Comillas cuantificaban en un 80% la pesca exportada tanto transformada como en fresco, añadiendo que buena parte de esta última era puesta en salazón.

En otro grupo, que podríamos nombrar como fresqueros estarían los tres puertos restantes. Suances destinaría una pequeña parte de sus capturas a abastecer a la industria salazonera radicada en su término, exportando el resto para las poblaciones del interior de Cantabria y las descargas en el puerto de la capital obviamente tendrán como objetivo el abastecimiento de su población, destinándose una pequeña parte a las industrias del ramo. El último puerto por señalar, Castro Urdiales, presentará el caso más

complejo de todos. Los porcentajes registrados cifraban en un 25% el pescado orientado a las fábricas y un 75% el expedido en fresco para las plazas del interior. Según datos contemporáneos barajados en el mismo pueblo, en los años finales del veinte y durante los siguientes, se exportaba en grandes cantidades a las urbes de Madrid, Barcelona y Zaragoza en camiones, por la facilidad de su transporte. Este interés de los fresqueros elevó el precio de la pesca, complicando así la compra a los fabricantes que vieron descender su producción al no poder comprar pesca a precios rentables¹⁵⁹.

En el caso particular de la anchoa podemos concluir que a nivel regional el volumen de descargas aumentó a partir de los últimos años de la década de los veinte. Este crecimiento en puertos como Colindres o Laredo se fundamentó en la progresiva implantación del motor de explosión en las embarcaciones pesqueras. Esta innovación fue aplicada principalmente a las lanchas traineras. Su costo moderado, su fácil implantación en la embarcación y sobre todo el menor costo de mantenimiento en comparación con los vapores, propició su rápida expansión, acusándose de forma aguda en el caso laredano, obviamente el puerto que mayor concentración de traineras presentaba¹⁶⁰. A través de los

¹⁵⁹ Archivo Histórico del Banco Bilbao Vizcaya. (AHBBV), Fondo Banco Bilbao. Memorias de la sucursal de Castro Urdiales (mecanografiadas), Legajo 33, carpeta 2, expediente 2, ff. 1-2.

¹⁶⁰ Al respecto de esta aplicación puede verse el artículo de RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1926), «Los motores de explosión en la pesca» en *Vasconia Industrial y Pesquera*, n° 28, 20/5/1926.

¹⁶¹ ALEJOS SANZ, Luis (1923), op. cit., p. 188.



datos de la tabla 13 podemos descubrir esa especialización que ya en 1928 alcanzaba el 51% de todos los prototipos registrados en la comunidad. En la década de los treinta, ese valor decreció por la mayor aplicación en los otros puertos si bien todavía en los años prebélicos contabilizaba una destacada flotilla de esas lanchas.

La importancia de esta embarcación en relación con la pesquería de la anchoa fue notable. Al igual que sus antecesoras las traineras, éstas utilizaban

como arte principal el jeito, aplicando el sistema denominado *a la malla*, que se empleaba en horas nocturnas principalmente en verano. El bocarte capturado por ese procedimiento tenía gran consideración entre los fabricantes por su calidad y por preferir éstos la capturada en horario nocturno. Además de ellos se continuaba practicando la pesca a la *manjúa* en los vapores y en menor medida a la *ardora*, debido a las voces contrarias que se levantaron en torno a la aplicación de dicha técnica.

Tabla 14.
Flota pesquera de bajura en los puertos cántabros

PUERTO	1920				1928				1934			
	V	M	R	T	V	M	R	T	V	M	R	T
Castro Urdiales	22	5	89	116	23	21	30	74	20	30	77	127
Laredo	18	17	102	137	12	70	127	209	7	130	253	390
Colindres	3	13	48	64	5	45	80	130	–	–	–	–
Santoña	46	1	130	177	46	20	150	216	48	81	182	311
Santander	19	1	200	220	11	67	27	105	14	86	193	293
Suances	5	–	35	40	–	16	40	56	–	25	93	118
Comillas	6	1	8	15	4	3	13	20	–	–	–	–
San Vicente de la Barquera	15	–	6	21	11	15	27	53	10	39	180	229
TOTAL	134	38	618	790	112	257	494	863	99	391	978	1468

V = Vapora (lanchas vaporas); M = Motora (trainera y embarcaciones menores a motor); R = Remo (embarcaciones a remo: traineras, botes y barquías); T = Total.

Fuente: ALEJOS SANZ, Luis (1923), p. 163; AHCOCINC, Fomento actividades económicas, caja 2, carpeta 56: *Estado de la actividad pesquera y obras en los puertos de Cantabria; La provincia de Santander en el último quinquenio, 1923-1928* (1929), op. cit., s.p.; *Estadística de Pesca* (1934), Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, pp. 180-181.



Aunque el interés principal de los fabricantes italianos y en general los dedicados a la industria del salazón era esa especie, no dudaron, como ya he apuntado con anterioridad, en elaborar otras especies susceptibles de ser manufacturadas con sal en condiciones de abundancia, y por lo tanto, a precios rentables para los fabricantes. Además de la sardina, la especie más beneficiada fue el relanzón, denominada también en Cantabria paparda o lanzón, que durante buena parte del primer tercio de este siglo fue capturada en cantidades de importancia. Su aprovechamiento de forma industrial vino de la mano de los italianos afincados en esta región, los cuales la trataban aplicando salmuera al estilo de la anchoa, envasándola tanto en barriles como en latas, siendo expedida a Italia y Francia principalmente¹⁶¹.

Datos de producción, exportación y convenios políticos

Desgraciadamente son muy pocas las cifras sobre producción que hemos podido localizar sobre esta etapa, tanto a nivel global de las industrias como parciales del subsector salazonero. Las dos únicas referencias globales las localizamos en los años extremos de este periodo por lo que poco más podemos deducir salvo conocer las cantidades. La otra encontrada, es tan sólo orientativa pues hace referencia a buena parte de los fabricantes, principalmente los que más trabajan, pero recoge ausencias importantes sobre

todo de industriales de salazón italianos. En los datos de los años extremos, la suma arroja unos guarismos más que aceptables. Así en 1920 se elaboraron 6.273.000 kilos de anchoa y relanzón en salmuera, y doce años después se contabilizaban 4.917.101 de kilos de pescado en salazón, el 80% de lo beneficiado en la comunidad. El otro dato intermedio, el de 1927, detalla la elaboración total (conservas, escabeches y salazones) de 5.242.908 kilos. Calcular el porcentaje de salazón en ese año es tarea complicada por no tener referencias medias en fechas cercanas. Tan sólo podemos intuir, a tenor de lo apuntado en el gráfico 5, que la elaboración de anchoa fue escasa, pudiéndose dar el caso contrario en lo que al relanzón se refiere, que ese año se presentó en notables cantidades.

Tendremos que acudir a otras fuentes como las estadísticas de exportación para poder descubrir parte de la evolución en esos años.

Como vemos, esta gráfica no es todo lo completa que quisiéramos. Tendremos que valernos de los gráficos 5 y 6 (capturas e industriales) para ayudarnos e intentar dar hipótesis sobre el desarrollo de la exportación. Las referencias del primer año posbélico descubren una exportación ínfima continuista con lo acontecido en los últimos años de la etapa anterior. La causa de este escaso volumen puede residir en las dificultades que tuvieron los fabricantes españoles para el envío a Italia. Mientras las casas trasalpinas enviaban con cierta regularidad, las españolas tuvieron que esperar hasta agosto de 1919 para poder colocar su mercancía. Tras la obtención de permisos, se empezaron a remitir grandes partidas de bultos con

producto pesquero, como ocurrió en 1920, que con toda seguridad, estuvo amparada por el excepcional ciclo pesquero que se registró. Durante los siguientes años los otros indicadores (pesca descargada e italianos asentados) nos hablan de una posible época de buenas producciones. En el año intermedio de 1927, pese a la peculiaridad ya argumentada, parece ocurrir al contrario del caso anterior, es decir pésimas costeras,

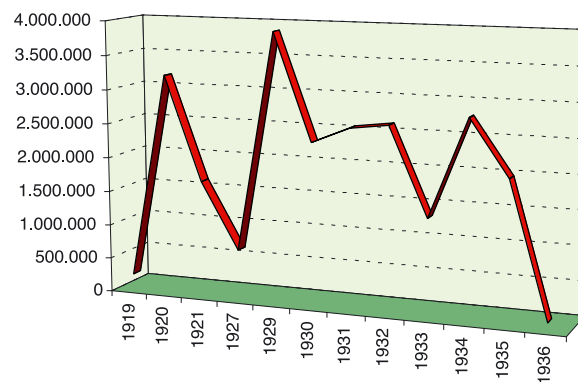
sobre todo de anchoa. Los años de esta fase central de la década parece ser que fueron los más estancados, tanto por unas irregulares capturas como por el poco movimiento de fabricantes.

Ya para el periodo final tenemos una serie completa que nos permita descubrir algo mejor la coyuntura existente. Siguiendo la evolución de su línea, podemos descubrir como 1929 despunta de forma

Gráfico 5.
Pescado exportado por el puerto de Santoña* (en kg)

* En los datos de 1927 a 1936 están incluidos los tres epígrafes relacionados con pescado elaborado (Partida 1.331: *Los demás pescados salprensados, ahumados o escabechados, excepto los en lata*, partida 1.421: *sardinas en conserva en lata* y partida 1.425: *conservas de pescados y mariscos, excepto las sardinas*), ya que no queda claro el registro de la anchoa en las referencias de las aduanas.

Fuente: *Estadísticas de Comercio Exterior de España* (1919-1921), Dirección General de Aduanas, Madrid, vv.pp., *La provincia de Santander en el último quinquenio. 1923-1928* (1929), Santander, s.p., *Memoria(s) Comercial(es)*, 1929-1935, vv.pp. AHCOCINC, Memorias, Caja 27, carpeta 396.



Boceto litográfico de la firma de Antonino Cusimano en su primera época en España (años veinte) Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.



acusada, cayendo el siguiente año y estabilizándose en torno a las 2.500 toneladas hasta 1932. Por último, los años finales tendrán un comportamiento muy irregular intercalando años buenos y malos. Los datos pesqueros de 1929 indican prosperidad, sobre todo en el caso de Laredo y, muy especialmente, en su costera principal. Fue tal la abundancia de anchoa de ese año que incluso los fabricantes sugirieron a los cabildos la conveniencia de suspender desde mediados de julio la costera para evitar que el exceso de producción fuera perjudicial para sus intereses¹⁶². Los siguientes años, todo parece indicar que fueron estables, hasta la caída de 1933, año del que no tenemos referencia, para volver a despegar durante los dos siguientes años. La línea marcada en cuanto a fabricantes italianos concuerda exactamente con lo explicado, salvo en el caso excepcional de 1929. A partir de entonces se aprecia un crecimiento sostenido, más acusado en 1932, para volver a descender hasta 1934 cuando se estabiliza en 39 salazoneros.

Consideraciones de orden mercantil. La excesiva debilidad de esta industria y los problemas de la sobreexplotación

El aumento de volúmenes de anchoa descargada, como acabamos de explicar llevó parejo una mayor

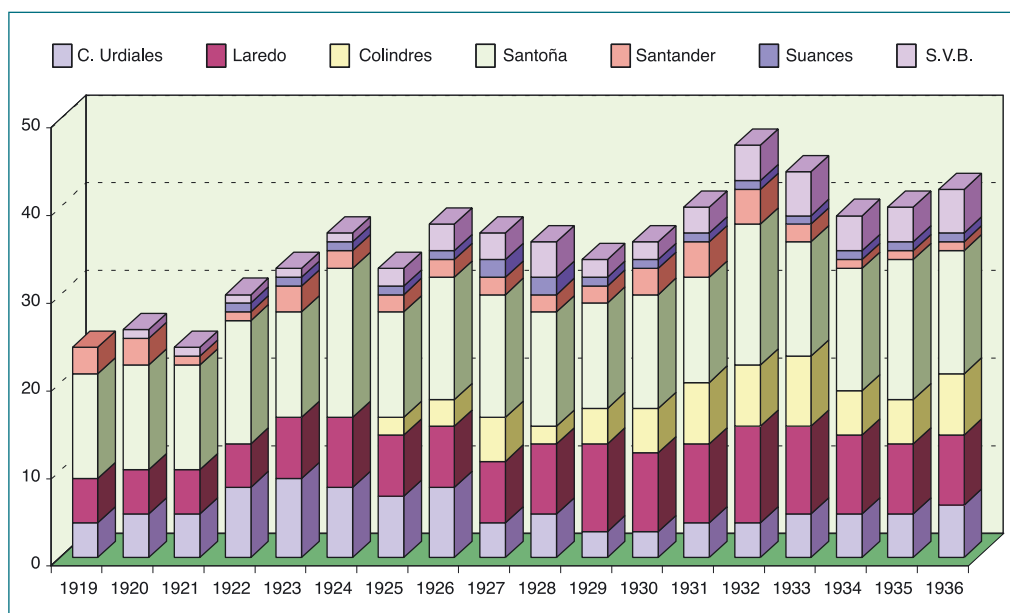
dedicación a su elaboración y por lo tanto un aumento de la producción. Un fundamento que en lo básico podría tildarse como muy positivo fue, curiosamente, nefasto para el negocio de los fabricantes. La irrupción de una serie de condicionantes a nivel de industria, de mercado, de orden político, etc. incidieron en estos años creando un clima de inestabilidad duradera que empañó el devenir de los industriales durante esta época. La cada vez mayor implicación de agentes industriales en el negocio (conserveros y salazoneros cantábricos, e incluso gallegos) originó una fuerte competencia que no benefició a los propios fabricantes sino a los importadores y compradores que podrían «jugar» con los precios a su conveniencia.

En el fondo de esta cuestión subyace la propia estructura de este sector. Los condicionantes básicos que impulsaron la llegada de los pioneros, es decir, materia prima abundante (anchoa) y mercado ávido de este producto, que en un principio catapultaron la progresiva llegada de casas trasalpinas, se convirtieron en una rémora con la verdadera explosión del negocio, sobre todo con la paulatina nacionalización de esta actividad. Su extremada sencillez, elaboración casi exclusiva de una especie y un único mercado de destino, fueron fundamentos válidos hasta finales de los diez. Esa bonanza de capturas de bocarte ya explicada generó un mayor volumen de producto elaborado, unido a la llegada de anchoa en salazón procedente de otros puntos inhabituales como Galicia, principalmente en su vertiente cantábrica aunque también en la atlántica, e incluso empresariado de aquella región que buscó una estrategia de implicación horizontal con el establecimiento de filiales por diversos puertos

¹⁶² Archivo de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado de Cantabria CONSESA (ACONSESA). Fondo: Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral cantábrico, Actas, Libro 1º 1/12/1923-23/10/1943, Comisión ejecutiva del 12 de julio de 1929, p. 67 vto.



Gráfico 6.
Número de fabricantes italianos instalados en Cantabria



Fuente: AHCOINC, Matrícula industrial (1926, 1927, 1933, 193), Fomento actividades económicas, Caja 1, carpeta 18: *Documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva* (1923), carpeta 29: *Relación de industrias en Santander, domicilio social y número de obreras*. 1930. Sección: Importación y exportación, Caja 14, carpeta 252: *Industria pesquera y conservera. Problemas comerciales y de transporte*. 1921, Caja 15, carpeta 265: *Creación del Comité de vigilancia a la exportación. Respuestas de varias empresas exportadoras de la provincia de Santander*. 1928, Caja 15, carpeta 271: *Empresas de la provincia de Santander registradas en el Registro Oficial de Exportadores. Datos sobre sectores económicos, empresas, géneros, etc.* (1932), Sección: Importación-exportación, Caja 16, carpeta 287: Registro Oficial de Importadores. Solicitudes de inscripción (1934-1935), Sección: Comercio con América, Caja 17, carpeta 305: *Primer congreso del comercio español en ultramar*. ACONESA, Libro de Registro de Federados (1925-1926 y 1926-1929), Cofradía de la Anchoa de Cantabria: Fondo: *Sociedad de Mareantes de Santoña*, Libros de Compradores, nºs 1, 2 y 3 (1928-1936), *Anuarios del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración (1919-1929)*, Madrid, vv.pp., AHMCU, Legajo 895, libro 1: altas y bajas 1917-1926; Legajo 66, L. 1-15 (1924-1938); AHMS, Caja 307, Libro 1º (1904-1916), 2º (1917-1930) y 3º (1931-1940) y cuadernillos de los años 1950. Archivo Histórico Municipal de Suances, Caja 54, 59, 60, 62 y documentación sin inventariar: Matrículas industriales 1902-1929. AHML, Caja 1522 y 1526 y 1528. Archivo Histórico Municipal de San Vicente de la Barquera (AHMSVB), Caja 299, carpetas 1-9, *La provincia de Santander en el último quinquenio*. 1923-1928 (1929), op. cit., vv.pp. *Estadística de Pesca. Año 1933*. (1934), Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, Madrid, pp. 105-107, *Memo-ria(s) Comercial(es)*, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, año 1930 (pp. 246-247) y 1931 (pp. 229-231).



Boceto litográfico para la empresa Eugenio Cardini representada en Santoña y Bermeo por Antonino Gusmano Pizzimenti. Años treinta. Archivo Museo del Pescador, Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

cantábricos¹⁶³, provocó una sobreproducción que saturaba el mercado, imposibilitando su absorción. Un desajuste entre la oferta y la demanda que hizo tambalear el futuro de muchos industriales, cuando no la quiebra.

Y es que no debemos olvidar que la anchoa en salazón en un producto rápidamente perecedero, es decir, su producción necesita ser vendida en el lapso máximo de un año pues si no su calidad decaería y con ello su valor, pudiéndose perder la totalidad de la mercancía por falta de la transacción comercial

correspondiente. Si a ello le sumamos que la venta se efectuaba en consigna, es decir, se enviaba el producto a manos de los comisionistas allí establecidos, normalmente comerciantes de confianza, que tras recibirla, la distribuían, para una vez despachada, recoger el rédito y enviar al fabricante, se presentarán casos como el explicado de saturación, de tener detenida la producción en el puerto de destino sin poder darle salida. En efecto, los fabricantes se verán con un capital desembolsado estático, quieto físicamente pero móvil en valor, cayendo su apreciación a medida que pasaban los meses. Finalmente, y de manera forzosa, en muchos casos se intentaba recuperar en parte, mal vendido, lo que le rentaba un margen de beneficio muy escaso, que a su vez, dificultaba notablemente la continuación con dicha actividad la siguiente costera, al no poder contar con activo suficiente a la hora de

¹⁶³ Por ejemplo, la firma viguesa de J. y A. Alonso Villar que contaba ya con una fábrica de salazón en el territorio cántabro en 1923, creemos que en Colindres. AHOCINC, Fomento actividades económicas, Caja 1, carpeta 18: *Documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva*, 1923.



Boceto litográfico para la firma de Giovanni Vella en los años veinte. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

acometer los pagos de materia prima. Es decir se efectuaban unas liquidaciones totalmente perjudiciales para los fabricantes. A todo ello hay que sumarle las resoluciones de Sanidad existentes en países como Italia que aplicaban una doliente cláusula de venta que supeditaba el pago de dichas resoluciones en el punto de envío¹⁶⁴.

Una extremada subordinación que llevaba implícita una vida lánguida al sector mientras no se buscaran alternativas que abrieran horizontes a ese monopolio encubierto que era el centro de contratación de Génova. Y utilizo el término monopolio porque en verdad así fue. Los mismos fabricantes tenían asumida dicha dependencia. Así lo explicaron cuando se expuso la idea de convertir a Bilbao en la Génova

cantábrica, lo cual topaba con la simple acción de que estando la industria en manos de italianos, éstos preferirían siempre el envío a su país, por lo que el mercado seguiría abastecido, incluso de manera más rentable, no recurriendo a los fabricantes españoles hasta que los italianos hubieran vendido su producción o no hubieran cubierto sus necesidades¹⁶⁵.

Esta exclusividad se empezó a denunciar ya en el primer año de esta etapa. Con buena parte de la producción de 1918 parada, y en puertas de comenzar la siguiente, los fabricantes locales solicitaron la intervención de la Administración para poder desatascar el mercado. El problema residía en la ambivalencia del gobierno trasalpino que mientras permitía el envío

¹⁶⁴ ASAMBLEA DE PESCA MARÍTIMA VASCA (1925), *Fomento del comercio conservero*, Asamblea de Pesca Marítima Vasca, Sociedad de Estudios Vascos, 1928, San Sebastián, pp. XX-XXIII.

¹⁶⁵ FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL CANTÁBRICO (1927), op. cit., p. 217 y SARALEGUI, Miguel T. (1927), «El Depósito Franco de Bilbao y la industria pesquera especialmente la de salazón» en *Asamblea de Pesca Marítima Vasca*. Recopilación de trabajos, Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián, pp. 223-235.



de producto italiano elaborado en nuestra costa a ciertos salazoneros (las sociedades establecidas aquí), imponía una serie de trabas a la introducción del mismo producto elaborado por los españoles. Esta circunstancia estuvo creada por los efectos negativos de la guerra, la situación de hambruna en la sociedad italiana tras el fin de la contienda mundial y la problemática del mercado monetario. Por todo ello, el organismo regulador del abastecimiento de productos en Italia, la *Giunta Tecnica Interministeriale per gli Approvvigionamenti*, estamento al que había de dirigir las solicitudes de importación, supuestamente negaba la introducción de ese producto por la existencia de grandes cantidades de género, por su nulo consumo causado por el elevado precio, por no considerarse artículo de primera necesidad y porque las nuevas importaciones complicarían aun más la economía nacional.

Pese a ello, algunas casas comisionistas frecuentes en nuestros puertos, y algunas nacionales de forma indirecta, sí pudieron colocar algo de producto, si bien muchas de las pequeñas casas italianas tampoco pudieron mandar partida alguna. Esta benevolencia con sus compatriotas fue concedida por las especiales circunstancias del mercado monetario (moneda depreciada), puesto que preferían satisfacer en Italia a los fabricantes italianos el importe de las ventas. Al final el Gobierno de Italia liberó, mediante Decreto del 2 de agosto de 1919, la importación de varias mercancías, entre ellas el pescado salado y en conserva¹⁶⁶.

¹⁶⁶ AHOCINC, Importación y exportación, caja 14, expediente 252: Industria pesquera y conservera. Problemas comerciales y de transporte. Archivo Histórico de la Diputación Foral de Bizkaia (AHDFB), fondo Administrativo, C/00550, exp. 12: Exportación de conservas a Italia y fondo Centro Industrial de Vizcaya, CIM 016/21.

Liberado el mercado, el sector fue progresivamente aumentando los envíos. Los años de posguerra en Italia fueron ciertamente convulsos y las necesidades de productos alimentarios fueron palpables y constantes. Este coyuntura sirvió en cierto modo como acicate para el cambio que se dio en los fabricantes que pasaron a aumentar las listas de salazoneros en sus matrículas industriales, tanto nativos como italianos (si bien éstos presentaron coyunturas distintas), a la vez que fue creciendo el interés de los conserveros por esta elaboración. Todo ello estuvo también coadyuvado por la debilidad de la moneda italiana. Esta profusión de mercancías hacía Génova y en menor medida a otros puertos como Livorno o Nápoles, originó lo anteriormente explicado: la saturación del mercado.

La unión frente a la dependencia: el asociacionismo empresarial y la integración de los fabricantes italianos

Esta situación de subordinación, en parte consecuencia de la estructura minifundista del sector, con muchos industriales y reducidas producciones, se trató de subsanar mediante la unión de los fabricantes. Para ello se creó el 1 de diciembre de 1923 la *Asociación de Fabricantes de Conservas del litoral Cantábrico*, la cual en su primera sesión de carácter extraordinario fechada el 24 de marzo de 1924, puso a debatir entre sus asociados los estatutos sobre la exportación de anchoas y la apertura de una delegación en Génova que efectuase las ventas en aquella plaza, intentando



Tabla 15.
Italianos asociados a la federación
en su fundación

SOCIOS	PUERTO DEL ASOCIADO
Giovanni Bosco	Castro Urdiales
Camilo Sclaverani	Castro Urdiales
Salvatore Palazzolo	Laredo
Santo Marino	Laredo
Gio. Battista Orlando	Laredo
Liborio Orlando	Santoña
Giuseppe Oliveri	Santoña/S.V. Barquera/Colindres
Domenico Cefalù	Santoña
Giovanni Vella	Santoña
Agostino Marchesse	Santoña/Colindres

Fuente: ACONSESA, Registro de federados, 1925-1926.

con ello cerciorarse *in situ* de los vaivenes del comercio y evitar las suspicacias de los comisionistas¹⁶⁷. Entre los partícipes de aquella corporación estaban los principales italianos establecidos y residentes en nuestros puertos, contabilizándose 2 en Castro, 3 en Laredo, 5 en Santoña, 2 en Colindres y 1 en San Vicente de la Barquera.

Esta acción fue bien acogida puesto que un año más tarde inician las labores encaminadas a establecer de la misma forma otra delegación en New York con el fin de promocionar y vender la anchoa en salmuera y sobre todo filete en ese atrayente mercado,

¹⁶⁷ ACONSESA, Libro 1º de Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, 1/12/1923-23/10/1943, ff. 1-5 y FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL LITORAL CANTÁBRICO (1925), *Estatutos de la delegación de Génova*, Madrid, pp. 1-10.

sobre todo por la gran colonia de italianos y griegos que vivían en sus ciudades. Los resultados obtenidos dieron la razón a los promotores de dicha empresa ya que en la primera campaña realizada se consiguió vender toda la mercancía enviada¹⁶⁸.

Las operaciones de la delegación genovesa dieron poco a poco sus frutos y pausadamente el número de socios fue aumentando en vista de los progresos que se alcanzaban con la unión. Anualmente el delegado redactaba una memoria sobre el funcionamiento del año. A través de una de ellas podemos conocer más datos al respecto. Por ejemplo las tácticas desarrolladas para vender aguantando la mercancía hasta alcanzar precios rentables, las incidencias que influyeron en el mercado, etc. A su vez, se indican varias recomendaciones para mejorar las transacciones, como por ejemplo clasificación de la pesca con honradez, no mezclando la pesca, lo que podría perjudicar a la calidad del producto, la reducción en la elaboración de barriles que eran aglutinados por apenas dos importadores denominados *capelones* que a su vez trabajan para dos empresas fuertes, la mayor utilización de laterío grande que supliera a los barriles (latas de 30 kilos) así como la retirada e importación del producto

¹⁶⁸ ACONSESA, Libro de actas de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Santoña, 24/2/1923-19/6/1931, Reunión extraordinaria, 23 de mayo de 1926, f. 80. Ya a mediados de los treinta, se publicaron artículos sobre la caída de las exportaciones de filete hacia aquellas tierras, explicando que dicho motivo era la competencia italiana que colocaba mayores partidas de mercancía por su mejor precio, siendo reseñable que gran parte de esa anchoa provenía del mar Cantábrico. *Industria Pesquera*, revista, febrero 1935, Vigo, p. 18.



almacenado en el depósito franco de la dársena genovesa en años de abundancia y saturación. La finalidad es poder trabajarla como filete y por lo menos poder reorientar el producto con miras a su mejor venta y rentabilidad en otros mercados. Esta última operación no era muy frecuente en aquellos años, mas según avanzaba la década se concienciaron de que aquella idea era necesaria. Por ello se solicitó y se consiguió por parte de la Federación, en boca de su presidente Gregorio Villarías, la habilitación de la aduana santonesa para la reimportación de pescado en salazón libre de derechos en 1929¹⁶⁹.

El número de socios trasalpinos fue poco a poco aumentando, si bien a partir de 1928 se produce un hecho apenas conocido pero que tendrá su especial

relevancia por lo novedoso y curioso del asunto. Fue la contraposición a la federación española, que sin embargo, no suplantó a aquella pues los asociados trasalpinos federados en la asociación cantábrica no abandonaron dicha agrupación. Así de este modo en 1928 se fundó y registró la *Unione Produttori Italiani Pesci in Conserva-Federazione per la Spagna del Nord* traducido como *Asociación de Fabricantes Italianos de Conservas de Pescado del Norte de España*, estando detrás de esta idea, muy probablemente, el italiano decano en la villa castreña, Camilo Sclaverani que actuaba dentro de ella como miembro del comité ejecutivo¹⁷⁰.

Sobre su desarrollo no tenemos apenas referencias. Conocemos que en su fundación contaba con 30

Tabla 16.
Número de bultos vendidos por la Delegación de Génova. 1/6/1925-30/4/1926

	CAJAS			1 y 2kg	BARRILES			VARIOS	TOTAL
	I,II	III	III		II	III	III		
TOTAL	14.414	18.781	2.679	5.120	519	2.659	2.809	2.100	49.081
Ventas	5.246	12.325	2.480	4.849	456	1.942	2.773	1.898	31.969
Existencias	9.168	6.456	199	202	63	717	36	271	17.112

* Vendido el 65% de lo recibido.
Fuente: FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL LITORAL CANTÁBRICO (1926), *Memoria de la delegación de Génova. Ejercicio 1925-126*, Bilbao, pp. 1-20.

¹⁶⁹ FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL LITORAL CANTÁBRICO (1926), op. cit., pp. 1-20 y ACOCINC, Aranceles, tarifas y precios. Caja 7 carpeta 134: *Documentación relativa a la habilitación de la Aduana de Santoña. 1929*.

¹⁷⁰ ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto (2000), «Surgimiento de la Santoña pescadora, conservera, salazonera» en *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, p. 38 y ACONSEJA, Libro 1º Actas, 1/12/1923-23/10/1943, Asamblea extraordinaria celebrada el 3 de mayo de 1935, f. 90 vto.



integrantes, una proporción considerable de los existentes en aquella época en suelo cantábrico. De sus funciones nada sabemos. Parece ser que se limitaban a conocer y solucionar los problemas de sus socios en los mercados trasalpinos. Su duración también nos es desconocida. Para 1932 hay citas sobre su labor al proponer a su homónima española la eliminación del envío de pescas inferiores a las cuatro barras (las más pequeñas) y dos años después, remiten una carta a dicha entidad ofreciéndose a colaborar en la defensa de los intereses comunes. Muy probablemente su labor se extinguió con el inicio del Conflicto Civil en España¹⁷¹.

Los tumultuosos años treinta y la política internacional

El final de la década de los veinte trajo el inicio de una serie de problemas de orden político comercial, tanto a nivel nacional como internacional, que oscureció este periodo pese a presentar en bastante años muy buenas capturas. La costera de 1929 que, considerada como espléndida, vino a aumentar el volumen de producto que ya por esas fechas era importante en el depósito franco genovés. Las exportaciones alcanzaron su máximo en este periodo enviando un total de 3.900 toneladas. El atoramiento de género fue tal que incluso los propios fabricantes decidieron solicitar parar la costera en el mes de julio por entender que

un aumento mayor de producto influiría negativamente en el valor del producto ya remitido¹⁷². Esta abundancia propició la petición ya comentada para reimportar producto y destinarlo a otros fines. Además los fabricantes se toparon con el proyecto de Ley sobre el aumento de los derechos arancelarios del «pescado en conserva» en los Estados Unidos de Norteamérica que complicaría aun más ese mercado debilitado ya desde 1920 por la aplicación de la Ley Seca¹⁷³. Según este anteproyecto, se pretendía prácticamente doblar los aranceles aplicados, que pasarían de un 25% a un 45% *ad valorem* en laterío pequeño (menores de 7 kilos). Esta idea no fructificó pues otra vez en los primeros años del siguiente decenio, se volverá a insistir en esa subida que pretendían sería aplicada también a los filetes que ya devengaban un 30% con arreglo al valor¹⁷⁴.

Si la situación creada era complicada, la crisis económica a nivel mundial que se inició en EE.UU. con la llamada Gran Depresión complicó aún más la labor de los fabricantes, tanto conserveros como salazoneros, que en su inmensa mayoría tenían en las

¹⁷¹ AHMCU, Leg. 1186, documento s/n 3; ACONSEJA, Libro 1º Actas, 1/12/1923-23/10/1943, Asamblea plenaria del 26 de febrero de 1932, f. 56 y asamblea extraordinaria celebrada el 3 de mayo de 1935, f. 90 vto.

¹⁷² ACONSESA, Libro 1º Actas, 1/12/1923-23/10/1943, Comisión ejecutiva del 12 de julio de 1929, f. 46 vto.

¹⁷³ Con la entrada en vigor de dicha ley dejaron de servirse aperitivos en aquel país entre los que se solían despachar anchoas en salmuera y en filete. AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Legajo 33, carpeta 2, expediente 4, *Memoria de la sucursal de Castro Urdiales (mecanografiada)*. Año 1934, p. 1.

¹⁷⁴ AHCOCINC, Aranceles, tarifas y precios, Caja 7, carpeta 134: *Relativo a los derechos que gravan la introducción en EE.UU. de los pescados en conserva. 1929* e Importación-Exportación, Caja 16, carpeta 283: *Tratados de comercio y repuestas de los intereses económicos provinciales. 1933-1936*.



plazas internacionales sus principales destinos. El famoso «crack del 29» asestó un duro golpe a muchos fabricantes que tuvieron que vender sus productos muy por debajo de los precios previstos¹⁷⁵. Por dicho motivo, el por entonces convulso gobierno del dictador Miguel Primo de Rivera intentó favorecer los intereses de los fabricantes de pescado españoles al hacer extensivos los beneficios concedidos a los exportadores de aceite y conservas vegetales relativas a ventajas en la admisión temporal de hojalata para sus envases¹⁷⁶.

Ese mismo año se calculaba, para el caso concreto de la anchoa, que un 75% de lo producido viajaba a tierras italianas. Un valor que en 1931 (año en el que se vendió bien debido a la baja de la peseta con respecto a la lira¹⁷⁷) suponía, según los datos de la aduana santonesa, el 91% de sus exportaciones de pescado, a los que hay que sumar un 8% a los Estados Unidos y un 1% repartido entre 7 países¹⁷⁸. Este porcentaje era sensiblemente mayor en las industrias castreñas que para ese mismo año cifraban en un 30% la anchoa elaborada y enviada a EE.UU., haciéndose notar este incremento en la labor de las conserveras que mayormente y, en general, eran las que destinaban parte de su producción a los mercados americanos, no ocurriendo del mismo modo con los

¹⁷⁵ PRIETO, Juan A. (1975), p. 3, entrevista a Giuseppe Oliveri.

¹⁷⁶ Gaceta de Madrid, n° 305, 1/11/1929, p. 660.

¹⁷⁷ AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Legajo 33, carpeta 2, expediente 1, *Memoria de la sucursal de Castro Urdiales* (mecanografiada), Año 1931, p. 1.

¹⁷⁸ DE LA COSTA, Juan (1930), «La anchoa y sus problemas» en *Anuario de la Industria Conservera de Pescados, Año II*, (1930), Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Santoña, p. 7 y *Memoria Comercial* (1931), pp. 185-186.



Obreras de la fábrica de Giuseppe Fazzina en Colindres. A la derecha se sitúa el citado empresario. Documento fotográfico cedido amablemente por Carmen Urriola Pascual.

fabricantes italianos los cuales remitían casi íntegra la elaboración hacia los puertos de su país. Pese a ello también conocemos desplazamientos de industriales trasalpinos a New York con la finalidad de entablar relaciones comerciales. Ese fue el caso, por ejemplo de Domenico Cefalù en enero de 1929¹⁷⁹. Esta acción es indicadora de la búsqueda de mercados alternativos al italiano ante la tan nombrada aglomeración de Génova. Con estos mimbres, la situación en los siguientes años corrió por los mismo derroteros, en 1932 por ejemplo se detalla el desánimo del mercado de la anchoa en Génova, teniendo una mala venta, que de seguir así, traería un envilecimiento de los precios de la siguiente costera¹⁸⁰.

¹⁷⁹ *El Diario Montañés*, Santander, n° 8.940, 27/1/1929, p. 6.

¹⁸⁰ AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Legajo 33, carpeta 2, expediente 4. *Memoria de la sucursal de Castro Urdiales* (mecanografiada) Año 1932, pp. 1-2.



Tras el levantamiento de la Ley Seca en 1933, una buena noticia para ellos, volvieron los problemas. Esta vez entre los gobiernos de España e Italia. En fecha 11 de enero de 1935 el país trasalpino decretó la prohibición de importar conservas de pescado de toda clase procedentes de España, asignando unos cupos según sus intereses. El gobierno republicano español empezó a tomar cartas en el asunto. De este modo el 23 de abril de 1935 se firma un Decreto por el que se fija una serie de medidas encaminadas a velar por el interés de los productores españoles, entre ellos los elaboradores de pescado, por causas de las restricciones a la importación existentes en ciertos países (entre ellos Italia). Para ello se dictaron unas medidas conducentes al acomodo de los envíos nacionales con relación a las posibilidades que ofrecían los mercados por las razones restrictivas aplicadas. De este modo se decretó que todas las exportaciones a estos países deberían de proveerse de una autorización de exportación. En el caso concreto de la exportación de anchoa y relanzón hacia Italia, se indica que la Federación de Fabricantes será la encargada de facilitar dichos permisos, necesitado estar inscrita en el registro de exportadores para acceder a dichas autorizaciones, anotando que las aduanas no expedirán despacho alguno si no van acompañada del citado permiso¹⁸¹.

El Gobierno de Mussolini no tardó en reaccionar y decretó a finales de junio un contingente de 10% para la anchoa en salmuera y el sistema de *boletos de*

*aduanamiento*¹⁸², mientras que el gobierno republicano de Alcalá Zamora, asesorado por la Junta Pesquera y Conservera replicaba solicitando la supresión de dicho sistema y un contingente al 100% para el salazón elaborado en 1934 por lo menos. Estas circunstancias se complicaron aun más debido a las sanciones aplicadas a Italia por Decreto de 8 de noviembre que incidió en una notable limitación de permisos de importación remitidos desde aquel país¹⁸³. Con estas referencias es fácilmente entendible que la exportación sufriera en esos años gran quebranto. Concretamente ese año de 1935 se apuntaban dos obstáculos principalmente: la fijación de contingente, y la posterior prohibición de salida de divisas, que provocó el bloqueo absoluto. A ellas se les añadió la incertidumbre de desconocer el valor de la moneda italiana cuando fuese reembolsado lo exportado ese año. Con todo ello las perspectivas para el siguiente año fueron bastante malas, las cuales se vieron complicadas aun más con el estallido bélico¹⁸⁴.

¹⁸² Partidas de producto que se entregaban a los comisionistas.

¹⁸³ ACONSESA, Libro 1º Actas, 1/12/1923-23/10/1943, Asambleable del 31 de agosto de 1935, ff. 91-93 y *Memoria Comercial* (1935), p. IV.

¹⁸⁴ AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Legajo 33, carpeta 2, expediente 5. *Memoria de la sucursal de Castro Urdiales* (mecanografiada). Año 1935, p. 2. El titular de la entidad redactaba unas líneas sobre las posibilidades de los industriales que no tienen desperdicio: «Es necesario a sus fabricantes abrirse otros mercados ampliando uno muy importante: el de los EE.UU.; pero en general dichos fabricantes carecen de los conocimientos y dotes necesarios para empresas de tal índole. Siempre han seguido la vía trillada y al cerrarse ésta se hallan perplejos». Al respecto también puede consultarse *Industria Conservera*, agosto 1935, pp. 9-10 y diciembre 1935, pp. 3-4.

¹⁸¹ *Gaceta de Madrid*, nº 114, 24/4/1935, p. 672 y nº 153, 7/5/1935, pp. 2020-2021 e *Industria Conservera*, revista, febrero de 1935, Vigo, p. 11.



Tabla 17.
Pescado elaborado por los principales fabricantes italianos asentados en 1934

INDUSTRIAL	PUERTO	KILOS
Marcio Tessari Bello	Castro Urdiales	11.900
Giuseppe Cefalù	Castro Urdiales	58.000
Angelo Cefalù fu Giuseppe	Castro Urdiales	8.000
Camilo Sclaverani	Castro Urdiales	15.927
Nicola Lo Coco	Castro Urdiales	22.000
Santo Marino D'Amato	Laredo	10.000
Domenico Palazzolo	Laredo	20.000
Angelo Cefalù fu Giuseppe	Colindres	5.280
Francesco D'Acquisto	Colindres	8.580
Giuseppe Fazzina	Colindres	17.000
Salvatore Cefalù	Colindres	18.000
Salvatore Gaetano Zizzo	Colindres	20.000
Dario Strixino	Colindres	24.000
Alfonso Vella	Santoña	40.000
Alfonso Orlando	Santoña	32.000
Liborio Orlando	Santoña	30.000
Antonino Cusimano	Santoña	10.157
Ditta A. Pontecorboli	Santoña	27.000
Domenico Pelazza	Santoña	31.900
Dario Strixino	Santoña	793.000
S.A. Angelo Parodi	Santoña	20.000
Eugenio Pretto	Santoña	–
Erice S.A.	Suances	21.240
Leonardo Oliveri	S. Vicente de la Barquera	16.000
S.A. Angelo Parodi	S. Vicente de la Barquera	50.000
Carlo America	S. Vicente de la Barquera	20.000
Dario Strixino	S. Vicente de la Barquera	45.000
Giovanni Bosco	S. Vicente de la Barquera	29.000

Fuente: *Estadística de Pesca. Año 1933*. (1934), Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, Madrid, pp. 105-107.



Interior de la fábrica de Abramo Pontecorboli. En la foto aparece un representante de la firma (probablemente se trate de Arturo Eminente, marido de Nella Pontecorboli) y Giuseppe Oliveri Sutera, histórico apoderado de la firma en Cantabria. Archivo Gráfico de Santoña. Fotografía cedida por Carolina Añibarro Oliveri.

Así fue. En enero de 1936 la sección Conservera del Comité Oficial de Exportación de Pescado tuvo una reunión con los Jefes del Centro de Contratación de moneda para tratar las cuestiones sobre el reintegro de los créditos españoles bloqueados en Italia. En voz de sus jefes se les informó que se estaba tramitando un convenio de pagos entre ambos países sobre la base de una compensación de las cuentas retenidas

en ambos países. Pese a esa buena disposición, la Federación insistía en la necesidad de concretar el convenio de pagos, el *clearing*, en el menor tiempo posible lo cual permitiría a los fabricantes ver la situación en la que se encontraban para comenzar la siguiente costera, apuntando que si no se liquidaban todos los pagos, quizás el Gobierno podía anticipar el dinero necesario para la continuidad de sus fabricas,



idea que fue desestimada por la dificultad del sistema al existir más gremios con el mismo problema¹⁸⁵.

Tras esta circular, una comisión del sector pesquero y transformador del Cantábrico redactó un memorial sobre la costera de la anchoa de 1936. En este interesante documento se recogen los principales puntos a seguir según el interés de los fabricantes del sector. A través de él sabemos que para el inicio de la costera (marzo-abril) ya se había firmado el convenio de pagos con dicho país, habiendo cobrado en muy pocos días parte del valor de los bultos exportados en 1935. Pese a ello la Federación instó al Centro de Contratación de Moneda para que se hiciera con fondos suficientes para que los fabricantes cobrasen en el menor tiempo posible. Además se insistió en la normalización de las relaciones comerciales, tan necesarias para el normal discurrir de la actividad salazonera. Esta solución topaba con el grave inconveniente de las sanciones económicas impuestas desde la Sociedad de Naciones al país italiano tras la invasión de Abisinia en 1935. Por dicho motivo, se examinó la posibilidad de importar a España productos italianos con el fin de posibilitar las exportaciones españolas a aquel país. En un principio se pensó en los automóviles, si bien en abril de 1936 era desconocida la contestación del país trasalpino. Sin embargo, y pese a los esfuerzos del gobierno español, la situación fue empeorando por momentos.

El 18 de marzo de 1936 la Confederación Fascista de Comerciantes Italianos dispuso la suspensión

de la venta de mercancías de los países sancionadores, lo cual afectaba en gran medida a la anchoa de la costera anterior existente sin vender. Con esta coyuntura, los fabricantes no podían adquirir el pescado, lo cual se tradujo en una baja considerable del precio de la anchoa y por lo tanto la ruina para el sector pesquero. Por todo ello se suplicaba la pronta realización de las gestiones necesarias para normalización de las relaciones entre ambos países. Más, pese a ello, los mismos pescadores ya aventuraban que esa normalización, en caso de establecerse, sería limitada puesto que debido a las circunstancias explicadas y por la falta de permisos de salida para los capitales que se invierten en la anchoa, los fabricantes italianos no podrían aparecer como sucedía año tras año. Esta ausencia suponía para el mundo pesquero una grave incidencia puesto que ellos daban precio remunerador a la anchoa, pues según sus cifras eran los productores de la mitad de la anchoa que se enviaba a Italia. Los conflictos políticos fueron, por lo tanto, los causantes de la caída sufrida en 1935 y 1936¹⁸⁶.

La estrategia italiana frente a la saturación del mercado

Según describe un articulista en 1929, los productores italianos afincados en nuestros puertos mantenían una política que podría parecer contraproducente, pero que en el fondo era todo lo contrario. La calidad de la pesca era para ellos su *leitmotiv*, podríamos

¹⁸⁵ AML, Signatura 2012/7 e *Industria Conservera*, enero 1936, pp. 9-10.

¹⁸⁶ AML, Legajo 2.017/7 y 2.012/07.

decir su obsesión. Sin duda alguna por ella tenían una ganada fama en los mercados mundiales. Para mantener esta calidad en años de abundancia los industriales, principalmente los sicilianos que en buen número, como veremos más adelante, ya se habían establecido, decidieron trabajar sólo las partidas de pescado que ellos consideraran suficientes según sus perspectivas, no siendo, salvo casos aislados, volúmenes de importancia. En otras palabras, se limitaban a trabajar la cantidad de pescado que podía ser absorbida diariamente. Con ello pretendían conseguir dos objetivos. Por un lado y fundamental, seleccionar las compras, es decir, adquirir la clase de anchoa que más les interesara y, por otro, no saturar de trabajo a sus obreras, evitando de este modo la deficiente clasificación de las anchoas que desvirtuarían la calidad del producto final. Si la capacidad de su industria no alcanzaba la cantidad necesitada, o por necesidades de mercado requerían de mayor producto, recurrían al establecimiento de filiales en tantos puertos como fuera necesario, siempre aplicando la misma estrategia en todas sus instalaciones.

Esta política les fue muy bien en esos años a los pequeños *salatori*. Podría considerarse como una producción sostenida, calculada a partir de los datos suministrados por los comisionistas de confianza que habitualmente solían trabajar con cada uno de ellos. Esta acción desencadenó un continuo trasiego de fabriquines, de *magazzini* en voz italiana por todos los puertos del Cantábrico, según juzgasen adecuados o no. La siguiente tabla no deja duda de la importancia

de estos establecimientos eventuales, que en muchas ocasiones se tornaron permanentes. Esta actitud observada ya en las primeras firmas italianas asentadas a finales del siglo pasado, será más acusada y más extensa en estos años por la implicación de familiares como analizaremos a continuación.

Los fabricantes asentados. La emancipación de los sicilianos y su profusa aparición por el Cantábrico

Sin lugar a equivocarnos, podemos considerar a esta etapa como la primera edad de oro de los italianos en lo que a número de industriales asentados en nuestros puertos. Una verdadera eclosión de apellidos trasalpinos que irán progresivamente acaparando los listados contributivos de las localidades costeras, teniendo su cota máxima en 1932 cuando se conocen 46 firmas trasalpinas establecidas en nuestra comunidad. Esta masiva llegada obedeció a varios fundamentos. Por un lado la situación de pobreza que se registró en la Italia posbélica, que incitó la huida, la búsqueda de nuevos y más prósperos horizontes en otras tierras a naturales de aquel país, sobre todo de la zona de Sicilia. Muchos de ellos son hijos o parientes de industriales ya habituales por nuestro entorno que con el negocio aprendido, y con las expectativas de futuro en esta tierra, decidirán traer a estos muchos que progresivamente irán estableciendo su propia fábrica.





Tabla 18.
Producción de algunas de las casas italianas asentadas en los años veinte

INDUSTRIAL	PUERTO	PRODUCCIÓN (kg)	
		1923	1927
C. Scloverani/Gribaudo Poggio	Castro Urdiales	110.000	41.000
Agostino Marchesse	Colindres	–	28.000
Giuseppe Fazzina	Colindres	–	45.268
Giuseppe Marino	Colindres	–	26.997
Paolo Oliveri	Colindres	–	16.000
Salvatore Cefalù	Colindres	–	48.000
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Laredo	–	55.000
Fratelli Orlando	Laredo	–	201.000
Gaetano Cannizo	Laredo	–	25.000
Dario Strixino	S. Vicente de la Barquera	–	37.040
Ditta A. Pontecorboli	S. Vicente de la Barquera	–	21.334
Ditta A. Pontecorboli	Santander	–	29.616
Ditta A. Pontecorboli	Santoña	–	29.529
Domenico Cefalù	Santoña	13.000	–
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Santoña	120.000	–
Leonardo Rodolosi	Suances y Santander	10.000	10.000

Fuente: *La provincia de Santander en el último quinquenio. 1923-1928 (1929)*, op. cit., vv.pp. y AHCOINC, Caja 1, carpeta 18 y caja 15, carpeta 265.

Otros industriales que llegaron serán los sicilianos emigrantes, lo que aquí podíamos nombrar como indianos. Durante el periodo finisecular del siglo anterior, muchos jóvenes italianos, sobre todo de la zona del sur de la isla de Sicilia, decidieron abandonar sus aldeas de origen debido a la situación de pobreza existente, la cual presagiaba unas expectativas de futuro poco halagüeñas para sus habitantes. Esta razón impulsó a muchos muchachos a probar fortuna en otras tierras, principalmente en suelo norteamericano.

Allí se dedicaron a todo tipo de trabajos, desde la recolección de fruta, trabajadores en obras como las del ferrocarril, etc. Tras unos años de duros trabajos, en los cuales amasaron un notable capital, deciden retornar a sus pueblos de origen para invertir dicho peculio en emprender un negocio. Muchos de estos jóvenes de las aldeas de Porticello o Santa Elia decidirán apostar por la salazón de anchoa, tras lo cual, y viendo la actitud de muchos de sus convecinos que ya asiduamente aparecían por el norte de España,



deciden aventurarse y trasladarse hasta nuestras tierras para posteriormente establecer fábricas.

Por otro lado los problemas de mercado ya explicados que provocó que varias firmas comisionistas, curiosamente ninguna de las habituales de la Federación de Fabricantes, se acercaran por el Cantábrico para dedicarse a la propia elaboración, con toda seguridad para abaratar costes y poder colocar género en el mercado a un mejor precio, actuando más como fabricantes que como meros intermediarios distribuidores. Y, por último, la reubicación de los industriales ya asentados. Siguiendo la teoría anteriormente explicada, se empezarán a dar casos de salazoneros establecidos en otros puertos, tanto vascos como cántabros, que inician su expansión, tocando varios puertos para al final establecerse en un número determinado de ellos a la vez, según sus conveniencias.

Observando las tablas de preparadas sobre los fabricantes asentados en los puertos cántabros podemos resaltar algunas curiosidades o casualidades que quizás no fueron tales, sino que obedecían a estrategias ya estudiadas. Por ejemplo la ubicación de las empresas comisionistas. Fundamentalmente la mayoría de éstas escogerán el puerto de Santoña para la ejecución de sus trabajos, siendo menos frecuentes las citas en otros centros cántabros, dándose además en número más reducido. Con toda seguridad la elección de este destino vino orientada por la importancia y la fama de Santoña como puerto exportador, como origen de los desembarcos que anualmente comerciaban estas sociedades comisionistas. Otro fenómeno fue la elección y preferencias a la hora de decantarse por el puerto de asentamiento definitivo. Esta actitud, que

no fue exclusiva de los italianos llegados a Cantabria, originará una relación casi indisoluble entre ciertos apellidos y localidades concretas, una exclusividad inalterable, sólo quebrada con el establecimiento en otro puerto (rara vez más de uno) en temporadas muy concretas.

Los datos sobre el número de establecimientos en este periodo nos indican bien a las claras la trayectoria de estos industriales. La conclusión más evidente es el elevado incremento en el número de fábricas con regencia italiana registradas en la comunidad, que pasan de 21 unidades en los primeros años a terminar doblando ese guarismo. Ese crecimiento sobresaliente presentará varias fases. Una primera desde 1919 a 1926 de continuo aumento de industrias tan sólo interrumpido en 1924. Tras ella se registra un ligero descenso durante los tres años siguientes, causado por la tan nombrada situación de saturación de mercado que provocó la quiebra de algún productor y el cierre de filiales. Ya con el inicio de los treinta se vuelve a los valores positivos hasta alcanzar su cénit en 1932 con 46 talleres en los puertos de la comunidad. Tras él, se descenderá someramente para acabar la etapa con una ligera subida, contabilizándose un total de 41 fabricantes trasalpinos.

Nombres y apellidos. Las entidades de los fabricantes instalados

Explicadas las coyunturas, nos adentraremos a profundizar sobre los fabricantes, su llegada, su establecimiento, en definitiva las características de su venida



y de su vida aquí. En este caso, y a diferencia de lo realizado en los capítulos anteriores, vamos a desgarnar los listados no por puertos sino por apellidos pues en este periodo fue cuando verdaderamente se dio la expansión de los familiares de industriales ya asentados, analizando además las citadas compañías de comisionistas que en el decenio de los treinta proliferaron por nuestra costa.



Detalle del membrete de la firma Gribaudo-Poggio regentada en Castro Urdiales por Camilo Sclaverani. AHOCINC, Sección: Fomento. Actividades económicas, caja 1, carpeta 18: Documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva.

Las empresas clásicas: cambios y cierres

En esta clasificación entran las principales casas fuertes ya establecidas en la etapa anterior, que mayoritariamente permanecerán en activo durante todo el periodo analizado, quebrando tan sólo con el inicio de las hostilidades en suelo español. Algunas, las más fuertes, proseguirán su actividad tras el periodo bélico y en otros casos, serán sus encargados los que prosigan trabajando si bien ya de forma independiente. Durante su trayectoria algunas sufrirán cambios que son los que pasaremos a detallar. Entre ellos, por ejemplo, la progresiva compra de instalaciones, que se interpreta como una actitud de continuismo, de permanencia en la villa. Este fue el caso de Antonino Gusmano que en 1933 compró a Francisca Amorisa el local donde venía desarrollando su actividad en la calle González Ahedo¹⁸⁷. Otro trastorno se dio en la casa de Abramo Pontecorboli que hasta 1927 estuvo a cargo de los hermanos Oliveri, si bien el mayor, Giuseppe, era quien desempeñaba las labores de gerente o apoderado. El pequeño, Leonardo, se desvinculó en parte montando fábricas, primero en la villa de San Vicente y luego en Santoña, si bien buena parte de su producción seguía siendo comercializada por la citada firma. Prosiguió su expansión con la instalación de un fabriquin en la localidad de Colindres. Todas ellas estaban bajo la tutela de Giuseppe, salvo la filial castreña, en la cual se encontraba, como ya se ha comentado, Aurelio Oliveri hasta 1921, año en el que se da de alta en la citada villa.

¹⁸⁷ AHMS, Caja 303, expediente 4. Apéndice al amillaramiento.



Asimismo también se constata el cambio en la firma de Domenico Pelazza abandonando la representación de la firma el súbdito francés Edmond Gaudín, vinculado con esta sociedad desde finales del siglo pasado.

Otra firma que sufrió alteraciones fue la de Angelo Parodi que a partir de 1929 cambió de razón social y de ordenación jurídica nombrándose *Sepett Società Anónima Angelo Parodi fu Bartolomé*. Cuatro años antes tenemos constancia de la adquisición de la fábrica que ocupaba en régimen de alquiler en el cruce de las calles Juan de la Cosa y Ortiz Otáñez a su propietaria María Quirós Rocillo por el precio de 40.000 pesetas¹⁸⁸. En este local vino desarrollando su actividad desde su construcción en 1903 hasta entonces. Del mismo modo que la anterior firma napolitana citada, se expandirá de manera notable, siendo probablemente la entidad que más talleres mantuvo por todo el norte de España. En Cantabria mantuvo filiales en todos los puertos salvo en Comillas y Castro. En este periodo concretamente trabajó en Santoña, Laredo y San Vicente de la Barquera. Otro cambio similar se produjo también en la firma de *Vincenzo Gribaudo e figlio* de Castro Urdiales que ya para 1923 se anunciaba como *Gribaudo-Poggio* continuando su anterior apoderado, Camilo Sclaverani, al frente del negocio.

En cuanto a cierres o abandonos podemos nombrar, por su permanencia en activo, los casos santos de Lenti & Valdano en 1925 y sobre todo el de Giovanni Battista Castello, que tras registrar malos resultados en sus negocios, entra en quiebra, teniendo que deshacerse de sus propiedades industriales, ven-

diéndolas a una entidad bancaria, presumiblemente por tenerla como aval en los créditos que anualmente se solicitaban para la adquisición de materia prima en 1927. Dando por acertada esta intuición, podremos calificar a este genovés como una de las víctimas de lo explicado anteriormente sobre la saturación del mercado¹⁸⁹. Pese a ello tenemos constancia de su continuidad en Santoña, siendo uno de los compradores de pescado habituales hasta 1929, quizás para trabajarlas en otra empresa o incluso en la suya propia¹⁹⁰. Asimismo su coterráneo Ismalio Gatto, apoderado de la firma Villa & Kier también abandonó en 1927 su actividad en la villa.

La colonización siciliana

Debido a la complejidad de su llegada vamos a estudiar pormenorizadamente los asentamientos de los que disponemos noticias. Sin lugar a dudas, creemos que es la mejor forma de poder explicar en toda su grandeza las peculiaridades de cada entronque.

Orlando

Esta familia originaria de Terrasini, renovó su nomenclatura comercial más que de integrantes.

¹⁸⁸ RPS, Libro 22, tomo 638, folios 144-147, finca n° 1.566.

¹⁸⁹ AHMS, C/303, expediente 4.

¹⁹⁰ Cofradía de la Anchoa de Cantabria, Fondo documental: Sociedad de Mareantes de Santoña, Libro de compradores (al por mayor) n° 1. Agradezco a dicha entidad y a su presidente, Víctor Ruiz Teja su cortesía a la hora de permitirme consultar dichos libros.



Foto familiar de los *fratelli* Orlando. De izquierda a derecha aparecen en la segunda línea Alfonso, Liborio y Giovanni Battista, y en la primera línea Salvatore y Anna. Documento fotográfico cedido amablemente por Alfonso Orlando Castañeda.

Liborio, el principal activista y avezado empresario de esta saga, que ya por esas fechas mantenía un considerable número de talleres repartidos por toda la cornisa cantábrica, lo que le convertía en uno de los mayores elaboradores del sector, decidió estructurar su empresa, con la reentrada de uno de sus hermanos, los cuales, como ya se ha comentado con anterioridad, trabajaban junto a él. De este modo, hacia 1923 formalizó la firma *Fratelli Orlando* (Hermanos Orlando) la cual estaba integrada, aparte del propio Liborio, por Alfonso, Giovanni Battista, Matteo y Salvatore. Paralelamente este último empezará una plausible carrera de constituciones de empresas auxiliares o satélites que tan buenos resultados le darán en el

futuro. La primera de ellas, datada en 1922, fue la fundada junto a otros dos socios titulándose *Asociación de Pescados Salados del Norte*, cuya razón social era *Orlando y Cía. S.L.* y que tenía como objetivo la explotación y venta de salazones que eran comercializados en Barcelona. Parece ser que el proyecto no fructificó de la manera deseada pues dos años después deciden disolverse¹⁹¹.

Esta razón social permaneció vigente hasta la muerte de Matteo acaecida a finales de los veinte, tras la cual deciden en 1930 separarse y montar fábricas

¹⁹¹ GARATE OJANGUREN, Montserrat (1995), *Cien años de la vida económica de San Sebastián (1887-1997)*, San Sebastián, p. 90.

independientes. Liborio mantendrá actividad en Santoña y Laredo en lo que al territorio cántabro se refiere; Giovanni Battista se centrará en Laredo y el pequeño Salvatore continuó un par de años en Santoña para abandonar esta plaza y centrarse en la filial de Getaria y Bermeo. Por último, Alfonso iniciará su actividad de forma autónoma en 1932. Un año después solicitó al Consistorio santoñés permiso para construir una gran fábrica de conservas en la calle Juan José Ruano esquina con Juan Benigno Fernández en la que desarrolló su actividad hasta su cierre. Este personaje se emancipó de la actividad desarrollada por su hermano muy pronto, al contraer matrimonio en 1918 con Adela Fernández, hija de un acaudalado empresario conservero. Poco tiempo después forma junto a su suegro la sociedad titulada *Fernández y Orlando*, comercializando sus productos con la razón comercial «La Española» hasta 1923, año en el que rompe dicha sociedad¹⁹².

Marino

Dos ramas de esta familia oriunda de Porticello serán las que se establezcan por Cantabria. La primera de todas tuvo como iniciador a Giuseppe Marino Busalacchi quien apareció por Santoña en 1907 para trabajar la anchoa en salazón. Pasados los años fue introduciendo en el negocio a sus tres hijos, Santo, Salvatore y Vito, inscribiéndose en los listados

¹⁹² Información oral y documentación varia de don Alfonso Orlando (Santoña); AHMS, C/53. Proyecto de fábrica para Alfonso Orlando.



Membrete de la firma Fernández y Orlando, formada por Adolfo Fernández y su yerno Alfonso Orlando. Documentación cedida amablemente por la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).

industriales tanto a nombre del padre como del hijo mediano, Salvatore. Aunque la ubicación industrial estuviera en dicha villa, la familia buscó vivienda en la cercana localidad de Laredo, donde permanecía en las temporadas de estancia en nuestra tierra, decidiendo ya en los primeros años de los veinte, avecindarse e instalarse definitivamente. Su integración en la villa fue total y efecto directo de ello fue el enlace matrimonial que contrajo el hijo mayor, Santo Marino D'Amato, con la laredana Jesusa Linaje en 1916 del cual nacerán tres hijos, dos varones (Giuseppe y Santo) y una mujer (Jesusa). Esta familia será un claro ejemplo de continuidad con la tradición de los sicilianos consistente en poner al primer nieto el nombre del abuelo. Esta costumbre fue recurrente en la inmensa mayoría de sicilianos aquí afincados. Fehacientemente desde 1923 nos es conocido el establecimiento industrial de Santo Marino en la laredana calle del Emperador. Este centro actuaba como sede





Foto familiar de los Marino en Lempiras en el año 1921. De izquierda a derecha aparecen los *fratelli* Santo con su hijo Giuseppe, Salvatore, Leonardo (tío de ellos) y Vito. La señora que aparece en la puerta es Jesusa Linaje, mujer de Santo. Documento fotográfico cedido amablemente por Alfredo Marino (Ondarroa).

principal, ampliando su industria con sendos talleres primero en Castro Urdiales y ya en los años treinta en Colindres así como en la implicación del negocio pesquero al convertirse en armador de un vapor comprado en 1924 y nombrado «Dehesa nº 1». Los otros dos hermanos prosiguieron con su padre. Salvatore se desvinculó de la actividad paterna en 1927, trabajando por su cuenta en Santoña un par de años, quedándose a vivir en dicha villa. El hijo pequeño, Vito, decidirá finalmente regresar a Sicilia donde se casó

con otros Marino, concretamente con Elvira Marino Campisi, hermana e hija de salazoneros instalados en Ondarroa que hoy en día todavía mantienen una industria de conservas en las cercanías de aquel pueblo¹⁹³.

Unos años más tarde a la llegada de Giuseppe Marino, apareció por Castro Urdiales un hermano suyo nombrado Leonardo Marino que tras un trienio

¹⁹³ Información oral de don Santo Marino (Laredo) y don Alfredo Marino (Ondarroa); AHML, C/1.526. Padrón de Habitantes. 1924.



Boceto litográfico para la casa de los Fratelli Cefalù con filiales en Colindres, Castro Urdiales y Lekeitio. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

en activo decidió acudir a Laredo, seguramente influenciado por los comentarios que su sobrino le pudo narrar. Otro industrial que vino arrastrado por la influencia de los Marino fue Filippo D'Amato, tío de Santo Marino por parte materna. Este siciliano apareció en 1931 en Cantabria abriendo dos locales a la vez, uno en Colindres y otro en Laredo. El primero fue abandonado en 1934, continuando la labor en Laredo durante un par de años más.

La otra rama de los Marino a la que vamos a hacer referencia llegó a Cantabria desde suelo vasco. El integrante de esta rama fue Santo Marino fu Vincenzo¹⁹⁴, sobrino de Giuseppe y primos de los arriba

citados. Este *porticellesi*, como otros tantos, abandonó su Sicilia natal en el último tercio del siglo pasado con la idea de emigrar a los Estados Unidos. El lugar elegido fue el estado de Kentucky, concretamente en el pueblecito de Louisville, donde trabajó en la construcción de los caminos de hierro, en las vías para el ferrocarril. Tras un largo periplo por aquellos parajes, decide retornar a Porticello con la idea de desarrollar alguna empresa. Aconsejado por los vecinos sobre el negocio de la anchoa en España, decide de nuevo viajar hasta estas latitudes, instalándose en

¹⁹⁴ Era muy común entre los italianos la inclusión de partículas para identificar a las personas. Esta regla, que suplanta al segundo apellido (apenas usado) también sirve para la inscripción de las

razones sociales. Así se diferencia las partículas «di» y «fu». La primera hace referencia al nombre del padre cuando está vivo y la segunda, del mismo modo, hace alusión al progenitor pero ya fallecido. Por poner un ejemplo *Santo Marino fu Vincenzo*, se traduce como «Santo Marino hijo del difunto Vincenzo». Otra partícula empleada fue «in» que viene a significar «estar casada con».



Tabla 19.
Empresarios italianos en Castro Urdiales

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Fratelli Gorosi		1918-1920
Camilo Sclaverani/Vincenzo Gribaudi e figlio	Villastellone (Torino)	1918-1922
Aurelio Oliveri/Abramo Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)	1918-1923
Felice Scola	Porticello (Sicilia)	1920-1923
Domenico Pelazza	Torino	1919-1923
Leonardo Marino	Porticello (Sicilia)	1921-1923
Giovanni Bosco Gonella	Villastellone (Torino)	1921-1926
Giuseppe Oliveri/Abramo Pontecorboli	Sciacca(Sicilia)/Napoli	1921-1927/1936
Gaetano e Francesco Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1922-1924
Gaetano Gandolfo	EE.UU.	1922-1924
Felipe Esifaro		1923
Santo Marino Fu Vincenzo	Porticello (Sicilia)	1924-1926/1928
Angelo Cefalù fu Giuseppe	Porticello (Sicilia)	1924-1935
Camilo Sclaverani Losio/Gribaudi-Poggio	Volvera (Torino)	1923-1936
Dario Strixino Perellano	Génova	1924-1926
Santo Marino fu Giuseppe	Porticello (Sicilia)	1924-1926/1928
Nuncio Billante	Santa Elia (Sicilia)	1926-1928
Nicola Lo Coco Cefalù	Santa Flavia (Sicilia)	1929-1936
Giuseppe Cefalù Tarantino fu Angelo	Porticello (Sicilia)	1931-1936
Marcio Tessari Bello		1933-1936
Michele Bosco Gonella	Villastellone (Torino)	1936

Fuente: ver gráfico 6.

1901 en la pequeña villa ballenera de Orio, en las cercanías de San Sebastián, estableciéndose posteriormente por los principales centros vascos. Su aparición por puertos cántabros se dio ya en los años veinte, entrando primero por Castro Urdiales. Como sucediera con el anterior industrial, tras varios años de trabajos, se asienta en Laredo donde continuó su actividad¹⁹⁵.

¹⁹⁵ Información oral de don Giuseppe Marino Orlando y don Santo Marino Orlando (San Sebastián).

Cefalù

Éste es uno de los apellidos más habituales en nuestros puertos. Desgraciadamente esa abundancia no nos ha sido posible relacionarla por la falta de testimonios directos que nos descubran más lazos familiares, que con toda probabilidad, existirían entre ellos. Los primeros casos conocidos se ubican en Gipuzkoa. Hasta allí llega Angelo Cefalù Sanfilippo y posteriormente sus hijos Giuseppe, Francesco, Bal-



dassare, Giovanni, etc. Para 1915 uno de ellos, Giuseppe, decide probar en suelo santoñés, desapareciendo un año más tarde. Tras la muerte de su progenitor, los hermanos decidirán unirse, formando la sociedad Fratelli Cefalù Scola, colocando fabricas en Castro Urdiales, Colindres, Getaria y Lekeitio. En las poblaciones de Cantabria, el representante fue Angelo Cefalù, hijo de Giuseppe, que según indican otras fuentes pudo trabajar también de forma independiente. Señalar que tanto el patriarca como el primogénito tenían tradición en el sector ya que poseían tejavanas en el arenal de Porticello desde donde se procedía a la descarga y seguidamente a su elaboración, perdiéndose así el menor tiempo posible.

Otro familiar, en este caso primo del citado Angelo Cefalù fu Giuseppe, fue Giuseppe Cefalù Tarantino. Este siciliano elaboró salazón exclusivamente en Castro Urdiales siendo uno de los destacados industriales del periodo posbélico. Otra rama en aparecer y relacionados con éstos (primos) son los Cefalù Sanfilippo di Antonino. Tras residir en los Estados Unidos, los hermanos Giuseppe y Francesco Cefalù deciden cambiar de domicilio y de trabajo, volcándose en la elaboración de anchoa. El primero de ellos apareció primero por Lekeitio en 1923 manufacturando anchoa en un bajo del puerto hasta 1926. Su hermano aterrizó sobre 1924 en el Algarbe portugués donde existía una colonia de italianos con los que entabló contacto con el fin de adquirir destreza en el trabajo del bocarte. Un año después arriba al puerto santoñés para posteriormente, en 1927, formar sociedad con su hermano con el objetivo de beneficiar anchoa para importadores y comisionistas. En 1929

Francesco decide casarse con la santoñesa Eulalia Rodríguez con la que tuvo un hijo¹⁹⁶.

Para el final hemos dejado un par de casos de los que apenas tenemos datos. Uno de ellos es Salvatore Cefalù Balistrieri. Tras su fugaz aparición por Santoña en 1917 desaparecerá del territorio cántabro para regresar en 1926, estableciéndose en Colindres. Dos años después abrió una filial en la capital. El otro industrial localizado fue Domenico Cefalù. Su actividad se desarrolló únicamente en Santoña. Trabajaba con encargos para otras firmas fuertes como por ejemplo Angelo Parodi. Tras su matrimonio con la santoñesa María Monroset, decidió residir permanentemente en la villa.

Bosco

La arribada de la familia Bosco al Cantábrico se remonta a los primeros años del siglo XX. Según las fuentes censales, Giovanni Bosco Gonella se avecindó en la villa de Castro Urdiales el año de 1902, viniendo contratado como *salatori* por la firma de *Vincenzo Gribaudo e figlio*. Tras años de trabajo decide desligarse de dicha sociedad, abriendo taller independiente en 1921. Tras siete años en activo decide cerrar la fábrica castreña para posteriormente establecerse en la villa barquereña en los años treinta. Para 1915 existen citas del aterrizaje de su hermano menor, Michele Bosco en Castro. Su comportamiento creemos que fue el mismo y que se desarrolló en la misma compañía. Su desvinculación fue más tar-

¹⁹⁶ Información oral de don Antonio Cefalù (Santoña).



día, exactamente en 1936¹⁹⁷. Se casó con la castreña Dolores Ribero con la que tuvo dos hijos. Fue uno de los fabricantes que más rápidamente se integraron al mundo conservero español, llegando a trabajar, aparte del salazón, conserva y escabeche.

Palazzolo

Fueron junto a los Orlando y los Gusmano-Cusumano, las únicas familias originarias de la aldea de Terracini. Los primeros integrantes de esta saga fueron los hermanos Domenico y Gaetano Palazzolo que trabajaron una temporada en el puerto de Santoña en 1905. Tendremos que esperar seis años más para verle inscrito en otro listado, concretamente en el de Getaria. Hasta los años veinte no conoceremos más datos en Cantabria. Exactamente en 1920 se instala Salvatore Palazzolo Alfano en Santoña y cuatro años más tarde en Laredo. A él le irán sucediendo dos de sus hijos (Salvatore y Domenico) en ambos puertos si bien con el paso del tiempo cada uno se fijó en un solo centro: Salvatore en Santoña y Domenico en Laredo, aunque éste también mantuvo una factoría en la vecina Colindres. El tercer hermano, Gaetano, pese a no registrarse como fabricante, sabemos que estuvo integrado dentro de la actividad en la fábrica de Santoña. En cuanto a las relaciones matrimoniales tenemos constancia de dos de ellas. Domenico contrajo matrimonio con Ersilia Maccione y Gaetano con María Ajello. La primera unión conllevó la

constitución en 1936 de una sociedad entre Domenico y su cuñado el genovés Alessandro Maccione¹⁹⁸.

Zizzo

La historia de Gaetano Salvatore Zizzo fu Antoino merece un capítulo aparte. Fue uno de los pocos salazoneros que estuvo en activo durante todo los años de la etapa reseñada y dentro de la historia de la industria del salazón santonesa, uno de los más longevos. Su llegada a España desde su Porticello natal se fraguó del mismo modo que otros tantos paisanos. El descubrimiento y la apertura del camino al norte de España que iniciaron los Scola con su primera temporada en el Cantábrico, posibilitó la consiguiente llegada de paisanos, de convecinos, influenciados obviamente por los comentarios de abundancia que aquellos pioneros les relataron tras su venida. Un éxito que rápidamente llegaría a oídos de los vecinos de aquella pequeña localidad. Esta idea fue la que arrastró al *cavaliere* Zizzo hasta nuestros parajes, concretamente, y cumpliendo con una norma no formal pero que parece ser fue la vía usual para los porticellesi, a la villa de Getaria. Tras varios años en aquella localidad y en otras del País Vasco, da el salto a Cantabria, asentándose en Santoña en 1912, no abandonando esta villa hasta su cierre en los años sesenta. Paralelamente a su fábrica instalada en la calle General Salinas, abrió otra en la vecina localidad de Colindres, estando al frente de ella su hijo Pietro.

¹⁹⁷ AHMCU, Legajo 665, libro 1. Padrón Municipal de 1925; Legajo 214. Padrón Municipal de 1935.

¹⁹⁸ Información oral de Alex. Maccione (Santoña).



Busalacchi

Un caso muy similar al anterior es el de la familia Busalacchi. Su importancia en el primer tercio de siglo fue más que notable habida cuenta del importante número de establecimientos que mantuvo en activo a la vez por todo el Cantábrico. Según las fuentes investigadas parece ser que la arribada a nuestras costas tuvo como primer destino Cantabria, si bien no es descartable su anterior llegada a puertos vascos¹⁹⁹. Ciñéndonos al territorio cántabro, los primeros integrantes en aparecer fueron Salvatore Busalacchi Messina y su hijo Gaetano Busalacchi Marino²⁰⁰ que ya en 1907 realizaron costera en los puertos de Laredo y Santoña. Paralelamente un tal Ludovico Busalacchi, del que desconocemos si tuvo parentesco con los anteriormente citados, también trabajó anchoa en ese mismo año, si bien éste no vuelve a aparecer por nuestro entorno. Tras esta primera temporada en nuestra comunidad establecen su sede en Laredo, donde permanecerán hasta su adiós acaecido en 1936. Además de esta fábrica, mantuvo actividad ocasional en otros puertos como Santoña o Castro Urdiales. En la primera localidad estuvo en la costera de 1914 registrando la firma a nombre de su padre. En la segunda apareció en los primeros años de la década de los veinte, estando acompañado por su hermano pequeño Francesco.

¹⁹⁹ La exigua documentación sobre la primera década en puertos como Getaria Mutriku o Bermeo nos dificulta notablemente el descubrimiento del puerto elegido en su primer viaje.

²⁰⁰ Sobre los segundos apellidos no tenemos certeza absoluta de los mismos, más según lo investigado, todo parece indicar que son los aquí apuntados.

Los otros apellidos asentados: Cannizo y Gianiatrapani

Aparte de las sagas familiares, existieron otros apellidos más localistas, enraizados en una sola población, que permanecieron en activo durante largos periodos. Los casos más destacables se localizan en Laredo; concretamente son los de Gaetano Cannizo Scola y Alberto Giannitrapani. El primero de ellos apareció por esta villa sobre 1909, posiblemente contratado como salatori por alguna de las firmas ya establecidas. Nueve años después, se independiza montando una fábrica de salazón y dedicándose preferentemente al fileteado. Se casó con la laredana Rufina Estévez no teniendo descendencia. Su fábrica estuvo en activo hasta 1929 dándose de baja al quebrar su negocio por las circunstancias especiales que sacudieron la economía mundial tras el crack de la bolsa neoyorquina. Posteriormente acude a Bermeo contratado por la sociedad comisionista de Eugenio Pretto para realizarle los trabajos en aquella localidad, permaneciendo en ella hasta pasados los años de la Contienda Civil. Tras los incidentes sufridos en dicho conflicto, con el saqueo de su vivienda, decide en 1941 regresar a la villa laredana, volviendo nuevamente a abrir su establecimiento²⁰¹.

La llegada de la familia Giannitrapani a la villa pejina se debió de dar por los años de la década de los diez. Si estimamos como válida la hipótesis ya

²⁰¹ AGA, Fondo Ministerio de Industria, Nuevas Industrias Legajo 71/5397, expediente 4.814. AHML, C/1.526, Padrón de habitantes. 1924; AMB, C/1.273, Padrón de habitantes, 1935.



Boceto de la firma Lo Coco & Co., datada en los primeros años de la década de los veinte. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

argumentada anteriormente sobre la vinculación de este apellido con la firma de Angelo Parodi, podemos aventurar que quizás, su aterrizaje en Laredo estuvo influenciado también por dicha sociedad, la cual ya poseía una lonja en activo desde 1908. La verificación de dicha conjetura la tenemos al comprobar que es la única compañía vinculada a ambos puertos, además de otros. Asimismo, la no inclusión de su apellido como industrial independiente en esos años nos reafirma aún más en esta creencia. Sea así o de otra forma, lo que sí está atestiguado es que para esos años de entre décadas ya estaba instalado en dicha villa, trabajando en un local situado en la calle Recon-

quista de Sevilla. Años más tarde, aproximadamente sobre 1928 apareció su hijo Alberto, quien al poco tiempo, celebró casamiento con la vecina de esta villa Patrocinia Salcines, con la que tuvo tres hijos. En 1930 inició su andadura profesional al trabajar junto con varios cuñados en la firma Sucesores de Gabino Salcines, en la pequina calle del Espíritu Santo. Tres años después, desaparece la citada compañía, continuando con la actividad en solitario²⁰².

²⁰² Información oral de don Tomas Giannitrapani (Laredo).



Los nuevos nombres: Balistrieri, Lo Coco, Tagliavia, Tarantino, Fazzina y America

Aparte de las familias anteriormente desarrolladas, empezarán a aparecer otros apellidos por nuestro entorno que con el paso del tiempo constituirán empresas fuertes con larga vida industrial. Como sucediera con los dos anteriores casos, la gran mayoría de ellos desarrollarán su actividad en un único puerto donde acabarán residiendo tras sus primeras

Cantábrico. Sin saber exactamente cómo aterriza por Castro Urdiales en 1919.

Podemos especular con la idea clásica de su contratación por alguna empresa italiana ya instalada en la villa, como tesis más verosímil. Tras su primitiva estancia en dicha localidad conoce a Josefa Cortázar, con la que contrajo matrimonio a principio de los años veinte. Los inicios de su andadura como fabricante independiente estuvieron vinculados con esa unión. Así sobre 1921 entra a trabajar en la



apariciones. Uno de esos casos fue el de la familia Lo Coco de Castro Urdiales. Anteriormente a su llegada a la localidad castreña, Gaetano Lo Coco, patriarca de la saga que se estableció en la localidad castreña, ya estuvo haciendo costera en Santoña en 1907, si bien los frutos no debieron de ser los esperados pues no vuelve las siguientes temporadas. Posteriormente, y de la mano de Pietro Messina recalca su hijo por el

sociedad que su suegro Jacinto Cortázar poseía con el señor Bárcena, los cuales regentaban un local en la calle Siglo XX²⁰³. Dos años más tarde esa sociedad se

²⁰³ Esta información esta corroborada con otra en la que el citado industrial detalla como empezó a realizar las exportaciones en junio de 1922. AHCOCINC, Fondo Importación-Exportación. Caja 53, carpeta 735: solicitudes y fichas de exportación, 1944.



disuelve, continuando con la labor en solitario junto a su padre político, nombrándose ya como Lo Coco y Compañía, para ya en 1929 establecerse en solitario. Su actividad siguió desarrollándose en el local citado hasta 1933 año en el que solicitó al Ayuntamiento castreño 600 metros de terreno en la zona de los Huertos para levantar una casa y lonja, siéndole contestado favorablemente. Hasta la ejecución de dicha obra estuvo en alquiler en varios locales²⁰⁴.

Otro apellido con solera en nuestro territorio fue el de Fazzina. Este industrial fue el único caso que podríamos considerar como atípico, la excepción que confirma la regla entre los sicilianos aquí establecidos, es decir, no respondía a los cánones explicados sobre la llegada de los sicilianos a esta tierra. Las divergencias se constatan hasta en su lugar de origen. Si la totalidad de sicilianos que arribaron a nuestra costa, y por extensión a la del Cantábrico, eran de aldeas situadas al norte de la isla, en este caso el citado industrial proviene de una localidad al sur, concretamente de Siracusa. La historia de este salazonero en España se inicia en la localidad pontevedresa de Bueu en los primeros años del siglo XX²⁰⁵. Al contrario de lo acontecido con varios compatriotas suyos afincados por la cornisa cantábrica, que de allí se expandieron a Galicia (casos de Angelo Parodi, Busalacchi

o Pietro Marino), este siciliano realizó el viaje a la inversa: de Bueu a Colindres. Su expansión a tierras cántabras estuvo influenciada por la crisis sardinera que en el bienio de 1924-1925 se registró en la zona gallega, encuadrándose dentro de lo que Joám Carmona calificó como integración horizontal de fábricas, es decir, ampliar sus elaboraciones mediante la instalación de factorías en ámbitos distintos al gallego con la finalidad de reducir los riesgos que sufrían los industriales ante malas costeras²⁰⁶. La elección de este enclave cántabro estuvo influenciada por el anterior trabajo desarrollado en Colindres por la firma viguesa de Hijos de Antonio Alonso, que también estaban presente en la localidad pontevedresa. Sus inicios datan de 1927 continuando su labor hasta 1955 siendo el industrial trasalpino más longevo en la historia colindresa.

De la villa de Laredo también hay que señalar a Domenico Balistreri, que trabajó durante quince años en la localidad, no apareciendo en ningún otro puerto del Cantábrico. Tan sólo tenemos constancia de un Balistreri²⁰⁷, concretamente Vincenzo, en la zona de Getaria hasta los años treinta. De la vecina localidad de Santoña, destacaremos la llegada en los años treinta de los cuñados de Porticello Salvatore Tarantino

²⁰⁴ AHMCU, Actas, Leg. 1936, L. 3, Sesión del 11 de abril de 1933, f. 1; Legajo 1.313, expediente 13, Legajo 66, L. 1-15.

²⁰⁵ MUÑOZ ABELEDO, Luisa (2002), *Los mercados de trabajo en las industrias marítimas de Galicia. Una perspectiva histórica, 1870-1936*, Tesis doctoral presentada bajo la dirección de Joám Carmona Badía, Departamento de Economía e Historia económica, Universidad Autónoma de Barcelona, p. 76.

²⁰⁶ CARMONA BADÍA, Joám (1994), «Recursos organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado. 1900-1936» en NADAL, J. y CATALÁN, J. (eds.): *La cara oculta de la industrialización española: la modernidad de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)* Madrid, Alianza Editorial, pp. 144-145.

²⁰⁷ Tenemos dudas al respecto de la nomenclatura correcta del apellido, si corresponde a Balistreri o Balistreri. Apuntamos la primera por ser como aparece en los listados contributivos.



(1931) y Donato Tagliavia (1935), establecidos el primero en un local en el inicio de la calle Eguilior, y el segundo en otra lonja de la calle Abad Paterno. Unidos a ellos aterrizó en 1930 otro cuñado de ellos en Colindres que en la década de los cuarenta decidió trasladar su industria a la villa santoñesa. Hablamos del también *porticellesi* Francesco D'Acquisto.

Los tres marcharon de su pueblo natal a principio de siglo XX para probar suerte en EE.UU., concretamente a Chicago desde donde se dirigieron a España tras el *crack* del 29 (*información oral de Puerto García Cuervo, Castrourdiales*).

Dejamos para el final el caso de la casa, de la *ditta* en término italiano, de Carlo América, que fue la empresa que más rápidamente y ampliamente se expandió en este periodo. La llegada de este industrial, natural de Porticello e hijo adoptivo de Giuseppe Cefalù Scola²⁰⁸ a nuestras costas, no está del todo claro. Sabemos que partió de Porticello para establecerse junto a sus hijos en la aldea portuguesa de Portogallo para dedicarse a la salazón de sardina, actividad que está registrada en fechas anteriores a 1927²⁰⁹. Creemos que de aquí dio el salto a la cornisa cantábrica, primeramente a Getaria, posteriormente y de forma ocasional a Santoña y de manera permanente a Candás (Asturias). Sin embargo, también cabe la posibilidad de que la migración fuera en sentido contrario, es decir, que apareciera primero

por Getaria, donde desde 1924 sabemos la inscripción de Pietro America (con toda seguridad integrante de la familia) para continuar su expansión hasta Santoña (1925) y Candás (1926) y desde allí a Portogallo²¹⁰. Sea como fuere, lo que sí tenemos localizado es su aterrizaje en suelo cántabro. La primera aparición vino de la mano de Giuseppe América, hijo de Carlo, estando ocupado en la manufactura de la pesca durante un periodo corto de tiempo en la villa Santoñesa. Dos años después vuelve a instalarse en la citada villa por el mismo espacio de tiempo. De allí se traslada a Santander y un año más tarde da el salto a San Vicente de la Barquera estando al frente del negocio su hijo Giovanni hasta 1938, año en el que cierra una primera etapa de trabajo en Cantabria.

Durante estos años también recalaba por las costas cántabras otra familia de salazoneros y barrileros oriundos de Porticello que con el paso del tiempo se convirtieron en elaboradores de un gran número de casas importadoras además de sacar al mercado su propia marca. Nos referimos a los Sanfilippo. Fehacientemente desde 1896, el pionero de esta saga, Frank Sanfilippo aterriza por las costas del norte de España para elaborar salazón, posiblemente para la Società Commerciale di Alessandria, con la cual mantenían relación familiar a través de la mujer del encargado general, Angela Sanfilippo. Las primeras temporadas apareció por buena parte de la geografía vasca, si bien su puerto más frecuentado fue Bermeo. Posteriormente implicó en el trabajo a su hermano

²⁰⁸ Lo Coco, Nicolò (2002), op. cit., p. 23.

²⁰⁹ La prensa, diario, Gijón, 12/8/1927, p. 2. En la cita se indica como los hermanos Domenico y Giuseppe Domenico marchan a Portugal tras estar unos días con su hermano Onofrio América Latorre.

²¹⁰ Archivo General de Gipuzkoa (AGGI), 2799/2; Archivo Histórico Municipal de Carreño (AHMC), Caja 634, expediente 1.



Ignacio, que por aquellos años era un experto conocedor del tratamiento del pescado al ser vendedor del mismo en Sciacca. Con el paso de los años se desvinculan de dicha firma y el pequeño de los hermanos, Ignacio, aparece por suelo cántabro sobre los

primeros años de los veinte. Concretamente aterriza en Santoña junto a su hijo Giuseppe para trabajar en la casa de Liborio Orlando como encargados, manteniéndose esa vinculación con Giuseppe hasta el definitivo cierre de dicha firma en 1950²¹¹.

Tabla 20.
Empresarios italianos en Santoña

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Ismalio Gatto/Vila & Kier	Génova	1919-1927	
Adolfo Fernández & Alfonso Orlando	Santoña/Terrasini	1920-1922	
Giuseppe y Leonardo Oliveri/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1920-1922	
Giovanni Battista Castello	Génova	1920-1924	
Alceo Valdano/Lenti & Valdano	Freestrele (Alessandria)	1920-1925	
Edmundo Gauden/Domenico Pelazza*	S. Juan de Luz/Torino	1920-1925	
Gaetano Salvatore Zizzo fu Antonino	Porticello (Sicilia)	1920-1936	1930
Salvatore Palazzolo Alfano	Terrasini (Sicilia)	1920-25/1930-35	
Francisco Vilá/Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú de G./Génova	1920-1928	
Giovanni Vella Scatagliota	Trápani	1920-1927	
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1920-1928	
Antonino Gusmano Pizzimenti	Terrasini (Sicilia)	1920-1932/1936	
Società Commerciale di Alessandria	Alessandria	1922/1925/1928-30/1932	
Liborio Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1922/1930-1936	
Liborio Orlando Gusmano y Fratelli	Terrasini (Sicilia)	1923-1929	
Alfonso Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1923/1932-1936	
Giuseppe Oliveri Sutera/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia) /Napoli	1923-1936	
Domenico Cefalù	Porticello (Sicilia)	1924-25/1928-29	
Francesco Cefalù	Porticello (Sicilia)	1925	

²¹¹ Información oral de Ignacio Sanfilippo Suárez. La fecha de recalada en España estaba sacada de un documento encontrado en el Ayuntamiento de Santa Flavia por la que los emigrantes al volver a Sicilia tenían que pagar una especie de canon, un impuesto, al Consistorio siciliano. Sobre su ubicación también hay indicios de su establecimiento en alguna casa establecida en Colindres.



Tabla 20.
Empresarios italianos en Santoña (continuación)

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Giuseppe America	Porticello (Sicilia)	1925-1926	
Sibona Strixino y Compañía	Génova	1925	
Agostino Marchesse Ageno	Génova	1925-1928	1926
Mario Castello	Génova	1926-1927	1926
Domenico Pelazza	Torino	1926-1936	
Salvatore Marino	Porticello (Sicilia)	1927-1928	
Dario Strixino Perellano	Génova	1927-1936	1929
Carlo America, Ditta	Porticello (Sicilia)	1928-1929	
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1928	
Igino Mazzola	Génova	1929-1933	
<i>Sepett S. A. Angelo Parodi fu Bartolomeo</i>	Génova	1929-1936	1929
Eugenio Pretto Casanello	Génova	1929-1936	
Salvatore Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1930-1931	
Manuel Vella/ <i>Hijos de Juan Vella S.L.</i>	Santoña	1930-1932	1943
Salvatore Tarantino Sapienza	Porticello (Sicilia)	1932/1934-36	
Leonardo Oliveri Sutera	Sciacca (Sicilia)	1932-1933	
Dante Talan		1932-1936	
Alfonso Vella	Santoña	1933-1935	
Fratelli Palazzolo (Salvatore y Domenico)	Porticello (Sicilia)	1934-1935	
Pasquale Gianelli	Génova	1934-1935	
Domenico Marabotti	Génova	1934-1936	
Donato Tagliavia Corona	Santa Flavia (Sicilia)	1935-1936	
Salvatore Palazzolo Ajello	Porticello (Sicilia)	1936	

* En un listado de 1923 aparece el nombre de Carlo Ripetta, que según las informaciones barajadas en otros puertos pudiera trabajara para las empresas de Domenico Pelazza. AHCOINC, Sección Comercio con América, caja 17, carpeta 305: *Primer congreso del comercio español en Ultramar. 1923.*

Fuente: ver gráfico 6.



La constitución de sociedades mercantiles: *Erice S.A. e Hijos de Juan Vella S.L.*

Otra novedad que llegó en estos años fue la constitución de sociedades mercantiles por parte de industriales trasalpinos. Dos son las que se registraron en nuestro territorio, una en Santoña y otra en Santander. Por orden cronológico la primera de ellas fue la constituida por la familia Vella. Según lo investigado, Giovanni Vella, al igual que otros fabricantes, tuvieron problemas con la producción de la costera de 1926. Del mismo modo que le pasó a Giovanni Battista Castello, parece ser que esa incidencia le obligó a vender al Banco Mercantil una de sus propiedades, concretamente una de sus casas, quizás para hacer frente a préstamos solicitados para la compra de pesca²¹². Esta razón, así como su edad (63 años en 1927), posiblemente le disuadieron de continuar con la actividad en primera persona. Éste fue el presumible motivo del nacimiento de la sociedad *Hijos de Juan Vella S.L.* Esta compañía se fundó en 1927 con el objeto de elaborar y vender las conservas y salazones de pescado en general salidas de su fábrica. Los integrantes de la misma fueron Alfonso Vella Inestriillas (hijo de Giovanni) y su cuñado el médico militar Luis Hernández Marcos, marido de María Vella. El capital se componía de 50.000 pesetas²¹³ que

adjuntaban los dos socios en partes iguales y su duración se estipula por tiempo indefinido²¹⁴. A pesar de ello en varios años, concretamente de 1930 a 1932 se inscribe la sociedad a nombre de su hermano Manuel, quizás atendiendo a lo declarado en su artículo quinto en el que se indicaba que cada uno de los socios podía dar poder a terceras personas para que les representen.

Ya por esos años la producción de la empresa se había ampliado notablemente pudiéndose considerar como una verdadera industria conservera de las tipo, establecidas en suelo cántabro. Según un folleto publicitario de los años finales de este periodo, se puede observar la amplia gama de productos elaborados, desde las típicas anchoas, pasando por el atún, bonito, merluza, sardina, chicharros, verdes, relanzón e incluso calamares en su tinta. Para su remisión a los mercados, tanto interiores como exteriores, se envasaba el pescado en latas de 1/2; 1; 2; 2,5; 5; 12; 20 y 30 kilos, así como tabales para la sardina salada y los barriles para la anchoa.

La segunda tendrá como sede social la capital santanderina, y fue continuadora de la actividad desplegada por uno de sus integrantes desde 1921 en esta villa, y en sociedad con dos en el vecino puerto de Suances. Se tituló *Erice S.A.* en honor a una pequeña y bella aldea existente en la cima del monte del mismo nombre en las proximidades de Trápani, localidad de nacimiento de los partícipes de la compañía. Se constituyó en junio de 1931 mediante documento notarial, el cual fue renovado un año

²¹² AHMS, Caja 303, expediente 4, Apéndice al amillaramiento. Urbana.

²¹³ Venía a ser la misma cantidad de dinero que empleaba Giovanni Vella en sus trabajos en 1923. AHCOCINC, Sección: Fomento. Actividades económicas, Caja 1, carpeta 18: documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva. 1923.

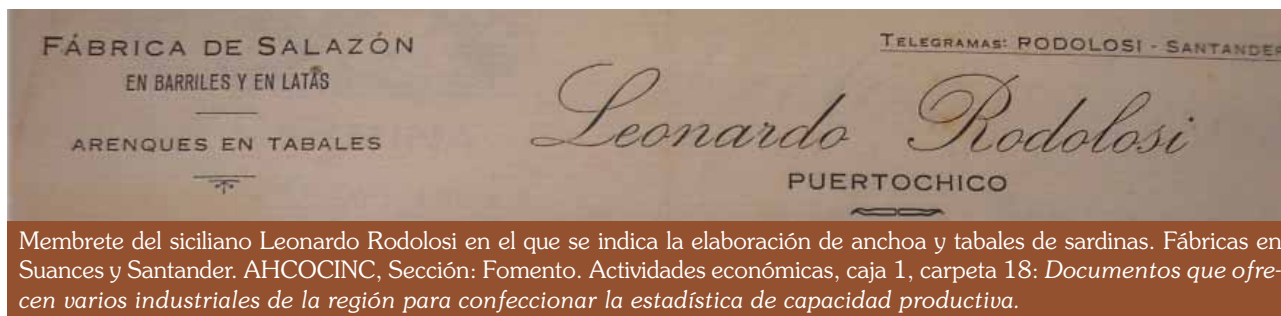
²¹⁴ Registro Mercantil de Cantabria: sociedad «Hijos de Juan Vella S.L.».



más tarde por deficiencias encontradas en su articulado. Subsanadas éstas, en enero de 1933 deciden inscribirla en el Registro Mercantil. La compañía la componían tres socios unidos familiarmente entre sí: Salvatore Bando Adamo, casado con la hija de un fabricante de escabeche vasco avecindado en Suanes, y sus sobrinos los hermanos Nicolò y Leonardo Rodolosi Bando. El objetivo es la elaboración de conservas de pescado, si bien en este artículo hace mención especial a su principal destino al indicar que su venta se podrá hacer «directamente o por medio de agentes encargados». El capital suscrito alcanza las 50.000 pesetas representado por 500 acciones de cien pesetas, desembolsadas de la siguiente manera:

Salvatore y Leonardo un 33,4% cada uno del capital total y Nicolò el 32,2% restante. La duración se estipuló por tiempo ilimitado, estableciendo su domicilio social en la calle Barcelona, nº 6. Cabe destacar que aparte de la anchoa, *il signore* Leonardo anunciaba ya en 1921 la elaboración de arenque (sardina) en tabales, que tenía como destino el mercado nacional²¹⁵.

²¹⁵ AHCOCINC, Fomento. Actividades económicas. Caja 1, carpeta 18: Documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva. 1923.



Membrete del siciliano Leonardo Rodolosi en el que se indica la elaboración de anchoa y tabales de sardinas. Fábricas en Suances y Santander. AHCOCINC, Sección: Fomento. Actividades económicas, caja 1, carpeta 18: *Documentos que ofrecen varios industriales de la región para confeccionar la estadística de capacidad productiva.*

Los otros nombres: las apariciones esporádicas

Aparte de todos estos industriales, también aparecieron otros de forma esporádica y con una actividad efímera, de apenas tres o cuatro años, y de los que apenas existen noticias sobre su vida industrial. En su mayoría fueron salazoneros que únicamente se instalaron en puertos cántabros, siendo menores los casos de encontrados sobre aparición de alguno de ellos fuera de las fronteras cántabras. En este grupo entrarían Felice Scola, reputado industrial de Porticello que ya desde principio de siglo, si no antes, poseía un pequeño *magazzino* en su aldea natal. Con anterioridad a su llegada a Castro Urdiales trabajó en los puertos de Mutriku y Ondarroa. También debemos de citar a Giuseppe Casella, que con anterioridad a su arribada a Suances estuvo en la localidad guipuzcoana de Zumaia y posteriormente en Mutriku y, por último, el siciliano de Trápani Salvatore Garciano que tras desarrollar su actividad en la vizcaína localidad de Lekeitio, se establece en el puerto de San Vicente de

la Barquera, posiblemente influenciado por las vivencias que los pescadores de aquella villa le fueron relatando, ya que se trataba de un puerto muy frecuentado por ellos, y que ya en esos años contaba con una amplia colonia de *lekeitiarrak* avecindados²¹⁶.

En el otro grupo se encuadraba Gaetano Gandolfo, antiguo emigrante que tras residir en los Estados Unidos decide establecerse en Castro Urdiales trabajando apenas tres años. También estaban Filippo Esifaro del que desconocemos ninguna cita, al igual que sucede con Marcio Tessari o Dante Talan. El primero localizado en el puerto castreño y el último en Santoña. Tampoco conocemos referencias de Agostino Orlando, que según parece ser no tuvo vinculación con la rama de los Orlando ya desarrollada. Del último caso sí tenemos alguna referencia. Se trata de un integrante de la familia Billante que se estableció en

²¹⁶ Cabe la posibilidad que en esos años trabajara para Giuseppe Marino en aquella villa, según se desprende de varios datos consultados en la localidad vizcaína donde refirma las latas y bajas de la empresa de Pietro Marino. AHMLE, Signatura 1.483/1.



Mutriku en los primeros años del siglo XX. El industrial asentado en Castro, Nuccio Billante, era hijo del pionero en la familia, Gioachino y hermano de Calogero, Giuseppe y Giovanni, los cuales se establecieron en Mutriku (los dos primeros) y en Ondarroa²¹⁷.

Agentes del norte: compañías comisionistas y fabricantes. Los Strixino, Pretto, Mazzola, Marabotti, etc.

Para finalizar este amplio capítulo dedicado a los industriales analizaremos a otros industriales distintos a los anteriormente explicados. Distintos porque se trata de empresas del norte, de importadores y comisionistas que eran, como ya se ha relatado, los otros agentes del negocio del salazón, los intermediarios entre los productores y los consumidores. Su paulatina llegada a suelo español fue la consecuencia de la actitud iniciada por la Federación de Fabricantes con la implantación de la delegación en Génova, la cual tenía a un número determinado de comisionistas a los que distribuía la mercancía de los asociados. Con esta acción, los intermediarios no convenidos con dicha asociación perderían cuota en el volumen de producto descargado en los muelles genoveses, y por lo tanto tendrían más dificultades a la hora de poder abastecer a los vendedores.

Ante esta situación optaron por dar un paso al frente, venir a nuestros puertos y trabajar ellos mismos la producción necesaria para poder desarrollar

de manera más rentable su cometido. Para ello lo que realizaban era encargar a industriales ya asentados aquí, con los que en algún momento tuvieron relación y no asociados a la Federación, la propia elaboración. De este modo las ventajas eran dobles: por un lado para el propio fabricante, que si bien esta acción le repercutiría menor rédito, viviría sin la incertidumbre de saber si podría colocar la mercancía a buen precio o no, y para el propio importador que dispondría de un volumen de producto más o menos asegurado (dependiendo de la lógica fluctuación de las capturas) con el que poder ejercer su cometido: la comercialización y distribución del salazón. En realidad era someramente la misma acción que décadas atrás iniciaron las casas pioneras del sector, salvo que en este caso no traían a industriales para ejercitar las labores sino que lo apalabraban con los salazoneros locales. En definitiva lo que venían a poner en práctica era la concertación de la venta del volumen de pesca elaborada por el industrial designado. Pasados los años de la guerra, esta situación fue reformándose, en lo visible, es decir, seguirán contratando partidas de pescado pero no aparecerán en los epígrafes contributivos, con lo que es prácticamente imposible saber quiénes actuaban de esta manera. Pese a ello, podemos asegurar que según lo argumentado por varias fuentes, esta actitud era frecuente entre los industriales hasta casi nuestros días.

Son varias las empresas que, sobre todo en el periodo final de esta etapa, aparecerán por nuestros puertos. Como viene siendo norma habitual, la concentración mayor se observó en Santoña. Por el contrario Castro Urdiales sólo contabilizó a una de

²¹⁷ Información oral de don Calogero Billante. Mutriku.



Boceto litográfico para la firma importadora de Domenico Marabotti. Años treinta. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

estas compañías en estos años. Entre todas ellas hay que destacar a Darío Strixino que fue la excepción de lo anteriormente explicado pues respondía más al prototipo de encargado enviado por firmas fuertes que se estiló en el periodo finisecular. Este genovés aparece primeramente por Lekeitio en 1919 representando a la *Società Olearia Italiana* (SOI). Un año después esta firma cambió de razón social denominándose *Società Esportazioni, Importazioni* (SEIR) continuando dicho industrial con la regencia. De allí saltó en 1924 a Castro Urdiales donde mantuvo una lonja abierta por espacio de tres años.

Posteriormente en 1925 aparece por el occidente, concretamente en la villa de San Vicente de la Barquera, observándose nuevamente, y como ya quedó apuntado en el caso de Salvatore Garciano, esa relación subyacente entre los puertos de Lekeitio

y San Vicente de la Barquera, teniendo como nexo común los pescadores naturales de aquella villa vizcaína, tanto los afincados allí como en la villa cántabra. En esta localidad se inscribe todavía como representante de dicha sociedad, registrándose concretamente como Darío Strixino y compañía. Esta vinculación se rompe y a partir de 1929 aparece ya en solitario continuando con al expansión iniciada en 1927 cuando se establece, parece ser que de forma independiente, en la villa santoñesa. De este modo fue como llegó a Colindres y a otros puertos del entorno vasco como Getaria o Bermeo. Al unísono de su llegada a San Vicente de la Barquera, un familiar suyo (posiblemente su hermana) se estableció en Santoña durante tan sólo un año respondiendo al nombre de Sibona Strixino y Compañía. Ambos industriales fueron representantes de una compañía naviera italiana como descubriremos más adelante.



Anuncio del fabricante genovés Dario Strixino. *Anuario de la industria conservera de pescados* (1929), op. cit., p. 68.

Otra casa de importancia fue la de Eugenio Pretto. Las primeras menciones a su actividad se recogen en la villa asturiana de Candás para 1928. Quizás ese año sea el mismo en que aterrizó en Santoña, mas al no disponer de los mismos fondos documentales no podemos asegurar esta hipótesis²¹⁸. Lo que sí se tiene certeza es que un año más tarde ya está en Santoña trabajando en un local de la calle General Salinas. Prosiguió su actividad en la posguerra.

Ese mismo año se conoce la única sociedad de estas características asentada en Laredo. Se nombraba

²¹⁸ Los datos a los que se hace referencia son las altas y bajas de la matrícula industrial. En dicho listado se inscribe en 1929 tanto en Candás como en Santoña. AHMC, Caja 634, expediente 1 y Caja 631, expediente 10.



Litografía de la casa importadora de Eugenio Pretto de Génova. Años treinta. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

Enrico Mercenaro y desarrolló su actividad en un local de la calle Zamanillo, permaneciendo abierto durante cuatro años. Sobre este apellido existe además un boceto de la marca «Trinium» de un tal Agostino Mercenaro fu A. en la que se detalla su fabricación en Santoña y Ondarroa²¹⁹. El cotejo de distintas fuentes documentales y bibliográficas no incluye en ninguna de las dos poblaciones a este industrial por lo que entenderemos que fueron trabajos realizados por encargo, es decir, que no apareciera físicamente. Esta actitud, que fue muy común en los industriales del ramo del salazón, nos avisa de que es muy probable

²¹⁹ Museo del Pescador de Bermeo (MPB), Fondo litográfico de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.



Tabla 21.
Fabricantes italianos en Santander

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Angelo Mantelli Bertone	Torino (Alessandria)	1916-1920
Salvatore Rodolosi	Trápani (Sicilia)	1916-1921
Giuseppe Oliveri/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1916-1932
Camilo Sclaverani	Volvera (Torino)	1921-1923
Leonardo Rodolosi	Trápani (Sicilia)	1921-1930
Salvatore Cefalù Balistrieri	Porticello (Sicilia)	1928-1933
Carlo America, Ditta	Porticello (Sicilia)	1930-1932
Erice S.A.	Trápani (Sicilia)	1931-1947

Fuente: ver gráficos 6 y 7.

la aparición de marcas con nombres desconocidos pero fabricados en el litoral Cantábrico.

Otros importadores que se aventuraron a acercarse por nuestros puertos fueron los genoveses Iginio Mazzola y Domenico Marabotti. Sobre el primero sabemos que sólo trabajó durante este periodo de tiempo en Santoña, aunque existe constancia de su relación con fabricantes de Ondarroa, Santander, Castro Urdiales y Santoña seguramente en años posteriores²²⁰. El segundo se instaló en 1935 en Santoña y un año después en Colindres, cesando su trabajo ese mismo año. Como sucediera con el anterior importador, conocemos a través de una litografía su trabajo en la villa de Bermeo sin poder concretar su fecha. Por último citar también a Pasquale Gianelli, que trabajó en un local de la calle Juan de la Cosa apenas dos años.

²²⁰ Ibidem.

Llegados a este punto, quiero también hacer mención a las compañías importadoras que estaban asentadas en los principales puertos y centros de Italia. La mayor parte de lo elaborado en nuestras costas, tanto por italianos como por nacionales, fue comercializado por estas firmas. Normalmente cada empresa tenía un número de comisionistas de confianza a los que mandaba la mercancía, siendo tal esa confianza que en muchos casos esta relación comercial pasó de padres a hijos, por lo que podemos encontrarnos con casos de vínculos comerciales de más de 50 años. Muchos de ellos todavía permanecerán en la memoria de los fabricantes más mayores. Entre todas ellas, y por enumerar las más frecuentes en estos años, podríamos destacar en Génova a Roberto A. Teglio de la firma Fratelli Teglio, Navone e C° S.A., Stefano Puppo, Lanata & Barzega, Carlo Groz, Nicola Bertagni, Emanuele Magnone, Enrico Battuello, la Società Anonima Conserve Alimentari Spagnole (S.C.A.S.)



Boceto litográfico para la sociedad de Iginio Mazzola. Según esta marca (S. Giorgio) le trabajaban producto en Castro Urdiales, Santoña, Santander y Ondarroa. Archivo Museo del Pescador. Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

fundada en 1934, Eugenio Cardini con casa central en Livorno pero también instalada en Génova y Napoli, y a Domenico Larocca en Bari, entre otras muchas²²¹.

Pequeños datos sobre la elaboración del salazón y la producción del filete de anchoa. El otro producto de los conserveros

Para estos años existe constancia del desarrollo de la actividad en primera persona, obreras octogenarias y nonagenarias que son una fuente primordial a la hora

de descubrir el verdadero proceso llevado a cabo en las fábricas. Siguiendo el relato de una de ellas podemos conocer un poco mejor los procesos a los que se sometía al pescado.

Una vez llegada la anchoa o sardina a la fábrica, se la trataba con sal, depositándolas en unos recipientes llamadas tinajas que eran unos bocoyes partidos por la mitad de unos 500 kilos aproximados de capacidad. Seguidamente se le cubría con salmuera (agua cargada de sal), dejándole encima un cestillo con sal para que absorbiera la necesaria a medida que el pescado lo requiriera. En ellos permanecerá por un determinado espacio de tiempo que variara desde las 5 horas hasta las 12 o incluso el día o más, según la experiencia del fabricante. Tras ello se procederá a descabezar y eviscerar, para después clasificarlas por

²²¹ AMLE, Caja 1.451, exp. 1, ff. 117-199; *Anuario de la industria conservera de pescados*, Año I (1929), op. cit., pp. 48 y 74. y AHDFB, Administrativo, Caja 00550, expediente 12.



tamaños. Posteriormente se continuaba con el empaque en los barriles colocándolas en capas (estratos) con la parte de la cola hacia el interior y cubriéndolas de sal. Esta operación se realizaba de forma alternativa hasta su llenado. Para finalizar se rellenaba el barril con salmuera y se le colocaban unas piedras sobre un disco de haya que actuaban a modo de prensa. Se empezaba con dos piedras a las que se les sumaba una más el siguiente día (en total sumaban

unos 25 kilos). Así permanecerán por un tiempo que oscilara entre los 4 a los 12 días. Tras ello se pasaba a eliminar los líquidos resultantes de la prensa y posteriormente se volvía a rellenar con salmuera nueva, colocándole otra vez el disco y prensándolo con una piedra el primer día. Según iba entrando en el barril iba aumentando el número de piedras colocadas. Debido a ello, y según avanzaba el tiempo se debía de controlar periódicamente el nivel de salmuera en el



Boceto litográfico para la firma Angelo Cefalù fu Giuseppe establecida en Castro Urdiales y Lekeitio. Años veinte. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.



barril, rellenando en los momentos que hiciera falta pues era fundamental que la anchoa estuviera siempre cubierta de esta sustancia, así como el peso aplicado, reduciéndose según avanzaba el tiempo. Finalmente al acabar la campaña (normalmente para finales de junio, aunque se podía alargar un mes más) se empezará a remitir la mercancía a Génova, si bien los encargados proseguirán viviendo en nuestro entorno hasta la total remisión del género, abandonándonos para finales de octubre.

La elaboración de filete durante estos años fue adquiriendo cada año mayor aceptación en los mercados, sin embargo podríamos decir que su producción estaba considerada como secundaria dentro de la gama de producciones del sector transformador. Contrariamente a lo que hoy podríamos imaginarnos, el filete fue considerado como un último recurso, una manera de recuperar el capital invertido más que de rentabilizarlo. Esta fabricación que en su génesis fue desarrollada por iniciativa italiana, tenía en los fabricantes conserveros a sus mayores elaboradores, siendo apenas tres o cuatro las firmas italianas que elaboraban ambas producciones. La explicación de esta coyuntura es entendible desde una perspectiva económica e industrial, que en síntesis se podría explicar como: a) producción estancada en invierno, b) mano de obra parada por falta de materia prima en esos meses y c) conocimientos de mercados y agentes comerciales en plazas españolas, europeas y americanas. En otras palabras, la inestabilidad del mercado italiano del salazón que dependiendo del poder de absorción del mismo podría introducir grandes cantidades de salazón o por el contrario tener

que almacenarlas, temiendo su depreciación ante la incertidumbre creada por su venta. Por otro lado, la cada vez más escasa costera de invierno (besugo) que dificultaría el suministro de materia prima para la continuación de las labores y, por último, una estructura conservera definida que contaba con mercados abiertos a las conservas tanto en Europa, América como en el país.

Todo ello chocaba principalmente con el propio producto pues al no tratarse de una conserva (tiempo ilimitado prolongado) sino de una semiconserva, limitaría el tiempo de almacenaje, y su elevado precio de venta condicionado por el largo periodo de inmovilización del capital y por el considerable costo de fabricación. Según el cálculo de la Federación de Fabricantes²²², una lata de filete de 120 gramos (envase típico de esta elaboración) producía un margen de beneficio de un 13,5% sobre el precio de venta del que habría que descontar el porcentaje del capital estático, comisiones, gastos de envío, etc. En definitiva, poco beneficio para una gran inversión. Aun así resultaba ser un producto caro en el mercado y por lo tanto los fabricantes tuvieron que limar el margen de beneficio para así reducir el precio de venta y poder competir mejor en las plazas de destino. Fue tal la anarquía en los precios que la propia Asociación de Fabricantes de Santoña optó por concienciar a sus afiliados para concretar un precio míni-

²²² FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL LITORAL CANTÁBRICO (1927), op. cit., p. 214.



mo de venta del artículo ya que de lo contrario se verían abocados a abandonar la actividad²²³.

Por lo tanto su aceptación por parte de los fabricantes estuvo orientada principalmente a dar salida a la producción, además dar trabajo a las mujeres e hijos de los pescadores durante los duros meses de invierno en los que apenas podían salir a la mar. Esta plausible acción, conllevaba para el fabricante el aseguramiento de mano de obra necesaria para el trabajo en épocas de abundancia y de escasez de personal. Como vemos con todo lo explicado la importancia de esta elaboración fue más cualitativa que cuantitativa. Los escasos datos existentes sobre su volumen hablan a las claras de ello. Según un trabajo publicado en 1927 sobre el negocio del salazón en los territorios cantábricos tan sólo el 20% de la anchoa elaborada era destinada al fileteado²²⁴.

²²³ El Sr. Herrería, presidente de la Asociación exponía detalladamente esta situación: «que por lo costoso de dicho trabajo y por los precios poco remuneradores existentes, se señala una crisis para la elaboración del expresado artículo, teniendo necesidad de que por los Sres. Fabricantes den precio mínimo común de venta en defensa de los intereses de referida industria, pues es notorio que siguiendo por el desbarajuste de precios existente se verán en la precisión la casi totalidad de los fabricantes de suspender esta elaboración con el grave perjuicio que entraría por dicha causa el despido de obreros y por reflejo el malestar del pueblo», ACONSESA, Libro de Actas de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Santoña, Junta general extraordinaria 25/6/1925, p. 61. Once años después la Federación insistía en la unificación del precio del filete para el mercado español. ACONSESA, Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Libro 1º 1/12/1923-23/10/1943, Asamblea plenaria 23/1/1936, p. 95.

²²⁴ SARALEGUI, M. T. (1927), op. cit., p. 228.

Sobre los italianos que se dedican a su elaboración, la nómina se amplía por esos años, aunque por desgracia y debido a la parquedad de las informaciones recogidas no podemos asegurar si se trató de una elaboración temporal o permanente. Lo que si recogen las fuentes es que para los años veinte la inmensa mayoría de los fabricantes que se promocionaban en las distintas publicaciones de la época, coincidían en apuntar al filete de anchoa como un producto estrella del sector cántabro. A los trabajos ya iniciados por Giovanni Vella y a Gaetano Gannizo, se les unirán los de Salvatore Palazzolo y Santo Marino en Laredo en 1924²²⁵. El primero fue, sin lugar a dudas, su más firme valor. A pesar de su origen italiano su integración en la villa fue tal que acabó actuando como un conservero más en la localidad santoñesa. Su fijación por el filete fue casi obsesiva, no parando de innovar y pensar la forma de mejorar el resultado del producto. Una obrera suya nos narraba las novedades que tras sus estancias en Italia solía traer para aplicar a su fábrica. Una de ellas, muy importante, fue la utilización del trapo para secar la anchoa y otra la introducción de cestillos especiales de plástico blanco que contaban con la peculiaridad de tener rejillas en su base que permitía la salida de agua y muera en los trasvases a la mesa.

²²⁵ *Anuario del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración* (1924), op. cit., p. 4.630.



Metalgrafía de la marca «Lion» de la firma Salvatore Palazzolo. Santoña y Laredo. Años treinta. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

La elaboración de filete en la casa Vella

A través de la narración de una de las obreras de Giovanni Vella²²⁶ sabemos la técnica que se empleaba para la elaboración del filete en dicha firma en los años de la dictadura de Primo de Rivera. Sin lugar a dudas este testimonio tiene un valor especial al tratarse de la firma pionera. Tras el periodo de maduración de la anchoa en barriles que rondaba los 5-6 meses se sacaba y se pasaba a lavar y limpiar de restos de muera, sal y sangre del pescado. Se disponía de tres medios barriles con agua para ese proceso, utilizándose el último para aclarar la pesca. De allí se pasaba a exprimirlo tras lo cual se echaban en los cestillos blancos antes citados y se trasladaba a las mesas de trabajo para iniciar la operación del *sobado* que consistía en quitar la piel a la pesca de manera manual con la ayuda de algún elemento raspador. Concretamente en esos años el *signore* Vella solía colocar a sus operarias un cuchillo, un trapo y unas tijeras en el banco. Tras la llegada de la pesca a la mesa, se disponía a realizar

la labor. El sobado con el cuchillo acarrearba problemas ya que se eliminaba tanto piel como carne. Por este motivo, se optó finalmente por suprimir dicho utensilio y aplicar solamente el trapo.

Las tijeras se empleaban para cortar la parte ventral, barbas y cola. En esos primeros años esa labor la realizaban las obreras sentadas, mas al poco tiempo redispuso por parte del patrón su ejecución de pie, desconociendo el motivo que llevó a dicha alteración, aunque podemos especular con la idea de un posible correctivo que sirviera de estímulo para alcanzar una mayor producción. Tras ese paso, se pasaba a exprimir el bocarte. En un principio se amontonaban en pilas, sin embargo este procedimiento no era del gusto del patrón por lo que buscó formulas para suprimir ese paso. Así fue como implantó el trapo que todavía hoy en día viene siendo utilizado en las fábricas. En él se colocaban las anchoas en filas para una vez completado enrollarlo consiguiendo así su total escurrido. Tras esta operación se empezaba a abrir el bocarte, separándolo de la espina y colocándolo en latas, en aquellos años de las de 120 gramos de capacidad, posteriormente después de la guerra, de las denominadas de octavillo. Se rellenaba con aceite y se

²²⁶ Información oral de D.^a María Regina Laguera Matanzas (Santoña).



cerraba por medio de una máquina cerradora, siendo ésta el único elemento representativo del utillaje en estas industrias. Esta descripción, con sus lógicos matices, servirá como paradigma del trabajo desarrollado en las industrias de este subsector.

Las otras actividades de los italianos: comisionistas, representantes navieros, cuberos y almacenistas de sal

Con el progresivo afincamiento en nuestras poblaciones, los industriales italianos irán regenerando su actividad, ocupándose del desarrollo de industrias auxiliares así como servicios indirectos del propio sector. Con estas acciones se perseguía complementar y abarcar todo el negocio del salazón, y en parte casi lo consiguieron. En todos los sub-sectores de esta industria, dígase extractiva, de distribución, de materiales auxiliares o compañías de navegación, etc., estuvo presente algún salazonero trasalpino. Esta marcada actitud creemos que estuvo influenciada por un afán monopolístico de la actividad más que por la simple reinversión de sus capitales o la entrada de emolumentos por ejercer representaciones. En vista está que es casi nulo el número de negocios puestos en marcha no vinculados al sector pesquero.

Esta actitud se ve por ejemplo en la pesca. Como ya se ha apuntado en anteriores capítulos dos son los italianos que decidieron reconvertirse en armadores de lanchas pesqueras. En ambos casos no fueron solos sino que contaron con ayuda de familiares. De este modo Vella estuvo asociado con su suegro,



Etiqueta de la firma Giovanni Vella. Años veinte. Documento amablemente cedido por la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).

Manuel Inestrillas y los hijos de éste. Del mismo modo Ismalio Gatto estuvo vinculado con su cuñado Agustino Marchesse.



Tabla 22.
Embarcaciones pesqueras de los italianos en los primeros años veinte

Folio	Nombre	Tipo	Construcción	Características				Valor (Pts.)	Origen máquina	Fuerza (HP)	Periodo en activo
				E	M	P	A				
582	Luisa	Vapor	G. Abascal (Stña.)	1,15	3,05	1,50	12,4	21.250	Italia	35	1903-1908
782	Dolores	Vapor	G. Abascal (Stña.)	12,5	2,62	1,28	7,82	11.500	París	8	1908-1920
819	Trápani	Vapor	G. Abascal (Stña.)	13,2	2,90	1,25	9,86	11.000	París	12	1910-1911
899	La flor de Ciervana	Trainera	Santurce	11,36	1,96	0,73	4,12	1.250			1913-

Propiedad de Ismalio Gatto y familia Marchesse.
Propiedad de Giovanni Vella y familia Inestrillas.
E= Eslora; M= Manga; P= Puntal; A= Arqueo (T.R.B.).
Fuente: Archivo del Capitanía Marítima de Santoña, Libros de la lista 3ª.

El omnipresente Vella, además de esta faceta se dedicaba a mediados de los diez a la exportación y comercialización de pescado fresco y además contaba con un taller de barrilería tanto para el suministro propio de su industria como para venta a otros fabricantes²²⁷.

Otros que también se interesaron en las industrias auxiliares del mismo modo que Vella, es decir, para su propio beneficio y para distribuir entre el resto de industriales fueron Giuseppe Oliveri y Salvatore Orlando. Ambos industriales se dedicaron a la venta al por mayor de sal. El primero en la villa de Santoña, en una lonja de la calle Eguilior, desde 1924 hasta la llegada de la guerra a Cantabria en 1937, y en

la cercana localidad de Laredo desde 1929 hasta 1932. El segundo, sin lugar a duda, fue el italiano más prolífero y más emprendedor de todos los que aterrizaron en el Cantábrico. Aparte de la propia actividad, de la que hablaremos más adelante, estuvo al frente de innumerables negocios tanto en Getaria, su residencia habitual en aquel momento, como en los puertos cántabros.

Así tras la separación de la sociedad que mantenía junto a sus hermanos en 1929, inicia su andadura de forma independiente de forma verdaderamente arrogante. Las citas al respecto son elocuentes. De entrada decide proseguir con las labores ya iniciadas por lo menos desde 1928 en *Fratelli Orlando*, consistentes en la venta al por mayor de sal y la confección y distribución de envases, de cajas, para el embalaje de las latas. De este modo el mismo año de su emancipación, si no antes, establece en Laredo un almacén para la venta de sal que permaneció abierto

²²⁷ *Anuario del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración* (1913), anuncios. Pudiérase que tuviera como encargado del taller a Alfonso Lamalfa, italiano que en esos años aterrizó por Santoña para obrar dichos envases. Comunicación oral de Alfonso Lamalfa (Santoña).



Boceto litográfico para Fratelli Orlando con fábricas en Getaria, Laredo, Santoña y Cudillero. Datada en los primeros años de los años veinte. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

hasta los años cuarenta. Paralelamente registra dos sociedades en Guipúzcoa. Una en enero de 1929 bajo la razón social *Orlando Saint Tours*, con sede social e industrial en Getaria y dedicada a la serrería mecánica y fabricación de cajas de envases, contando con un capital de 80.000 pesetas y operando tanto en la villa guipuzcoana como en Laredo durante el trienio de 1931 a 1933. A ésta se le sumó otra más en octubre del mismo año denominada *Salvador Orlando Limitada* destinada a la fabricación de conservas y consignación de buques mercantes, obviamente

relacionados con el traslado de los bultos de salazón a Italia. Observando el capital nos encontramos con la más que sobresaliente cifra de 400.000 pesetas, todo un dineral si se compara con otras sociedades de su mismo género. Esta capacidad le permitió establecerse en poco tiempo en varios puertos a la vez, concretamente en Santoña (1930) y en Bermeo (1931)²²⁸.

²²⁸ AHML, Caja 1.522, *Memoria Comercial* (1929), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de San Sebastián, vv.pp.; AHDFB, Fondo Administrativo, Economía y Hacienda, Caja 56.



Sobre el tema de los embarques conocemos la actividad desplegada por varias compañías italianas que tuvieron gran relación con el Cantábrico y por ende con la anchoa. Éstas solían concertar su representación a industriales asentados en los principales puertos de embarque. Concretamente en Santoña en octubre de 1923 la sociedad *Neptunia*, que ofrecía sus servicios para el envío a los puertos italianos de Génova y Livorno en el carguero «Villeneuve», tenía como representante al siciliano Domenico Cefalù en dicha villa y a Sibona Strixino en Lekeitio²²⁹. Un año más tarde el señor Cefalù abandona dicho cargo y va a servir del mismo modo en la compañía de Hijos de Parodi, pasando Strixino a ocupar el puesto vacante en Santoña. Pasado un tiempo serán tanto los *Fratelli Orlando* como Salvatore Orlando, independientemente, los consignatarios generales de las dos compañías navieras más importantes. Los primeros representaban ya en 1928 a la citada *Neptunia* y a *Isaac Line*, respondiendo por ésta última Salvatore Orlando. Estas dos empresas solían realizar los embarques de los fabricantes federados. Posteriormente el presidente de la *Neptunia* decidió ese mismo año retirar los poderes a dichos señores y conferírseles al genovés Dario Strixino. Sin embargo un año después se le anula dicha confianza, decidiendo tras ello fusionarse con la *Isaac Line* delegando en Salvatore Orlando la agencia general en España²³⁰.

²²⁹ Fondos de la Asociación REHISAN: prensa y revistas locales. *El noticiario santoñés*, n° 10, 13/10/1923.

²³⁰ ACONSESA, Libro de Actas de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Santoña, acta de junta directiva, 23 de mayo de

Relacionado con este intenso tráfico marítimo surgieron también las compañías de seguros. Una de ellas, concretamente la *Italia* de Génova, con sucursal en Barcelona, decide mantener un delegado para la zona de Cantabria habida cuenta del trasiego de buques entre los puertos cantábricos e Italia. El industrial elegido fue Camilo Sclaverani de Castro Urdiales²³¹ que por esos años ocupaba el cargo de vicecónsul de Italia en la provincia.

Personal obrero en las fábricas de salazón. Aspectos etnográficos

Por último, queremos explicar someramente la otra parte importante de esta industria. Los obreros. Sin lugar a dudas la mano de obra en este sector de la industrialización del bocarte fue una pieza fundamental pues hay que tener en cuenta que todo el proceso tanto del filete como del salazón se realizaba a mano, sin la intervención de ningún tipo de maquinaria, salvo para el cerrado de algún tipo de lata (particularmente para envase pequeño) ya que el laterío grande también era cerrado mediante acción manual. Por todo ello, se deduce que el peso específico de este segmento de la industria era verdaderamente grande.

1924, p. 36. Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Libro 1°, 1/12/1923-23/10/1943, asamblea plenaria del 7 de febrero de 1928, p. 56 vto., comisión ejecutiva del 28 de abril de 1928, p. 58; comisión ejecutiva del 8 de junio de 1929, p. 65.

²³¹ *Anuario de la industria conservera de pescados*, Año I (1929), op. cit., p. 82.



De la correcta ejecución de sus operaciones dependía el resultado del producto final, y consiguientemente el reconocimiento de la calidad del fabricante en los mercados.

Calcular el número de personas que trabajaban en las fábricas de salazón es una tarea ardua a la vez que estéril. Simplemente decir que en la costera era la práctica totalidad de mujeres y niños de los pueblos como Santoña o Laredo y una buena parte de los de los restantes puertos los que se acercaban a dichos centros a manipular la anchoa. Todavía hoy en día en las primeras localidades es rara la familia que no ha tenido algún integrante trabajando bocarte en temporada en alguna fábrica. De este modo se puede llegar a entender la importancia que tuvo este sector en la economía de estos centros pesqueros pues básicamente giraba en torno al salazón. Primero por ser los

remuneradores de las pescas desembarcadas por los marineros locales y segundo por retribuir un estipendio a las mujeres e hijos de esos mismos pescadores por ejecutar los trabajos industriales. Como vemos la totalidad de ingresos que llegaban a casa provenían de esta actividad y, por lo tanto la vida social así como los comercios locales fueron en cierta medida dependientes de su bonanza o de su escasez.

Los distintos listados sobre personal ocupado en estas fábricas, aparte de ser parciales, no reflejan esa magnitud sencillamente porque es imposible. La naturaleza temporal de la pesca obligaba a depender de ella a la hora de contratar la mano de obra. Los distintos informes remitidos por los fabricantes a petición de las distintas administraciones detallan esa particularidad. En todos ellos se explica cómo el número de obreras es



Interior de una fábrica de salazón. La imagen corresponde a la fábrica de Giuseppe Fazzina en Colindres. Documento fotográfico amablemente cedido por Carmen Urriola Pascual.



Una de las muchas firmas que fueron trabajadas por encargo a fabricantes asentados. El caso corresponde a Leopoldo Borriello de Nápoles instalado en Lekeitio en los años veinte. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

variable según el pescado que se adquiere en lonja. Por este motivo la práctica totalidad del personal contratado era eventual transitorio. Los obreros fijos en este sector se reducían prácticamente a una o dos personas, e incluso en muchos casos a ninguna. Éstos solían ser por lo general los lateros o encargadas de la fábrica.

Debido a esa temporalidad los fabricantes requerían en momentos de buenas entradas en la lonja de abundante mano de obra para ejecutar rápidamente los trabajos. Esta particularidad unida a las necesidades existentes en la sociedad por la situación de pobreza existente en la población española de aquellos años,

conllevaron la implicación forzosa de la totalidad de población hábil (preferentemente mujeres) así como buena parte del estrato infantil.

A través de fuentes directas conocemos cómo se iniciaban en el trabajo en los años de la dictadura de Primo de Rivera y en el periodo republicano. Con muy corta edad se empezaba a frecuentar las lonjas de salazón. Según abrían sus puertas los industriales italianos se comenzaba una ronda con el fin de ofrecerse para descabezar que era la única ocupación a la que accedían los niños. Pasado el primer día de trabajo se volvía a primera hora de la mañana, sobre las 7,



situándose lo más cerca posible de la mesa para que el amo eligiera a las primeras en orden al volumen de anchoa que hubiera adquirido. Esta retribución se veía complementada con la actividad nocturna, ya en el periodo adolescente, consistente en ir al muelle a desmallar, actividad que consistía en sacar las anchoas o sardinas que se quedaban atrapadas en los jeitos empleados en las motoras. Pese a que la ley vigente en aquellos años obligaba al trabajo en niños de 10 a 14 un máximo de 6 horas en turnos de dos, parece ser que no fue así²³². Ya con 16 años podía ser contratada como fija realizando ya otras labores además del descabezado como era el empaque o el filete o labores de prensado (trajín de piedras) o a mover barriles en el periodo de maduración.

Los horarios solían ser de 8 horas, si bien debido a la eventualidad de las capturas ya comentadas era muy frecuente las horas extras. En los años treinta la jornada laboral comenzaba a las 8 horas de la mañana terminando a las 12 por la mañana, volviendo a la 1,30 ó 2 hasta las 6 horas. Si se necesitaba continuar con la labor se reclutaba a personas de su propia plantilla que aceptaran dicho encargo. Estas circunstancias de necesidad perentoria por manipular la anchoa en algunos años originaban estampas verdaderamente curiosas, hoy en día difícilmente creíbles. Por ejemplo, los meses de amamantamiento en periodo de costera en los cuales las abuelas o hijos mayores acercaban hasta la fábrica a los bebés, parando su actividad durante unos momentos para alimentar al recién nacido. En el caso particular de nuestra informante

por ejemplo se acordaba de que le llevaban a sus hijos a las 10 horas de la mañana y a las 4 horas de la tarde comentándonos además el escaso número de días de baja por maternidad, estando en apenas 15 días después del parto trabajando de nuevo en la fábrica.

Sobre los pagos, en los primeros años se retribuían diariamente, posteriormente a los tres días y luego a la semana. Según se apunta en varias citas bibliográficas, los fabricantes italianos pagaban más los jornales que los establecimientos nacionales, quizás para poder captar a mayor número de obreras en los momentos de necesidad. Esta coyuntura parece ser que fue una constante en estos industriales por lo menos hasta el periodo prebélico²³³. La indumentaria que se empleaba era básicamente un delantal, que se confeccionaban con los sacos atados a la cintura, complementándolo con las madreñas como calzado típico.

Por lo general, las obreras cambiaban constantemente de fábricas en su periodo juvenil, dependiendo de lo que el patrón determinara. Ya con los años y la experiencia adquirida se pasaba a encargada. Las labores encomendadas a éstas eran dirigidas a controlar la labor de las obreras y dar continuidad a la producción. Normalmente eran las encargadas de abrir la puerta, llegando media hora antes para empezar a distribuir el bocarte por las mesas para perder el mínimo tiempo posible. Luego durante la jornada se preocupaba de la elaboración del salazón, aconsejando a las obreras en aspectos propios del proceso transformador.

²³² ACONSESA, Libro de Actas de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Santoña, reunión extraordinaria del 9 de abril de 1926, p. 83.

²³³ Las citas recogidas en 1906 para Santoña y en 1936 para Vizcaya, pero aplicables a todos los italianos, nos indican esta excepcionalidad. Vida Marítima, revista, n° 154, 10/4/1906 y GANDÁSEGUI Y LARRAURI, José Manuel (1936), *La industria pesquera en Vizcaya*. Madrid, Imprenta y Encuadernación de los Sobrinos de la Sucesora de M. Minuesa de los Ríos, p. 46.



El periodo belicista. Crisis y estancamiento del sector (1937-1951)

Los salazoneros italianos durante la Guerra Civil. Incertidumbre y desconfianza: la hora de regresar a Italia

TRAS la sublevación militar de julio de 1936, se inició la llamada Guerra Civil española. Durante tres largos años el país se vio envuelto en continuas batallas, lo que provocó una inestabilidad que dificultó el normal desarrollo de los trabajos. El inicio de las hostilidades pilló a los fabricantes italianos en suelo español, terminando la costera. La gran mayoría de ellos decidieron emprender el camino de vuelta a su país, a su casa en Sicilia, huyendo de un clima hostil que les impediría desarrollar sus labores industriales. Tras el retorno a Sicilia su futuro se presentaba incierto. Observando que su vuelta a España se complicaba al encrudecerse las refriegas bélicas en el norte de España, y constatando la situación del sector pesquero en aldeas como Porticello la cual fue transformándose por la aplicación de nuevas técnicas importadas por sicilianos establecidos en España, decidieron abrir pequeñas lonjas, las ya comentados *magazzini* por los puertos de Sicilia con el fin de poder dar continuidad a sus elaboraciones. Entre los nombres que se citan en esos años sólo en Porticello

están Nicolò Lo Coco, Francesco D'Acquisto, Donato Tagliavia o Salvatore Orlando entre otros.

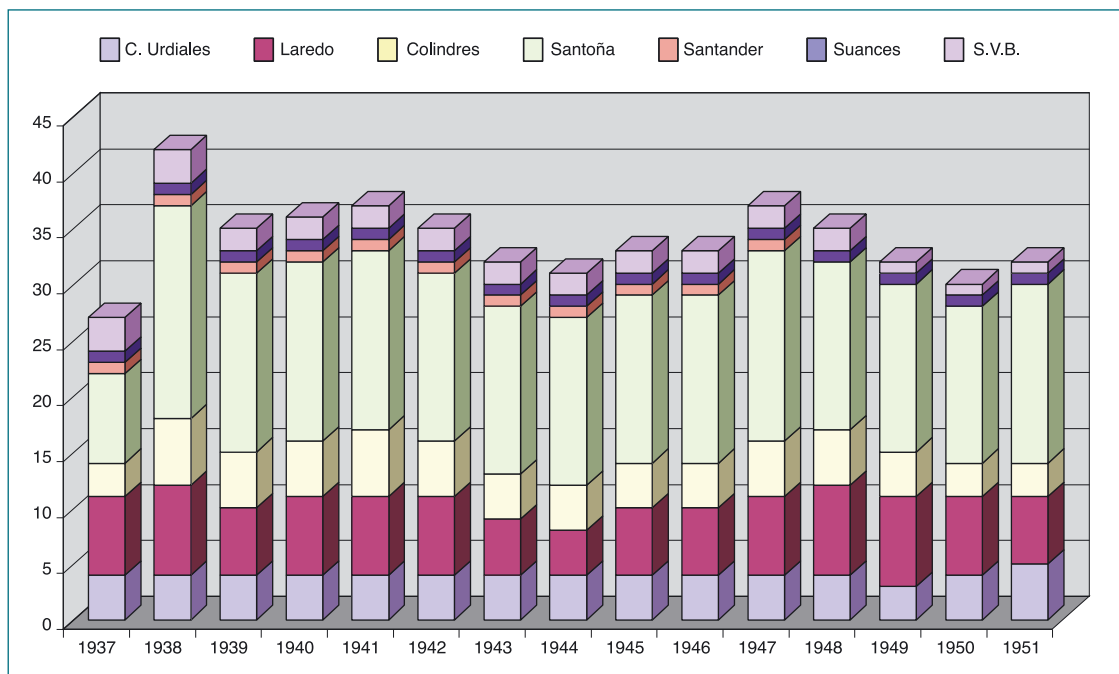
Las novedades aplicadas en el sector extractivo estuvieron relacionadas directamente con la experiencia adquirida en el Cantábrico. Según se relata, fue un pescador que estuvo empleado alguna campaña en la fábrica de Calogero Billante en Mutriku (Gipuzkoa), quien tuvo la brillante idea de exportar los conocimientos observados en aquella localidad para ponerlos en práctica en su aldea natal con la idea de regenerar la tradicional pesca nocturna con linterna (*pesca nocturna con torce*) que hasta ese momento se ejercitaba en dicha aldea. Estas novedades se identificaban con la introducción del motor de explosión, las redes de cerco y la sustitución de la lámpara de acetileno por una alimentada con gasóleo. La expansión de estos cambios entre los pescadores favoreció el relanzamiento del sector pesquero en aquella isla²³⁴.

Otros por el contrario decidieron proseguir con sus actividades hasta que causas de fuerza mayor, impidieran su normal desarrollo. En muchos casos las necesidades existentes llevaron a las autoridades

²³⁴ Lo Coco, Nicolò (2002), op. cit., pp. 55-56.



Gráfico 7.
Fabricantes italianos establecidos en Cantabria (1937-1951)



Fuente: AHOCINC, Matrícula industrial (1938) y censo industrial (1948-2005), Importación-Exportación, Caja 16, carpeta 291: Registro de exportadores. 1940, Caja 53, carpeta 727: Registro oficial de exportadores. 1940, Caja 55, carpeta 755: *Revista de exportaciones (1949)*, carpeta 758: *Bajas e inscripciones en el registro de exportadores*. 1950, carpeta 756: *operación «S» Cepesca*. 1950, carpeta 757: *Registro de importadores. Renovación y solicitudes de inscripción*. 1950, carpeta 762: *Exportaciones (números rojos de licencias de exportación)*. *Datos de exportación de varias empresas y solicitudes de inscripción en el registro*. 1951, carpeta 760: *registro de importadores. Renovaciones y solicitudes de inscripción*. 1951. Carpeta 761: *Exportaciones. Situación del sector conservero (Operación C.P.3) de Santander y todo el norte de España*. 1951, carpeta 760: *Registro de importadores. Renovación y solicitudes de inscripción*. 1951, ACONSESA, Libro Registro de Federados 1939-1947 y 1947-1954, AHMCU, Legajo 66, L. 1-15 (1924-1938), AHMS, Caja 307, libro 3º (1931-1940) y cuadernillos de los años 1950, AHML, Caja 1.522 y 1.526 y 1.528, AHMSVB, Caja 499, expedientes 10-22 (1937-1951), 499, expedientes 23-19 (1952-1960) y 5.000, 1-12 (1963-1976) *Anuario Económico de la Montaña* (1947), Santander, 1947, vv.pp. Así como información variada de libros de actas de Pleno y Comisión Municipal Permanente de los Ayuntamientos de Castro Urdiales, Santoña, Comillas, Suances, y San Vicente de la Barquera y obras.



locales, los consejos municipales formados por el Frente Popular, a incautarse de alimentos y artículos de primera necesidad para abastecer a la población y a los ejércitos. De este modo muchos almacenes de los italianos huidos a Sicilia fueron saqueados haciéndose con la sal así como con todo tipo de materiales servibles amén de alguna cantidad de producto almacenada en sus instalaciones. Así sucedió, por ejemplo en la fábrica de Pontecorboli o en las lonjas de Giuseppe Sanfilippo. Este último fabricante, tras ser

repatriado, decidió alistarse en las milicias italianas con el fin de regresar a España y observar la situación de sus inmuebles. Volvió a España con las tropas del General Barvilla, entrando primero por Vizcaya para quedarse en Santoña al caer herido. Tras ello, decide continuar con los trabajos en sus locales, sin embargo esa idea no pudo en un principio llevarse a cabo. La narración del informante describe nítidamente la difícil coyuntura que tuvieron que soportar los fabricantes en muchos casos para reactivar sus talleres:

Tabla 23.
Incautación de las fábricas de salazón de Castro Urdiales por el consejo municipal del Frente Popular 4/12/1936

	BARRILES		LATAS		BULTOS		
	nº	kg	nº	kg	cajas	nº latas	kg
CAMILO SCLAVERANI	121	25	545	3			
	36	30	887	2			
			64	20			
			1.222	5			
			301	12			
TOTAL	157		3019				
MIGUEL BOSCO					170	6	10
					24	6	10
					169	2	20
TOTAL					363		
NICOLÒ LO COCO					30	12	6
					20	24	2
					8	2	20
					1	18	2
TOTAL					59		

Nota: los kilos corresponden al peso de cada unidad.
Fuente: AHMCU, Legajo 1.228, doc. 12



Pasaporte de 1938 del terracinesi Antonino Cusimano La Fatta. Documento amablemente cedido por Alfonso Orlando Castañeda.

«Aquí teníamos tres fábricas y cuando regresamos, nos encontramos tan sólo con las paredes y dinero rojo que no valía ya para nada»²³⁵.

El caso más claro lo encontramos en Castro Urdiales en el que quedó registrado el acta de incautación de las fábricas de salazón. En esta lista no está incluido Giuseppe Cafalù por no encontrarse mercancía alguna en su local.

Por todo ello, es fácil adivinar que 1937 registró un fuerte descenso de fabricantes italianos asentados en Cantabria. Un año más tarde se vuelve a las cifras anteriores al periodo bélico para descender y estabilizarse hasta el fin de la contienda mundial. Durante esos años las dificultades de orden político, tanto nacionales (escasez de materia prima básica y restricciones de sal, aceite y hojalata) como internacionales (cierres de mercados propios, aislamiento mundial y convenios perniciosos para los intereses de los fabricantes) inherentes a la autarquía implantada por el general Franco, así como unas costeras de anchoa deficientes, fueron los factores responsables del estancamiento, de la crisis vivida en esta etapa. Las dificultades que tuvieron que afrontar los salazoneros fueron importantes, lo que convirtió al sector en una actividad altamente peligrosa, prácticamente inviable. Esta afirmación que pudiera parecer catastrofista refleja el panorama al que tuvieron que hacer frente los italianos que, a pesar de las dificultades, intentaron proseguir con la actividad en España tras el fin de la confrontación civil en abril de 1939. Esta circunstancia conllevaba para el industrial una inestabilidad que en muchas ocasiones le llevó a rozar la quiebra ante la situación de tener un dinero invertido, sin poder darle salida y con la consiguiente devaluación, si no pérdida, según transcurrían los años. No será hasta 1951 cuando se empiece a ver una tímida luz en el túnel, un halo de esperanza con el fin del aislamiento internacional a que fue sometida la España franquista.

²³⁵ Información oral de D^a Diana Oliveri y PRIETO, Juan A. (1975), op. cit., p. 3.



Membrete de la firma de Domenico Palazzolo. 1940. AHOCINC, Sección: Importación-Exportación, Caja 53, carpeta 727: Registro Oficial de Exportadores.

Los duros años de la posguerra. Autarquía y racionamiento en España: las dificultades para la continuación de los trabajos

Durante el periodo belicista en España, la actividad transformadora sufrió los lógicos vaivenes del momento. Según se apunta en las fuentes contemporáneas conocemos cómo se desarrolló el sector en esos años. A través de ellos podemos ver cómo la actividad pesquera en 1936 se podría considerar como buena a tenor de los datos recogidos en puertos como Castro Urdiales o San Vicente de la Barquera²³⁶. Sin

embargo, la campaña del norte iniciada por el ejército de Franco en abril de 1937, y que pisó suelo cántabro el mes de agosto, incidió de manera negativa en la actividad, registrándose en ese año unas descargas bastante pobres. Ganada la batalla del norte por el ejército nacional en septiembre de 1937, la situación volvió poco a poco a la normalidad, la cual se alcanzó en 1939, contabilizándose ya unos valores pesqueros parejos a los existentes en los años prebélicos. Los datos sobre exportación en esos años confirman esta situación. Según los datos de la aduana santonesa las cantidades exportadas en 1936 registran los peores valores prácticamente de su historia. En ello tuvieron mucho que ver las incautaciones llevadas a cabo por el Gobierno del Frente Nacional como ya se ha especificado anteriormente. Ya para 1937 el volumen empieza a aumentar si bien de manera lige-

²³⁶ AHOCINC, Sección: Memorias, Caja 28, expediente 399: *Memoria de la Cámara de Santander, 1938* y AHBBV Fondo Banco Bilbao, *Memorias de la sucursal de Castro Urdiales* (mecanografiado), Legajo 33, carpeta 2 expedientes 8-9.



ra, siendo más acusado ese crecimiento en 1938 y 1939. Este último año los fabricantes solicitan al Ministro de Industria y Comercio que recabe información del gobierno italiano para conocer antes del inicio de la costera el contingente de importación de anchoa, con el fin de poder conocer cada fabricante la cantidad de pesca que pueda elaborar con destino a dicha nación, dicho de otro modo, se intentaba asegurar la venta de la producción.

Tabla 24.
Pescado transformado exportado por la aduana de Santoña en los años de la Guerra Civil

	Volumen (kilos)	Exportado a Italia (%)
1936	105.927	87,70
1937	352.536	100,00
1938	1.109.871	84,32
1939	1.025.921	97,90

Fuente: AHCOCINC, Sección: Memorias, caja 27, carpeta 396, Caja 28, carpetas 401 y 402.

Los primeros problemas de abastecimiento de materias primas

De vuelta a la normalidad, los fabricantes de pescado, conserveros y salazoneros se empezaron a encontrar con una serie de dificultades que frenaron su actividad. Así en 1940 ya se recogen testimonios de varios industriales acerca de la falta de materias básicas como aceite, sal y sobre todo hojalata. Este último

input, básico para los fabricantes de salazón, presentó muchos problemas a la hora de su adquisición, debido principalmente a que era importada de países europeos como Inglaterra y Alemania que en esos años estaban involucrados en la II Guerra Mundial. La escasez en el suministro, unida a la aplicación por parte del régimen franquista de la autarquía económica que pretendía desarrollar una economía autosuficiente regulando la producción, consumo, precios así como las exportaciones e importaciones, llevó al establecimiento en 1941 de una serie de cupos que racionaban su distribución entre los industriales²³⁷.

En el caso particular de la exportación de anchoa la situación cobró tintes más oscuros con la redacción y aprobación de un decreto en 1943 por el que se prohibía la utilización de hojalata en el envasado de salazones de esta especie destinados a dicho fin²³⁸. Ante la gravedad del asunto al no poder adquirir dicha materia prima en los mercados europeos, habituales suministradores de aquel material, por motivos de orden bélico, el Ministerio de Industria y Comercio del gobierno franquista reaccionó redactando una Orden de 6 de septiembre de 1943 por la que se disponía que las concesiones de admisión temporal de hojalata con destino a la fabricación de envases para la exportación, se hagan extensivas, bajo las mismas condiciones, para la admisión temporal de la hoja de

²³⁷ ACONSESA, Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Libro 1º, 1/12/1923-23/10/1943, Asamblea plenaria del 5 de febrero de 1941, pp. 108 vto-109.

²³⁸ Boletín Oficial del Estado, 18/11/1943, p. 11100. Orden del Ministerio de Industria y Comercio de 17 de noviembre de 1943 sobre conservas de pescado.



palastro (conocida como *chapa negra*) barnizada y con igual destino²³⁹. Este material fue comúnmente utilizado durante toda la década de los cuarenta.

Con el cese de la contienda y la paulatina estabilización del mercado europeo, el panorama fue sufriendo ligeras mejorías que incidieron de manera dispar en los elaboradores. Así, esta coyuntura afectó en menor medida a los salazoneros italianos que sólo trabajaban para la exportación, ya que debido a su único destino, pudieron importar en régimen de admisión temporal de hojalata en blanco sin obrar, la necesaria para sus envases. Estas importaciones estaban sujetas al volumen de pescado a elaborar y al tiempo que necesitaban para su posterior exportación que según la Ley de Admisiones de abril de 1888, que servía como modelo en vigor en aquellos años, se calculaba entre seis meses y un año. En las peticiones realizadas a la Dirección General de Comercio y Política Arancelaria, se debía de insertar todos los datos referentes a la industria, la cantidad solicitada, las aduanas de entrada y salida así como la empresa encargada de la transformación en envases de las planchas de este material²⁴⁰. De este modo muchos fabricantes se acogieron a los beneficios de dicha ley y pudieron hacerse con dicha materia prima de otros puntos.

En un principio las planchas de este material llegaban de Alemania e Italia, para a partir de 1947,

tras la apertura del aislamiento mundial por parte de Estados Unidos, importar de este país y de Inglaterra. Para conseguir una mejor regulación y distribución el Ministerio de Industria prohibió por Orden de 10 de enero de 1947 el envasado en hojalata para la salazón de anchoa con destino al mercado nacional, orden que fue revocada al mejorar las circunstancias en 1954. La adquisición de estas materias básicas (aceite y hojalata) estuvo sujeta a contingentes durante los años cuarenta y cincuenta, por el contrario la sal fue declarada libre a principios de 1946. De los otros dos, tan sólo se solucionó el aceite, el cual se liberó a finales de esta etapa, concretamente en 1951²⁴¹.

La coyuntura pesquera

La otra materia prima, la principal, la pesca, dibujó una línea con abundantes altibajos, si bien se puede interpretar que el sector vivió unos momentos de crisis en su primera parte y unos indicios de recuperación en la segunda. Los datos manejados sobre el global de las descargas nos descubren que el sector tardó en alcanzar los guarismos que se registraron en los años de la República. Es más, podríamos decir que los volúmenes registrados hasta 1946 se acercaban más a los contabilizados en el periodo final de la dictadura de Primo de Rivera. A partir de ese año, y pese a esas

²³⁹ Boletín Oficial del Estado (BOE), 11/9/1942, p. 8844.

²⁴⁰ Entre los muchos ejemplos localizados a modo de ejemplo se puede consultar la petición de Gaetana Orlando Guereca de Laredo. BOE, n° 129, 9/5/1949, p. 2128.

²⁴¹ ACONSESA, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Actas, Libro 2°, 21/3/1944-22/2/1964, Asamblea general extraordinaria del 19 de febrero de 1946. BOE, n° 98 8/4/1954, p. 2220 y *Memoria Comercial* (1947-1951), p. 255.



grandes oscilaciones comentadas, se puede decir que el sector iniciará un progresivo ascenso que podría considerarse como antesala de las espléndidas y abundantes costeras de los años sesenta. Salvo en 1947 y 1950, las cifras apuntadas arrojan unos valores superiores a las 18.000 toneladas, de las que aproximadamente un tercio correspondía al bocarte, porcentaje ínfimo con relación a lo que acontecerá en la siguiente etapa.

Por puertos destaca Santoña que ya en esos años se consolidaba como referente del bocarte, lo que le llevó a ostentar la hegemonía del sector de bajura en los primeros años de los cincuenta, calificación que prevalecerá de manera perenne durante el resto de años. Laredo rivalizó con su vecina por dicha posición durante estos años y en gran parte de ellos fue la merecedora de dicha consideración como principal puerto de bajura. Tras ellos Santander, que en la gráfica contabiliza las capturas de su flota arrastrera y Castro Urdiales. En un segundo grupo estarían los

puertos del occidente encabezados por San Vicente de la Barquera.

En cuanto a cifras de bocarte, los únicos datos que he podido recopilar sobre las costeras de este clupeido se recogen en la villa castreña que, pese a las limitaciones que presenta al no ser un puerto especialmente representativo de esta pesquería, nos ratifican en lo anteriormente expuesto. Los tres peores años del periodo analizado son coincidentes en ambas gráficas y el ascenso paulatino argumentado para el general de Cantabria, también esta recogido en los datos del bocarte castreño. Asimismo los porcentajes calculados nos indican un progresivo y destacado aumento de los valores de anchoa sobre el total, los cuales en un 90% eran consumidos por las industrias transformadoras existentes en la villa.

Este incremento iniciado con el fin de la contienda mundial fue, en parte, impulsado por la política del gobierno franquista, que puso sus miras en el sector pesquero como medio de provisión de víveres para la España hambrienta y necesitada de alimentos de la posguerra. Un interesante y llamativo cambio en el sector que pasó de autofinanciarse tanto las construcciones como las mejoras a realizar a verse ayudado por la intervención e implicación de la Administración. Con esta finalidad se promulgó en 1939 la Ley de Crédito Naval que básicamente se centraba en la concesión de préstamos que facilitaran e incitaran a los pescadores a la hora de adquirir nuevas embarcaciones o reformar las viejas.

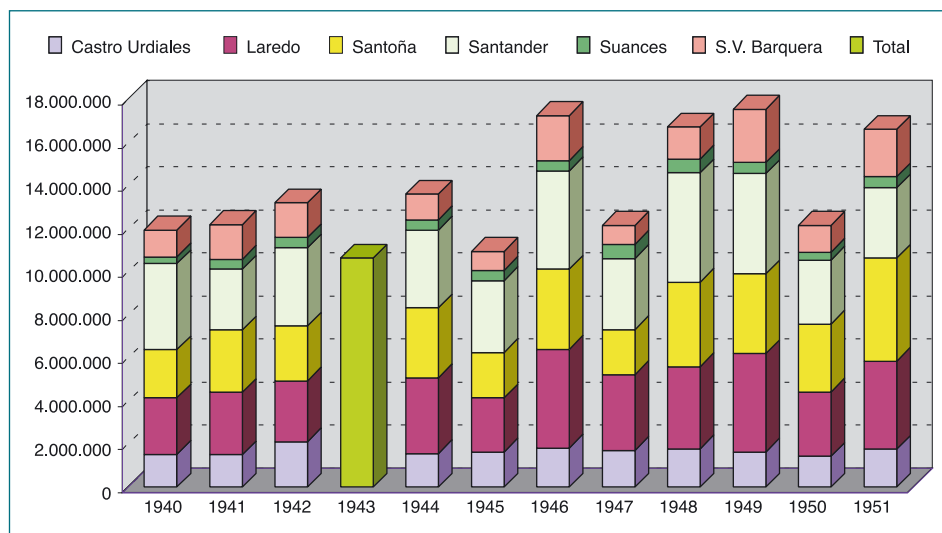
A su vez a partir de 1949 se instauró otro tipo de ayudas crediticias por vía de la renovada Caja Central del Crédito Marítimo y Pesquero que llegaban a



ofrecer más de la mitad del valor de las ayudas declaradas, dependiendo de los casos²⁴². Este impulso permitió regenerar la flota, iniciando el declive de las lanchas vaporas las cuales iban a ser sustituidas por otras lanchas propulsadas por motores diesel que acabarían siendo la pieza clave del sector pesquero en las

siguientes décadas. La eliminación de máquinas y calderas generó una mayor disponibilidad de espacio en el buque que fue aprovechado para la instalación de una nevera en proa que venía a complementar la que habitualmente se disponía en la parte de popa en los vapores de los años treinta²⁴³.

Gráfico 8.
Pescado desembarcado en los puertos de Cantabria



* En la columna de Laredo están sumadas las descargas de Colindres. De igual modo sucede con Comillas y San Vicente de la Barquera.

Fuente: AHCOINC, Sección: Fomento. Actividades económicas, Caja 42, carpeta 607: Estadísticas de pesca capturadas en los puertos de la provincia de Santander. 1934-1946. *Estadística(s) de Pesca* (1942-1951), Ministerio de Industria y Comercio, Madrid, vv.pp., *Memoria(s) Comercial(es)* (1940-1942), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, vv.pp.

²⁴² GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús (2005), «El bulto y la sombra: la financiación del sector pesquero y la hipoteca naval (1900-1959)», ponencia presentada en el VII Congreso de la Asociación Española de Historia Económica, Santiago de Compostela, pp. 17-26.

²⁴³ APRAIZ, Juan Antonio y ASTUI ZARRAGA, Aingeru (1989): «La pesca en Euskalherria. La pesca de bajura» en ITSASOA, *El mar de Euskalherria. La naturaleza, el hombre y su historia*, Vol. IV, Editorial Etor, San Sebastián, p. 84.



La producción de salazón en Cantabria

Las cifras expuestas en el gráfico sobre la anchoa elaborada en salazón presentan tres etapas bien diferenciadas. Para ello hemos tomado como referencia las 3.000 toneladas de producción que según los informes consultados podría significar un buen año²⁴⁴. Así la primera corresponde a los dos primeros años en los que las cantidades beneficiadas sobrepasan dicha cifra. La segunda en la que el volumen decae notablemente, no alcanzando los 2.500.000 de kilos y la tercera de recuperación y progresivo ascenso desde 1948 a 1951, ascenso que se vio interrumpido únicamente en 1949, año en el que las cantidades no alcanzaron dicha referencia. Por puertos el 80% aproximadamente se elaboraba en los puertos de la influencia del Asón, centrándose principalmente en la localidad santoñesa que ya por esos años solía elaborar el 40-50% del volumen provincial.

Pese a ser cifras recogidas y publicadas por la Administración, la fiabilidad de los mismos presentan dudas. Como muy bien indica Alberto Ansola²⁴⁵, los intereses particulares de los fabricantes podrían aumentar, hinchar, dichos números habida cuenta que sobre ellos, es decir, según el volumen de producción se entregaban a los industriales los cupos de aceite, hojalata y las licencias para exportar.

²⁴⁴ AHCOCINC, Sección Fomento. Actividades Económicas, Caja 42 carpeta 613: *La industria conservera e impresiones del año pesquero. 1951.*

²⁴⁵ ANSOLA (1996), op. cit., p. 368.



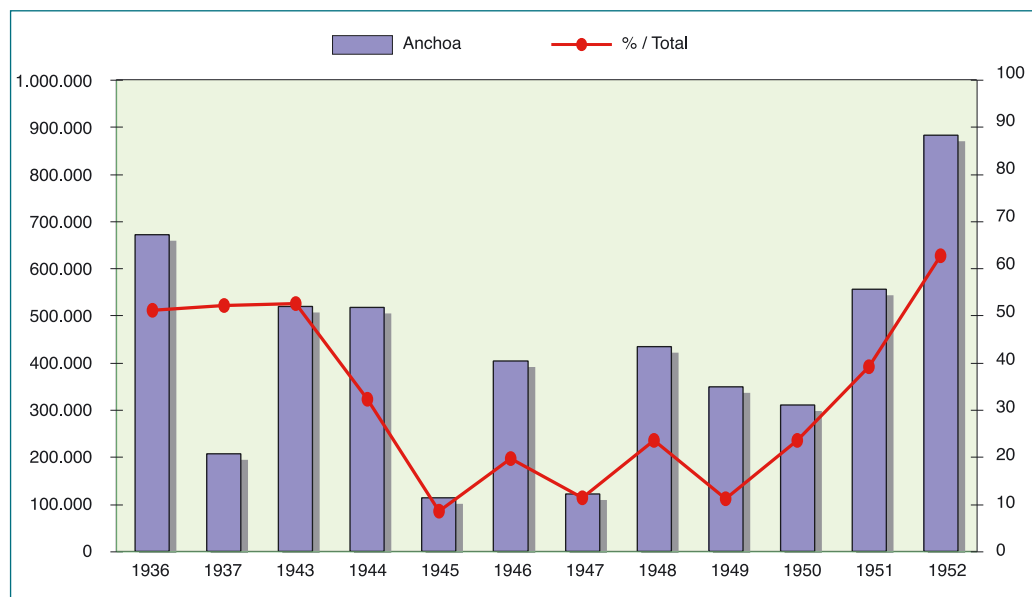
Naves de la empresa de Alfonso Orlando. En primer término la primitiva, dedicada al salazón y adosada a ésta, al fondo, la nueva dedicada a la conserva.

Las consecuencias del bloqueo internacional: los problemas para la exportación

La naturaleza política del gobierno de Franco, unido al discreto apoyo ofrecido al bando perdedor (Alemania e Italia) en la contienda bélica mundial, incidió de manera notable en uno de los segmentos básicos de la industria del salazón: la exportación. La aplicación de una política económica de autosuficiencia, basada en el mantenimiento de una supuesta independencia de los mercados exteriores, añadido a la situación de pobreza y crisis registrada en la España de la posguerra, condicionaron el devenir de las industrias con miras al exterior, de forma más acusada en el sector transformador, tanto conservero como salazonero. Tan sólo el escabeche tuvo cierto auge influenciado notablemente por la dificultad antes comentada de la



Gráfico 9.
Capturas de anchoa en Castro Urdiales y porcentaje sobre el total



Fuente: AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Memorias de la sucursal de Castro Urdiales (mecanografiado), Legajo 33, carpeta 4 expedientes 17-27. AHOCINC, Sección: Memorias, caja 28, carpeta 399: Memoria de la Cámara de Santander. 1938.

falta de aceite y por los cambios de mercados que impulsó las directrices económicas del régimen. Por ello los problemas para exportar desde la llegada de Franco al poder fueron importantes, creciendo aún más según se acercaba el fin de la Segunda Guerra Mundial al someter a España a un aislamiento mundial por parte de los países vencedores.

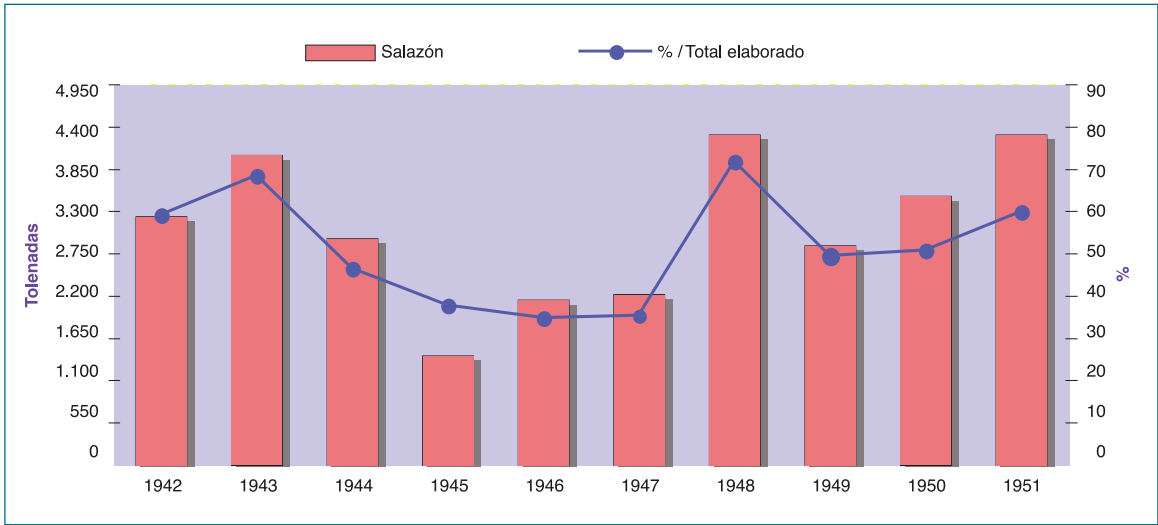
Los problemas comienzan a ser palpables desde 1941. En el mes de abril de ese año la Dirección General de Comercio decide suprimir las exportaciones

españolas²⁴⁶. Esta orden conllevó la rápida reacción de los fabricantes que buscaron una solución de urgencia para poder dar salida a la anchoa ya elaborada. Tras muchas reuniones con dicho organismo, en enero de 1943 se detallan varios convenios alcanzados que posibilitaron la salida de contingentes.

²⁴⁶ ACONSESA, Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Libro 1º 1/12/1923- 23/10/1943, Asamblea extraordinaria del 13/8/1941, p. 115.



Gráfico 10.
Pescado transformado en salazón y porcentaje sobre el total elaborado en la comunidad



Fuente: *Estadística(s) de Pesca (1942-1951)*, op. cit., vv.pp.

Tabla 25.
Flota pesquera de bajura en Cantabria (1942-1951)

	Váporas	Motoras	Aremo	TOTAL
1942	62	358	496	916
1945	73	424	548	1.045
1946	71	370	590	1.031
1947	75	381	654	1.110
1948	75	380	672	1.127
1949	77	386	766	1.229
1950	68	396	872	1.336
1951	67	432	660	1.159

Fuente: *Estadística(s) de Pesca (1942-1951)*, op. cit., vv.pp.

Así se consiguió declarar libre la exportación a Italia y sujeta a cupos trimestrales a Alemania, según lo indicado en el tratado firmado entre ambas naciones en noviembre de 1942. Se calculaba en esa fecha que saldrían de España con dirección a aquellos dos destinos 10.000.000 de kilos de anchoa elaborada²⁴⁷, que según las informaciones recogidas

²⁴⁷ ACONSESA, Actas de la Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Libro 1º, 1/12/1923-23/10/1943, Asamblea anual ordinaria 14/4/1941, Asamblea extraordinaria 13/8/1941, Asamblea 15/12/1942 y Asamblea extraordinaria 29/1/1943.



Boceto litográfico para lata de 10/12 kilos de anchoa en salazón de la marca «Eva» de Domenico Palazzolo. Laredo. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

finalmente no fueron tan cuantiosas. Estas exportaciones quedaron sometidas al régimen de intervención del Banco Exterior de España por Ley del 13 de marzo de ese año²⁴⁸.

Pese a esos buenos augurios, los fabricantes presagiaban un futuro poco halagüeño al entender que Alemania debería de ceñirse a las cifras acordadas en el tratado comercial y por el problema de precios que presentaba Italia al entender que la demanda iba a ser mucho menor ya que hasta la fecha ese país ejercía de mercado puente entre España y Alemania, envíos que en ese momento se realizaban directamente. En verdad estos indicios fueron ciertos pues a media-

dos de año todavía continuaba la anchoa de la temporada anterior en las fábricas de muchos industriales. Un año después, sin embargo, se hablaba de la situación favorable del mercado italiano debido a los destrozos ocasionados con los bombardeos que deterioraron grandes cantidades de este producto.

Pese a no contar con demasiados datos sobre la situación real vivida por los fabricantes, contamos con cinco fichas de renovación del número de exportador en los que se indica el dinero producido por las remisiones al extranjero. Haciendo un cálculo aproximativo, aplicando como variable el valor medio de venta del kilo exportado en 1949 (8 pesetas), único dato estimativo que hemos localizado²⁴⁹, podemos

²⁴⁸ BOE, n° 213, 1/9/1943, p. 7677. Esta ley dejó de tener efecto en 1946, ACONSESA, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Actas, Libro 2°, 21/3/1944-22/2/1964, Asamblea ordinaria 27/4/1946.

²⁴⁹ AHCOCINC, Sección: Importación-Exportación. Caja 55, carpeta 755: *Revista de exportaciones*. 1949.



Trabajando filete en «La Cantábrica» de Salvatore Orlando. Años sesenta. Documento fotográfico cedido amablemente por Alfonso Orlando Castañeda.

descubrir las cantidades exportadas por estos cinco fabricantes que nos permita observar como se amoldaron a la situación mundial. Obviamente estas cifras son meramente estimativas e indicativas ya que por su naturaleza pudieran no ser del todo acertadas.

Según la operación, y haciendo extensivas las apreciaciones al resto de fabricantes italianos, parece ser que éstos trabajaron con cierta normalidad durante los primeros años, si se compara con datos del periodo prebélico español. Los volúmenes apuntados se mandaron prácticamente íntegros a puertos trasalpinos. Cotejando las fichas de salazoneros españoles vemos cómo las realidades fueron distintas. En muchos casos, tan sólo exportan un año, en otros poseían la producción en fábrica y otros tuvieron que vender en el mercado español. Esta coyuntura favorable se vio frenada en los siguientes años al encrudecerse la situación en Italia por motivos bélicos por lo que podemos entender que la crisis mundial afectó a los fabricantes italianos en fechas más tardías.

A pesar de las restricciones mundiales, para esos años los fabricantes, tanto nacionales como italianos, empezaron a mandar producción a otros países del bloque aliado. Así para finales de 1943 se empezaron a enviar pequeñas partidas de anchoa a Estados Unidos de costas anteriores, intentando con ello evitar perder las cantidades almacenadas en sus fábricas. De este modo, se pretendía abrir nuevos mercados en vista de la delicada situación existente en los mercados tradicionales a medida que avanzaba la guerra como así ocurría en Italia en los años finales del conflicto.

Pese a ello la situación en ese periodo fue complicándose a medida que pasaban los años y los almacenes no terminaban de vaciarse sino al contrario, aumentando con las compras de las siguientes costas. Esto sucedió especialmente con la anchoa de las temporadas de 1942 a 1944. Terminada la contienda bélica mundial, tímidamente se inician contactos comerciales con los países vencedores que favorecieron la salida de producto. En el tratado firmado con la vecina Francia en 1945 se incluyó una partida de anchoa de 2.500 toneladas. Al mismo tiempo se fueron desarrollando acciones encaminadas a la adquisición de mayor volumen de hojalata para el suministro a los industriales. Ese mismo año se concertó un convenio comercial con Italia en el que se incluía la exportación de 5.000 toneladas. Un año más tarde se anuncia el envío de cantidades de anchoa al país trasalpino y al mercado inglés²⁵⁰. Aunque el panorama

²⁵⁰ AHBBV, Fondo Banco Bilbao, Memorias de la sucursal en la plaza de Castro Urdiales (mecnografiados), Legajo 33, carpeta 4 expedientes 4-8.



Boceto litográfico para lata de filete de anchoa de la firma Salvatore Orlando. Años cuarenta. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

Tabla 26.
Estimación de la producción exportada por las distintas casas italianas (kilos)

	1941	1942	1943
Andrea Lo Coco D'Amato	12.771,62	36.250,00	0,00
Angelo Cefalù fu Giuseppe	21.875,00	118.750,00	0,00
Hijos de Giovanni Vella	21.332,80	2.151,28	0,00
Nicolò Lo Coco	15.500,00	17.500,00	0,00
Salvatore Palazzolo Ajello	24.375,00	10.000,00	0,00

Fuente: AHCOINC, Sección: Importación-Exportación, Caja 53, Carpeta 735: *Solicitud y fichas de exportación. 1944.*

mejoró ostentosamente con la aplicación de estas acciones la realidad indica que pese a lo positivo que resultaron para el sector, no fueron suficientes para dar salida a la anchoa almacenada durante los años de 1942 y 1943.

Para tal fin se buscaron fórmulas que incitaran su salida como precios de venta más baratos o la inclusión obligatoria de venta por fabricante de un porcentaje del total exportado (3/2). Pese a ello el stock de mercancía era considerable y muy difícil de colocar. Como última solución realizaron llamadas a las Cámaras de Comercio de Italia con ofertas colectivas de fabricantes que pudieran dar una definitiva solución al

problema. Pese a ello muchos no pudieron proseguir su actividad. La rémora de un capital invertido, sin recuperar y por acción directa sin posibilidad tangible de numerario para hacer frente a los créditos adquiridos, a lo que se sumó un aumento sustancial en el pago de la contribución industrial, obligaron a muchos de los industriales, los más pequeños y, por lo tanto, más débiles a desistir, cuando no a declararse en quiebra²⁵¹.

²⁵¹ ACONSESA, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Actas, Libro 2º, 21/3/1944-22/2/1964, Actas de reunión de los delegados de puertos: 27/10/1944, 25/10/1945,



Con todo ello la situación en los años posbélicos parece ser que no fueron del todo malos en comparación con los anteriores. Sin embargo, los negros nubarrones se cernían de nuevo sobre el sector del salazón. La desvalorización de la moneda italiana provocó la paralización de la producción de anchoa hacia aquellos mercados, que continuaban siendo los más importantes. A su vez sus las mejores condiciones que presentaba la lira con respecto al dólar, permitía a los italianos reexportar la mercancía española depositada en Italia a los países del área del dólar en condiciones favorables para aquellos. El mismo tratado firmado en 1949 con Italia que fijaba los cambios en relación con la moneda americana perjudicó la exportación a dicho país. Esta circunstancia fue protestada por los fabricantes los cuales consiguieron en diciembre de 1949 una modificación en los cambios especiales en la anchoa en salazón que si bien no satisfacían por completo al estamento industrial, permitía su exportación²⁵².

Al dictarse en fecha tardía solamente se pudo colocar la mitad de la mercancía producida ese año, quedando en stock la otra mitad. Para los dos siguientes años los informes explican una mejora considerable

1/1/1946, 20/4/1946 y asamblea ordinaria 27/4/1946. AHCO-CINC, Sección Fomento. Actividades Económicas, Caja 42 carpeta 612: *Informes de la industria conservera y salazonera. 1944*.

²⁵² ACONSESA, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Actas, Libro 2º, 21/3/1944-22/2/1964, Actas de reunión de los delegados de puertos: 20/2/1948, 17/3/1949, 9/12/1949 y asamblea general 22/3/1950. AHCO-CINC, Sección Fomento. Importación-Exportación, Caja 55, carpeta 755: *Revista. Exportaciones. 1949*.



Metalgrafía de la marca «La Romana» de Giuseppe Marino. Laredo. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

que en el caso concreto de 1951 se tildó como excelente, tanto de producción como de exportación, cifrándose en 1.000 toneladas de anchoa enviadas al país trasalpino además de otras tantas toneladas destinadas al filete. Las disposiciones respecto a los cambios especiales anteriormente citados, y la menor intervención y mayor rapidez a la hora de tramitar las licencias de exportación, fueron los principales factores que repercutieron en este balance positivo. Por el contrario la competencia portuguesa y la creación de una industria conservera protegida por el estado de Sicilia fueron las incidencias negativas a las que tenían que hacer frente los industriales²⁵³.

²⁵³ AHCO-CINC, Sección Fomento. Actividades Económicas, Caja 42 carpeta 613: *La industria conservera e impresiones del año pesquero. 1951. Memoria Comercial y Económica de la provincia de Santander. 1947-1951* (1951) Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, p. 138.



Quizás con la idea de evitar en lo posible situaciones como las anteriores y con la idea de activar las ventas en el exterior y posibilitar una modificación ventajosa en el caso de la lira, se redactó una petición por parte de la Federación de Fabricantes del Litoral Cantábrico y del Presidente de la Cámara de Comercio en 1949 para solicitar a las autoridades gubernamentales el establecimiento en los puertos cántabros de un régimen especial de exportación que abarcara a las industrias transformadoras de pescado, siguiendo las norma trazadas ya en las operaciones similares como por ejemplo en Galicia con la C.P.1. o anteriormente en Guipúzcoa con la «Operación G», también llamada M-1. En 1951 todavía sin resolver dicha petición renuevan la solicitud al Ministerio de Industria y Comercio, contestándoles afirmativamente, quedando creada por Orden de 30 de mayo la conocida C.P.3 (Conservas de Pescado 3) en la que aglutinaban a todos los fabricantes del Cantábrico, excepto los gallegos²⁵⁴. Pese a esos buenos augurios, un industrial de origen italiano pero afincado en Laredo, protestaba por el incumplimiento de su articulado pues a pesar de que dentro de esta operación se incluía al salazón, en el primer año, y desconociendo los motivos interpretativos, quedó excluida del ámbito de la operación²⁵⁵. Ese error, parece ser que fue subsanado en los siguientes años.

²⁵⁴ AHCOCINC, Sección Fomento. Importación-Exportación, Caja 55 carpeta 761: *Exportaciones. Situación del sector conservero (Operación C.P. 3) de Santander y de todo el norte de España (Producción, exportación, obreros, etc.) elaborada para solicitar la creación de una zona especial de exportación. 1951.*

²⁵⁵ AHCOCINC, Sección: Fomento. Actividades Económicas, Caja 42, carpeta 614: *Situación de la industria conservera. 1952.* Autor: G. Orlando.

La demasía de producción que no podía ser exportada condicionó una reconversión del destino de la misma. La única solución para no perder dicha mercancía pasaba por su transformación en filete con miras a los mercados nacionales, paso que chocaba con el inconveniente de su elevado precio. Por ello los fabricantes suplicaron y consiguieron de la Comisaría General de Abastecimientos la concesión de libertad de precios para las elaboraciones de anchoa en salazón, filete y rollo en aceite en febrero de 1943. Esta misma coyuntura fue aplicada al filete de relanzón en 1948²⁵⁶. Como vemos la paulatina dedicación por el filete fue consecuencia directa de la imposibilidad de exportar. Esta actitud, que se registrará en mayor medida en la siguiente etapa, provocó un progresivo aumento de su consumo sobre todo en las plazas españolas y también, aunque en menor medida, en las exteriores, lo que provocó una marcada especialización del filete en el territorio de Cantabria, siendo su rasgo identificador a nivel nacional e internacional en los siguientes años.

Cabe destacar para finalizar este capítulo, los cambios en los envíos. Así para los años posbélicos, la tradicional tendencia a enviar mercancía en consignación fue desapareciendo, instaurando la denominada compra en fábrica o en firme, es decir, era el comprador quién venía a la industria, observaba minuciosamente las latas, con una pericia y una dedicación casi sagradas, para posteriormente contratar la venta

²⁵⁶ BOE, nº 51, 17/9/1943, p. 1725 y 17/9/1943, p. 9042. ACONSESA, Fondo: *Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico*. Actas, Libro 2º 21/3/1944-22/2/196, asamblea general ordinaria 20/2/1948.



Metalgrafía para filete de anchoa de la firma de Donato Tagliavia. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

de la partida deseada. También se estilaba la venta concertada en la que el fabricante apalabraba una cantidad con el importador de antemano²⁵⁷.

Los fabricantes italianos ante la exportación. Misma coyuntura pero recursos distintos

Ante los problemas para exportar ya explicados, los italianos que decidieron proseguir con las actividades en la posguerra actuaron con una actitud distinta, que podría calificarse como inteligente por su gran visión comercial. Observando los graves inconvenientes que presentaba el mercado natural, el italiano, los principales elaboradores (quizás los únicos que disponían de posibilidades para ello) rolarán sus destinos de venta, apuntando hacia el mercado estadounidense y a sus

colonias de trasalpinos afincados en ellos. Esta vía, explorada en los años veinte, pasó de ser algo testimonial a convertirse en un mercado importante para los fabricantes, máxime con las circunstancias que acaecieron durante los años cuarenta. Los datos hablan claramente de esa magnitud. Mientras que en 1931 las exportaciones totales (italianos y fabricantes nacionales) por el puerto de Santoña apenas suponían un 8% del total²⁵⁸, en 1949 sólo las cifras alcanzadas por los principales fabricantes italianos representaban el 20,7% del total de anchoa en salazón despachada hacia aquellos mercados²⁵⁹.

En esa labor tuvo mucho que ver la actitud desarrollada por el siciliano afincado en Castro Giuseppe Cefalù Tarantino que a medidos de los treinta estableció una sociedad para la importación y exportación entre España y los Estados Unidos, comerciando

²⁵⁷ ACONSESA, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Actas, Libro 2º, 21/3/1944-22/2/1964, Actas de reunión de los delegados de puertos, 28/11/1947 y Asamblea General Ordinaria 5/3/1947.

²⁵⁸ Las mercancías salidas por el puerto de Santander con destino a aquellas plazas apenas llegaban al 2%.

²⁵⁹ AHCOCINC, Sección: Importación-Exportación. Caja 55, carpeta 755: *Revista de exportaciones*. 1949.



Membrete de la casa Alfonso Orlando. Años cincuenta. Documento cedido amablemente por el investigador e historiador Manuel Ramón Rodríguez Rodríguez (Candás).

en el tumultuoso año de 1937, más de mil cajas de pescado en salazón²⁶⁰. Esta actitud se vera refrendada tras el fin de la contienda civil española cuando se renueven los números del registro de exportadores. Cotejando las informaciones remitidas por los fabricantes podemos ver como buena parte de ellos exportaban ya a aquel país, señalando también que las principales casas poseían ya representantes en su

suelo además de en los clásicos puertos italiano. Este hecho que denota la importancia adquirida para los fabricantes fue más patente en los años finales de los cuarenta cuando los gobiernos español y americano intensificaron sus relaciones.

Esta circunstancia permitió a Gaetana Orlando, en su nombre y en el de su padre G. Battista Orlando, realizar y presentar un interesante estudio al Ministerio de Comercio como sugerencias al Plan de expansión de exportaciones al mercado anglosajón. En él detalla sus exportaciones que en el trienio de

²⁶⁰ Lo Coco (2002), op. cit., s.p.



1948 a 1951 alcanzaron una media de 129.650 kilos de los que un 23,85% tenían destino americano. De las cifras totales se calculaba en un 22,5 el porcentaje de producción en filete, que gran parte (17,6% del total de filete elaborado) era para aquellas tierras. Aparte de la propia novedad de un mercado, las plazas americanas presentaban un aliciente que no estaba presente en las italianas como era su aceptable absorción de filete. Esta producción no tenía salida en aquel país por ser ellos los que la transformaban en filetes de manera artesanal, un procedimiento ancestral que efectuaban los italianos como nadie. Por ello el decidido interés por parte de los fabricantes por ir copando cuota de mercado en aquel inmenso país.

La industrial detalla varios puntos de vista para mejorar las transacciones con aquella nación. Entre otras, destaca las perennes peticiones de aceite y hojalata que impidiera al fabricante importarla a precios elevados lo que conlleva un encarecimiento del producto resultante y, por lo tanto, peores condiciones para competir, presentando un producto más barato y, por lo tanto, más fácil de vender. Esto sucedía con el salazón, por el contrario el filete tenía una dura competencia de la vecina Portugal la cual acaparaba buena parte de ese mercado al contar con menos trabas interventoras y al ser tradicionalmente exportador a aquellas tierras, lo que le permitía tener cierto mercado ya ganado²⁶¹.

²⁶¹ AHOCINC, Sección: Importación-Exportación, Caja 55, carpeta 763: *Informe al Ministerio de Comercio, con sugerencias al Plan de expansión de exportaciones a EE.UU. que formula G. Orlando. 1952.*

El otro cambio: la reestructuración de la empresa y la conversión en fabricantes de conservas. ¿Una transformación interesada?

Otra nota destacable en la actitud de los salazoneros trasalpinos en esta época fue su reconversión a conserveros. Este comportamiento llevó implícito una serie de fundamentos subyacentes que invitan a pensar en un interesado cambio nominal que favoreciera el mayor acopio de materias primas, por lo que salvo casos aislados, se debe de entender simplemente como una forma de burlar el procedimiento administrativo. Los actores de esta nueva nómina de industriales fueron, como sucedió con los primeros italianos que se dedicaron al fileteado, fabricantes avencindados en nuestros puertos, en la mayoría de los casos su paso a conserveros estuvo relacionado con dicha actividad, es decir, con la «obligada» dedicación al filete, no trabajando más especies, salvo en ocasiones de bonanza, relanzón o sardina, es decir, pescas susceptibles al salazón o fileteado.

En esta lista estarían Michele Bosco de Castro; Domenico Palazzolo y Giovanni Battista Orlando (1939), Giuseppe Marino (1940), Gaetana Orlando (1948), la filial de Salvatore Orlando (1940) todas ellas en Laredo; Giovanni Bosco en San Vicente de la Barquera y las casas santoñesas de Hijos de Giovanni Vella, Leonardo Oliveri (1943), la empresa de José María Orlando Olasagasti y Giuseppe Oliveri de la Ditta A. Pontecorboli en 1947. La única excepción a esta norma la presenta Alfonso Orlando que en verdad se reconvirtió en fabricante de conserva desde 1943 transformando aparte de las elaboraciones típi-



Vista de las instalaciones industriales de Giovanni Battista Orlando en la calle Zamanillo. Laredo.

cas de anchoa, bonito, chicharrillo, palometa e incluso melva. Otros de los citados con posterioridad si fueron convirtiéndose en verdaderos conserveros, como pasó por ejemplo con Giuseppe Marino, Michele Bosco o José María Orlando. Otros casos que hay que destacar de las artimañas llevadas a cabo por estos fabricantes fueron la inscripción de sus hijos como nuevos fabricantes, a la vez que ellos mantenían su industria paralela en la misma fábrica. Con ello perseguían abastecerse de mayores cantidades de *inputs* así como mayores permisos para la exportación. Estos casos se concretan en los primos José María y Gaetana Orlando.

Esta realidad queda más nítidamente plasmada a través de las distintas informaciones sobre utillaje en las fábricas en las que se detallan los útiles típicos y básicos para el salazón (tinajas, envases, tablas, tacos, piedras, bancos, banquetas, etc.) anotando además una máquina cerradora movida por un pequeño motor que por lo general era de 1 H.P. y,

extraordinariamente una pestañadora con las mismas características. En ninguno de los casos se anotan pailas ni autoclaves ni calderas que nos demostraran una auténtica actividad conservera.

La presencia italiana en esta etapa

La convulsa etapa vivida también afectó al asentamiento de fabricantes. Muchos de ellos aguantaron los duros años, si bien acabaron arrojando la toalla y abandonando. Otros abrirán lonjas con la idea de probar suerte en el negocio, teniendo que abandonar en corto espacio. Tan sólo las empresas fuertes, las tradicionales y continuadoras del periodo anterior, proseguirán con la actividad durante todo el tiempo analizado, sufriendo también alteraciones de orden industrial o de cambio de regencia. Para ello repasaremos la historia en cada puerto.



Vista general de la fábrica de la sociedad Abramo Pontecorboli. Santoña.



Tabla 27.
Datos de exportación de las principales casas trasalpinas (kilos) 1949

	Anchoa en salazón				Sardina A.	Anchoa A.	TOTAL
	ITALIA	EEUU.	EGIPTO	MALTA	ALEMANIA	EEUU/EGIP.	
Alberto Giannitrapani	31.500	–	26*	–	–	–	31.500
Alfonso Orlando	–	42.700	–	–	–	–	42.700
Angelo Parodi	–	45.000	–	–	–	–	45.000
Antonino Cusimano	4.139	8.065	–	–	–	–	12.204
Donato Tagliavia	30.294	–	–	–	–	–	30.294
Erice S.A.	50.000	–	–	–	–	–	50.000
Francesco D’Acquisto	24.000	–	–	–	–	–	24.000
G. Battista Orlando	64.400	8.550	–	–	–	–	72.950
Gaetana Orlando	110.000	8.550	–	–	–	–	118.550
Giuseppe Cefalù fu Angelo	–	32.239	–	–	–	–	32.239
Giuseppe Marino	90.000	67.600	3.850	–	30	2.174	161.480
Leonardo Oliveri	37.436	–	–	–	–	–	37.436
Liborio Orlando	–	50.000	–	–	–	–	50.000
Salvatore Orlando	50.000	–	–	25.000	–	–	75.000
Salvatore Tarantino	129.110	–	–	–	–	–	129.110
TOTAL	620.879	262.704	3.850	25.000	30	2.174	912.463

* Cajas. Las casillas Anchoa A. y Sardina A. corresponden a preparaciones en aceite.
Fuente: AHOCINC, Sección: Importación-Exportación, Caja 55, carpeta 755: *Revista de exportaciones. 1949.*



Boceto litográfico para la empresa de Michele Bosco en Castro Urdiales. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.



Tabla 28.
Representantes de las principales casas italiana en los mercados mundiales (1941)

	ITALIA		EEUU.		INGLATERRA y otros	
Alfonso Orlando	Carlo Groz	Génova	J. R. Tolibia	New York	José Sáez	Londres
"	Nicola Bertagni	Livorno			Armado Ramella	Túnez
"	V. Sannino	Nápoles				
Donato Tagliavia	Pasquale Gianelli	Torino				
Salvatore Tarantino	Pasquale Gianelli	Torino				
Francesco D'Acquisto	S.A.C.I.A.	Génova				
Ditta. A. Pontecorboli	D. A. Pontecorboli	Nápoles				
Leonardo Oliveri	S.A.C.I.A.	Génova				
"	D. A. Pontecorboli	Nápoles				
G. Battista Orlando	Carlo Groz	Génova	Villar & Osorio	New York		
Santo Marino fu Vin.	Santo Marino fu V.	Porticello	Pastene & C.	Boston	H. Salvarelli A. L.	Londres
Alberto Giannitrapani	Estefano Puppo e C°	Génova				
"	Orlando Barba	Génova				
"	Nicola Bertagni	Livorno				
"	Nicolò Lanata e figlio	Génova				
Giuseppe Marino fu S.	Orlando Barba	Génova				
Salvatore Palazzolo	Salvatore Palazzolo	Génova				
Domenico Marabotti	Domenico Marabotti	Génova				
Andrea Lo Coco	Giuseppe Cassius	Génova				
"	S.A.C.I.A.	Génova				
Salvatore Orlando	Co.Pe. Co.	Génova			S. Orte	Londres
"	Vincenzo Sannino	Nápoles				

S.A.C.I.A. (*Società Anonima Commercio Importazione Alimentaria*).
Fuente: AHCOINC, Sección Importación-Exportación, Caja 53, carpeta 727: Registro Oficial de Exportadores. 1940-1941.

Castro Urdiales

En la localidad castreña se mantienen en activo los principales fabricantes establecidos en el periodo republicano, concretamente Camilo Sclaverani,

Giuseppe Cefalù, Michele Bosco y Nicolò Lo Coco. Este número se redujo en 1949 por el fallecimiento de Camilo Sclaverani. Un año después sus herederos reinician las actividades solicitando permiso para instalar dos motores en su fábrica para dar continuidad



a las labores del salazón²⁶². Por último, señalar el alta de Juan Bautista Orlando Olasagasti, hijo de Salvatore Orlando, dedicándose al salazón.

Laredo

Siete son los fabricantes que continuaron con la labor en dicha plaza, siendo cinco las altas presentadas en esta etapa, alguna de ella como continuadora de otra firma anterior. Las novedades vienen de la mano de Gateano Cannizo, que tras residir en Bermeo, decide regresar y establecerse nuevamente en la villa laredana, y la nueva instalación de Salvatore Palazzolo Ajello, que se presenta como filial de la matriz santonésa. Otras variaciones que se concretan son los cambios en las regencias de dos firmas, concretamente en la casa de Santo Marino fu Vincenzo, que a partir de 1950 pasa a manos de su hijo Vincenzo, con locales en la calle Doctor Velasco y posteriormente en Menéndez Pelayo, y en la de Santo Marino D'Amato al cual le sucede su hijo Giuseppe Marino Linaje en 1939, si bien en el bienio 1948-1949 se vuelve a dar de alta, seguramente para constatar como otro fabricante más y obtener así los cupos correspondientes para sumarlos a los de su hijo que en esos años trabajaba en la fábrica de la familia instalada en la calle Emperador.

También se constatan cambios en la firma de Giovanni Battista Orlando, sin embargo estos fueron más complicados. Hasta 1950 continuó con los trabajos

bajo su nombre comercial, si bien a partir de 1946 su hija Gaetana Orlando inscribe una nueva sociedad paralela que actúa como tal pero que trabajaba en el mismo local que su padre en la calle Zamanillo. En esos años finales mantuvieron sendas firmas independientes con el mismo fin antes comentado. Desde 1951 y hasta 1960 actuó como única responsable de la firma en Laredo, estando acompañada en las labores por su marido Álvaro de Blas y Piquer. Por el contrario su padre regentó la fábrica en la vecina villa de Colindres. Pese a todas estas variaciones, todos los nombres respondían a una sola firma.

El repaso a la villa pejina lo terminamos con otros tres apellidos. Dos de ellos cerraron sus puertas en 1942, concretamente Domenico Balistreri y



Tapa para lata de filete de anchoa de la firma Giovanni Battista Orlando. Laredo. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiry y Cía. Bilbao.

²⁶² AHMCU, Libro de Actas de la Comisión Municipal Permanente (1949-1951), 5/5/1949, p. 153.



Metalgrafía de la marca principal de Santo Marino fu Vincenzo y posteriormente de sus hijos denominada «El Gallo». Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

Domenico Palazzolo Ajello. Este último fabricante montó una sociedad en 1936 en la que entraba su cuñado Alessandro Maccione con el cual trabajo toda su carrera industrial. El último personaje que nos disponemos a tratar fue el único que no sufrió alteración en ese lapso de tiempo.

Nos referimos a Alberto Giannitrapani, que desarrollo su actividad en una lonja de la calle Emperador. Hemos dejado para el final la inscripción en algunos listados de Nicolò Lo Coco como fabricante en 1938 por entender que su fiabilidad es más que dudable.



Colindres

Angelo Cefalù fu Giuseppe, Giuseppe Fazzina, Francesco D'Acquisto y la filial de Gaetano Salvatore Zizzo fueron las firmas que iniciaron el periodo en esta villa. Las dos últimas acabaron abandonando sus establecimientos para centrarse únicamente en la villa santonesa, primero Zizzo (1939) y posteriormente D'Acquisto (1942). La primera firma apuntada también terminó sus días en este periodo, concretamente en 1950. Solamente permanecerá en activo durante toda esta etapa la firma de Giuseppe Fazzina que fue, sin lugar a dudas la firma trasalpina más importante de las asentadas en su historia. Su establecimiento se localizaba en la calle La Mar.

Según avanzaban los años, aparecieron intermitentemente nuevos fabricantes que permanecieron trabajando durante largos periodos. El primero de ellos fue Andrea Lo Coco que trabajo desde 1938 a 1949

en dos locales, primero en una lonja cercana a la lonja vieja y, posteriormente, en una fábrica de la calle del Carmen, para posteriormente trasladarse a Santoña y trabajar junto a su tío Pietro Zizzo en la casa de Salvatore Zizzo. Otro caso similar fue el que aconteció en la sociedad de Domenico Palazzolo. Aunque en un principio la industria de Colindres se estableciera como filial de la que poseía en Laredo, a partir de 1943 fue la sede de la empresa, que como ya hemos comentado, tenía como socio a su cuñado. También hay que señalar que en algunos listados aparece la empresa a nombre de su mujer Ersilia Maccione²⁶³. La siguiente sociedad fue la de Carlo América, que en aquellos años poseía la sede central en la villa asturiana de Candás. Su inicio en la localidad cántabra

²⁶³ *Anuario Económico de la Montaña* (1947), Santander, páginas de la guía comercial. Escabeche.



Tabla 29.
Fabricantes italianos asentados en Laredo

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1919-1936	
Salvatore Cusumano/Eugenio Cardini & Co.	Terrasini/Livorno	1919-1924	
Fratelli Orlando	Terrasini (Sicilia)	1919-1929	
Giovanni Battista Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1930-43/1945-50/1961-78	1965
Francisco Vilá/Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú de G./Génova	1919-1928	
Sepett S.A. Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1929-1930	
Gaetano Canizzo Scola	Palermo (Sicilia)	1919-1930/1945/1947-55	
Leonardo Marino	Porticello (Sicilia)	1923-1934	
Santo Marino D'Amato	Porticello (Sicilia)	1923-29/1933-38/1948-49	
Salvatore Palazzolo	Terrasini (Sicilia)	1924-1929	
Santo Marino fu Vincenzo	Porticello (Sicilia)	1929-1949	
Domenico Balistrieri Morana	Sicilia	1928-1942	
Enrico Mercenaro		1929-1932	
Liborio Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1931-1933	
Alberto Giannitrapani Federico	Trápani (Sicilia)	1932-1969	1940
Domenico Palazzolo Ajello	Terrasini (Sicilia)	1932-1942/1955-1960	
Filipo D'Amato	Porticello (Sicilia)	1931-1935	
Nicola Lo Coco	Porticello (Sicilia)	1938	
Salvatore Palazzolo Ajello	Terrasini (Sicilia)	1930-1932/1936-38	
Giuseppe Marino Linaje	Laredo	1939-1980	1940
Vincenzo Marino Scardina	Porticello (Sicilia)	1950-1969	1962
Tomasso Giannitrapani Salcines	Laredo	1955-1966/1971-1989	
Salvatore Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1940-1968	1960
Gaetana Orlando Guereca	Laredo	1946-1960	1949
Salvatore Tarantino Sapienza	Porticello (Sicilia)	1956-1960	
Federico Marino Scardina	Porticello (Sicilia)	1960	
Chiaffredo Nassari Rovera	Dronero (Cuneo)	1961-1962	
Conservas Fredo S.A.	Dronero (Cuneo)	1963-2006	
Federico Giannitrapani Salcines	Laredo	1965	
Domenico Tarantino Sanfilippo	Santa Flavia (Sicilia)	1965-1973	
SAPEM S.A.	Génova	1969-1995	
PERGISA S.L.	Laredo	1981-2001	

Fuente: ver gráficos 6, 7 y 14.



data de 1947. El otro fabricante que se instaló en 1951 fue Giovanni Battista Orlando, que como ya hemos comentado en el anterior apartado, trabajó hasta 1950 en Laredo. A partir de esa fecha se asienta en la villa colindresa, actuando como una industria independiente en la forma, si bien todo parece indicar que tal independencia no fue total.

Sólo queda reseñar las dos apariciones esporádicas que se registraron en dicha localidad, las cuales correspondían a Domenico Marabotti, importador genovés que mantenía como encargado de sus labores a Agostino Marchesse, y a Salvatore Tarantino que trabajó la costera de 1938 para continuar con sus labores en Santoña, donde tenía la fábrica central. La falta de datos continuos para los años cuarenta nos impide conocer si, con anterioridad, este fabricante trabajó en dicha localidad. También por otras fuentes, tenemos constancia de la actividad de Giuseppe Cefalù, posiblemente en la fábrica de su pariente Angelo Cefalù que por aquellos años estaba regentada por su sobrino Giovanni Cefalù²⁶⁴.

Santoña

Los datos que se registran sobre la villa santoñesa son los más numerosos de todos los enclaves pesqueros de Cantabria. Esto no fue dado de forma casual. Su puerto se había convertido en el centro de la anchoa de Cantabria, y a su alrededor giraban un gran número de fabricas no solo de salazón, sino

²⁶⁴ Información oral de Antonio Cefalù (Santoña).



también conserveras, lo que le convirtió en el principal puerto elaborador del mapa cántabro. Ocho son los fabricantes apuntados en el inicio de la etapa. De ellos la mitad abandonaron la actividad antes de 1951, concretamente se trata de Dante Talan (1938), la sociedad de Domenico Pelazza (1938), el genovés Dario Strixino (1940) y el siciliano Liborio Orlando (1950). La otra mitad prosiguió en activo durante todo el periodo, siendo nombres clásicos en el panorama conservero santoñés. Gaetano Salvatore Zizzo, Angelo Parodi, Leonardo Oliveri y Alfonso Orlando serán los integrantes de este otro grupo.

Hay que hacer una mención especial a la labor del siciliano Alfonso Orlando, pues fue el industrial que más rápido se integró dentro de la cultura conservera local. Su experiencia junto a su suegro en el sector conservero y sus conocimientos sobre el salazón, aprendidos junto a sus hermanos, fueron los valores que le aplicó en su industria, sobre todo, a partir de 1943 cuando ejecuta la compra al Consistorio de unos terrenos anejos a su fabrica de Juan José Ruano,



Tabla 30.
Fabricantes italianos asentados en Colindres

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Giuseppe Oliveri Sutura/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1925-1926	
Agostino Marchesse Ageno (Ismalio Gatto)	Génova	1925-1927	
Salvatore Cefalù Balistrieri	Porticello (Sicilia)	1926-1936	
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1927	
Paulino Oliveri Barbera/Fratelli Orlando	Sciacca (Sicilia)	1927	
Giuseppe Fazzina Ambrogio	Siracusa (Sicilia)	1927-1955	
Dario Strixino	Génova	1929/1936	
Angelo Cefalù fu Giuseppe	Porticello (Sicilia)	1929-1950	
Francesco D'Acquisto Roccapalumba	Porticello (Sicilia)	1930-1942	
Gaetano Salvatore Zizzo fu Antonino	Porticello (Sicilia)	1930-1939	
Agostino Orlando		1931-1933	
Filipo D'Amato	Porticello (Sicilia)	1931-1933	
Santo Marino	Porticello (Sicilia)	1933	
Domenico Marabotti	Génova	1936/1941	
Domenico Palazzolo y Ersilia Anna Maccione	Terrasini (Sicilia)	1938-1947	
Andrea Lo Coco D'Amato	Santa Flavia (Sicilia)	1938-1949	
Carlo America, Ditta	Porticello (Sicilia)	1947-1960	
Salvatore Tarantino Sapienza	Porticello (Sicilia)	1948	
Giovanni Bautista Orlando	Terrasini (Sicilia)	1951-1960	
Consorcio Español Conservero S.A.	Génova	1953-2006	1964
Pelazza S.L.	Génova	1955-1960	
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1957-1966	

Fuente: ver gráficos 6, 7 y 14.

para levantar una nave donde implantó el utillaje necesario para dedicarse a la conserva²⁶⁵. Su producción fue notable, exportando a las principales plazas nacionales y a los principales centros exteriores como Italia, EE.UU., Túnez, Alemania, Inglaterra, Holanda o Suiza,

²⁶⁵ AMS, Secretaría, Actas de Pleno, (1943-1944), 14/6/1943, p. 103 vto. y 25/10/1943, p. 128.

entre otros. Contabilizaba en los años cincuenta una plantilla de 62 obreros, siendo sólo dos de ellos varones.

Su impronta quedó bien marcada entre los sicilianos afincados en la villa en aquellos años de la posguerra mundial, actuando como *cicerone* y no dudando a la hora de ayudar al resto de italianos que durante esos años fueron estableciéndose en la villa tanto a nivel industrial como personal.



Nave en González Ahedo y Juan José Ruano donde trabajó Antonino Cusimano.

El listado santoñés se complementa con apellidos que vuelven a la actividad tras la parada de un año por motivos de la Guerra Civil. Concluidas las batallas en la zona norte de España y ocupada Cantabria por las huestes franquistas, los fabricantes salazoneros que abandonaron su actividad o que regresaron a sus aldeas en Italia, poco a poco vuelven a ocupar sus fábricas. Mientras una parte continuó su actividad durante la siguiente etapa, otra parte cerró sus puertas antes de alcanzar la década de los cincuenta. Dentro de ese primer conjunto estaban incluidos Antonino Gusmano Pizzimenti, Donato Tagliavia, Salvatore Tarantino, Giuseppe Oliveri, de la firma de A. Pontecorboli, e Hijos de Giovanni Vella. Esta última sociedad cambió su razón social en 1947 pasando a denominarse Dolores Vella. Esta empresa inició su regeneración industrial con la compra y permuta de terrenos al Ayuntamiento en la zona de Baldomero Villegas esquina con La Verde donde levantó su nueva fábrica de conservas y salazones tras el permiso obtenido por



Vista de la fachada de los locales de «La Cantábrica» donde trabajó la familia de Salvatore Orlando. El nombre proviene de la primitiva sociedad que erigió los pabellones en los años veinte.

el Consistorio en noviembre de 1951²⁶⁶. No fue la única construcción industrial que se erigió en esta etapa. Giuseppe Oliveri también obtuvo licencia de obra para construir una nave en la calle Juan José Ruano, justo al lado de la nueva edificación de Alfonso Orlando, para destinarlo a almacén²⁶⁷.

El otro subgrupo estaba integrado por la firma importadora de Eugenio Pretto (1947), que mantenía a Teresa Ibáñez Bengoechea como encargada, Salvatore Palazzolo Alfano (1942) y Domenico Marabotti (1941) que al igual que la anterior firma estuvieron en activo en la etapa anterior, y Salvatore Orlando (1947) que trabajó anteriormente en esta plaza y que volverá en los años cincuenta. Su actividad la desarrolló en un principio en un local de la calle Juan

²⁶⁶ AHMS, Caja 8, Actas de la Comisión Municipal Permanente, 23/11/1951, p. 33.

²⁶⁷ AMS, Secretaría, Libro de Actas (1941-1944), 16/1/1944, p. 153 vto.



Tabla 31.
Producción de la firma Alfonso Orlando Gusmano (1936-1949)

	SALAZÓN	FILETE	CONSERVAS				TOTAL	
	Anchoa	Anchoa	Bonito	Chicharrillo	Chicharro	Palometa	Melba	
1936	11.567	–	–	–	–	–	–	11.567
1637	–	–	–	–	–	–	–	
1938	92.315	–	–	–	–	–	–	92.315
1939	81.699	–	–	–	–	–	–	81.699
1940	91.193	–	–	–	–	–	–	91.193
1941	115.000	–	–	–	–	–	–	115.000
1942	53.552	–	–	–	–	–	–	53.552
1943	76.650	–	–	–	–	–	–	76.650
1944	113.000	35.000	–	–	–	–	–	148.000
1945	53.330	40.000	–	–	–	–	–	93.330
1946	99.110	54.000	15.000	13.567	–	–	–	181.677
1947	51.427	35.000	12.567	15.446	35.789	–	–	150.229
1948	155.910	–	10.570	–	37.958	7.950	–	212.388
1949	92.825	17.540	18.590	15.013	93.774	–	8.090	245.832

Fuente: AHCOCINC, Sección: Importación-Exportación, Caja 55, carpeta 756: *Operación «S» Cepesca3. Exportaciones Industria Conservera. 1950.*

José Ruano para pasar en los inicios de los cuarenta a establecerse en los locales de la antigua conservera de «La Cantábrica», teniendo como encargado al también siciliano Domenico Sanfilippo. Este industrial, hijo de Ludovico Sanfilippo, fue contratado por dicha firma en pleno periodo bélico, el cual le pilló en la villa de Mutriku. A raíz de esta vinculación, fue enviado primeramente a Laredo para seguidamente ocuparse de la filial de Orlando en Cudillero donde se casó con M^a Antonia Marqués. Tras el cierre de este local en 1944 se establece en la otra fábrica de la empresa en Santoña donde trabajó hasta su definitivo cierre,

estableciéndose una gran relación entre ambas familias²⁶⁸.

A estos nombres hay que unirles los de Agostino Marchesse, que estuvo en activo durante el bienio de 1939-1940 (probablemente trabajando para Marabotti), el de Gaetano Palazzolo (1938), hijo de de Salvatore, y el de Antonino Alioto (1938). Este fabricante proviene de una estirpe de sicilianos que emigraron a EE.UU. a principios de siglo, los cuales emprendieron el camino de vuelta a Europa a mediados

²⁶⁸ Información oral de Candido Sanfilippo (Santoña).



Tabla 32.
Fabricantes italianos en el puerto de Suances

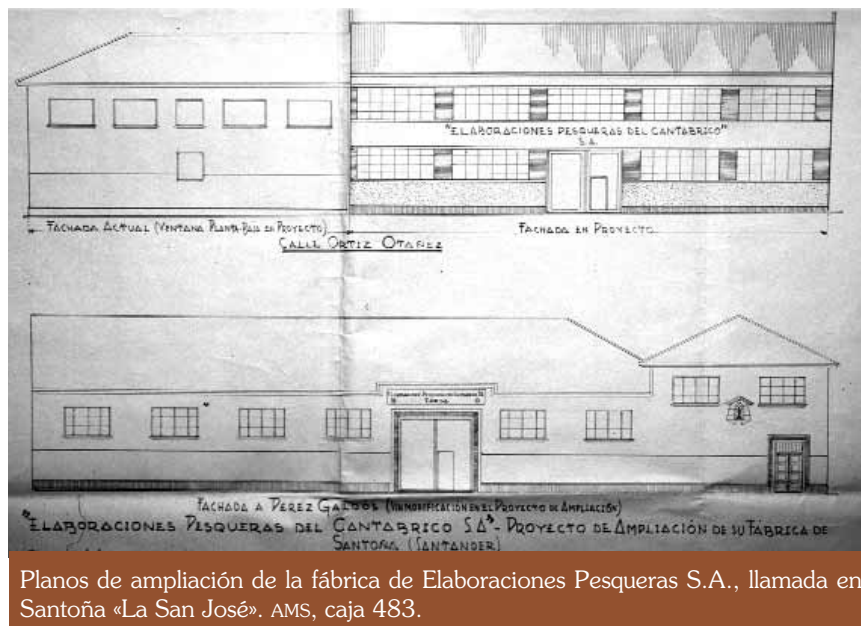
FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO
Leonardo Rodolosi y Salvatore Bando	Trápani (Sicilia)	1922-1930
Erice S.A.	Trápani (Sicilia)	1931-1954
Giuseppe Casella		1927-1928
Salvatore Bando Adamo	Trápani (Sicilia)	1955-1957
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1960-1968

Fuente: ver gráficos 6, 7 y 14.

de los veinte. Como sucediera en el caso de Francesco Cefalù o Santo Marino, deciden invertir en el negocio del salazón acercándose a la localidad vizcaína de Lekeitio en 1927 junto a su padre Gaetano y su hermano Angelo para iniciar sus actividades. Tras dos años allí se instalan en Getaria hasta el inicio de la Guerra Civil para posteriormente llegar a Santoña, trabajando en un local de la calle Juan de la Cosa donde permaneció por tres años.

Ya en la década de los cuarenta aparecen otros apellidos, algunos de ellos eran ya frecuentes en los listados industriales del periodo prebélico y otros iniciarán su andadura en esta villa provenientes de otros

emplazamientos cantábricos. Francesco Cefalù y Salvatore Palazzolo Ajello son los exponentes de la primera coyuntura. El señor Cefalù, tras separarse de la sociedad que mantenía con su hermano, es contratado en el periodo final de la contienda civil por la firma de Hijos de Carlos Albo y trasladado a Bermeo donde permaneció dos o tres temporadas como encargado del salazón. En 1941 abandona a la conservera y vuelve a establecer fábrica independiente en Santoña, concretamente en un bajo de la calle Baldomero Villegas hasta 1949. Habitualmente realizaba producciones para empresas importadoras y para otras salazoneras, como el caso de la firma mutrikuarra de



Planos de ampliación de la fábrica de Elaboraciones Pesqueras S.A., llamada en Santoña «La San José». AMS, caja 483.

Billante²⁶⁹. El otro siciliano llevó las riendas de la empresa familiar hasta 1943. Pasados los duros años de la Guerra Mundial vuelve en 1947 a dedicarse al salazón. Anotamos también la actividad de Giuseppe Sanfilippo como elaborador de salazón en la casa de Liborio Orlando, instalando a su vez un taller de barriería y envases de madera para la industria salazone-
ra en los años de la posguerra.

Los siguientes nombres corresponden a fabricantes nuevos en este puerto. El primero es Fran-

cesco D'Acquisto que inicialmente montó un taller como filial de su fábrica de Colindres para posteriormente abandonar aquella localidad y centrar su producción en ésta. Posteriormente apareció Antonino Cusimano Lafatta, sobrino de Antonino Gusmano. Este industrial se estableció en los años veinte en las villas vizcaínas de Lekeitio y Ondarroa, donde permaneció por etapas, hasta 1943. Tras esa fecha, decide abrir un local en Santoña que complementaba sus talleres de Bermeo y Ribadesella. Ya para finales de los cuarenta cierra esas fábricas quedándose tan sólo con el local santoñés. Otro industrial que llega a esta localidad es José María Orlando, hijo

²⁶⁹ Información oral de Antonio Cefalù (Santoña).



de Salvatore, que se estableció en los mismos locales donde transformaba la anchoa su padre y, por último, anotar el establecimiento de una sociedad registrada en Bilbao titulada *E.P.E.S.A. (Elaboraciones Pesqueras del Cantábrico S.A.)* en la que parte del accionariado era italiano, concretamente se trataba de Ottone Tramonti Buscariol, antiguo encargado de Angelo Parodi en Bermeo²⁷⁰. Para dar comienzo a sus actividades solicitó licencia de obras que le fue concedida en enero de 1949, construyendo una amplia fábrica en la unión entre Pérez Galdós y Ortiz Otáñez, que popularmente fue conocida entre los santoñeses por la *San José* debido a la colocación de una hornacina en la fachada con la efigie de aquel santo.

Santander, Suances y San Vicente de la Barquera

En los otros puertos de la provincia la actividad de los italianos fue perdiendo importancia, llegando a ser apenas testimonial. En la capital santanderina se mantuvo en activo la sociedad Erice S.A. cerrando las puertas de su local en la calle Doctor Madrazo en 1947 y prosiguiendo con la actividad tan sólo en la factoría de Suances, la cual perduró hasta la siguiente década. En la villa barquereña sucedió otro tanto de lo mismo. Continuó con sus trabajos durante esos años únicamente la firma de Leonardo Oliveri, suspendiendo sus actividades las casas de Carlo América (1938) y posteriormente la de Giovanni Bosco (1948).



²⁷⁰ Registro Mercantil de Vizcaya (RMV). Historial de la sociedad EPESA.

Del auge a la crisis. Crónica de la segunda etapa dorada y su rápido decaimiento (1952-1980)



TRAS la estabilización de la economía española, la coyuntura vivida en las décadas de los cincuenta y sesenta impulsó una nueva época que será considerada por todos los historiadores del sector como la edad de oro en lo que a la industria pesquera se refiere y, por acción de arrastre, en la industria transformadora. Sin duda alguna, se puede considerar a los años que van desde 1955 hasta los años finales de los sesenta como un ciclo excepcional para el sector del salazón en cuanto a productividad. Podríamos decir, por lo tanto, que en la historia de los italianos y por extensión de los elaboradores de anchoa, existen dos periodos que se podrían considerar como esplendorosos por distintos motivos. La primera ya analizada desde mediados de los veinte hasta los años anteriores al conflicto civil por el elevado número de italianos, mayormente sicilianos, que aparecen y se instalan, y la segunda, en los años centrales de las décadas anteriormente indicadas. En este caso por la abundancia de materia prima y, por acción directa, la gran producción que se llevó a cabo.

Sin lugar a dudas la base de esta concepción estuvo en la política desarrollada por el régimen franquista. Cesado el periodo de aislamiento mundial y con la llegada de ayudas en forma de divisas provenientes de Estados Unidos, se inició una carrera hacia la economía

industrial, en un principio basada en planteamientos de autosuficiencia intervencionista y prácticamente carente de importaciones que con el tiempo derivaron en una política más ortodoxa con la llegada al gobierno en 1957 de tecnócratas que terminaron por convertir la política autárquica en liberalizadora con la creación del decreto-ley de Ordenación económica o Plan de Estabilización impulsado principalmente por el ministro de Hacienda Mariano Navarro Rubio en 1959.

La extrapolación de esos conceptos al mundo pesquero, por el que tanto se interesó el gobierno franquista, originó un importante cambio que acabó renovando, modernizando y aumentando, tanto en número como en capacidad, la flota pesquera española de esos años. Esta actitud intervencionista del Estado fue la causa directa de la extraordinaria producción de los fabricantes transformadores y por ende el artífice de la llegada de otra nueva oleada de salazoneros trasalpino. Si en la etapa de los años veinte fueron los sicilianos los protagonistas de ese aumento, en ese caso serán principalmente firmas del norte de Italia las responsables de tal aumento, obviamente junto a las casas ya establecidas que en muchos casos fueron traspasándose a las segundas generaciones.



Instalaciones levantadas por Dolores Vella en las calles Baldomero Villegas y La Verde en 1965.

Como bien apuntábamos, el avance del sector pesquero en estos años fue brutal. Podemos decir que entre un prototipo de bajura de los años cuarenta y otro de los sesenta tan sólo se asemejaba en que eran embarcaciones de madera y que se destinaban a la pesca. En el resto de particularidades la evolución fue espectacular. En todo ello tuvo mucho que ver la promulgación de la ley 147/1961 de 23 de diciembre sobre la Renovación y Protección de la Flota Pesquera que en síntesis pretendía modernizar la flota existente, afectando concretamente en el caso de los buques de madera, a aquellos mayores de quince años. Este rejuvenecimiento fue posibilitado por las distintas iniciativas gubernamentales, en forma de ayudas y planes, desarrollados para favorecer dicha renovación, continuadores de los ya emprendidos en la anterior década. Estas ayudas que durante toda la

década de los cincuenta y parte de los sesenta se distribuyeron a través de la Caja Central de Crédito Marítimo y Pesquero fueron dirigidas a partir de 1964 por el Crédito Social Pesquero, configurándose como entidad de derecho público por ley en 1971²⁷¹.

La inyección de dinero permitió la modernización y motorización de las antiguas unidades y sobre todo la creación de una flota moderna y capaz para pescar más. Tras el ocaso del vapor a finales los cuarenta, el motor diesel se convertirá en el elemento propulsor principal de la flota pesquera. A partir de los años cincuenta fueron implantándose prototipos de este modelo cada vez más potentes que conllevaban un aumento en las medidas y arqueado de la embarcación. Una rápida comparativa deja bien claro esta evolución. Del prototipo de vapor de los años treinta, de unos 17 metros de eslora y 45 toneladas de desplazamiento se pasa en los años finales de los cincuenta a embarcaciones de 22 m y 80 TRB (Toneladas de Registro Bruto) y motores de 200 HP, que ya para finales de esa década alcanzaban los 25 m de eslora, 120 TRB y 300 HP de potencia²⁷².

Además de esta amplitud de las embarcaciones, que permitió una mayor autonomía y la posibilidad de pescar en aguas más lejanas, otros cambios en la superestructura favorecerán un mejor ejercicio de la pesca. En lo que a la pesca de la anchoa se refiere

²⁷¹ GALINDO LÓPEZ, Francisco (1986): «La flota en la ordenación pesquera española» en *Pesqueros Españoles*, Madrid, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, pp. 300-301.

²⁷² APRAIZ, Juan Antonio y ASTUI ZARRAGA, Aingeru (1989), op. cit., pp. 84-85.



hay que destacar la aparición de maquinillas hidráulicas que ayudaban a virar la red de cerco, y ya a mediados de los sesenta la instalación del halador que facilitaba el embarque de las artes. Como vemos, cambios que mecanizaban y, por lo tanto, facilitaban la actividad pesquera. A estas mejoras hay que sumar en esas mismas fechas, otras innovaciones básicas, hoy en día, como son la incorporación de técnicas de ayuda a la navegación y detección de la pesca, así como la aplicación del nailon en la confección de las redes, de mayor resistencia y menores cuidados, y relacionado con esta última y, muy importante, el aumento considerable de las medidas de los artes que pasaron de las 80 brazas de longitud y 32 de caída de

principios de los cincuenta a los 120 x 52 en el siguiente decenio como término medio²⁷³.

Por todo lo explicado, no es difícil de imaginar que toda esta revolución —pues, en verdad, podría definirse como tal— repercutiera acusadamente en el volumen de descargas. Si a ello le sumamos la decidida dedicación por parte de los pescadores cántabros en general por la pesquería de la anchoa obtendremos una imagen de abundancia y de sobreexplotación encubierta, influenciada por las tesis gubernamentales de mayor productividad, en otras palabras por el afán de pescar cuanto más mejor, sin pararse a pensar en las consecuencias que en un futuro podría deparar la excesiva presión sobre la especie.

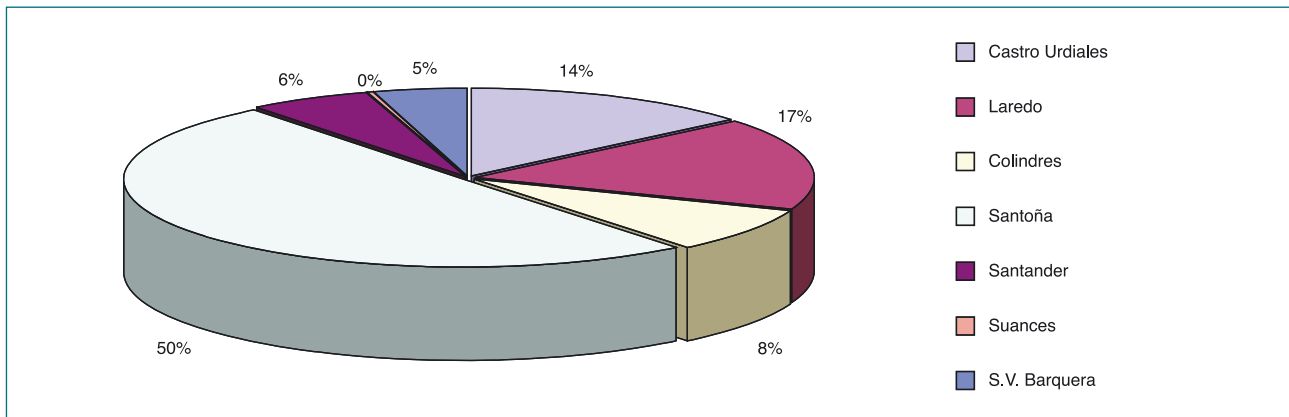


Metalgrafía de la marca «La Margherita» de Giuseppe Palazzolo Giunti. Santoña. Archivo de la empresa *Barrenechea, Goiri y Cía.* Bilbao.

²⁷³ *Ibidem*, p. 108.



Gráfico 11.
Porcentaje de anchoa descargada por puertos en 1965



Fuente: *La pesca en Cantabria (1965-1985)*, (1986) Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, Santander, p. 201.

Algunos avispados fabricantes ya intuyeron estos peligros en plena década de los cincuenta²⁷⁴, sospechas que como veremos no eran infundadas.

A las buenas capturas de bocarte de finales de los cincuenta le siguieron unas excepcionales costeras que marcarán el techo en la historia pesquera. En referencia a Santoña, principal puerto del Cantábrico de esta especie, los datos manejados nos hablan entre

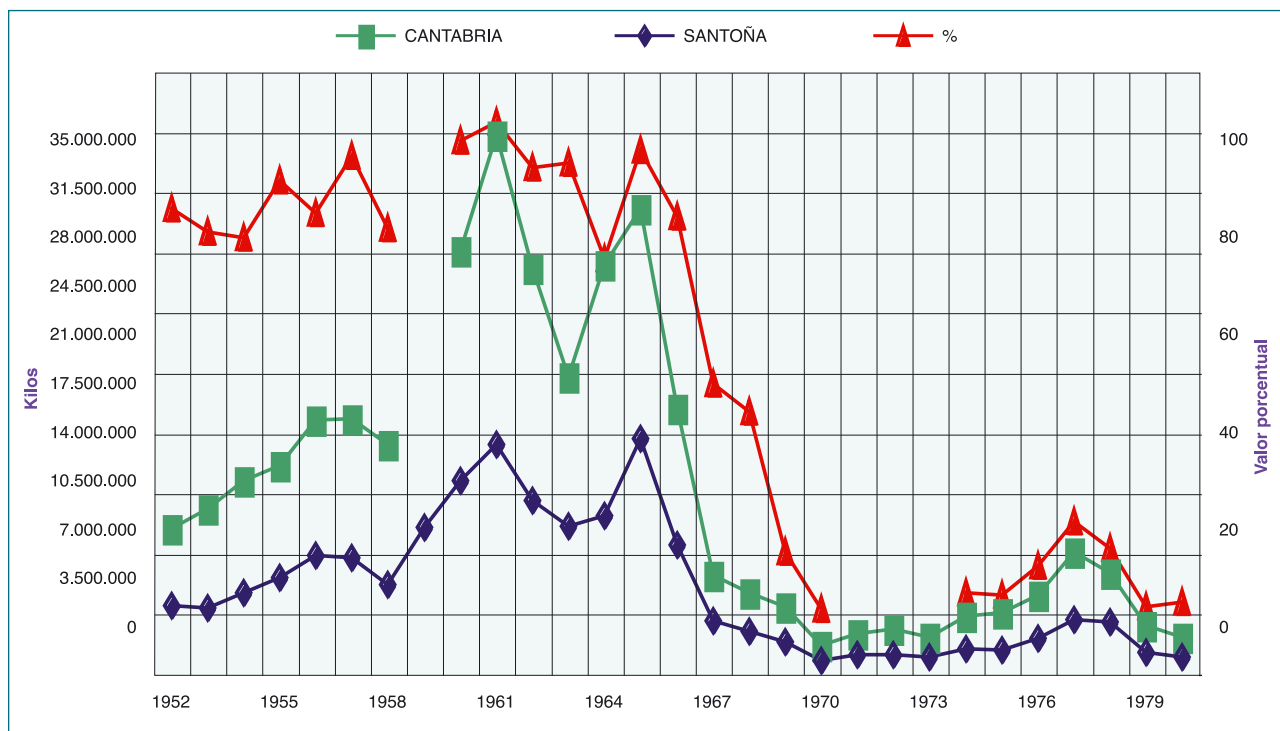
²⁷⁴ Un informe firmado por Álvaro de Blas, marido de Gaetana Orlando, incidía en dicho aspecto: «El actual sistema de pesca, los modernos métodos de captura y la creciente potencia y autonomía de la flota del litoral, vienen produciendo paulatinamente e inexorablemente una disminución de las especies» añadiendo en el caso de la anchoa que «precisa una atención inmediata y urgente». AHCO-CINC, Sección: Fomento. Actividades Económicas. Caja 42, carpeta 614: *Situación de la industria conservera en el año de 1952*.

1959 y 1965 de más de 8.000 toneladas de bocarte subastada en su lonja, llegando a pesar en las costeras de 1959, 1960, 1962 y 1965 más de 1.000 toneladas al día, batiendo el récord mundial de pesca de cerco subastada en un solo día que hasta ese momento poseía el puerto de Agadir. Exactamente fueron 1.541.664 los kilos que entraron en el puerto santoñés el 5 de abril de 1960²⁷⁵. Estas extraordinarias capturas eran introducidas no sólo por las embarcaciones locales sino que en sus muelles atracaban barcos de todo el Cantábrico e incluso de la zona gallega que, conocedores de la importante demanda

²⁷⁵ Datos amablemente cedidos por la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).



Gráfico 12.
Anchoa descargada en Cantabria y Santoña y porcentaje de ésta sobre el total santoñés



Fuente: *Memoria(s) Comercial(es) (1952-1970)*, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, Santander, vv.pp., *Resúmen(es) de las principales actividades y trabajos de la Cámara durante 1972-1980 y avance(s) económico(s) de (los) ejercicio(s) redactado(s) para los vocales de esta corporación*, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander, vv.pp. Los datos de anchoa descargadas en Santoña amablemente cedidos por la Asociación REHISAN. Santoña.

de este clupeido por parte de los fabricantes instalados, sabían que su pesca gozaría de una buena remuneración. Era tal la abundancia que en muchas ocasiones el precio de venta se envilecía. Para evitar este inconveniente

las cofradías cántabras impusieron a partir de 1962 un cupo por barco y día que permitiera revalorizar el precio. También influyó la permisividad de la Administración que con el fundamento de máxima producción,



Patio interior de la fábrica de A. Pontecorboli en los años sesenta. En el centro con corbata se sitúa el representante italiano de la empresa, muy posiblemente se trata de Gianni Eminente, nieto de Abramo. A su lado con camisa blanca se encuentra Giuseppe Oliveri Barbera, conocido popularmente en Santoña como *Pinello*, encargado de la fábrica. Archivo Gráfico de Santoña. Fotografía cedida por Timoteo Montes Sampiero.

redactó y aprobó todo tipo de iniciativas encaminadas a mejorar los resultados pesqueros en este caso. Uno de ellos fue la autorización el 17 de julio de 1956 de la pesca a *la ardora* en la región cantábrica, pesca que secularmente estuvo considerada como destructiva por parte de muchos agentes del mundo pesquero y que fue prohibida 23 años atrás²⁷⁶.

²⁷⁶ BOE, n° 242, 29/8/1956, p. 5618.

Fueron años de abundancia generalizada y desconocida en todos los puertos de Cantabria. Sin embargo, a partir de 1967 las costeras empiezan a fallar estrepitosamente, volviendo en apenas tres años a niveles de capturas de principios de siglo. Los efectos de esa sobrepesca empezaron a hacer mella en el sector. Unos apuntan a la mayor presión que soportó la especie al concentrarse un gran número de unidades extractivas soportando un número impresionante de



flota en apenas unas millas a la redonda. Otras añaden las peculiaridades de las nuevas embarcaciones que les permitía buscar mejor los cardúmenes de anchoa, y también la mayor autonomía de los barcos que permitían su captura en aguas más alejadas y otros hacen hincapié en el aumento desmesurado de las medidas de las artes de pesca que permitía la captura en aguas más profundas. Seguramente todas estas indicaciones influenciaron de una manera o de otra en dicho decaimiento.

A pesar de ello, el gobierno de Franco continuó apoyando la modernización del sector, haciendo caso omiso a las circunstancias del momento. En los primeros años de los setenta se continuó con el sistema de ayudas crediticias desarrolladas en el III Plan de



Los carros con la pesca haciendo cola para ser pesados en la báscula de la rula. En la imagen se ven las fábricas de Orlando (derecha) y Tarantino (izquierda). Años sesenta. Archivo Gráfico de Santoña. Fotografía cedida por Alfonso Lamalfa Muela.

Desarrollo de 1972, si bien posteriormente comenzaron a dictarse órdenes encaminadas a reducir esa elevada flota como fue el R.D. 2595/1976 en el que se establecían primas por desguace.

La producción en aquellos años

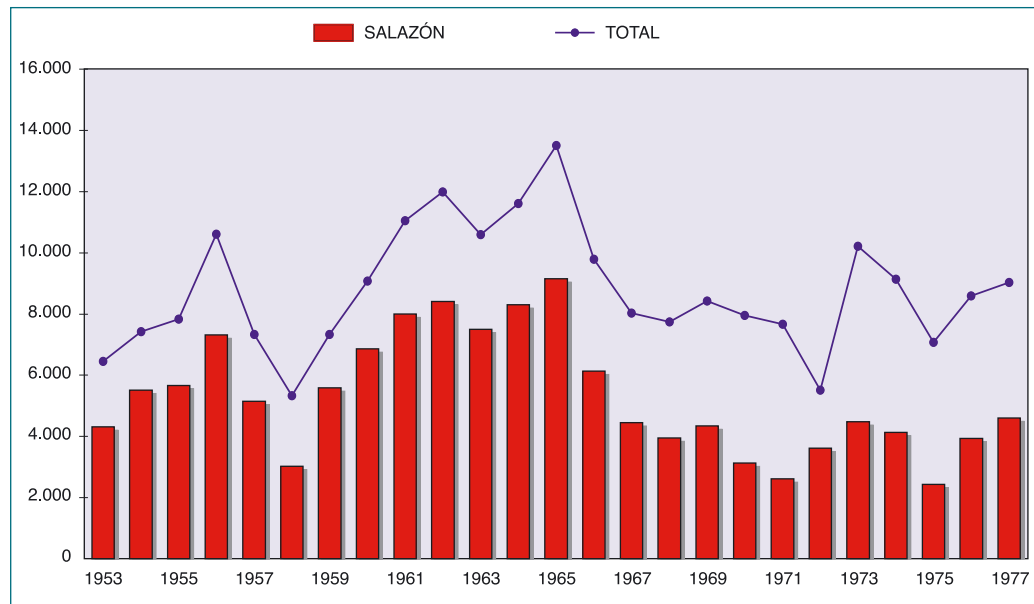
Paralelamente al auge de la pesca, y por acción directa de ella, la producción conservera y salazonera en Cantabria vivió unos momentos prósperos. El gráfico 12 permite observar la evolución de los indicadores en la comunidad. Ya en 1952 los datos de la Cámara de Comercio nos hablan de la bonanza del sector relatando las grandes cantidades de anchoa que se beneficiaron en las fábricas cántabras. Se hace mención a la situación que se creó en Italia al haber tanto producto: los importadores se retractaron de hacer pedidos por lo que no quedó más remedio que enviar buena parte de la producción en consignación como se venía realizando anteriormente.

Para 1954 ya existe constancia del fin de los cupos de hojalata y según parece con el mercado internacional ya sentado, la normalización en la adquisición de este insumo. Así se desprende de la liberación otorgada por el Ministerio de Industria por Orden de 31 de marzo de dicho año por el que se deja sin efecto la prohibición del envasado en hojalata para la salazón de anchoa destinada al mercado nacional, apuntando que se podía abastecer en el mercado libre de aquel artículo²⁷⁷.

²⁷⁷ BOE, n° 98, 8/4/1954, p. 2220.



Gráfico 13.
Producción de conservas y salazones en Cantabria (1952-1980)



Fuente: INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (1953-1977), Industrias derivadas de la pesca, Madrid, vv.pp. Para algunos años nos hemos servido también de ANSOLA (1996), op. cit., p. 374.

Debido a este auge, a este aumento de la producción, y por lo tanto en un sector como éste, el de la exportación, el Ministerio de Comercio publicó una Orden de 27 de julio de 1961 en la que insertaban 37 normas a aplicar a las conservas, semiconservas y salazones. Aparte de las generales, referentes a la calidad mínima exigida y al tema de pesos, la normativa sobre el salazón indicaba que la anchoa estará seleccionada por tamaños y empacada en camadas

uniformes. En cuanto al filete, aparte de tener que llevar impreso la leyenda de «Semiconserva. Manténgase en sitio fresco» deberá especificar claramente el producto que contiene (Filetes de anchoa en aceite puro de oliva» añadiendo también si se presenta en tiras o enrollados²⁷⁸.

²⁷⁸ BOE, n° 204, 26/8/1961, p. 12535.



Primitiva nave de Salvatore Tarantino en las calles González Ahedo y Juan José Ruano. Santoña.

En cuanto a las magnitudes de la gráfica, observamos que ambas evoluciones, la del salazón y la del producto transformado en Cantabria, dibujan una trayectoria prácticamente idéntica a la descrita anteriormente en las capturas. Las etapas prósperas (1953-1955/1959-1965, en el caso de los desembarcos 1966) así como las negativas (1957-1959/1967-1977) son coincidentes en ambos casos, salvo la excepción de 1966 en los desembarcos que mantiene el signo positivo. Por todo ello, podemos asegurar que esta alta productividad estuvo supeditada por las grandes cantidades de materia prima, aunque no debemos olvidar que otros factores ya comentados como la estacionalidad de los mercados, es decir, posibilidad de exportar a las plazas tradicionales con cierta normalidad, y también la devaluación del precio del pescado causado por la abundancia de las mismas.



Segundo local de Salvatore Tarantino situado al final de Juan José Ruano.

La imagen que podríamos describir en esos años de apogeo hoy nos parecería irreal. Contamos con varios documentos contemporáneos que nos pueden ayudar a explicar esta verdadera época de oro para el sector pesquero-transformador. Uno de ellos es fotográfico. Dicen que una imagen vale más que mil palabras y en verdad los testimonios gráficos así nos lo indican. Carros y más carros esperando para ser pesados, cargados con 36 cestos de 50 kilos ¡cerca de 1.800 kilos de peso! que tenían que arrastrar las pobres mulas. Miles y miles de cestos descargados en los muelles a la espera de carros para el traslado al peso y posteriormente a la fábrica, recuerdos imborrables de buena parte de la población adulta de estas localidades. La otra imagen, la del interior de la fábrica, miles de kilos de bocarte por el suelo, mezclada con sal y esperando para poder ocupar alguno de los



depósitos, de los pilos, donde se cubrirán con salmuera. Una producción incesante, sin descansos. Ni las fábricas ni los propios fabricantes daban abasto. Rara será la familia en pueblos como Santoña o Laredo que no haya tenido algún integrante suyo desca- bezando en alguna temporada de estos años.

Tal fue la magnitud de estas avalanchas de pesca que cualquier lonja o bajera de ambos pueblos servía para poder trabajar algunos barriles o pequeñas cantidades de latas. Un negocio sencillo y lucrativo a la vez. Esta fue la idea que tuvieron muchos vecinos de estas poblaciones que observando la coyuntura no



Vista de un día de costera en el puerto santoñés en los años sesenta. Barcos esperando para descargar y cestos y cajas apilados en el muelle a la espera de carros para llevarlos a la venta. Representación fiel de lo que fue la época dorada de los sesenta. Archivo Gráfico de Santoña. Foto cedida por Manuel Alonso Royo.



Imagen del interior de la fábrica de Lo Coco en los años sesenta. En el centro se pueden observar las tinas repletas de anchoa y a la izquierda los montones de anchoa salada en el mismo suelo a la espera de habitáculos donde poder sumergirlos en salmuera. En la parte superior se ven colgados los trapos utilizados para secar la anchoa en el fileteado. Archivo gráfico de Santoña. Foto cedida por Alberto Lo Coco Irazola.

dudaron a la hora de montar una pequeña industria, si así se le podría denominar, en cualquier pequeña lonja. Simplemente darse de alta en la contribución y comprar las materias primas básicas. Una pequeña producción que posteriormente era vendida a conserveros o a italianos asentados, sobre todo en Santoña. Esta situación cambió a partir de 1962 con la redacción de una nueva normativa recogida en el Decreto 2414/1961 de 30 de noviembre por el que se aprobaba el Reglamento de Actividades Molestas,

Insalubres, Nocivas y Peligrosas que venía a sustituir otro ordenamiento de la misma naturaleza fechado en 1925²⁷⁹.

Con la entrada en vigor de dicha normativa los establecimientos salazoneros debían de cumplir una serie de medidas para su implantación, debido fundamentalmente al olor que desprende la anchoa en su

²⁷⁹ BOE, n° 292, 7/12/1961, p. 17259.



proceso de maduración. Por dicho motivo, la mayoría de esos bajos ocupados tuvieron que abandonarse, necesitando buscar acomodo en otros espacios. Sin embargo, la falta de espacios fabriles libres y de suelo industrial originó un éxodo de industriales a pueblos adyacentes como Argoños, Limpias,

Bárcena de Cicero o Liendo, por citar alguno. Algunos italianos no escaparon de dicha obligación. Ese fue el caso de Giuseppe Sanfilippo que tras levantar un pequeño fabriquín en Baldomero Villegas en 1961 donde trabajó un par de años, decide asentarse en la vecina localidad de Argoños



Metalgrafía de la marca «Colimbo» para la Francesco D'Acquisto. Años cincuenta. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

levantando una nave industrial de mayores dimensiones.

Otro documento publicado en 1959 describe en primera persona aquella frenética actividad. Tras ahondar en la importancia santoñesa a nivel nacional, describe uno de los problemas que, a la vez que la falta de suelo, impulsó la salida de fabricantes de las localidades pesqueras y de la que todavía no habíamos hablado: la falta de mano de obra. La necesidad de elaborar lo más rápidamente posible la anchoa descargada obligaba a los fabricantes a reclutar a un buen número de obreras temporales para que el ritmo de fabricación no parase. El informante detalla cómo se organizaban autobuses de toda la comarca para llevarlos a trabajar a las fábricas e incluso los propios fabricantes abonaban los desplazamientos o ponían autobuses gratis a todo aquel que quisiera desplazarse a sus fábricas. Las necesidades fueron tan grandes y las remuneraciones tan atractivas que llegaron a venir gentes desde Castilla, de Castilla-La Mancha, hasta familias enteras de gitanos.

La relativa facilidad del trabajo (descabezar) posibilitaba que cualquier persona aprendiera rápidamente su cometido, aunque no hubiera estado relacionado con dicha industria. Esta falta de personal acarreó un mayor trabajo para los obreros que por lo general acababan metiendo un buen número de horas extraordinarias que repercutiría al trabajador unos buenos ingresos. Prosigue el articulista relatando pasajes de la actividad. Una actividad que durante las costeras prácticamente era permanente en la fábrica, cerrando las puertas apenas ocho horas. Por lo general, comenzaban a las ocho de la mañana para cerrar



Primitiva nave de la firma Sanfilippo en Argoños construida en 1959.

sobre las doce, salvo que entrase pesca. En ese caso la producción era continua, señalando como anécdota que en esas ocasiones el patrón solía dar a los hombres una o dos copas de licor además de vino durante la jornada²⁸⁰.

La situación de bonanza en el entorno pesquero cambió radicalmente en apenas tres años, acentuándose dos años más tarde. Los problemas ya explicados de sobreexplotación y una anchoa cada vez más cara obligaron a muchos fabricantes, tanto italianos como españoles, a abandonar sus actividades cerrando progresivamente las puertas de un buen número

²⁸⁰ BADIOLA, Ramón (1959), «La pesca y la conserva del bocarte en Santoña» en *Industria Conservera*, revista, mayo 1959, Vigo, p. 84. Terminaba narrando una simpática y curiosa cita en la que detallaba cómo en los días de grandes entradas de anchoa los obreros trabajaban de continuo, sin tiempo para comer ni cenar, realizando la ingesta por medio de bocadillos, por lo que hubo días que se agotó el pan así como otros alimentos para su relleno.



de fabricas emblemáticas, con larga tradición en las villas cántabras. La excesiva debilidad y el marcado carácter minifundista de la industria llevaba inherente un grave riesgo que en casos de grandes caídas en las descargas, como los ocurridos en los setenta, provocaría quiebras y ceses, en definitiva el adiós de buena parte del histórico tejido industrial italiano y por extensión del litoral Cantábrico.

Las que decidieron capear el vendaval y aguantar la crisis tuvieron que empezar a mirar a otros puertos. Paradojas de la vida. Si en los sesenta eran los barcos forasteros los que recalaban en Santoña por sus grandes ventajas y alta absorción de pesca, en los setenta serán los fabricantes quienes busquen anchoa en los puertos bases de aquellas embarcaciones forasteras por motivos de alejamiento del bocarte y por el desplazamiento de la flota cántabra a aguas vascas para iniciar la costera, desembarcando en los puertos más cercanos. Esto obligó a los fabricantes, como bien indica Giuseppe Orlando Fernández en un artículo de prensa de 1968, a desplazarse a aquellos puertos para adquirir la pesca²⁸¹. Esta actitud que sólo estaba permitida a los principales fabricantes, mientras que los pequeños se vieron poco a poco abocados a desaparecer forzosamente.

²⁸¹ Artículo de prensa de Giuseppe Orlando facilitado amablemente por su hijo Alfonso Orlando.

Del salazón al filete: la reconversión obligada por las nuevas miras comerciales

Como vemos, la especialización por la anchoa en Cantabria y particularmente en Santoña era ya una realidad. Su fama era ya conocida en todo el país e incluso fuera de nuestras fronteras, no sólo por las sobresalientes cantidades de salazón sino por los excelentes filetes, lo que le convertirá ya en esos años en referente nacional de dicho producto. Un artículo fechado en 1961 viene a sentenciar dicho reconocimiento:

«En esta elaboración, se esmera el fabricante santotñés, lo que da lugar a que tenga gran mercado, no solamente en España, sino en el extranjero. La anchoa de Santoña tiene fama universal por su alta calidad y limpieza»²⁸².

En este contexto es cuando verdaderamente se impulsa la fabricación de filete. Una actividad que estuvo supeditada históricamente a la sobreproducción y a la saturación de mercado. Una inexistente visión real del negocio que se preocupaba más por comprar y elaborar que por conocer qué volumen podría colocar en el mercado. En este periodo de cantidades ingentes de materia prima, los fabricantes sólo se preocupaban de trabajar el mayor volumen posible. Obviamente una industria como ésta en la que los mercados se reducían principalmente a una sola plaza (Italia) no podía absorber en apenas unos años el

²⁸² SÁNCHEZ ARENADO, F. (1961), «El puerto de Santoña bate su propio récord de captura y venta de bocarte» en *Industria Conservera*, junio 1961, p. 148.

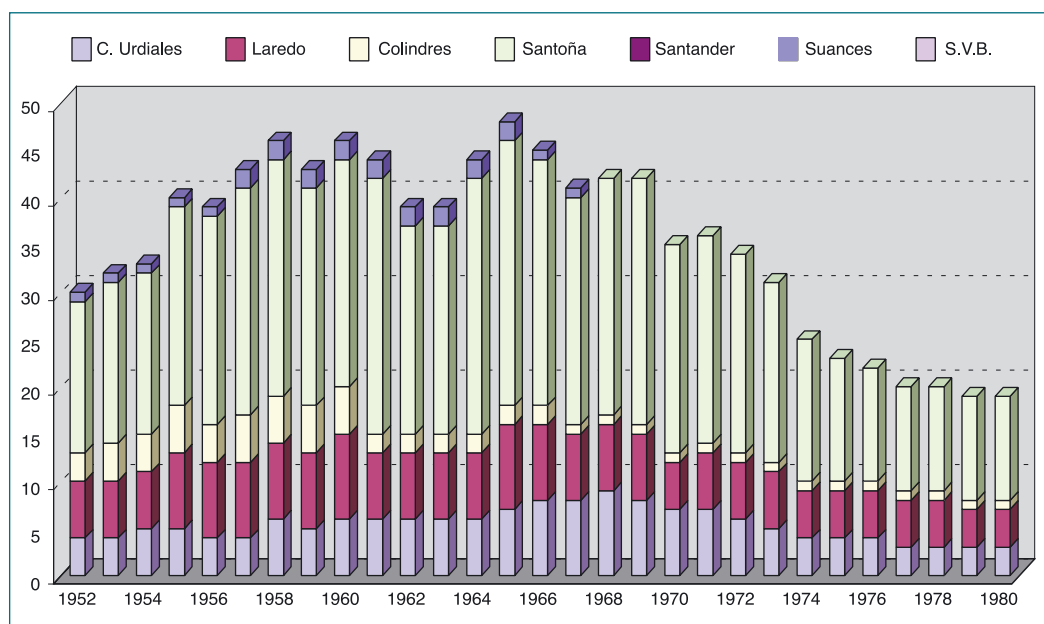


doble de producto por lo que muchos fabricantes se vieron obligados a dedicarse al filete, especialmente con la idea de colocarlo en el mercado nacional puesto que las exportaciones de este producto no acababan de despegar por problemas de competitividad de precios. De esta manera fue como este sub-sector fue creciendo para convertirse en los años venideros en la verdadera bandera de la industria conservera en la comunidad y por lo que será reconocido tanto en nuestras fronteras como fuera de ellas.

La nómina de italianos: la irrupción de sociedades genovesas y la pequeña reconversión vivida con el progresivo abandono de firmas históricas

Como ya ha quedado apuntado, el *boom* de la anchoa fue el motor que espoleó al sector pesquero en sus dos facetas (extractiva-transformadora). Sin duda alguna, su progresiva alza o su repentina caída marcaron el ritmo de las nuevas apariciones o de los

Gráfico 14.
Establecimientos italianos en activo en el periodo 1952-1980

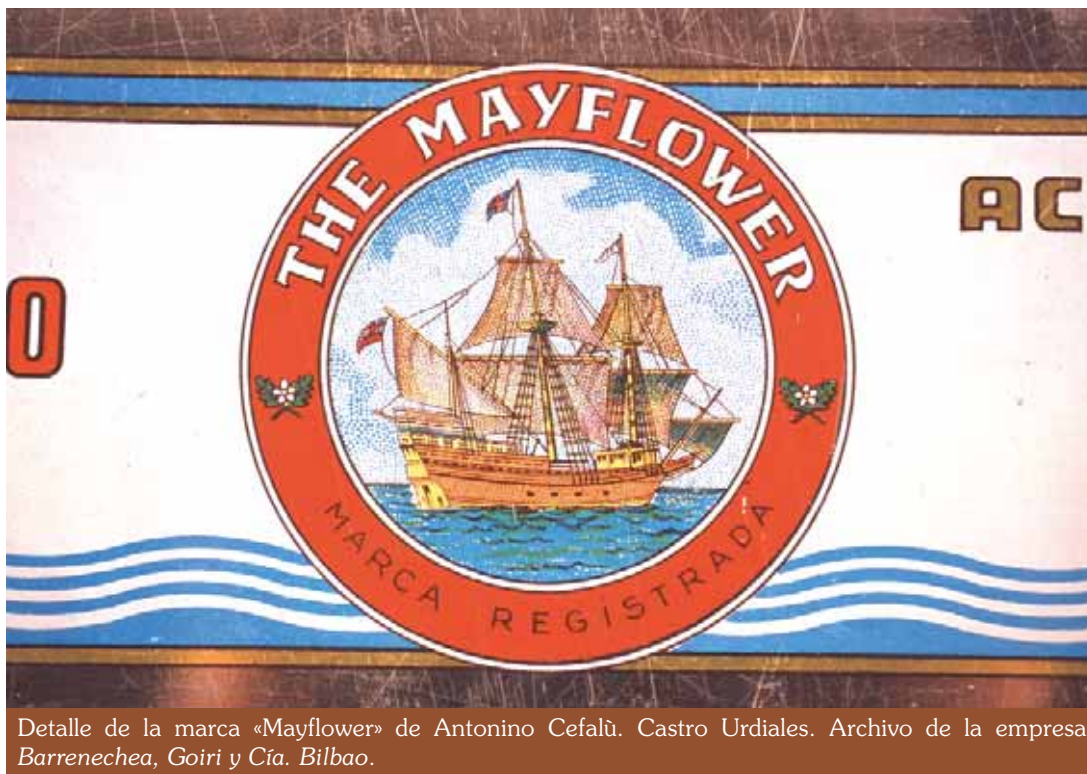


Fuente: AHOCINC, Censo industrial (1952-2005).



irremediables abandonos en el Cantábrico en general y en la comunidad cántabra en particular. En el caso que nos ocupa de los fabricantes italianos, éstos no fueron una excepción. Analizando los datos que se desprenden de las distintas gráficas sobre fabricantes instalados en los puertos montañoses, podemos conocer cómo la explicación desarrollada sobre el sector pesquero se adapta como un guante a lo acontecido

en la industria elaboradora. Así centrándonos en los datos santiañeses vemos cómo los inicios de las nuevas industrias en este periodo se concentran en las décadas de los cincuenta-sesenta, con un 84%. Podríamos decir más. Entre mediados de la primera y la siguiente se concentra el 76% de las aperturas registradas en todo ese lapso, siendo muy reducido el número de salazoneros que invirtieron en el siguiente decenio.



Detalle de la marca «Mayflower» de Antonino Cefalù. Castro Urdiales. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.



En cuanto a ceses los datos nos hablan de todo lo contrario, es decir, el 53% de los abandonos se contabilizan en los setenta. Siendo la primera década la que menos ceses presente. Extrapolando los datos de capturas y rescatando los límites de la principal línea descendente del gráfico (1967-1973) y aplicándolos en el número de firmas que cierran en ese intervalo, vemos más nítidamente esa acción de arrastre ya comentada al descubrir cómo un 40% de todas las bajas apuntadas se concentran en esos años.

Esta dinámica no se cumplió de mismo modo en los otros puertos importantes. Mientras que en Santoña, como hemos señalado fueron los cincuenta los años de mayor inscripción de altas en su matrícula industrial, en los otros dos puertos del oriente –Castro Urdiales y Laredo– esta actitud se presentó en los sesenta, concretamente un 57% y un 66,7% respectivamente. En el lado de los ceses, Castro y Santoña



Reunión de empresarios. En el centro con los brazos cruzados se encuentra Paulino Oliveri. A su derecha Enrico Bravilla y a la izquierda su hermano Giuseppe Oliveri. Archivo Gráfico de Santoña. Fotografía cedida por Consorcio Español Conservero S.A.

aglutinaban sus mayores números en el decenio final (en el caso castreño concretamente un 60%) mientras que en la villa pejina se concentraban en la década anterior (66,7%).

Aparte del poder de empuje del sector pesquero, estos años registraban otras novedades referentes al origen de las nuevas casas y sus elaboraciones. Llegados a este punto tenemos que hacer mención a una compañía registrada a finales del periodo anterior que se convirtió con el paso del tiempo en la principal firma del último tercio del siglo xx y una de las sociedades punteras hoy en día en el difícil y globalizado mercado internacional. Nos referimos al Consorcio Español Conservero.

Las empresas de Giacomo Croce: la S.A. Ligure Astur y el Consorcio Español Conservero S.A.

Su génesis puede decirse que fue fruto de la casualidad. El inicio de esta historia hay que buscarlo en Génova. Allí, un acaudalado empresario dedicado a los negocios familiares relacionados con el sector textil llamado Giacomo Croce Pelazza, se vinculó matrimonialmente con Emilia Marabotti Bisso, hija del destacado y prolífero empresario Domenico Marabotti. Este industrial, uno de los mayores accionistas de los ferrocarriles de Italia, poseía una sociedad dedicada a la importación y comercialización de pescado elaborado en el puerto de Génova. Esta dedicación le llevó en los años treinta a establecer talleres en diversos puertos del Cantábrico. A raíz de ello fue como



Trabajadores descabezando en la fábrica de Consorcio Español Conservero S.A. Años sesenta. Santoña. Fotografía amablemente cedida por Carmelo Brambilla Stuardo.

conoció la actividad de puertos como Santoña o Colindres en Cantabria, donde tenía como encargado al también genovés Agostino Marchesse. Dichos conocimientos fueron fundamentales a la hora de plantear a su yerno la idea de invertir un dinero en dicha actividad, quizás con la perspectiva de los buenos años que tras el asentamiento del mercado inter-

nacional y con el fin del aislamiento al que fue sometido el país, se presagiaban. En verdad que así fue.

Para ello, don Giacomo Croce vuela hasta Madrid donde se instala para posteriormente constituir, en diciembre de 1950, dos sociedades mercantiles paralelas, con organización jurídica independiente pero relacionadas entre sí. Así fue como nacieron

el *Consortio Español Conservero S.A.* y la *Sociedad Anonima Ligure Astur (SALA)*. Según los documentos del registro mercantil, los estatutos de ambas compañías son prácticamente idénticos. Las dos están constituidas por Giacomo Croce Pelazza, su esposa y el topógrafo José Nando Arigita, vecino de Madrid. El objetivo era la fabricación, venta, exportación e importación de toda clase de conservas y cualesquiera otras mercancías. Su sede central estaba en Madrid, en la calle Luchana 31, estipulándose una duración ilimitada. El capital social de cada una de ellas era de

100.000 pesetas que se representaba en 200 acciones de 500 pesetas cada una, que fueron suscritas del siguiente modo: Pablo Oliveri Barbera 184 y José Nando 16. La única diferencia existente fue que en el caso de la SALA, como popularmente se la conocía a la sociedad Ligure Astur, el cargo de gerente recayó en Paulino Oliveri y en el Consortio fue para José Nando. El consejo de administración resultante quedó del siguiente modo En el Consortio, presidente Giacomo Croce y en la SALA, gerente delegado con amplios



Metalgrafía de la marca «San Marco» para la firma de Salvatore Tarantino. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.



Primitivas naves del Consorcio Español Conservero S.A. El local de la derecha era considerado como la sede central, sirviendo la otra nave para salazón y almacén. Foto tomada del cuadro propiedad de Carmelo Brambilla Stuardo. Agradezco a su propietario el permitirme sacar dicha instantánea.

poderes el mismo, consejero José Nando y técnico responsable Enrico Brambilla. Aparece en escena otro nuevo apellido que en un futuro tuvo gran vinculación con Santoña: la familia Brambilla.

La historia de la familia Brambilla, de su llegada al Cantábrico se produjo de una forma distinta a las aquí estudiadas. El pionero Enrico Brambilla, natural de Cremona, entró en relación con el mundo de la conserva a través de su suegro Giuseppe Stuardo. Este caballero poseía en el puerto de Génova una nave donde tenía establecido una especie de laboratorio donde se inspeccionaban las mercancías que llegaban en régimen de importación a Italia, prestando servicio a los importadores a la hora de controlar, de manipular el producto que entraba por dicha aduana. En su

juventud, Enrico entró a trabajar en este negocio, conociendo a su hija Teresa, con la que contrajo matrimonio en 1930. Por su conocimiento de la actividad fue reclamado por varios comisionistas con los que Giuseppe Stuardo tenía relación laboral para enviarlo a España como técnico del salazón. De ese modo, para los años finales del veinte recaló por el Cantábrico como temporero.

Según todos los indicios, la primera firma que le contrató para venir a España fue la de Salvatore Palazzolo, concretamente a la localidad de San Juan de la Arena al local que Giuseppe Ajello su cuñado poseía en alquiler en la antigua fábrica de los Carreño en 1927, trabajando en ella hasta el inicio de la contienda Civil. Durante toda ella permanecieron en España. Tras la entrada del bando nacional en Asturias, fue reclutado por la firma pixueta de Etelberto Albuérne Bravo, que ya en esos años estaba establecida en aquella localidad, para encargarse de la fábrica de éste en Burela, llegando incluso a trabajar alguna temporada en la filial que esta compañía



Nave industrial de la sociedad genovesa de Angelo Parodi fu Bartolomeo construida en 1903 con piedra de sillaría, probablemente proveniente de las murallas derruidas en aquellos años.



poseía en Isla Cristina (Huelva) aprendiendo en ambas fábricas otras técnicas de la conservación.

Debido a estos continuos viajes, dos de sus tres hijos nacieron accidentalmente en lugares dispares. Así su hijo mayor Giuseppe Mario vio la luz en Avilés y su hermana Marisa en la localidad lucense de Burela. Tras el estallido del conflicto mundial, su mujer, embarazada, y sus dos hijos emprenden el camino a Génova en 1941 donde permanecieron hasta su definitiva venida en 1953. Mientras tanto él prosiguió sus



Local industrial de Paulino Oliveri en la calle Juan José Ruano. Santoña.

actividades. En 1940 fue trasladado a Santoña para encargarse de las labores del salazón en la nueva filial que la empresa asturiana abrió en la calle General Salinas, recientemente derruida. De allí pasó en 1945 a instalarse en la villa de Laredo trabajando para la firma de Giovanni Battista Orlando. Allí fue donde conoció a Giacomo Croce, el cual le contrata como técnico responsable del salazón en la SALA. Tras esta vinculación, su protagonismo fue adquiriendo mayor peso dentro de la empresa, ocupando en poco tiempo altos cargos en la administración de la empresa. De este modo a mediados de los cincuenta se le ascendió convirtiéndose en el Director Gerente de Consorcio hasta su muerte en 1966, transfiriendo dicho cargo a su hijo pequeño Carmelo en el cual estuvo hasta su jubilación²⁸³.

Registradas las dos empresas, se inicia el paso de búsqueda de espacios industriales. Primeramente alquilaron los locales de la primitiva fábrica de Adolfo Fernández, en esos años propiedad de Mario Alonso en la calle General Salinas donde se estableció la SALA. Posteriormente sobre 1953 compran unos locales a Antonio Alonso en el inicio de la calle Eguilior donde se instalará la sede de Consorcio. En 1960 se hacen con la cercana fábrica de la firma gallega Justo López Valcarcel, iniciando su remodelación con la construcción de una nave y el derribo de varias tejanas para su posterior ampliación en 1962. Así mismo en 1963 realiza obras de reforma en la pionera planta de la calle Eguilior. En estas dos fábricas realizó sus elaboraciones, dejando la primera para la

²⁸³ Información oral de Carmelo Brambilla (Santoña).



Metalgrafía para lata de 10/12 kilos de anchoa en salazón para la firma Alberto Giannitrapani. Laredo. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

conserva y la segunda, la situada en la calle Duque de Santoña para el salazón, hasta 1997 cuando inauguró su actual fábrica²⁸⁴.

Pese a que en la praxis pudiera parecer que Consorcio Español Conservero y la SALA eran dos sociedades independientes, lo cierto es que no era así, sino más bien todo lo contrario: complementarias. Su fundamento principal fue la distribución de actividades. De este modo la SALA se encargó de la elaboración del salazón tanto con marca propia como con marca Consorcio, mientras que esta última se dedicó a los túnidos y especies habituales en nuestro mar susceptibles a su

conservación como sardina, chicharro, palometa, relanzón o verdel, además del atún del sur.

Con la cada vez mejor marcha del negocio, se inició su expansión con un claro objetivo: la diversificación de su producción. Túnidos en Colindres y San Vicente de la Barquera, bocarte en Castro Urdiales y ambas en las fábricas santoñesas. Asimismo se instaló en otros puertos alejados del entorno cántabro con la finalidad de proveerse de otras materias primas distintas a las habituales en el Cantábrico, aprovechando para ello los conocimientos adquiridos por Enrico en sus estancias por aquellos lugares. De este modo aparte de las filiales cántabras montó fábrica propia en Ceuta para elaborar caballa. Sin embargo, las producciones salientes en aquellos años de las factorías propias no cubrían las necesidades de su mercado: el italiano. De este modo instauró una política de concertaciones de partidas de salazón basada en

²⁸⁴ AHMS, Secretaría, Actas Pleno, L. 9, 4/1/1961, p. 25 vto., 16/1/1963, p. 110, 13/3/1963, p. 119 y 16/10/1963, p. 145. También Actas de la Comisión Municipal Permanente (CMP), L. 35, 3/8/1960, p. 8 vto.

consorciados, industriales que aparte de su línea comercial mantenían relación con esta entidad para trabajarles anchoa bajo su marca. El número de estos asociados sumó en los buenos años sesenta casi la treintena, llegando tanto a los puertos vascos, como a los asturianos, e incluso fabricantes de Andalucía a los que se les encargaba la elaboración del atún. Su producción era tan espectacular que se llegó a enviar barcos enteros cargados con latas de la marca Consorcio desde Ondarroa y Santoña hacia los puertos italianos de Génova y Livorno, lo cual nos puede hacer una ligera idea del grado de su importancia²⁸⁵.

De las nuevas incorporaciones a los abundantes ceses. Aspectos particulares de los fabricantes italianos establecidos en este periodo

Con la apertura del camino efectuada por las sociedades de Giacomo Croce, otras compañías e industriales en nombre propio siguieron su estela y decidieron desembarcar en Cantabria, centralizándose únicamente en los puertos de la influencia del Asón. Sin llegar a considerar su aparición como plebética en cuanto al número de establecimientos, como ocurriera con los sicilianos en los veinte, sí que fueron reseñables sobre todo por su importancia, al ser sociedades fuertes y con capitales notables que les permitirían fabricar en mayor escala. Como si de un efecto cíclico se tratara, estamos en la misma coyuntura que

²⁸⁵ Información oral de Carmelo Brambilla (Santoña).



Metalgrafía para lata de anchoa en salmuera de la firma Giovanni Battista Gusmano Balestrieri. Santoña y Bermeo. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

en los años finales del veinte y principio de los treinta se vivió en España con la llegada de los Marabotti, Pretto y compañía. Asimismo hay que destacar la cada vez mayor concertación de trabajos para importadores envasados en laterío con las marcas de aquellos, llegando en algún caso a inscribirse como fabricante en algún censo industrial como en el de Santoña, aunque la actividad industrial era encargada a personal avecindado en dicha villa.

En lo que a la producción se refiere hay que constatar la regeneración de buena parte de los fabricantes sobre todo partir de 1958 pasando a fabricar tanto filete como conservas, lo que representaba el grado de implicación con la industria y con la localidad (mayor tiempo en activo, más trabajo). Así mismo el acusado crecimiento del filete que en esos años ya se convirtió en una pieza fundamental de la industria del salazón. Mediante la aplicación de un nuevo tributo por la elaboración de este producto en



los listados tributarios municipales en Santoña en 1959 y para el resto de puertos en 1962, podemos descubrir que para esas fechas buena parte de los italianos en activo aquellos años cotizaban por dicho impuesto. Concretamente en Santoña eran 12 (52% de los existentes), en Laredo 7 (71,4%) y en Castro 3 (50%), correspondiendo a fabricantes fuertes y ya afianzados en el sector.

Un repaso por las vicisitudes vividas en cada puerto nos permitirá comprender mejor todo este análisis desarrollado. Comenzamos nuestro camino por Santoña, epicentro de la elaboración de anchoa de todo el Cantábrico. Veinticinco fueron las altas localizadas en su suelo, observándose distintas coyunturas en su iniciación en el sector. Unos serán los continuadores de la labor familiar, otros corresponderán al estereotipo de esos industriales de Génova, de las casas importadoras, que decidan recalar a esta villa a trabajar directamente la pesca, algunos retornarán a la actividad emprendida años atrás, y finalmente se localiza

algún nuevo industrial que al amparo del auge del bocarte probarán suerte en este negocio. A todos ellos hay que sumarles un buen número de salazoneiros ya instalados y en activo. La diversidad, por lo tanto, fue una de las peculiaridades del asentamiento en estos años.

Sin duda alguna, estos últimos fueron la columna vertebral del sector en Santoña. Los históricos Gaetano Zizzo, Leonardo Oliveri, Salvatore Palazzolo, Antonino Gusmano o Alfonso Orlando y las sociedades de Pontecorboli y Parodi. Esta sociedad inscrita en el registro de Génova en 1958 bajo el nombre de *Angelo Parodi fu Bartolomeo. Sociedad Comanditaria Simple Italiana* y formada por los socios colectivos Mario, Giovanni Battista y Vittorio Parodi y por las socias comanditarios Amelia, María Luisa, Eugenia y María Teresa Parodi, todos ellos hermanos, determinaron en 1959 constituir una sociedad en España que permitiera que, lo que hasta esa fecha era considerado como una sucursal de hecho, lo fuera también



Metalgrafía para lata de 10/12 kilos de anchoa en salazón para la firma Alberto Giannitrapani. Laredo. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

de derecho. La filial tenía su domicilio central en Bermeo, contando con un capital de 200.000 pesetas y teniendo una duración prevista de catorce años. Entre sus objetivos estaban la comercialización de productos pesqueros y operaciones marítimas en general. El responsable y administrador designado en España fue el también súbdito italiano Giuseppe Roubando Parodi²⁸⁶.

A estos nombres se unieron los más recientes de Salvatore Tarantino, Francesco D'Acquisto, Donato Tagliavia, José María Orlando, Antonino Cusimano o Dolores Vella además de los recientes, y ya comentados *Consorcio Español Conservero S.A.* y *S.A. Ligure Astur*. Todos ellos concentraron la actividad durante los primeros años. A partir de 1953 el listado se amplía casi anualmente. Llegan desde el norte y también desde Sicilia, tanto de manera independiente y primeriza como en forma de expansión desde otros puertos del Cantábrico.

En ese grupo se encuadran Paulino Oliveri, hijo de Leonardo, quien en 1953 se establece en un local de la calle Juan José Ruano inmediato a la nueva fábrica de Alfonso Orlando. Dicho lonja fue reestructurada y ampliada en altura en 1956²⁸⁷. Ese año también se documenta la construcción de una fábrica en La Verde para Andrea Lo Coco, que según los datos manejados nos conducen a pensar en una utilización para trabajos de la firma Salvatore Zizzo

²⁸⁶ RMB, Historial de la sociedad «Angelo Parodi fu Bartolomeo. Sociedad Comanditaria Simple Italiana».

²⁸⁷ AHMS, Secretaría, CMP, L. 3, 13/11/1956, p. 17. Posiblemente la primitiva lonja fuera la construida por Giuseppe Oliveri (la cita no especifica si era su tío o su hermano) en 1944 como almacén.



Revoque en la fachada de la fábrica de Pelazza en la calle Duque de Santoña en 1977. Documento fotográfico amablemente cedido por CONSESA. Agradezco así mismo a su secretario Fernando Alonso las facilidades prestadas para la ejecución de dicha copia.

donde él trabajaba o para otras habida cuenta que hasta 1958 tanto él como su hijo Alberto no se dan de alta en los listados fiscales²⁸⁸. En 1954 Vincenzo Marino, hijo de Santo y con fábricas en Orio (central) y Laredo, establece una filial en la calle La Verde.

También se incluye a Salvatore Orlando que tras trabajar con anterioridad en la plaza santoñesa, vuelve a instalarse junto a su hijo José María en los locales de «La Cantábrica». Para 1961 el citado industrial registra una sociedad junto a sus hijos José María y Juan Bautista titulada *Salvador Orlando S.A.* con

²⁸⁸ AHMS, Secretaría, Actas de Pleno, L. 5 (1949-1955), 4/12/1953, p. 144 vto.



el sobresaliente capital de 16.000.000 aportado por los socios de la siguiente manera: un 50% Salvatore, un 30% Juan Bautista y el 20% restante José María. Cada socio aporta también sus inmuebles donde habitualmente trabajaban contabilizando de este modo siete filiales localizadas en Fuenterrabía, Pasajes, Getaria, Bermeo, Ondarroa, Laredo y Santoña. Su domicilio social se ubicó en San Sebastián. En un principio los objetivos de la compañía eran la fabricación y venta de conservas y salazones de pescado, sin embargo trece años después, se modifica ese artículo pasando a elaborar, distribuir y vender toda clase de productos alimenticios, entre ellos el tan famoso tomate, ampliando así su gama de productos, montando para ello una filial en tierras riojanas²⁸⁹.

Además hay que señalar a Giuseppe Orlando, hijo de Alfonso que trabajó de forma independiente tanto conservas como salazón e incluso aceitunas rellenas, primero en la fábrica de su padre, para en 1961 establecerse en Juan de la Cosa; María Vella, hermana de Dolores, que igual que el anterior se estableció de manera autónoma durante apenas cuatro años en un pequeño local de la calle Manzanedo; Giuseppe Orlando Toco, hijo de Liborio, que prosiguió con la tradición santoñesa de su progenitor y, por último, los casos desconocidos de Carlo Oliveri, Michele Barbera y Michele Belfiore Barbera. Sobre los dos primeros no hemos podido localizar ninguna referencia. Es probable que Carlo tuviera relación con la familia Oliveri e incluso que trabajará con Paulino en Juan José Ruano. Los otros dos pudiera ser que

²⁸⁹ Registro Mercantil de La Rioja, Tomo 83, Libro 47, Hoja 550.



Nave de la empresa de Vincenzo Marino en la calle Ortiz Otáñez de Santoña, construida en 1961.

tuvieran alguna relación familiar (tío-sobrino). Del que sí tenemos algún dato es de Belfiore. Sabemos que era natural de la aldea de Sciacca y que se instaló en Santoña en 1970 iniciando sus actividades en un pequeño local existente en el final de Ortiz Otáñez. Tras seis años cerró su industria.

También se dieron casos de continuidad, de relevo generacional por abandono, más legal que físico, de la actividad. Los casos encontrados se conocen en las firmas de Antonio Gusmano, al cual le sucede su hijo Giovanni Battista Gusmano Balistrieri (1961-1964), natural de Ondarroa por circunstancias laborales pero siciliano como el que más, Andrea Tagliavia y su hermano Gaetano que en 1965 remplazaron a su padre Donato Tagliavia en la dirección de su fábrica situada en la calle Eguilior, Santo Marino que se puso al frente de la fábrica de su padre Vincenzo en 1973, y los hermanos Alberto y Andrea Lo Coco, que pese a iniciarse en el negocio con anterioridad (1958) de forma independiente, acabaron rigiendo

las riendas de la empresa, primero el mayor, Alberto y posteriormente el menor, Andrea, en 1972.

Entre los que llegaron de la zona genovesa hay que apuntar a la importante sociedad *Pelazza S.L.* constituida en Laredo según documento notarial del 23 de diciembre de 1954 y que según lo indicado en su página web, podría ser continuadora de aquella pionera firma instalada desde finales del siglo pasado por el Cantábrico²⁹⁰. Esta compañía estaba integrada por cuatro socios, el genovés Pietro Navone Gaslini, y los españoles Eusebio Cavia, Manuel Adolfo Uriarte y Manuel Lagos, y presentaba un capital de 160.00 pesetas. En 1959 se reestructuró el accionariado al salir el señor Cavia, traspasando sus acciones a Pietro Navonne colocándole como socio mayoritario. Ya en mayo de 1967 se transforma en sociedad anónima ampliando su capital hasta los 3.000.000 de las antiguas pesetas, el cual fue integrado en proporción a las participaciones que poseían de la anterior sociedad²⁹¹. En el inicio desarrolló sus trabajos en un local de la calle La Verde para un año después pasar a la calle General Santiago, estableciéndose definitivamente en 1957 tras la construcción de su actual edificio en la calle Duque de Santoña, el cual sufrió obras de ampliación de fábrica en 1958 y elevación de piso en 1959²⁹². Durante aquellos primeros años tuvo como apoderado de la firma al vecino Bernardino

²⁹⁰ www.grupoconsorcio.es.

²⁹¹ RMC, Historial de la compañía «Pelazza S.A.».

²⁹² AHMS, Secretaría, CMP, L. 33, 16/2/1957, p. 24 y 2/4/1958, p. 80; Pleno. L. 8, 2/10/1958, p. 21 vto.



Matalgrafía de la marca «Crepúsculo» para Donato Tagliavia. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

Rivas, realizando trabajos a su cuenta en dicho local el siciliano Giuseppe Sanfilippo.

Otros dos industriales que trabajaron anchoa en Santoña fueron Vincenzo Consiglio y Carlo Bonaria. El primero, natural de Génova, estuvo, según algunas fuentes, apenas tres años en activo, si bien otras desmienten dicho dato²⁹³. El segundo, también de la misma ciudad, permaneció más tiempo entre nosotros llegando a contraer matrimonio con una vecina de Laredo. Su actividad, paralela a su actividad importadora en Italia, se desarrolló hasta 1974 en un local comprado a Miguel Ruiz en la actual rotonda de

²⁹³ Pese a que la contribución industrial certifica unos pocos años en activo, otras fuentes de tipo oral nos relatan una actividad más longeva, quizás a nombre de su encargada/o o por mediación de otras empresas.



Tabla 33.
Industriales italianos en Santoña

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Dante Talan		1937-1938	
Domenico Pelazza	Torino	1937-1938	
Dario Strixino	Génova	1937-1940	
Liborio Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1937-1950	
Leonardo Oliveri Sutura	Sciacca (Sicilia)	1937-1957	1943
Gaetano Salvatore Zizzo fu Antonino	Porticello (Sicilia)	1937-1960	
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1937-1970	
Alfonso Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1937-1972	1943
Domenico Marabotti	Génova	1938/1941	
Gaetano Palazzolo	Terrasini (Sicilia)	1938	
Salvatore Palazzolo Alfano	Terrasini (Sicilia)	1938-1942	
Antonino Alioto	Porticello (Sicilia)	1938-1940	
Eugenio Pretto	Génova	1938-1947	
Hijos de Giovanni Vella S.L.	Santoña	1938-1946	1943
Salvatore Orlando Gusmano	Terrasini (Sicilia)	1938-47/1955-80	1961
Antonino Gusmano Pizzimenti	Terrasini (Sicilia)	1938-1965	1963
Donato Tagliavia Corona	Santa Flavia (Sicilia)	1938-1966	1960
Salvatore Tarantino Sapienza	Porticello (Sicilia)	1938-1974	1966
Giuseppe Oliveri/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Nápoli	1938-1980	1947
Agostino Marchesse Ageno	Génova	1939-1940	
Francesco Cefalù Cefalù	Porticello (Sicilia)	1941-1949	
Salvatore Palazzolo Ajello	Porticello (Sicilia)	1943/1947-1958	
Francesco D'Acquisto Roccapalumba	Porticello (Sicilia)	1941-1983	1960
Antonino Cusimano La Fata	Terrasini (Sicilia)	1944-1973	1961
José María Orlando Olasagasti	Getaria (Gipuzkoa)	1947-1960	1947
Dolores Vella Inestrillas	Santoña	1947-1975	
Elaboraciones Pesqueras S.A. (E.P.E.S.A.)	Génova/Bilbao	1951-1965	1951
S.A. Ligure Astur (S.A.L.A.)	Génova	1951-1984	1953
Paulino Oliveri Barbera	Sciacca (Sicilia)	1953-1976	1953
Vincenzo Marino Scardina	Porticello (Sicilia)	1954-1971	1967
Consorcio Español Conservero S.A.	Génova	1951-2006	1957
Vincenzo Consiglio Sorrentino	Génova	1955/1957	
Giuseppe Orlando Fernández	Béziers (Francia)	1956-1973	1963



Tabla 33.
Industriales italianos en Santoña (continuación)

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
María Vella	Santoña	1957-1960	
Alberto Lo Coco Irazola	Colindres	1958/1961/1964-71	1966
Enrico Brambilla Pagliarini	Cremona	1958-1967	
Andrea Lo Coco D'Amato	Santa Flavia (Sicilia)	1958-1972	1958
Conservera Santoñesa S.A.	Avilés (Asturias)	1956-73/1985-2000	1958
Pelazza S.L.	Génova	1955-1966	1966
Giuseppe Palazzolo Giunti	Terrasini (Sicilia)	1960-1976	1963
Carlo Oliveri Barbera	Sciacca (Sicilia)	1961/1964-1969	
Michele Barbera Barbera		1961/1964-1969	
Carlo Bonaria Solari	Génova	1961/1964-1974	1966
Giovanni Battista Gusmano Balestrieri	Ondarroa (Vizcaya)	1961/1964-1988	1966
Giuseppe Orlando Toco	Terrasini (Sicilia)	1961-1966	
Andrea Tagliavia D'Acquisto	Santa Flavia (Sicilia)	1965-1972	1965
Pelazza S.A.	Génova	1967-2000	
Mario Battista Delpuy	Asti	1968-1969	
Giuseppe Mario Brambilla Stuardo	Avilés (Asturias)	1969-1983	1971
Michele Belfiore Barbera	Sciacca	1970-1976	1970
Andrea Lo Cocco Irazola	Colindres	1972-1996	1972
Santo Marino Orlando	Palermo (Sicilia)	1973-1974	1973
Salvatore Palazzolo Manzi	Génova	1977-1980	1977
Giacinto Lo Coco Cortázar	Santa Flavia (Sicilia)	1977-1983	1977
Conservas Nicola Lo Coco S.A.	Santa Flavia (Sicilia)	1984-1996	1984
SAPEM S.A.	Génova	1996-1997	1996

entrada a Santoña, concretamente en la nave donde en la actualidad trabaja la empresa Sierra e Hijos.

Los buenos años vividos en los inicios de los sesenta permitieron la regeneración de muchas lonjas y fábricas de la villa. Un dato sintomático que demuestra la problemática de los fabricantes ante las ingentes cantidades de anchoa para elaborar era la innumera-

ble lista de solicitudes de licencia de obras para realizar grandes cantidades de pilos. Estos eran unos receptáculos de ladrillo que tenían la función de recibir el bocarte nada más llegar de la subastas, cubriéndolo con salmuera a 24° Baume. Obviando estas pequeñas obras y centrándonos en las mayores, podemos citar las ampliaciones llevadas a cabo en



Local industrial y pisos elevados por Giuseppe Palazzolo en la santoñesa calle de Juan José Ruano en 1963.

las fábricas de Salvatore Orlando y EPESA en 1952, las nuevas construcciones llevadas a cabo por Francesco D'Acquisto (1954) en Pérez Galdós, Vincenzo Marino (1961) en Ortiz Otáñez; la elevación de una planta en la nueva edificación de Alfonso Orlando en 1960, la reforma en nave y bajo para transformarlo en sala de filetes en la casa de A. Pontecorboli (1963), la construcción de nave industrial y ampliación de tres plantas más con respecto al proyecto inicial por parte de Dolores Vella en Baldomero Villegas (1965) o el proyecto de edificación llevado a cabo por Antonino Gusmano consistente en el derribo de la lonja antigua y construcción de ocho viviendas sobre locales en 1965²⁹⁴.

²⁹⁴ AHMS, Caja 8, libros de la CMP (1950-1952), 2/4/1952, p. 42 y 28/5/1952, p. 46 vto. AMS, Secretaría, Pleno, L. 6, 3/8/1960, p. 6 vto., L. 9, 9/9/1961, p. 25 vto. L. 10, 24/11/1965, p. 38 y 13/8/1965, p. 28 vto. y AMS, Caja 483.

Otra firma que se instaló eventualmente como fabricante fue la sociedad importadora de Mario Battista Delpuy, natural de Asti y establecida en aquella localidad y en Milán. Este importador tenía contacto permanente con muchos fabricantes italianos de Cantabria, siendo uno de los compradores habituales de gran parte de la producción de la colonia italiana y local en esos años. En Santoña, por ejemplo, sabemos de los trabajos de Pedro Palacio para él y en Laredo los de Salvatore Tarantino²⁹⁵. También cabría clasificar en este conjunto al industrial Giuseppe Palazzolo Giunti. Este industrial tenía relación con los Palazzolo asentados en Cantabria,



Naves de la firma Conservera Santoñesa S.A. en la Calle Baldomero Villegas. Santoña.

²⁹⁵ Paralelamente a este personaje se inscribe en los censos industriales otro personaje denominado Mario Delpen Battista, en los mismos años y en la misma calle (Juan de la Cosa), que creemos es erróneo. Muy probablemente se trata del apellido Delpuy estando apuntado dos veces quizás por tener más de un local activo.



Metalgrafía para la firma de Antonino Cusimano La Fatta. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

concretamente era hermano consanguíneo de Salvatore y Domenico. Nació en Génova donde pasó prácticamente su vida. Seguramente influenciado por la actividad que desplegaba la empresa comisionista de su padre en donde probablemente estuvo trabajando, decide probar fortuna y aterrizar en Santoña. Para ello solicita y obtiene permiso por parte del Ayuntamiento para erigir una fábrica de conservas y salazones en 1961. Sin terminar el edificio, vuelve a dirigirse al consistorio para cambiar una parte del proyecto, consistente en la construcción de dos plantas sobre la fábrica. Durante estos años ostentó el cargo de vicecónsul de Italia en Santander. A él le sucede en 1977 su hijo Salvatore Palazzolo Manzi abandonando la actividad en 1980.

Un último industrial, nacido por circunstancias del trabajo de su padre en Asturias pero oriundo de Génova, completará el listado. Se trata de Giuseppe

Mario Brambilla, hijo de Enrico. Sus inicios en el sector hay que buscarlos en la sociedad que montó junto a Arturo Ibáñez en Laredo para elaborar salazón. De allí se trasladaron a la localidad burgalesa de Medina de Pomar estableciendo una industria dedicada a la elaboración de filete. Con posterioridad deciden separarse, regresando a Santoña para constituir en 1956 una nueva sociedad denominada *Conservera Santoñesa S.A.* con un capital de 500.000 pesetas y dedicada a fabricar conservas y salazón. Su nave principal se localizaba en Baldomero Villegas, estableciéndose en 1960 en otro local de Juan de la Cosa para la elaboración de salsas y condimentos. Debido a esta diversificación, realizó obras de ampliación mediante la construcción de una nave que centralizaba todas las producciones en 1967, la cual fue ampliada con otra edificación expresamente para el salazón en 1972²⁹⁶.

Si nutrida fue la lista de altas más lo fue la de bajas. Hasta 30 italianos cesaron en su actividad durante este periodo. Apenas aguantaron unos pocos recién llegados y quizás los mejor colocados. Nombres con solera, pequeñas industrias de corta actividad, casas importadoras, industriales independientes... una plétora de nombres que con su adiós pondrán punto final a buena parte de la historia del sector transformador en Santoña. Tres cerrarán en los primeros años, Leonardo Oliveri (1957), Salvatore Palazzolo (1958) y según la matrícula industrial Vin-

²⁹⁶ AHMS, Secretaría, Pleno, L. 10, 13/1/1967, p. 72 vto., CMP, L. 37, 22/12/1967, p. 74. y CMP, L. 41, 21/12/1972, p. 46 vto.



Tabla 34.
Fabricantes italianos instalados en Castro Urdiales

1937-2000			
FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Camilo Sclaverani Lossio	Volvera (Torino)	1937-1948	
Giuseppe Cefalù Tarantino fu Angelo	Porticello (Sicilia)	1937-1955	
Michele Bosco Gonella	Villastellone (Torino)	1937-1976	1948
Nicola Lo Coco Cefalù	Santa Flavia (Sicilia)	1937-1991	1966
Herederos de C. Sclaverani		1950/1960-1969	
Juan Bautista Orlando Olasagasti	Getaria (Gipuzkoa)	1951-1958	
Alfonso Orlando Gusmano	Terracini (Sicilia)	1954-1972	1955
Antonino Cefalù Lo Coco	Porticello (Sicilia)	1958-1980	
Consorcio Español Conservero S.A.	Génova	1958-1980/85-91	1966
Cayetana Orlando Guereca	Laredo	1965-1971	
Giacinto Lo Coco Cortázar	Santa Flavia (Sicilia)	1966-1968	1966
Giuseppe Orlando Toco		1968-1973	
Conservas Nicola Lo Coco S.A.	Santa Flavia (Sicilia)	1984-1996	

Fuente: ver gráficos 6, 7, 14 y 16.

cenzo Consiglio también en 1957. Un grueso importante se le sumará en el siguiente decenio: Gateano Salvatore Zizzo y José María Orlando en 1960, Antonino Gusmano (1965), *Elaboraciones Pesqueras S.A.* (1965), Donato Tagliavia (1966), Carlo Oliveri y Michele Barbera (1969), Giuseppe Orlando Toco (1966) y Mario Battista Delpuy (1969).

Y ya los nefastos setenta, que supusieron una verdadera rémora para los fabricantes de los cuales muy poco pudieron sobrevivir. Los almacenes de la sociedad decana entre nosotros, la de *Angelo Parodi fu Bartolomeo*, que cesó las actividades en España en 1970, la importante firma de Vincenzo Marino y la de Alberto Lo Coco (1971), la histórica conservera de Alfonso

Orlando, los talleres de Andrea Tagliavia y Andrea Lo Coco D'Amato en 1972, el local de Antonino Cusi-mano (1973), las fábricas de Salvatore Tarantino, Carlo Bonaria y Santi Marino en 1974, la emblemática firma de Dolores Vella (1975) que traspasó su negocio a Andrea Lo Coco, Paulino Oliveri, Giuseppe Palazzolo y Michele Belfiore en 1976, y por último, la longeva sociedad de Abramo Pontecorboli (1980), regentada en esta etapa por Giuseppe Oliveri, más conocido en Santoña como *Pinello*, Salvatore Palazzolo Manzi y la filial de Salvatore Orlando en 1980²⁹⁷. Un incesante

²⁹⁷ Según otras fuentes, la firma trabajó en la fábrica de «La Cantábrica» hasta 1965, formando posteriormente una sociedad junto



Vista actual de las instalaciones de la fábrica de Antonio Cefalù en la zona de Los Huertos en Castro Urdiales.

goteo que terminará por convertir a los italianos, verdaderos propulsores del negocio de la anchoa en Cantabria hasta esa fatídica década, en meros representantes de una actividad casi centenaria.

Unido a éstas hay que señalar el éxodo de una firma italiana al área de influencia de Santoña ante la falta de terrenos industriales. Esta acción fue llevada a cabo por Giuseppe Sanfilippo quien en 1964 montó junto a su primo Francesco Cefalù una fábrica en la localidad de Argoños, trabajando en sociedad apenas un par de años. Tras ellos, se quedó con el establecimiento Giuseppe donde desarrolló su vida industrial propia, amén de trabajar en Santoña en varias fábricas a la vez, encargándose de beneficiar la

a su encargado Domingo Sanfilippo que aparecía inscrita en la matrícula industrial a nombre de su mujer, M.^a Antonia Marqués. Esta sociedad, establecida en unos locales de la calle Ortiz Otáñez duró cinco años. Información oral de Cándido Sanfilippo Marqués.

anchoa para otras firmas como ocurría por ejemplo en la fábrica de Vincenzo Marino²⁹⁸. Trascurridas un par de décadas abandonan la vetusta nave y erigen en 1984 una nueva y moderna nave en las cercanías de la antigua.

En los otros núcleos importantes también se produjeron cambios, concretamente más ceses que altas, registrándose en menor medida que en la anterior localidad. En Castro Urdiales, por ejemplo, se



Metalgrafía de la firma Unión Salazonera del Cantábrico S.L. trabajado en este caso por el consorciado Salvatore Cusumano (Bermeo).». Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

²⁹⁸ Ignacio Sanfilippo Suárez nos narraba, de forma anecdótica, cómo siendo él un niño recorría varias fábricas de la villa para llevarle la comida, al desconocer dónde le tocaba cada día. Sobre la fecha de levantamiento del edificio industrial la misma voz aseguraba que dicho inmueble fue levantado en 1959.



Lata de anchoa en salazón de 10/12 kilos de la marca «Elmo» de Giuseppe Orlando Tocco. Castro Urdiales. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

constata la apertura de una filial de la importante empresa de Alfonso Orlando en la calle Javier Echevarría, trabajando en sociedad con los hermanos Ángel y Pedro Peña hasta 1965, año en el que se desvincula de dicha compañía y continúa su trabajo en solitario. Cuatro años más tarde Antonio Cefalù Lo Coco se instala en la bajera de un edificio en la calle Ardigales, efectuando ese mismo año obras encaminadas a ampliar el local. Este industrial, hijo de Giuseppe Cefalù, aterrizó en Castro Urdiales proveniente de Boston (EE.UU.) en 1949 trabajando en esos primeros junto a su padre para posteriormente hacerse con las riendas del negocio familiar. Ya en la década de los sesenta montó una gran nave en la zona de los Huertos²⁹⁹.

²⁹⁹ AHMCU, CMP (1960-1962), 26/2/1960, p. 9 vto. y (1960-1962), 25/8/1961, p. 148 vto.

También ese mismo año se establece una filial del Consorcio destinada a elaborar salazón, manteniendo como encargado al vecino Manuel Gutiérrez Elorza. También se incorporan al sector, en 1960, los herederos del finado Camilo Sclaverani, encabezados por su yerno Fernando Babarro construyendo ese mismo año una tejavana en la parte trasera de su fábrica. Cinco años más tarde procedente de Laredo se instala Gaetana Orlando en un local de la calle Javier Echevarría, cercano a la fábrica de su tío Alfonso. Un año después tenemos constancia de la construcción de un inmueble industrial en el barrio de Sámano para Giacinto Lo Coco donde trabajó de forma independiente a la fábrica de su padre, quedando patente en este caso la problemática de suelo industrial en el centro de la localidad³⁰⁰. Por último,



Naves ocupadas por la firma Vincenzo Marino en la calle Menéndez Pelayo. Laredo

³⁰⁰ AHMCU, CMP, (1965-1966) 17/1/1966, p. 98.



Reunión de italianos con el ciclista transalpino Pasquale Fornara en Castro Urdiales con motivo de la vuelta Ciclista a España. A la derecha del deportista está Angelo Alisto y a su izquierda Antonio Cefalù, Tanino Alioto y Giacinto Lo Coco. Documento fotográfico amablemente cedido por Tanino Alioto. Castro Urdiales.

apuntar la llegada de otro integrante de la familia Orlando, Giuseppe Orlando Toco, hijo de Liborio que estuvo seis años en activo. Tan sólo cuatro sociedades se mantuvieron del periodo anterior, concretamente eran Giuseppe Cefalù, Michele Bosco, con su fábrica de conservas y salazones en la calle La Rua, Nicolò Lo Coco en la misma calle y Juan Bautista Orlando y Camilo Sclaverani en Los Huertos.

La mayoría de los ceses se registraron en los años finales de la etapa, consecuencia de la falta de materia prima. Nombres como los de Antonino Cefalù (1980),

Consorcio Español Conservero en su primera fase (1980), la emblemática casa de Michele Bosco (1976) que llegó a trabajar conservas, escabeche e incluso desde 1965 y, quizás, por influencia de los negros nubarrones que se cernían sobre el cielo salazonero, conservas vegetales. La filial, y en los dos últimos años la única fábrica de Alfonso Orlando (1974) donde estuvo empleado el también siciliano Gaetano Tagliavia, anteriormente Giuseppe Orlando (1973), dos años antes su prima Gaetana Orlando, y ya en el final de los sesenta los Herederos de Sclaverani (1969) y Giacinto



Boceto litográfico de la marca «Las dos flores» de la S.A.L.A. Santoña. Archivo Museo del Pescador Bermeo. Fondos litográficos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.

Tabla 35.
Fabricantes establecidos en San Vicente de la Barquera

FABRICANTE	PROCEDENCIA	PERIODO EN ACTIVO	CONSERVA
Giuseppe Oliveri di Paoli/A. Pontecorboli	Sciacca (Sicilia)/Napoli	1917-1928	
Villarias y Mineli	Santoña	1918	
Dario Strixino y Compañía	Génova	1925-1928	
Salvatore Garciano Bertolino	Trápani (Sicilia)	1926-1927	
Leonardo Oliveri Sutera	Sciacca (Sicilia)	1928-1960	
Dario Strixino	Génova	1929-1936	
Carlo America, Ditta (Antonino y Carlo)	Porticello (Sicilia)	1931-1938	
Sepett S.A. Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1932-1933/1936	
Giovanni Bosco Gonella	Villastellone (Torino)	1933-1948	
Consortio Español Conservero S.A.	Génova	1957-1965	1958
Ana Barbera Cantoni	Sciacca (Sicilia)	1961-1967	

Fuente: ver gráficos 5, 6 y 13.

Lo Coco (1968). Tras estos abandonos la presencia trasalpina quedó apenas reducida a tres industrias.

En la vecina Laredo la coyuntura fue similar, siendo menor el número de nuevos industriales instalados en la localidad. En este lapso de tiempo las casas ya asentadas llevaron el peso de la actividad, siendo destacable la larga longevidad de la mayoría de ellas. Esta actitud se constata en las firmas de Alberto Giannitrapani al cual le sucedió su hijo Tomás en 1971, si bien ya con anterioridad, concretamente desde 1955 a 1966, ya realizaba trabajos de forma independiente. El padre trabajó inicialmente en un local de la calle Espíritu Santo para con posterioridad pasar a un inmueble en la calle Emperador. Ya en 1966 construyó una nueva y más moderna nave en Eguilior continuando su hijo con la labor en estos dos locales. También en la calle Emperador se localizaba la fábrica



Naves que ocupó la firma Fredo S.A. en las cercanías del puerto laredano.

de conservas y salazón de Giuseppe Marino que abandonó la actividad en 1980. Santo Marino, al cual le sucedió su hijo Vincenzo en 1962 permaneciendo en activo hasta 1969 en la calle Menéndez y Pelayo y la rama laredana de los Orlando con fábrica en la calle Zamanillo, que según los listados industriales estuvo regida por Gaetana Orlando hasta 1960, para posteriormente volver a ponerse al frente de la firma su padre Giovanni Battista, que hasta entonces estaba en Colindres. Su definitivo adiós se registró en 1978.

Sobre esta familia existen dos constituciones de sociedades dedicadas a promover y estimular la producción de anchoa e intermediar en la exportación de esta mercancía al extranjero, principalmente a Italia. Asimismo se intentaba agrupar a fabricantes de anchoa para coordinar y exportar la producción de cada uno y establecer un régimen de consorcio, preferentemente



Obreras trabajando salazón en la factoría de Salvatore Orlando. Años cincuenta. En la imagen se pueden observar los saleros y los cestos así como la tapa que servía para presionar manualmente la anchoa. Documento fotográfico amablemente cedido por Alfonso Orlando Castañeda.





Edificio de Giovanni Battista Gusmano Balistrieri construido en 1965 y compuesto de cuatro pisos sobre la lonja donde elaboraba el pescado. Calle González Ahedo. Santoña.

cooperativo entre los fabricantes interesados. Podríamos decir que fue la respuesta laredana al *Consortio Español Conservero* instalado en Santoña. La primera se registró en mayo de 1954 bajo la razón social de *Consortio Salazonero del Cantábrico, S.L.* Formaban parte de ella el patriarca de la familia,

Giovanni Batista Orlando y sus dos yernos, Álvaro de Blas y Federico Collado Otero, entre los cuales aportaron un capital de 45.000 pesetas dividido en 45 acciones de las cuales Giovanni Battista poseía la mitad y Federico Collado la otra mitad, quedando el tercer socio como gerente de dicha entidad. Su vida no fue muy larga. Un año y medio después, deciden disolverse y liquidar la compañía. Pese a ello no cejan en el empeño de formar una especie de gran cooperativa. El 15 de julio de 1958 los mismos socios constituyen otra compañía por tiempo indefinido nombrada *Unión Salazonera del Cantábrico S.L. (U.S.C.)* con los mismos objetivos. En este caso el capital será mayor, constituyéndose en 210.000 pesetas aportadas a partes iguales entre los socios. Al igual que en caso anterior, se facultó a Álvaro de Blas para las labores de gerente de la empresa³⁰¹.

Otra empresa importante que estuvo vinculada con la villa de Laredo fue la de Salvatore Orlando, que tuvo una filial en esta localidad en activo hasta 1968, complementaría a sus otras fábricas establecidas por el País Vasco y Cantabria. El local industrial se localizaba en la calle Emperador. Destacar también la vuelta de la sociedad de Domenico Palazzolo y Alesandro Maccione desde 1955 a 1960 en la calle Gutiérrez Rada. Este último se colocó posteriormente en la fábrica de Vincenzo Marino como administrativo.

Entre las novedades, destaca entre todas ellas la llegada en 1960 de la importante compañía de Chiaffredo Nassari que ya en 1960 se instaló en las antiguas dependencias de la firma gijonesa de Faustino

³⁰¹ RMC, Historial de dichas sociedades.



Forcen en la calle Garell y de la Cámara donde desarrollará sus trabajos. Para 1963 se registra ya como *Conservas Fredo S.A.* Otros apellidos que aparecieron en la época dorada fueron los de Salvatore Tarantino, que estableció una filial en la calle Raimundo Revilla, las esporádicas apariciones de Federico Marino (hermano de Vicente) en 1960 y Federico Gianitrapani en 1965. Ya con continuidad se localizan los casos de Domingo Tarantino Sanfilippo (1965-1973) en un local de la calle Menéndez Pelayo y la sociedad SAPEM S.A. formada por los genoveses Gianfranco

Zerbo y Mario Delponte, los cuales trabajaron salazón desde 1969 en unos locales de la Alameda de José Antonio. El director general de la firma era el también italiano Luigi Zerbo.

En la localidad de Colindres la actividad de los italianos quedó bajo mínimos con el comienzo de los años sesenta. Hasta esa fecha las casas ya instaladas estuvieron trabajando con regularidad. La primera en caer fue la de Giuseppe Fazzina en 1955 y posteriormente las de Carlo America y Giovanni Battista Orlando, ambas en sendas lonjas de la calle Sainz Ezquerro, en 1960.



Interior de la filial de *Angelo Parodi fu Bartolomeo* en Suances en 1959. Documento fotográfico amablemente cedido por la Asociación para la recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).



Tapa para lata de 120 gramos (oval) de filete de anchoa en aceite de la firma Conservas Vella. Santoña. Años sesenta.

De las tres alta registradas, dos abandonaron también en esa década. La firma *Pelazza S.L.* ubicada en un local de la zona de la carretera donde permaneció en activo desde 1955 a 1960, y la sociedad de *Angelo Parodi fu Bartolomeo* en la calle El Carmen entre 1957 y 1966. La otra firma inició sus actividades en 1953 en una nave en la calle Sáinz Ezquerria siendo la única representante desde los años setenta. Nos referimos a la filial del *Consortio Español Conservero S.A.*, que en esta plaza centraba su producción en las elaboraciones de bonito.

Para finalizar este amplio repaso por los fabricantes en este periodo nos referiremos a los establecidos en los puertos del Oeste. En Suances la principal firma en su historia, *Erice S.A.*, cesó sus operaciones en 1954, continuando tres años más uno de los integrantes de la misma en solitario, el siciliano *Salvatore Bando*. Ya en los años sesenta se esta-

bleció, muy probablemente en las mismas instalaciones, la sociedad de *Angelo Parodi* estando en activo hasta 1968, cerrando así la historia industrial en esta localidad. En la cercana villa de San Vicente de la Barquera, proseguirá su actividad *Leonardo Oliveri* en una fábrica situada en la zona conocida como «la barquera». Tras su fallecimiento en 1957 continuó con las labores su mujer *Anna Barbera* hasta 1967. En esos años también el *Consortio* abrió una fábrica dedicada a la transformación de túnidos, estando abierta entre los años de 1958 a 1965, elaborando conservas y escabeche, preferentemente de bonito.

Queda por señalar a los italianos que, no siendo fabricantes, vinieron de la mano de estos trabajando como técnicos del salazón o encargados. La gran mayoría de los apellidos localizados, seguramente no los únicos, estuvieron relacionados con las fábricas de *Orlando* y sobre todo en la de *Marino*. Así conocemos como *Gaetano D'Amato*, natural de *Porticello*, vino a trabajar a España de la mano de *Vincenzo Marino* a las fábricas de *Santoña* y *Laredo*; *Antonino Tarantino*, natural de *Santa Flavia*, sobrino de los industriales *Domenico* y *Salvatore Tarantino*, ocupó el puesto de encargado en la fábrica de aquel en *Laredo* y *Giuseppe Marino*, hijo de *Leonardo Marino* también fue reclutado para desarrollar su actividad en la planta laredana.

Otros convecinos, los hermanos *Giuseppe* y *Francesco Sapuppo* trabajaron en la fábrica de *Gaetano Orlando* en *Colindres*, pasando posteriormente uno de ellos a trabajar con *Vincenzo Marino* en la fábrica de salazón que abrieron en la localidad *Nava de Sumbilla*. También tenemos noticias de la contratación por parte de *Salvatore Orlando* de *Angelo Alioto*, trabajando en la fábrica que su hijo *Juan*



Detalle de la marca «Ma-Bra» de Mario Branvilla. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

Bautista regentaba en la villa de Castro Urdiales. Este siciliano, natural de Porticello, vino a España contratado por la firma de Eugenio Cardini para elaborar salazón en la fábrica que aquella sociedad tenía instalada en Getaria en las primeras décadas de siglo. Seguramente allí conocería a Salvatore Orlando que fue quien le empleó en sus fábricas, trasladándole a Castro Urdiales donde permanecerá el resto de su vida. Del mismo modo su hijo Tanino estuvo también ocupado en dicha industria durante unos cuantos años³⁰².

³⁰² Información oral Tanino Alioto (Castro Urdiales).

También conocemos la llegada del vecino de Asti Rinado Bonello, que estuvo empleado en la fábrica de Chiaffredo Nassari para ya en 1970, avecindarse en Castro Urdiales³⁰³. A su vez se recogen datos menos concisos sobre la actividad de Giuseppe Lo Coco, hermano de Nicolò en la villa de San Vicente de la Barquera donde sabemos que trabajó algunas

³⁰³ Las informaciones recogidas en este apartado están basadas en las informaciones transmitidas por Alex Maccione y sobre todo Giuseppe Marino Orlando.



temporadas, no pareciendo en los listados manejados para aquella villa.

Sólo queda apuntar las referencias de un par de *salatori* afincados en Santoña de los cuales no hemos podido recoger información alguna respecto a su actividad en las empresas italianas allí asentadas. Nos referimos al vecino de Porticello Salvatore Scandamaglia y Pietro D'Amato.

Cambios en la actividad en aquellos años. Pequeñas pinceladas de las principales transformaciones vividas en este periodo

Podríamos decir que en los años finales de los sesenta y principio de los setenta se produjo el punto de inflexión entre el arcaico y tradicional sector transformador y la nueva concepción de una actividad más modernizada y más cercana a la verdadera industria en contraposición con el rudimentario taller casi artesanal que hasta esos años eran la gran mayoría de los establecimientos del salazón. Las modificaciones afectaron a todas las facetas del negocio por lo que podríamos decir que las diferencias entre un taller tipo en los primeros años de los cincuenta y uno de finales de los setenta tenían más bien poco que ver, quizás lo único en común era que el proceso en sí, continuaba siendo artesanal. Así uno de los principales cambios fue la ampliación de producción por un lado, con la cada vez mayor consolidación del filete entre los fabricantes y, también, con la conversión de muchos de ellos en conserveros. Por dichos motivos el nuevo tejido industrial en esos años presentaba mayores espacios para almacenaje y para la instalación de nuevo utillaje.

Principalmente éstas se referían a maquinaria para el cierre del laterío. Así en todas ellas se generalizó la instalación de una cerradora y una rebordeadora o una pestañadora, todas ellas movidas por pequeños motores. También se introdujo maquinaria para el montaje de las latas. Primeramente maquinas para estañar que con el tiempo fueron, por motivos de higiene, abandonándose, imponiendo una nueva maquina llamada agrafadora o engrapadora que realizaba la labor de montaje mecánicamente. A partir de los años sesenta con la generalización del envase de octavillo para el filete de anchoa se expandió la



Tapa para lata de filete de anchoa en aceite de la firma Alberto Lo Coco Irazola. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

instalación de otra cerradora para este tipo de envases. Citar a modo de anécdota que ya en los años cuarenta la empresa puntera del sector en aquellos años, la bilbaína *viuda e hijos de Somme* poseía un modelo bautizado con el nombre de Cantabria que cerraba envases redondos.

Las verdaderas novedades llegaban a modo muchas veces de ensayos para intentar industrializar el proceso del salazón. En estos años empresas como Juvi de Santoña sacaban al mercado las primeras centrifugadoras de anchoa, se probó también con inventos como la «sobadora» utilizada por Salvatore Orlando en sus fábricas de Guipúzcoa³⁰⁴, etc. Ya en los ochenta se empezó a utilizar la máquina escaldadora donde la anchoa sufría tres lavados consecutivos a distintas temperaturas para conseguir el desprendimiento de la piel³⁰⁵. En lo que al patrimonio mueble podemos destacar la reforma de todo el mobiliario tanto de mesas, bancos, y la utilización del plástico en los cestos y barriles, etc.

El laterío también sufrió reestructuraciones. A mediados de los sesenta se ordenó la no utilización de la lata de 20 kilos para salazón, envase muy usado para la exportación a Italia, estableciéndose como modelo típico el de 10-12, el de 5-6 y el de un kilo³⁰⁶.

³⁰⁴ HERRERAS MORATINOS, Beatriz (1997), «Patrimonio e industria conservera en Gipuzkoa» en *Las conservas de pescado en el País Vasco. Industria y patrimonio*, San Sebastián, Museo Naval, p. 183.

³⁰⁵ «El Ocaso de la Anchoa» escrito realizado por Manuel Adolfo Muela en 1979. Agradezco a su autor el facilitarme una copia de dicho artículo.

³⁰⁶ Informe que presenta José Orlando Fernández ante la Junta Permanente de la Sección Económica del Sindicato nacional de la pesca. 26/1/1967. Documento facilitado amablemente por Alfonso Orlando.



Tapa para lata de filete de anchoa de la marca «Imperial» de Carlo Bonaria. Años sesenta. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

En el filete se usó principalmente para exportar los formatos de 1 y 1/2 kilo, desapareciendo el de 120 gramos y generalizándose el envase de octavillo para el mercado nacional en esas mismas fechas. En lo que a la elaboración se refiere apenas existen variaciones. Tan sólo apuntar la incorporación en los años cincuenta de los «cuellos» para las latas de salazón que permitía llenar de una vez la cantidad exacta de pesca que queríamos introducir en la lata sin necesidad de volver a rellenar a medida que la prensa reducía la pesca. En un principio estos cuellos eran metálicos para ya en los años sesenta utilizarse los de plástico. También apuntar ya en los ochenta la compra de la salmuera a empresas sobre todo de la zona de Burgos,



Metalgrafía para la firma de Vincenzo Consiglio, Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

iniciándose el abandono de la elaboración de esta sustancia de forma manual.

La estructura comercial también sufrió modificaciones. Se abandona definitivamente el envío en consignas para realizarse las transacciones mediante acuerdos verbales para la concertación de la producción o mediante la relación directa con los importadores y almacenistas. En el primer caso lo que se acordaba era la elaboración de una determinada cantidad envasándola en latas con las marcas definidas por los compradores. En la segunda opción los comerciantes se presentaban en las fábricas disponiéndose a inspeccionar el producto. Las historias narradas nos hablan de la pulcritud y el acusado grado de exigencia de dicho comprador, sin lugar a dudas basado en unos amplios conocimientos del proceso de la anchoa. Esas mismas fuentes vivieron en primera persona aquellas visitas y explican cómo se desarrolla-

ba el negocio, un ritual que llevaba su tiempo, pues buscaban ver el estado del producto en todas las latas, no dudando a la hora de ordenar la movilización de los vagones para abrir cualquier lata para separar las capas y cerciorarse de la calidad del producto³⁰⁷.

También en estos años cambiaron los nombres de los importadores italianos. Durante ellos, los fabricantes de salazón que vendían su producción a Italia solían tener unos contactos fijos, en muchos casos traspadados de padres a hijos por lo que salvo situaciones particulares, podemos decir que la tradición fue y es una de las características más acentuadas en la idiosincrasia de los italianos. En muchos de los casos citados los importadores actuaban también como distribuidores de la mercancía abarcando de este modo mayor parte del negocio. En estas décadas se citan por su importancia Mario Batista Delpuy, que se convirtió en el Jefe de los detallistas del salazón en Italia, Orlando Barba, las ya conocidas de Larocca, Salvatore Palazzolo, Vincenzo Marino, Giacomo Croce, Corsini, Enrico Gismondi en Génova y otros que con el tiempo cogieron cierta importancia como Nicola Bertagni, Luizzi Cutufà, Generale Conservere S.P.A., Gaetano Macaluso, Giacomo Salomone y Nicola Stela en Milán o Silvano y su hijo Olinto Burgassi en Florencia.

En cuanto a los envíos se continuó con la vía marítima hasta los años setenta cuando se empezó a remitir mercancía a través de camiones por régimen TIR, abandonándose en poco tiempo aquella secular modalidad.

³⁰⁷ Información oral de Alfonso Orlando y Manuel Adolfo Muela (Santoña) y Calogero Billante (Mutriku).

Las últimas industrias con capital trasalpino en la comunidad. La continuación de una actividad centenaria (1981-2006)



EL PERIODO finisecular de este siglo prosiguió arrastrando los problemas que ya en la década anterior se presentaban, a los que se le sumaron otros de índole económico-político que incidieron y se cebaron de manera más acusada en el sub-sector del salazón. Muchos de los industriales asentados, que entraron a trompicones ante una situación nada favorable, acabarán cayendo, cerrando así una parte muy importante de la historia industrial de la comunidad y por extensión del Cantábrico, ya que este fenómeno se dio del mismo modo en el resto de territorios.

La base de esta grave crisis podría encontrarse en dos factores inherentes y recurrentes históricamente al propio sector salazonero tanto en la rama de los italianos como en los españoles. Por un lado el eterno problema que adolecía desde los años veinte en la salud de la industria, la excesiva y marcada atomización, y por otro lado la dependencia, mejor dicho, la exclusividad de elaboración de una sola especie. El minifundismo, la falta de unión, de crecimiento en conjunto convertía al empresario en un juguete en manos de la coyuntura del momento, imposibilitado para prever o intentar hacer frente de alguna forma a las

situaciones comprometidas. Por otro lado la extrema especialización en la anchoa supeditaba su evolución a las favorables condiciones en su costera y a su mercado.

Esta problemática vivió tintes casi dramáticos con las continuas y negativas temporadas del bocarte. La caída iniciada desde 1965 prosiguió acusadamente en estos años, sobre todo en su parte final de la que ya no se recuperó y que en la actualidad mantiene en vilo al sector extractivo por la grave incertidumbre



Fachada de la fábrica de la familia Giannitrapani en la calle Eguilior. Laredo.

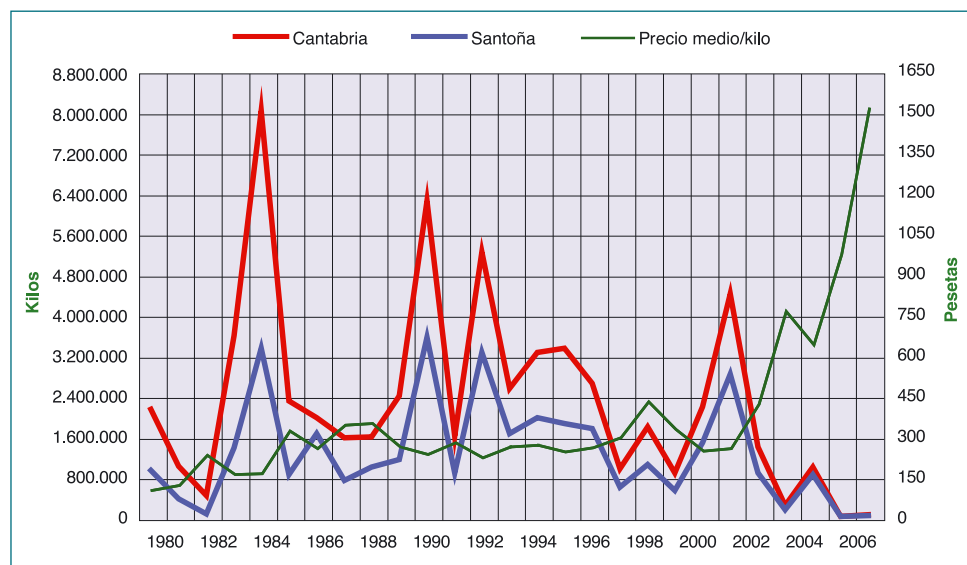


que presenta su futuro. Salvo años excepcionales como los registrados en 1984, 1990 y 1992 la línea dibujada representa unos valores pobres que se pueden calificar como ínfimos a partir de esa última buena costera. Este problema llevará parejo otra incidencia negativa para el sector transformador como fue la regeneración en los hábitos de consumo, sobre todo la progresiva aceptación y acaparamiento de bocarte para fresco que traía al sector un nuevo com-

ponente antes desconocido como era la competencia de los fresqueros. Todo ello repercutió en un notable aumento en el valor de venta en lonja que obviamente acarrearba un incremento en el precio del producto que dificultaba su colocación.

Con esta crisis los industriales que todavía proseguían con la actividad sólo tuvieron una salida: recurrir a la compra de anchoa en otros puertos (sobre todo en los vascos donde descargaba la flota cantabra a

Gráfico 15.
Desembarcos de anchoa y precio medio alcanzado en la venta en Cantabria*



* El valor alcanzado en la subasta corresponde a la media calculada con respecto a las descargas totales en la comunidad.

Fuente: *Informe(s) económico(s)* (1982-1991), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, Santander, vv.pp., *Anuario(s) económico(s) de Cantabria* (1992-2005), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, Santander, vv.pp. y datos amablemente facilitados por la Federación de Cofradías de Pescadores de Cantabria. Las cifras de Santoña cedidas de igual manera por la Asociación REHISAN (Santoña).



Detalle de la marca principal de la sociedad Pelazza S.A. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

principio de temporada) o importarla de otros países, de menor calidad pero a mejor precio. La decisión no era fácil pero la realidad imponía alguna salida si se pretendía seguir con los negocios en espera de mejores costeras venideras. La transformación y especialización habida en el sector cántabro, que giró hacia la producción de filete como producto estrella con vista al mercado nacional, quizás menos exigente que el exterior en cuanto a la calidad pero más sensible a los cambios en el precio, facilitó esta reforma que rompía con el hábito ancestral de adquirir el pescado en las lonjas locales. Según datos de principios de los noventa, se calculaba que un 70% de la anchoa elaborada en Cantabria era importada de

otros países³⁰⁸. Sin embargo, esta coyuntura no afectó de igual manera a los fabricantes italianos. Los que elaboraban filetes sí se incluían en este grupo de importadores de pescado, sin embargo los que elaboraban salazón con destino a Italia, seguían trabajando con pesca autóctona pues el mercado trasalpino, muy exigente, buscaba la calidad por encima del precio.

Si estos inconvenientes fueron pocos, la irrupción de otros países productores de anchoa como Marruecos o Argentina, que fueron captando cota de mercado sobre todo en el entorno europeo, unido a los

³⁰⁸ AMBROSIO ORIZAOLA, Enrique Manuel (1992), «El sector de la anchoa en Cantabria», *Cámara Cantabria*, nº 1, p. 8.



Detalle de la marca principal de Conservas Fredo S.A. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

desfavorables tratados arancelarios impuestos al estado español por la autoridades europeas ya en los setenta, que además favorecían a terceros países como Marruecos, condicionó la viabilidad de la industria en muchos casos, provocando el cierre de buena parte de los fabricantes del salazón en todo el Cantábrico y, como no podía ser de otra manera, de varios italianos. Según cifras referentes a la exportación española, se documenta que desde 1972 a 1984 las remisiones de anchoa habían sufrido un incremento negativo de un 79%, lo que certifica la dura coyuntura que atravesó la industria. Esta situación nefasta quedó refrendada posteriormente con la firma del Tratado de Adhesión a la Comunidad Europea en la que la España conservera salió perjudicada por una

inecua política arancelaria que aplicaba unos elevados gravámenes, que en caso de la anchoa eran de un 25% reducibles en 7 años, por los 12,5 designados para Portugal o la concesión de libertad de derechos permitida a Marruecos³⁰⁹.

Finalizado el desarme arancelario, otra incidencia comunitaria vino a asestar el definitivo golpe de gracia al sector. La implantación de una nueva normativa higiénico-sanitaria que buscaba homologar y modernizar las instalaciones industriales en la Unión, y de manera subyacente, regular la reconversión

³⁰⁹ CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE BILBAO (1990), *El sector de conservas de pescado en el País Vasco. Perspectivas*, Bilbao, pp. 84-87.



Detalle de la marca principal de la firma Consorcio Español Conservero S.A. Santoña. Archivo de la empresa Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.

natural que se debía de vivir en el sector. Mediante la Directiva de Consejo 91/493/CEE de 22 de julio se aplicaban una serie de normas encaminadas a reestructurar las unidades de producción existentes: espacios independiente en las zonas de manipulación de pescado, introducción de cámaras frigoríficas, mobiliario resistente a la corrosión (plástico y aluminio), impermeabilización de suelos y paredes, etc., en definitiva una serie de desembolsos que no estaban al alcance de todos los bolsillos. Todo ello produjo la orientación del espacio industrial fuera de los cascos urbanos y la instalación en los nuevos polígonos industriales. Gracias a las ayudas europeas, sobre todo los «salvadores» Fondos Estructurales del IFOP (Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca)

se facilitó la consecución del nuevo establecimiento, actitud que algunos de los italianos vigentes tomaron. Sin embargo, otros interpretaron esta normativa como una carga más a sumar a las ya soportadas que junto a las nada halagüeñas perspectivas del negocio por la falta de materia prima, incidieron en el definitivo cese de algunos elaboradores³¹⁰.

³¹⁰ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2005), «Conservas, semi-conservas y salazones de pescado en el Cantábrico. Análisis y situación del sector en los últimos años (1993-2004)», comunicación presentada en las *V Jornadas de Antropología marítima. Cultura y sociedades Marítimas: recorridos y expectativas futuras*, organizadas por la Sociedad de Estudios Vascos-Eusko Ikaskuntza, Portugalete. Pendiente de publicación.



Fachada de la fábrica de la familia Gianni-trapani en la calle Eguilior. Laredo.

Por todo ello, no es de extrañar que el número de italianos en activo en este periodo corriera la misma suerte que la anchoa, es decir, descenso acusado. Los números hablan por sí solos. Pasamos de empezar esta etapa con quince talleres regentados por italianos a terminarla con tres, correspondiendo dos de ellos a la misma firma. Tan sólo existe constancia de un alta, que en su génesis no fue tal ya que se trataba de una sociedad formalizada por un industrial en activo. Nos referimos a la firma *Pergisa S.L.* de Laredo constituida por los socios Bautista Pereda Salazar y su cuñado Tomas Giannitrapani, este último en calidad de jefe de administración. Además apuntar el cambio en la razón social en la empresa de la familia Sanfilippo

que tras la muerte del progenitor en 1989 pasó a denominarse *Salazones del Cantábrico S.A.* (SALAZONSA) llevando las riendas del negocio su hijo Ignacio Sanfilippo Suárez. Cinco años atrás la familia levantó una moderna nave para sus trabajos de salazón en la zona industrial, siendo la única empresa que en aquellos años trabajaba solamente este producto³¹¹. Asimismo la apertura de filiales por parte del *Consortio Español Conservero S.A.* en Castro Urdiales (1985) y *Nicola Lo Coco S.A.* en Santoña (1984).

Los ceses se produjeron en dos bloques principalmente. Unos en los ochenta y otros anteriores a 1997 año en que expiraba el plazo concedido por la Administración Europea para la renovación del tejido industrial. En el primer grupo se encuadran las firmas sicilianas de Francesco D'Acquisto regentada, tras su muerte en 1972, por su hijo Salvatore³¹² (1983), Giovanni Battista Gusmano (1988), la *S.A. Ligure Astur* (1984) que en los años finales funcionaba como una filial del Consorcio, y la empresa de Tomas Giannitrapani que abandonó su actividad en solitario para volcarse en *Pergisa S.L.* Ya en los noventa la lista continúa sumando muescas. En 1991 se cierra la filial castreña de Consorcio que fue reabierta en 1985 si bien se siguió elaborando anchoa en ese local para esta empresa de la mano de Manuel Gutierrez Elorza, de *Anchoas Lolín S.A.* También en la misma villa se constata el cierre del histórico industrial Nicolò Lo Coco.

En 1995 cierra sus puertas SAPEM S.A. en Laredo para trasladarse a Santoña, en unas naves situadas

³¹¹ Información oral de Ignacio Sanfilippo.

³¹² Información oral de Irene Llama Ganzo. Colindres.



en la calle Baldomero Villegas, donde permaneció apenas dos años. En 1996 abandona Andrés Lo Coco, continuador de la actividad iniciada por su padre en 1938 en Colindres, y la sociedad de Nicola Lo Coco regentada por el hijo de aquel Giacinto Lo Coco que cesará su actividad en las fábricas en el barrio castreño de Sámano y en su fábrica de Baldomero Villegas situada en las antiguas dependencias de la firma Dolores Vella. Por último, con el comienzo del nuevo milenio se apuntan los últimos abandonos. En el 2000 le tocó el turno a la sociedad de Mario Brambilla, la denominada *Conservera Santoñesa S.A.* y un año más tarde a la firma laredana de *Pergisa S.L.* contabilizando además la absorción de *Pelazza S.A.* por parte del grupo Consorcio en el 2000.

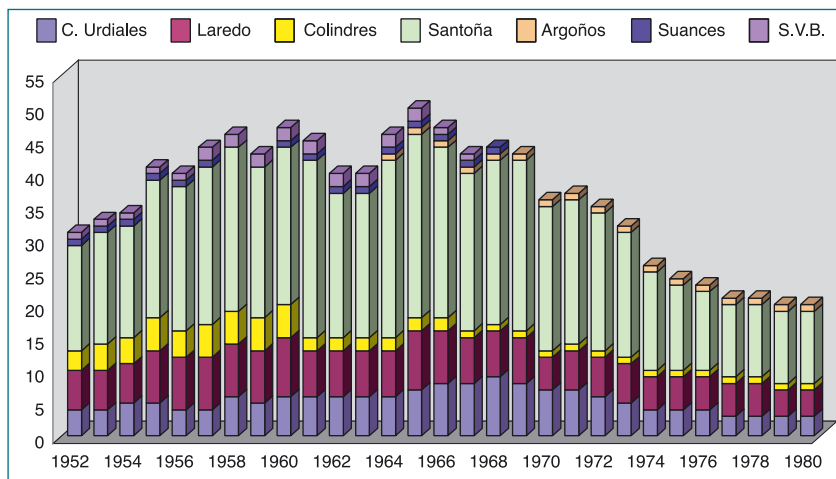
En la actualidad tan sólo tres firmas, con un total de cuatro factorías en activo sobreviven, no sin muchos problemas, en Cantabria. El grupo *Consorcio Español Conservero S.A.*, con sede y fábrica central en Santoña y factoría en Colindres, es una de las marcas líderes del sector en Italia sobre todo en cuanto a túnidos se refiere. La firma *Conservas Fredo S.A.* de Laredo está especializada en la elaboración de filete para grandes cadenas de alimentación y establecimientos especializados y *SALAZÓN S.A.* en Argoños, única empresa en el Cantábrico que se dedica en exclusiva a elaborar anchoa en salazón, con una producción más modesta, pero de gran calidad, destinada a las tiendas de *delicatessen* especialmente para el mercado italiano y en menor medida (un 10% aproximadamente) al español. Ese buen hacer, esos secretos en la técnica traspasados a la cuarta generación de esta saga le ha permitido alcanzar un gran prestigio entre las revistas especializadas del sector de la alimentación.

Las tres llevan a sus espaldas más de cuarenta años en el sector. Los dos primeras como industrias mas jóvenes y arquetipos de aquellas que llegaron en la segunda mitad del siglo y la última como paradigma de los pioneros que en los años finales del siglo XIX aparecieron por el Cantábrico en busca de anchoa, de negocio y de mejores condiciones de vida. Todos ellos serán los representantes y los continuadores de una actividad centenaria, una cultura, la del salazón, la de la anchoa, que convirtió a la comunidad cántabra en el referente del sector a nivel mundial, siendo la anchoa, sobre todo el filete, uno de los productos más emblemáticos de los que se elaboran en este territorio. Esperemos que el futuro sea benévolo con ellas y que puedan transmitir sus quehaceres, sus conocimientos a futuras generaciones con el fin de preservar su historia, la apasionante historia iniciada hace más de cien años por aquellos intrépidos pioneros que decidieron apostar por la aventura del Cantábrico.



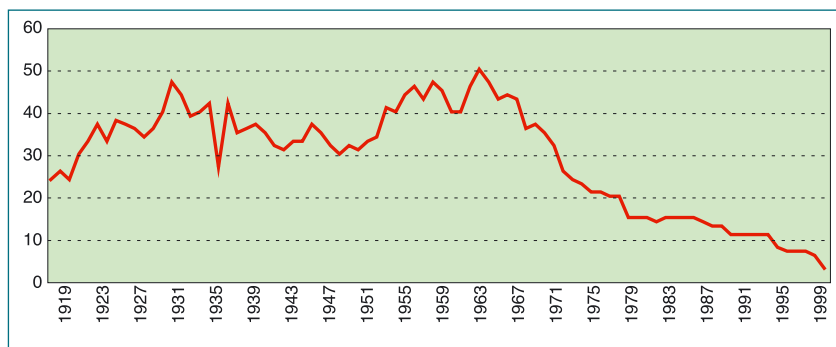


Gráfico 16.
Industriales italianos en el periodo final



Fuente: AHOCINC, Censo Industrial y licencia fiscal (1981-2002).

Gráfico 17.
Evolución de los establecimientos italianos en Cantabria (1919-2002)



Fuente: ver gráficos, 5, 6, 13 y 15.

Anexo

Los rostros de una industria





Alioto Balistreri, Angelo.
Porticello (1898-1977).



Brambilla Pagliarini, Enrico.
Cremona (1905-1966).



Busalacchi, Gaetano.
Porticello.



Cefalù, Angelo. Porticello
(1848-1909).



Cefalù Lo Coco, Antonino.
Porticello (1925). Residencia:
Boston, EE.UU.



Cefalù, Domenico.
Porticello.



Cefalù Cefalù, Francesco.
Porticello (1887-1969).



Cefalù Tarantino, Giuseppe. Santa
Flavia (1889- ?).



Cefalù, Giuseppe.
Porticello.



Croce Pelazza, Giacomo.
Génova (1914-1983).



Cusimano La Fatta, Antonino.
Terrasini (1901-1981).



D'Acquisto Roccapalumba,
Francesco. Porticello (1899-1972).



D'Acquisto Roccapalumba, Salvatore. Porticello (1934-1984).



D'Amato, Pietro. Porticello.



Fazzina Ambrogio, Giuseppe. Siracusa (1881-?).



Giannitrapani Spadaro, Tommaso. Trápani (1884-1935).



Giannitrapani Federico, Alberto.
Trápani (1900-1994).



Gusmano Pizzimenti, Antonino.
Terrasini (1871-1963).



Gusmano Balestrieri, Giovanni
Battista. Ondarroa (1918-2000).



Lo Coco D'Amato, Andrea.
Santa Flavia (1898-1967).



Lo Coco Cefalù, Nicolò.
Porticello (1894-1980).



Lo Coco Cortázar, Giacinto.
Porticello (1928-2005).



Maccione Repetto, Alessandro
Giovanni. Génova (1902-1983).



Marchesse Ageno, Agostino.
Génova (1881-1953).



Marino D 'Amato, Santo.
Porticello (1889-1951).



Marino Brillante, Santo.
Porticello (1873-1933).



Marino, D'Amato, Salvatore.
Porticello.



Marino, Leonardo. Porticello.



Marino Scardina, Vincenzo.
Porticello (1901-1967).



Nassari Rovera, Chiaffredo.
Droneo (Cunero) (1927-2002).



Oliveri Sutera, Giuseppe. Sciacca
(1874-1958).



Oliveri Sutera, Leonardo. Sciacca
(1878-1957).



Oliveri Barbera, Giuseppe. Sciacca (1915-1994).



Oliveri Barbera, Paulino. Sciacca (1909- ?).



Orlando Gusmano, Alfonso. Terrasini (1895-1977).



Orlando Gusmano, Giovanni Battista. Terrasini (1889-1966).



Orlando Gusmano, Liborio.
Terrasini (1879-1962).



Orlando Gusmano, Salvatore.
Terrasini (1897-1995).



Orlando Toco, Giuseppe. Terracini
(1905-).



Orlando Fernández, Giuseppe.
Béziers (Francia) (1920-1992).



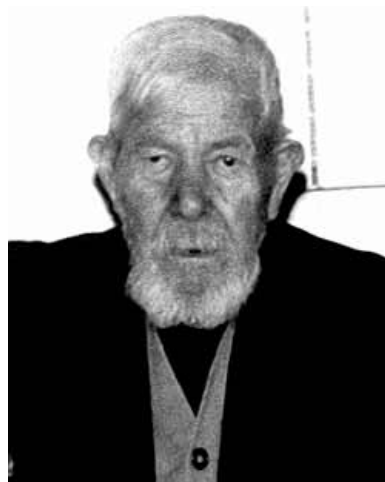
Orlando Olasagasti, José María.
Getaria (1924-2001).



Palazzolo Ajello, Domenico.
Terrasini (1905-1974).



Palazzolo Giunti, Giuseppe.
Terrasini (1912-).



Sanfilippo Busalachhi, Ludovico.
Porticello (1870-1966).



Sanfilippo Ferrante, Domenico.
Porticello (1908-1978).



Sanfilippo, Frank. Porticello
(1848-1906)



Sanfilippo, Ignacio. Porticello
(1868-1952)



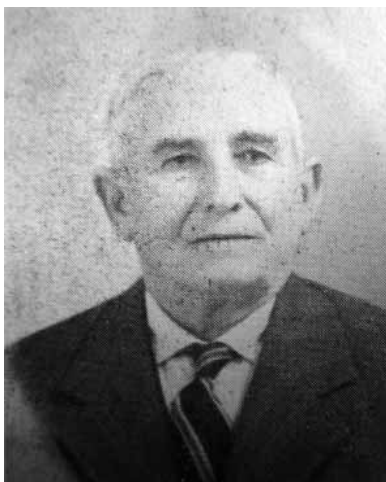
Sanfilippo Sanfilippo, Giuseppe.
Porticello (1907-1989).



Scola, Felice. Porticello.



Scola Alioto, Mariano. Porticello
(1842-1908).



Tagliavia Corona, Donato.
Porticello (1881-1969).



Tarantino Sapienza, Salvatore.
Porticello (1895-1982).



Tarantino Sanflippo, Domenico.
Porticello (1902-1979).



Vella Scatagliota, Giovanni.
Trápani (1864-1937).



Anexo

FABRICANTE	MARCA PRINCIPAL	OTRAS MARCAS
Belfiore, Michele	Tre Corone	
Bonaria, Carlo	Imperial	Cigno/Tacchino
Bosco, Michele	Miguel Bosco	
Cardini & C°, Eugenio	E.C.	
Cefalù, Antonino	Mayflower	Stella/Albacora
Conservas Nicolà Lo Coco	Lococo	Nostromo/Vella
Conservera Santoñesa S.A.	Ma-Bra	
Consortio Español Conservero	Consortio	La Reina de los mares/Marinera/Imperial/ La Dea de España/Sicannia
Conservas Fredo S.A.	Fredo	Ping-Pong
Cusimano, Antonino	Keren Brand	Tripoli
D'Acquisto, Francesco	Colimbo	Franceco D'Acquisto
EPESA	Tres peces	
Giannitrapanni, Alberto y Tomas	La selecta laredana/El Faro	
Gusmano, Antonino	Estrella	
Lo Coco Irazola, Alberto y Andrea	Conservas Lococo	Conservas Loira
Lo Coco Cefalù, Nicolò	Lo Coco	
Marino fu Santo, Giuseppe	Colombo	
Marino Linaje, Giuseppe	La Romana	
Marino D'Amato, Santo	La Pescatrice	Ávila/Escudo/La Romana
Marino, Santo y Vincenzo	El Gallo	Il Cannone
Mazzola, Igino	S. Gorgio	Carmencita
Oliveri, Leonardo	L'Agrigentina	
Orlando Fernández, Giuseppe	Orla	
Orlando, Alfonso	La Española/A. Orlando	La Pandereta/La Santoñesa/Faro y Carabela
Orlando, Fratelli	El Faro	
Orlando, Giovanni Battista	G.B.O.	
Orlando, Liborio	L.O.	Marinero
Orlando, Salvatore	El Faro	Orlando
Orlando Toco, Giuseppe	ELMO	Arrighini Mare
Palazzolo Giunti, Giuseppe	La Margherita	
Palazzolo, Fratelli	F.P	



FABRICANTE	MARCA PRINCIPAL	OTRAS MARCAS
Palazzolo, Domenico	Eva	
Palazzolo Ajello, Salvatore	Lion	
Palazzolo Alfano, Salvatore	Roma	
Parodi, Angelo fu Bartolomeo	A.P.	
Pelazza, S.A.	Pelazza	Realmar/San Mauricio
Pontecorboli, Abramo	Corona	
Rodolosi, Leonardo	Bice	
Sanfilippo, Giuseppe/SALAZON S.A.	Sanfilippo	El Nonno/El faisán/El pelicano/As-do-mar/ Burgassi/El Gioiello
SAPEM, S.A.	Libertas	Due Pesci/Tres Carabelas/La Superba/Insuperabile
Strixino, Dario	Dario Strixino	L'Ardita/La Tigra/Imperial
Tagliavia, Donato	Crepúsculo	
Tarantino, Salvatore	San Marco	S. Tarantino
Unión Salazonera del Cantábrico	U.S.C.	
Vella, Dolores	Vella	Poncho
Vella, Giovanni	La Dolores	La Dolores-Queen Victoria
Vella, Hijos de Giovanni	Reina Victoria Eugenia	La Perla/La Corona/La Pita

Fuente: ver material gráfico excepto 4, 6, 8, 9, 13, 44, 45: Lo Coco, Nicolò (2002): ...paesi di Mare, Editrice Zefiro, Bagheria, vv.pp.



Fuentes documentales

Archivo de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescados de Cantabria CONSESA (ACONSESA).
Archivo de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria (ACAC).
Archivo de la Cofradía de Pescadores «Nuestra Señora del Puerto de Santoña» (ACPNSPS).
Archivo del Consulado de Italia en Santander (ACIS).
Archivo General de Gipuzkoa. Tolosa (AGG).
Archivo General de la Administración (AGA).
Archivo Histórico de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria (AHCOCINC).
Archivo Histórico de la Diputación Foral de Bizkaia. Bilbao (AHDFFB).
Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas. Madrid (AHOEPM).
Archivo Histórico de Sant Feliú de Guíxols (Girona) (AHSFG).
Archivo Histórico de Santoña (AHS).
Archivo Histórico del Banco Bilbao Bizkaia. Bilbao (AHBBV).
Archivo Histórico Municipal de Carreño (AHMC).
Archivo Histórico Municipal de Castro Urdiales (AHMCU).
Archivo Histórico Municipal de Comillas (AHMCO).
Archivo Histórico Municipal de Hondarribia. Gipuzkoa (AHMH).
Archivo Histórico Municipal de Laredo (AHML).
Archivo Histórico Municipal de Santoña (AHMS).
Archivo Histórico Municipal de Suances (AHMSU).
Archivo Histórico Provincial de Cantabria. Santander (AHPC).
Archivo Histórico Provincial de Bizkaia. Bilbao (AHPV).
Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa. Oñate (AHPG).

Archivo Municipal de Bermeo. Bizkaia (AMB).
Archivo Municipal de Colindres (AMC).
Archivo Municipal de Colunga. Asturias (AMCO).
Archivo Municipal de Lekeitio. Bizkaia (AML).
Archivo Municipal de San Vicente de la Barquera (AMSVB).
Archivo Municipal de Santoña (AMS).
Archivo Museo D° Álvaro de Bazán. Archivo de la Marina. Viso del Marqués. Ciudad Real (AMDAB).
Museo del Pescador Bermeo. Bizkaia (MPB).
Archivo de la Notaría de Castro Urdiales (AHNCU).
Archivo de la Notaría de Laredo (AHNL).
Archivo de la Notaría de San Vicente de la Barquera (AHNSVB).
Archivo Histórico de la Notaría de Santoña (AHNS).
Museo Naval. Madrid (MN).
Registro de la Propiedad de Santoña (RPS).
Registro Mercantil de Bizkaia (RMB).
Registro Mercantil de Cantabria (RMC).
Registro Mercantil de La Rioja (RMLR).

Material gráfico

Archivo de CONSESA.
Archivo de la empresa de envases metálicos Barrenechea, Goiri y Cía. Bilbao.
Archivo del Museo del Pescador. Bermeo. Fondos de la empresa Ricardo S. Rochelt S.A.
Archivo Gráfico de Santoña.



Cofradía de la Anchoa de Cantabria. Material recopilada por sus integrantes de distintos familiares.
Colección particular de Alfonso Orlando Castañeda. Santoña.
Colección particular de Annalisa y Giuseppe Marino. Génova.
Colección particular de Cándido Sanfilippo Marqués. Santoña.
Colección particular de Carmelo Brambilla. Santoña.
Colección particular de Carmen Urriola Pascual. Colindres.
Colección particular de Ignacio Sanfilippo Suárez. Argoños.
Colección particular de Puerto García Cuevas. Castro Urdiales.
Colección particular de Manuel Ramón Rodríguez Rodríguez (Candás).
Colección particular de Tanino Alioto. Castro Urdiales.
Colección particular del autor.
Fondos de la Asociación para la Recuperación Histórica de Santoña (REHISAN).

Bibliografía

- AGUIRRE, Rafael: *El Cantábrico, entre la vela y el vapor. Una cultura común*. Editorial Txertoa, San Sebastián, 1994.
- ALEJOS SANZ, Luis (1923): «La pesca marítima en España en 1920. Provincia de Santander», en BUEN, Odón de (dir.), *La pesca Marítima en España en 1920*, Madrid, tomo II.
- ALIMARKET, Revista, 1997-2005.
- ALIMARKET-1: *Informe(s) anual(es) de alimentación no perecedera*, Madrid, 1992-2005.
- AMBROSIO ORIZAOLA, Enrique Manuel (1992), «El sector de la anchoa en Cantabria», *Cámara Cantabria*, n° 1, revista. Cámara Oficial de Comercio, Industria, y Navegación de Cantabria, Santander.
- 1994: «El sector de las semiconservas de pescado: la anchoa» en *Papeles de Economía Española*, n° 13, Cantabria.
- ANFACO (2000): *La industrialización de las industrias españolas de transformados y elaborados de productos del mar*, www.anfaco.com.
- ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto (1994): «La pesca en Cantabria: un sector entre la agonía y la transición», *Papeles de Economía Española, Economía de las Comunidades Autónomas*, n° 13, Cantabria.
- (1996): *Cambio económico y modo de vida en las Comunidades pesqueras cantabras. Siglos (XIX y XX)* Tesis doctoral presentada bajo la dirección de José Sierra Álvarez (1989/1991), Departamento de Geografía y Ordenación del Territorio, Universidad de Cantabria, Santander.
- (1999): «De las escabecherías a las semiconservas: antecedentes, irrupción y desarrollo de la industria conservera de pescado en Cantabria», publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore «Hoyos Sáinz», vol. XIV, Santander.
- (2000): «Surgimiento y consolidación de la Santoña pesquera, conservera, salazonera» en *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, Santander.
- Anuario de la Industria Conservera de Pescados en España*. Año I (1929), Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Santoña.
- Año II (1930), Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Santoña.
- Anuario Económico de la Montaña* (1947), Santander.
- Anuario Riera, Guía práctica de la industria y el comercio en España (1900-1911)*, Centro de Propaganda Mercantil, Barcelona.
- Anuario(s) de Pesca y Estadístico(s) de la Marina Mercante y de la Pesca Marítima (1906-1914)*, Ministerio de Marina, Madrid.



- Anuarios del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración* (1879-1929), Ediciones Bally-Bailliere, Madrid.
- Anuarios del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración*, Ediciones Bally-Bailliere, Madrid, 1882-1930.
- Anuario(s) económico(s) de Cantabria* (1992-2005), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, Santander.
- APRAIZ, J. A. y ASTUI ZÁRRAGA, A. (1989): «La pesca en Euskalherria. La pesca de bajura» en ITSASOA, *El mar de Euskalherria. La naturaleza, el hombre y su historia*, Vol. IV, Editorial Etor, San Sebastián.
- APRAIZ, J. A. y ASTUY, A. (1989): «De la vela al vapor», en ITSASOA, *El mar de Euskalherria. La naturaleza, el hombre y su historia*, vol. VII, Editorial Etor, San Sebastián.
- ARBEX, Juan Carlos (1987): *Pesqueros españoles*, Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- ARROYO, A.; GONZÁLEZ, L.; GUTIÁN, L. (1915): *Anuario Marítimo, Comercial, Industrial y de Navegación*, Ed. Elaspuru, Bilbao.
- ASAMBLEA DE PESCA MARÍTIMA VASCA, San Sebastián 1925 (1928): *Fomento del comercio conservero*, Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián.
- ASTUI ZARRAGA, Aingeru (1989): «Lanchas de pesca a vela», en *Itsasoa, El mar de Euskalherria. La naturaleza, el hombre y su historia*, vol. VII, Editorial Etor, San Sebastián.
- BADIOLA, Ramón (1959): «La pesca y la conserva del bocarte en Santoña» en *Industria Conservera*, revista, mayo 1959, Vigo.
- BARRÓN GARCÍA, José Ignacio (1992): *La Economía de Cantabria en la etapa de la Restauración (1875-1908)*, Santander.
- BASOA OJEDA, Maximino (1932-1968): *Laredo en mi espejo*, Laredo, edición facsímil.
- Boletín de Pesca*, Ministerio de la Marina, Dirección General de Navegación y Pesca Marítima (1916-1929).
- Boletín de Pescas* (1924/1925), Instituto Español de Oceanografía, Madrid.
- BRAVO Y TUDELA, A. (1873): *Recuerdos de la villa de Laredo*, Imprenta de la Asociación del Arte de Imprimir, Madrid.
- CAAMAÑO Y PARDO, Juan Joseph (1797): *Representación a la Junta de Diputación de la Real Sociedad Cantábrica sobre el estado de las pesquerías nacionales con motivo del informe pedido por Real Orden del 5 de enero de 1797*, Madrid.
- CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE BILBAO (1990): *El sector de conservas de pescado en el País Vasco. Perspectivas*, Bilbao.
- CARMONA BADÍA, Joám (1985): «La industria conservera gallega. 1840-1905», *Papeles de Economía Española, serie «Comunidades Autónomas»*, n° 3, Galicia.
- (1994): «Recursos organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado. 1900-1936» en NADAL, J. y CATALÁN, J. (eds.): *La cara oculta de la industrialización española: la modernidad de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*, Madrid, Alianza Editorial.
- CASADO SOTO, José Luis (1977): «Los pescadores de la villa de Santander entre los siglos XVI y XVII» en *Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa*, Vol. I, Santander.
- COFRADÍA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA (2005): *La anchoa en Cantabria. Pesca e industria, su evolución y etnografía*, Gobierno de Cantabria. Consejería de Cultura, Turismo y Deporte y Cofradía de la Anchoa de Cantabria, Santoña.
- COLL Y PUIG, Antonio (1896): *Guía consultor e indicador de Santander y su provincia*, Imprenta La Voz Montañesa, Santander.



- CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (1998): *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, Universidad de León.
- DE LA COSTA, Juan (1930): «La anchoa y sus problemas» en *Anuario de la Industria Conservera de Pescados*, Año II, 1930, Federación de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantábrico, Santoña.
- DEL RÍO Y SÁINZ, José Antonio (1891): *La provincia de Santander considerada bajo todos sus aspectos*, Tomo I, Santander.
- El Avisador*: Periódico local. Santoña, varios años.
- El Eco de Santoña*. Periódico local, Santoña, varios años.
- El Oriente Montañés*. Periódico local, Castro Urdiales, varios años.
- ESCUADERO DOMÍNGUEZ, Luis Javier (2000): «La industria transformadora de la pesca. Implantación, desarrollo y afianzamiento del sector en el País Vasco: 1841-1905» en *Itxas, Memoria n° 3*, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián.
- (2002): «La mecanización de los barcos pesqueros: Lanchas de vapor en la historia de Santoña y primeras referencias en Cantabria», en *Monte Buciero n° 8*, Ayuntamiento de Santoña.
 - (2004): *Patrimonio histórico industrial: Fábricas transformadoras de pescado en Santoña (1883-1933)*, estudio realizado para la Fundación Logos (Santoña).
 - 2004: «Los primeros fabricantes de la industria conservera en Santoña», *Monte Buciero n° 10*, Ayuntamiento de Santoña.
 - (2005): *Los italianos y la industria de salazón. Primeras aportaciones a su aparición por el Cantábrico*, comunicación presentada en el VII Congreso de la Asociación de Historia Económica, Santiago de Compostela.
 - (2005): «Conservas, semiconservas y salazones de pescado en el Cantábrico. Análisis y situación del sector en los últimos años (1993-2004)», comunicación presentada en las V Jornadas de Antropología marítima. *Cultura y sociedades Marítimas: Recorridos y expectativas futuras*, organizadas por la Sociedad de Estudios Vascos-Eusko Ikaskuntza, Portugalete. Pendiente de publicación.
 - (2006): «Ostricultura en las marismas de Cantabria: la eclosión de una actividad efímera», en *Monte Buciero n° 12*, Ayuntamiento de Santoña, pendiente de publicación.
 - (2006): «Presencia vasca en el desarrollo de la pesca en el Cantábrico. ¿Una importancia cuestionable?» en *Itxas Memoria n° 5, Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, Museo Naval, San Sebastián.
- Estadística(s) de Pesca* (1933-1951), Ministerio de Industria y Comercio, Madrid.
- Estadística(s) General(es) del Comercio Exterior de España*. Año(s) 1880-1921, Dirección General de Aduanas, Madrid.
- Estadísticas Generales del Comercio de Cabotaje entre los puertos de la Península e Islas Baleares* (1880-1921), Dirección General de Aduanas, Madrid.
- FEDERACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DEL LITORAL CANTÁBRICO (1925): *Estatutos de la delegación de Génova*, Madrid.
- (1926): Memoria de la delegación de Génova. Ejercicio 1925-126, Imprenta y enc. de Zubiri y Zarza, Bilbao.
 - (1927): «Organización industrial y comercial pesquera» en *Asamblea de Pesca Marítima Vasca*. Recopilación de trabajos, Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián.
- FERRER BRAVO, Mariano de (1910): *Santoña y sus épocas*. Santoña.
- G. CONELLA, Laura (1976/1978): *Historia de Bizkaia a través de la prensa*, Biblioteca de la Gran Enciclopedia Vasca, Tomo II.
- GALINDO LÓPEZ, Francisco (1986): «La flota en la ordenación pesquera española» en *Pesqueros Españoles*, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Madrid.



- GANDÁSEGUI Y LARRAURI, José Manuel (1936): *La industria pesquera en Bizkaia*, Imprenta y Encuadernación de los Sobrinos de la Sucesora de M. Minuesa de los Ríos, Madrid.
- GÁRATE OJANGUREN, Montserrat (1995): *Cien años de la vida económica de San Sebastián (1887-1997)*, Fundación Social y Cultural KUTXA. Caja Gipuzkoa, San Sebastián.
- GARCÍA SANZ, Fernando (1994): *Historia de las relaciones entre España e Italia: imágenes, comercio y política exterior (1890-1914)*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- GARCÍA SOLA, Francisco: «Idea general de la Pesca Marítima de España» en *Revista de Pesca Marítima en España, año 1888*, Imprenta de la Viuda e hijos de Gómez Fuentenebro, Madrid.
- GAYE, Alberto (1903): *Santander y su provincia. Guía de la montaña y su capital*, Santander.
- GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús (1996): *Crecimiento y transformación del sector pesquero gallego (1880-1936)*, Serie Estudios, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, Madrid.
- (2005): «El bulto y la sombra: la financiación del sector pesquero y la hipoteca naval (1900-1959)», ponencia presentada en el *VII Congreso de la Asociación Española de Historia Económica*, Santiago de Compostela.
- GÓMEZ PELLÓN, Eloy (2000): «Transformación económica y cambio social en una villa litoral de Cantabria: Auge y crisis de la industria conservera de Santoña» en *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, Santander.
- GUTIÉRREZ BICARREGUI, José Luis (1991): *Gastronomía y pesca en Santoña*, Ayuntamiento de Santoña.
- HACHA (1945): «La fabricación de anchoa en salazón en la provincia de Santander. Algo sobre su historia» en *Industria Conservera*, Vigo.
- HERRERAS MORATINOS, Beatriz (1997): «Patrimonio e industria conservera en *Las conservas de pescado en el País Vasco. Industria y Patrimonio*, Museo Naval, San Sebastián.
- HOMOBONO, José Ignacio (1993): «Las conservas de pescado en Cantabria» en *Conservas de Pescado y litografía en el Litoral Cantábrico*, FEVE.
- (1993): *Conservas de pescado y litografía en el litoral Cantábrico*, FEVE, Bilbao.
- IKEI (IKERKETARAKO EUSKAL INSTITUTOA-INSTITUTO VASCO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIONES) (1986): *Informes sectoriales de la Comunidad Autónoma del País Vasco*, Federación de Cajas de Ahorros Vasco-Navarra: *Conservas de Pescado*, n° 7.
- *Informes sectoriales de la Comunidad Autónoma del País Vasco*, Federación de Cajas de Ahorros Vasco-Navarra (1999): *Transformados pesqueros*, n° 48.
- Industria Conservera*, Revista. Vigo (1934-1964).
- Informe(s) Económico(s)* (1982-1991), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, Santander.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (1953-1977): *Industrias derivadas de la pesca*, Madrid.
- La ilustración de Castro*: Periódico local, Castro Urdiales, varios años.
- La pesca en Cantabria [1965-1985]* (1986): Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca del Gobierno de Cantabria, Artes Gráficas Sesma, Santander.
- La provincia de Santander en el último quinquenio. 1923-1928* (1929), Santander.
- LLOP, Milena y SERRA, Carles (2003): *Las mil y una... con Anchoas*, Ajuntament de l'Escala.
- LO COCO, Nicolò (2002): *...paesi di mare*, Porticello-Santa Flavia.
- LÓPEZ CAPONT, Francisco (1998): *El desarrollo industrial pesquero en el siglo XVIII. Los salazoneros catalanes llegan a Galicia*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña.



- LÓPEZ LOSA, Ernesto (1997): «Escabeche, salazón y conserva. Una primera aproximación a la transformación del pescado en el País Vasco (1795-1975) en *Las Conservas de Pescado en el País Vasco. Industria y Patrimonio*, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián.
- (2000): *El sector pesquero y la industria transformadora de pescado en el País Vasco en (1880-1936). Una historia económica*. Tesis doctoral inédita.
- MADOZ, Pascual: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, Madrid, 1845-1850, varios tomos.
- MAÍZ ALKORTA, José Agustín (1993): *El sector pesquero vizcaíno, 1800-1960. Análisis de la interacción de los elementos ambiental, extractivo y comercial de la pesquería*, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.
- MANSO BUSTILLO, José (1798): *Estado de las fábricas, comercio, industria y agricultura en las montañas de Santander*, Biblioteca Municipal Menéndez Pelayo, Colección de E. de la Pedraja, Ms. 103.
- MANTORRAS, Cristina, HORMAECHEA, Marta y PIRIS, Antonio (1993): *Entorno, crisis y recesión de la conserva de la anchoa cántabra: análisis de una empresa local*, trabajo presentado en el Máster en economía y gestión organizado por la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Cantabria, Santander.
- MAPA (MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION): *Cuadernos de información económica sobre la industria agroalimentaria* (1995-2005), n° 1-17, Madrid.
- MASSO GARCÍA, Gaspar (1967): *Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia*, Banco de Bilbao, Vigo.
- Memoria sobre el estado de la industria en la provincia de Santander, año 1904*, (1905), Ministerio de Agricultura, Industria, Comercio y Obras Públicas, Madrid.
- Memoria(s) Comercial(es)* (1929-1970), Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander.
- MERCASA: *Alimentación en España* (2000-2005), Madrid.
- MIRANDA COTELO, Juan Francisco (2002): *Cantabria Industrial. Guía de empresas de Cantabria*, Dirección General de la Consejería de Industria del Gobierno de Cantabria, Santander.
- MONTE BUCIERO, Números 1 al 8, Ayuntamiento de Santoña, varios años.
- MUÑOZ ABELEDO, Luisa (2002): *Los mercados de trabajo en las industrias marítimas de Galicia. Una perspectiva histórica, 1870-1936*, Tesis doctoral presentada bajo al dirección de Joám Carmona Badía, Departamento de Economía e Historia económica, Universidad Autónoma de Barcelona.
- NAVAZ Y SANZ, José María (1948): «Nueva contribución al estudio de la anchoa de la costa vasca» en *Boletín del Instituto de Oceanografía*, n° 7, Madrid.
- Noticias de Santoña... la mar* revista, 1996-1998. Ayuntamiento de Santoña.
- OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín (1993): «Pesca y actividades de transformación en Asturias, 1750-1990: líneas de investigación y primeros resultados» comunicación presentada a *IV Congreso de Historia Económica*, San Sebastián.
- (1999): «Las conservas de pescado en Asturias. 1750-1930» en *Pesca e Historia. Encuentro Internacional de historia económica y social del sector pesquero*, Universidad de Santiago de Compostela.
- (2002): «Cambio técnico e industrialización pesquera en Asturias (1880-1930)» en *Historia Agraria*, n° 28, Estudios Monográficos: La pesca en la España Contemporánea, Universidad de Murcia.
- ORTEGA VALCÁRCEL, José (1996): *Gentes del mar en Cantabria*, Banco de Santander/Universidad de Cantabria, Santander.
- PALACIO RAMOS, Rafael (2000): «Dársenas y machinas: infraestructuras y actividad pesquera en Santoña (1830-1910)» en *Santoña: de los escabeches a los salazones*.



- La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, Santander.
- (2001): «El ave fénix o cómo Santoña mudó de plaza fuerte a emporio pesquero», en *Monte Buciero* n° 6, Ayuntamiento de Santoña.
 - PAVESI, Pietro (1889): «Relazione alla Commissione Reale per le tonnare», en *Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Atti della Commissione Reale per le tonnare*, tipografía Eredi Botta, Roma.
 - PAZ GRAELLS, Mariano de la (1870): *Exploración científica de las costas del departamento Marítimo del Ferrol verificada de orden del Almirantazgo por el vocal de la Comisión Permanente de Pesca D. Mariano de la Paz Graells en el verano de 1869*, Est. Tipográfico de T. Fortanet, Madrid.
 - PEAT MARWICK MANAGEMENT CONSULTING: (1993) *Industria de elaboración de conservas de pescado*, Cámaras de Comercio, Industria y Navegación de España.
 - PENNISI, Roberto (2006), *Italianos en el puerto de Mar de Plata. La pesca, la industria y otras historias*, Editorial Atlantida, Buenos Aires.
 - Resumen(es) de las principales actividades y trabajos de la Cámara durante 1972-1980 y avance(s) económico(s) de (los) ejercicio(s) redactado(s) para los vocales de esta corporación*, Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Santander.
 - RÍOS JIMÉNEZ, Segundo, *Actividades pesqueras e industria de conservas de pescado en Andalucía (1750-1936)*, tesis doctoral inédita.
 - RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, Agustín (1987/1988): «La pesca en Laredo en el siglo XVII» en *Anuario del Instituto de Estudios Marítimos Juan de la Cosa*, Vol. VI, Santander.
 - RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Armando y RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Manuel Ramón (2004): *Puerto de Candás. Proyectos, reformas y ampliación (siglos XVI-XXI)*, Autoridad Portuaria de Gijón y Ayuntamiento de Carreño, Gráficas Covadonga.
 - RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Manuel Ramón (1990): *Las conservas de pescado en Asturias*, Ayuntamiento de Carreño.
 - (1995): *Casa Albo 1895-1995. Cien años de industria conservera en Candás*, Ayuntamiento de Carreño.
 - (1995): «Apuntes históricos sobre Conservas Albo» en *Casa Albo. 1885-1995 Cien años de industria conservera en Candás*, Ayuntamiento de Carreño, Candás.
 - (2005): «La industria conservera de pescado (1930-2004)» en *Asturias y el mar*, La Nueva España, Oviedo, fascículos 19-20.
 - (2006): «La industria pesquera y conservera de Gijón (1900-2005)», en *Puerto de Gijón. Pesca y Conserva*. Autoridad portuaria de Gijón, Gijón.
 - RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno (1903): *Guía Ilustrada de Laredo*, Imprenta de J. Hernández.
 - (1908): «La sardina en la provincia de Santander» estudio publicado en el trabajo de RODRÍGUEZ TRUJILLO, R. (1908), «Descripción de los diferentes artes de pesca usados en las provincias marítimas del Mar Cantábrico» en el *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1907*, Ministerio de Marina, Madrid.
 - (1909): «El bonito y el atún en el Cantábrico» en *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante*, Año 1908, Ministerio de Marina, Madrid.
 - (1911): *Diccionario ilustrado, descriptivo, valorado, numérico y estadístico de las artes, aparejos e instrumentos que se usan para la pesca marítima en las costas del Norte y Noroeste de España*, Artes Gráficas Mateu, Madrid.
 - (1912): «La pesca por vapores en la costa de nuestra península» en *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la pesca del año 1911*. Ministerio de Marina, Dirección General de Navegación y Pesca Marítima, Madrid.
 - (1926): «Los motores de explosión en la pesca» en *Vasconia Industrial y Pesquera*, 20/5/1926.



- RODRÍGUEZ TRUJILLO, R. (1908): «Descripción de los diferentes artes de pesca usados en las provincias marítimas del Mar Cantábrico» en el *Anuario de Pesca y Estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca del año 1907*, Ministerio de Marina, Madrid.
- SÁIZ GONZÁLEZ, J. Patricio (1996-1998): *Industrialización, patentes e innovación en Cantabria (1826-1902)*, estudio financiado por la Fundación Marcelino Botín, Santander, III Tomos.
- SÁNCHEZ ARENADO, F. (1961): «El puerto de Santoña bate su propio record de captura y venta de bocarte» en *Industria Conservera*, junio 1961.
- SANFELIÚ, Lorenzo (1944): *La Cofradía de San Martín de Hijosdalgos Navegantes y Mareantes de Laredo*, Instituto Histórico de la Marina, Madrid.
- SARALEGUI, Miguel T. (1927): «El Depósito Franco de Bilbao y la industria pesquera especialmente la de salazón» en

- Asamblea de Pesca Marítima Vasca*. Recopilación de trabajos, Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián.
- Vasconia Industrial y Pesquera*, Revista, San Sebastián, 1926-1936.
- VV.AA. (2000): *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, 2000.

Páginas Web Consultadas

- www.aduanas.camara.org
www.anfaco.com
www.bellanti.org
www.conservasfredo.com
www.consortioec.com

PUBliCan



Ediciones

Universidad de Cantabria

Febrero 2013

