

La memoria italiana de la anchoa, en conserva

Fuente: El Diario Montañés

http://www.eldiariomontanes.es/prensa/20070305/cantabria/memoria-italiana-anchoa-conserva_20070305.html

Se prepara un homenaje en Santoña a aquellos pioneros, sicilianos la mayoría, que pusieron en valor el bocarte, su pesca y su industria

TEODORO SAN JOSÉ/SANTANDER

«Qui ci sono molte acciughe. Ciò è un buon posto. Siamo rimasto». Algo así debieron pensar y pronunciar hace unos 120 años y con claro acento siciliano gentes que respondían al nombre de Pietro, Giovanni, Angelo, Battista... cuando vieron las posibilidades que se les abría en el litoral cantábrico. Sí. Había mucha anchoa y era un buen lugar.

Aquellos Oliveri, Vella, Cusimano, Orlando, Sanfilippo, Brambilla, Cefalú, Giannitrapani, Maccione, Tarantino... eran en su mayoría 'salatori', técnicos salazoneros que cansados de ir y venir todos los años decidieron establecerse en puertos como el de Santoña. Hasta esa plaza, principalmente, pero también a las de Laredo, Colindres, Castro Urdiales, Bermeo o Guetaria llegaron un gran número de 'salatores' -como se les acabó llamando- con la misión de contratar la pesca de la anchoa, elaborarla y enviarla luego hacia Génova, Nápoles o Livorno desde donde se abastecía al mercado italiano, ávido consumidor de bocarte.

Vinieron, se quedaron y junto a los que llegaron tras ellos -más salazoneros, y barrileros y toneleros- acabaron erigiéndose de un modo u otro en los propulsores del consumo y elaboración de la anchoa. Una especie que, por entonces, apenas se capturaba en el Norte, que casi nadie quería (se empleaba como cebo para pescar besugo), y que acabó convirtiéndose en la base de una importante actividad pesquera e industrial.



De izquierda a derecha Ignacio Sanfilippo, Carmelo Brambilla, Alfonso Orlando, Eduardo Oliveri, Juan Carlos Vella y Antonio Cefalú. / ROBERTO RUIZ

Maestros

Aquellos pioneros salazoneros enviados por sus fábricas de origen tenían un mucho de agentes comerciales. Su misión consistía en contratar la pesca o pagar al pescador para que capturara anchoa, en alquilar un almacén (lo decían 'magasin') donde salazonar, y en emplear a las mujeres de los pescadores para realizar el trabajo. También se responsabilizaban de embarcar la salazón en los vapores que recorrían el Cantábrico con destino a Italia.

De hecho, es a aquellos primeros sicilianos a quienes se debe que el bocarte sea objeto de captura en el Cantábrico; fueron ellos los que enseñaron las técnicas de pesca de esa especie, e incluso los que instruyeron sobre la forma de aquellas redes de cerco y el empleo de los aparejos. Y a ellos, a uno de ellos -a Giovanni Vella Scatagliota-, se debe el diseño y elaboración de los filetes de anchoa en aceite en 1883 que hoy conocemos y que revolucionó el sector conservero y la dedicación de la flota pesquera.

Por importar, los sicilianos hasta importaron el modelo de envase para las anchoas en salazón que ellos empleaban en Italia, y que requirió la llegada de maestros barrileros para enseñar su elaboración

En 1880 ya hay constancia de italianos en Santoña (y en otros puntos del Norte, como Ondárroa, Zarauz, etc.), aunque de forma transitoria: venían en la temporada del bocarte y al acabar regresaban a sus localidades de origen, a Porticello, Sciacca, Terrasini o Trapani, pueblecitos la mayoría próximos a la capital siciliana de Palermo.

Oleadas de italianos

Cansados de repetir esa operación costera tras costera, algunos deciden quedarse definitivamente. Les hay quienes se traen a la esposa y familia, otros optan por casarse con lugareñas. De un modo u otro, se acaban integrando y, con el paso de los años y de las generaciones, también terminan formando parte del entramado social, político y económico.

Aún hoy perviven en Santoña dos mujeres, Diana y Alberta Oliveri, nonagenarias ya, que nacieron en Sciacca y que acompañaron a su padre en su aventura española. Ese puerto fue uno de los principales

destinos de los italianos porque Santoña aún carecía de cofradía de pescadores, la industria escabechera era incipiente y se encontraba bien situada para el arribo de los barcos que salían a la anchoa.

Tal fue la profusión de italianos en aquella primera oleada entre 1880 y 1900 -luego hubo otra gran avalancha, en vísperas de la II Guerra Mundial- que en los años veinte Santoña llegó a tener, sirva como ejemplo, una treintena de empresas salazoneras o delegaciones y alrededor de un centenar de familias italianas.

Muchos de aquellos soltaron amarras y se independizaron de las centrales italianas, montando sus propias industrias (la relación sería larga y prolija, pero cabe citar nombres como las conservas Fratelli Orlando, Fernández Orlando, la Santoñesa, Conservas Orla, Conservas Vella, Fratelli Cefalú, C. Brambilla...). Luego, los avatares propios de la actividad hizo que cambiaran de manos e incluso de nombre o, simplemente, desaparecieran bajo dificultades económicas o a causa del relevo generacional.

'Inventor' de la anchoa

Un caso paradigmático puede ser el de Gianni Vella Scatagliota. Llegó de Trapani por primera vez sobre 1883 y se estableció en Santoña unos pocos años más tarde para casarse con una santoñesa. Fue a él a quien se le ocurrió lo de la anchoa en aceite: la anchoa en salazón antes de consumirla había que limpiarla para tomarla luego bien al natural, bien con mantequilla. Vella la limpiaba en fábrica y ofrecía el producto listo para consumir; primero envuelta en mantequilla, y finalmente la envasó en aceite de 0 grados. Se popularizó tanto la anchoa fileteada en aceite que todo el mundo copió la idea y abandonó la anchoa en salazón para elaborar la otra. Sin embargo, la saga Vella no tuvo continuidad conservera a partir de la segunda generación.

«Mi abuelo fue un salazonero muy inquieto, un innovador», señala su nieto Juan Carlos Vella. Juan Carlos recuerda que «como italiano que era, mantuvo su nacionalidad y hablaba sólo en italiano. Mantenía sus costumbres, y una de ellas fue la de llevar siempre el zarcillo en la oreja, legado de la tradición entre los pescadores sicilianos», relata su nieto, quien también oyó decir que a aquel emprendedor Vella se le debe el empleo del octavillo, la lata de anchoas más comercial que hoy conocemos.

También tenía muy arraigados sus orígenes el abuelo de Alfonso Orlando, del mismo nombre: «No me admitía que le llamara abuelo, sino 'nono', que es como se les dice en siciliano», cuenta Alfonso, para quien su abuelo y sus otros cuatro hermanos venidos de Terrasini «tuvieron que luchar fuerte y duro para llegar a tener hasta mil trabajadores en sus empresas, sin ningún tipo de protección, ni subvenciones, como las hay ahora».

Como los otros, el padre de Antonio Cefalú, un experto salazonero procedente de Porticello que arribó junto a su hermano en 1892, ejercía de italiano: «Más que italiano, hablaba el siciliano, y quería que yo lo aprendiese. Le di un disgusto enorme cuando le dije que no estaba preparado para aprenderlo. Se molestó tanto que el hombre no volvió a insistirme», relata Antonio, que, como los dos anteriores y la mayoría de los descendientes italianos -quedan excepciones, como Brambilla o Sanfilippo, entre otros- encaminaron sus vidas por otros derroteros distintos al de las anchoas.

En cualquier caso son tres botones, tres muestras de una veintena larga de casos. A todos ellos, a los descendientes de aquellos pioneros italianos en tierras norteñas la Cofradía de la Anchoa de Cantabria les va a homenajear los días 30 y 31 de este mes. Un homenaje a quienes impulsaron aquel motor que hizo que en una región como la nuestra la costera del bocarte suponga uno de los sustentos de la flota y de la industria semiconserva, o que poblaciones como Santoña sea considerada como la 'capital mundial de la anchoa'.