

Ortiz conserva el pescado... y la tradición

www.cincodias.com/ 5 agosto 2013

- La materia prima y el modo de conseguirla es el pilar de la empresa
- Cinco generaciones han perpetuado y mejorado los modos de elaboración de conservas

La localidad vasca de Ondarroa puede presumir de tener una de las fábricas más antiguas de toda la costa cantábrica, la de Conservas Ortiz, la empresa por excelencia de conservas de pescado y productos marinos. La historia de Conservas Ortiz se remonta a 1891, año en el que Bernardo Ortiz de Zárate fundó la casa. Había llegado a la costa desde Álava con la idea de emprender nuevos negocios. Fue en Ondarroa donde conoció a la que sería su esposa, Petra, y donde aprendió el oficio gracias a su cuñado, que le inició en el mundo conservero.

Al comienzo, Ortiz se dedicaba a comprar la anchoa y el bonito en el muelle y a distribuirlos al día siguiente por las ciudades y pueblos del norte de Castilla. Sin posibilidad de conservación y transporte más allá de las que proporcionaba el escabeche, los barriles de madera y los vehículos rudimentarios y antiguos, el conservero solo podía vender sus productos por estas regiones, que al estar alejadas de la costa tenían una demanda notable. Ortiz, además, se dedicó a establecer poco a poco pequeñas fábricas de conservación de pescado a lo ancho de la costa cantábrica, ya que los barcos de bajura arribaban en el puerto más cercano al punto en el que hacían las capturas, y en esa época, y tratándose de pescado, el tiempo era un factor primordial. Abrían solo en primavera y verano, estaciones en las que se capturaban la anchoa y el bonito, respectivamente, y cerraban el resto del año.

Bernardo y Petra tuvieron un hijo al que llamaron José, el cual sería junto a su madre una pieza imprescindible en el futuro de la casa conservera. Cuando el fundador murió, teniendo José muy corta edad, fue Petra la que asumió la dirección del negocio, que pasó a llamarse Viuda de Ortiz y, más tarde, Viuda de Ortiz e Hijo. Las condiciones de transporte y conservación fueron mejorando y el sistema de fábricas temporales evolucionó y desembocó en la construcción de cinco plantas fijas en distintos puntos del Cantábrico; tres en el País Vasco (Ondarroa, Lekeitio y Zumaia), otra en San Vicente de la Barquera (Cantabria) y la restante en Candás (Asturias).

Un gran avance marcaría el rumbo de la casa cuando, en 1930, se dejó de conservar los pescados con escabeche en barriles de madera, se adoptó la mítica lata de conservas y se introdujo el aceite de oliva, algo que posibilitó que la empresa se expandiese por más lugares a la hora de vender sus productos, que durarían mucho más tiempo.

Conservas Ortiz saldría fuera de las fronteras con mucha rapidez. En los primeros años del siglo XX, la casa empezó a recorrer el mundo. Fue el propio José Ortiz quien exportó por primera vez sus productos. El primer destino fue Italia, el país por antonomasia de todas las conserveras y pionero en la técnica de conserva de la anchoa

en salazón. Otros destinos fueron aquellos lugares en los que había nutridas colonias de inmigrantes, como Estados Unidos, Australia, Canadá, Nueva Zelanda y Sudáfrica.

En 1942, José Ortiz y su hijo José Antonio crearon la sociedad limitada, que pasaría a convertirse en Conservas Ortiz, SA, en 1956. Desde la fecha de su fundación hasta nuestros días son cinco las generaciones que han perpetuado y mejorado los modos de elaboración artesanal de conservas de pescado de alta calidad. Conservas Ortiz ha sabido reinventarse con el paso de los años y ha conseguido adaptar su forma y filosofía de trabajo a los tiempos actuales. Para ello, solo se trabaja de forma artesanal, cuidando siempre el origen, el arte de la pesca y la frescura del producto. Hoy, la empresa sigue respetando la costera –temporada en la que los atunes, anchoas y otras especies pasan cerca de la costa–, cuidando así el mar y la naturaleza, y compra el bonito a los pescadores que lo venden en las lonjas de los muelles tras haberlos capturado uno a uno con caña y con métodos tradicionales. La materia prima y el modo de conseguirla es, sin duda, uno de los pilares sobre los que se sustenta la casa y el que la diferencia de otras empresas conserveras de pescado, y es ese afán de la compañía por perpetuar una tradición centenaria el que hace que las latas de Conservas Ortiz guarden en su interior los mejores productos del mar y parte de la historia.

Cronología

1891. Bernardo Ortiz de Zárate funda Conservas Ortiz en el municipio vasco de Ondarroa.

1900. Es a comienzos del siglo XX cuando Conservas Ortiz comienza su andadura fuera de España. Se exporta anchoa y bonito a países como Italia, Canadá, Australia o Nueva Zelanda.

1930. Una medida innovadora marcará el futuro de la casa. Se sustituyen el escabeche y los barriles de madera por las latas de conservas y el aceite de oliva.

1942. José Ortiz y su hijo José Antonio crean la Sociedad Limitada Conservas Ortiz.

1946. Se construye la fábrica de Conservas Ortiz en Candás (Asturias). La empresa se expandió por diferentes puntos de la costa cantábrica. Además de Candás, se abren fábricas en San Vicente de la Barquera (Cantabria) y en varios municipios vascos.

1956. La empresa se convierte en Conservas Ortiz, SA.

2013. Las latas de Conservas Ortiz no faltan en las tiendas más célebres del planeta y la marca es recomendada por prestigiosas revistas gastronómicas.