

Tarifa en lata

www.diariodecadiz.es / 18 agosto 2014

- Conservera de Tarifa procesa al año 1.600 toneladas de caballa, melva y atún con el método de siempre. Los mercados 'gourmet' de Estados Unidos y de Francia ya consumen sus productos

¿Quién dijo que en el Campo de Gibraltar no había estibadoras? Salvando las distancias con el trabajo en los muelles, Tarifa tiene. Son las mujeres que se dedican a introducir con destreza y una presencia que invita a comer unas 1.600 toneladas de caballa, melva y atún cada año en unas latas que, por la simpleza de su procesado tradicional y la calidad de la materia prima, tienen el don de ser considerados productos gourmet. Industrial Conservera de Tarifa es la única compañía del sector que mantiene el tipo en la ciudad, preservando la tradición y desmarcándose de los canales de venta masivos para llegar sólo al público que sabe apreciar su producto.

Cada día, las antiguas instalaciones de Marina Real procesan unos 12.000 kilos de pescado procedente de distintos puertos del litoral andaluz, con el método que siempre ha imperado en una industria de toda la vida en la ciudad: a mano. Marina Real es una de las cinco marcas que vende Conservera de Tarifa, fruto de un largo proceso de evolución del sector. Las 11 fábricas que había hace 50 años, en 1989 se quedaban en tres: Piñero y Díaz, La Tarifeña y Martínez y Ródenas. Ésta última era la próxima condenada a desaparecer y fue reflatada con la apuesta de varios empresarios y la ayuda de la Junta de Andalucía. Fue convertida en Marina Real, manteniendo iniciales y logotipo, para en 1996 absorber Piñero y Díaz. Quedaron así dos empresas -Marina Real y La Tarifeña- que en 2003 se asociaron en Industrial Conservera de Tarifa, y mantienen las marcas tradicionales de la ciudad del viento, más Virgen del Carmen.

"Las conservas siguen siendo la industria de Tarifa. Ahora la empresa tiene trabajando a 80 personas y creo que somos la empresa privada que más plantilla tiene en la ciudad", contó José Luis Muñiz, uno de los consejeros delegados de la sociedad junto a Juan Pérez. Juntos están llevando la compañía a la senda de los productos de muy alta calidad y a la distribución en las tiendas de siempre de Tarifa, a otras pocas de la comarca, a Internet y a la exportación, con presencia ya en Estados Unidos y en Francia. No están en grandes superficies por política de empresa.

"La maquinaria tiene tantos años como la conservera", contó Muñiz mientras mostraba la fábrica a este Diario. Primero, se descongela por chorro de agua el pescado, que se almacenaba en cámaras a 19 grados bajo cero. La materia prima llega a la planta procedente de puertos de todo el litoral andaluz, desde Portugal al Mediterráneo. "No es de Tarifa porque aquí la flota hace tiempo que decidió dedicarse al voraz", comentó.

Cada jornada se descabezan entre 10.000 y 12.000 kilos de pescado, se les quita la tripa mediante un chupón de vacío y tras un lavado esperan en cajas a ser introducidos en los codederos, que únicamente tienen agua y la cantidad justa de sal.

"Utilizamos como método de producción los mismos procedimientos que utilizaron las empresas de las que proviene Conservera de Tarifa desde el principio. Es decir, seguimos descabezando el pescado, desangrándolo, cociéndolo, quitándole la piel y abriéndolo a mano",

explicó Muñiz. Así lo establecen también las reglas del Consejo Regulador de la Caballa y Melva de Andalucía, a la que pertenecen cuatro empresas.

Una vez cocido el pescado, lo dejan reposar en una cámara entre cero y un grado hasta el día siguiente, para que tenga las características de rigidez idóneas para ser manipulado. Cada producto, cada caja que se mueve en la conservera, por supuesto, tiene perfectamente controlada su trazabilidad.

Tras el reposo, llega la fase de la estiba del pescado. Unas 50 mujeres, con sus manos y un cuchillo como herramientas, pelan y despiezan los pescados para colocarlos con sumo cuidado en las latas, dejando la mejor imagen para la vira, la primera capa de pescado que el consumidor encuentra al abrir la lata. "Tenemos clientes a los que les gusta abrir el envase por debajo", indicó el empresario, para comprobar si todo el contenido es igual de vistoso.

El día en que este periódico visitó las instalaciones, llenaban un formato de lata llamado pandereta, grande y circular. "Dependiendo del que estemos utilizando se pueden llenar entre 7.000 y 8.000 latas al día", explicó Muñiz. Las estibadoras y, en general, el personal de Industrial Conservera de Tarifa trabaja de 7:00 a 15:00 horas. Después, llega el turno del personal de limpieza para dejar todo listo para una nueva jornada al día siguiente.

Las latas se pesan y pasan a una cinta donde les van cayendo chorritos de aceite. De oliva o de girasol, depende del producto que estén procesando ese día. Y de ahí, al cierre de los envases. Existe una máquina para cada formato y, cada dos horas, se lleva uno al laboratorio para comprobar que el sellado cumple con las condiciones necesarias de la conserva. Después, se lavan las latas con agua y jabón y pasan al proceso de esterilización, por el que se someten a una temperatura de unos 110 grados durante un tiempo determinado para evitar fermentaciones. "Nuestros productos tienen cinco años de consumo preferente", contó el consejero delegado de la conservera.

Las latas salen a altas temperaturas del esterilizado. Para evitar que el calor afecte al producto, inmediatamente se introducen en una piscina con agua. Y de ahí a empaquetado para su almacenamiento y distribución allá donde sean requeridos. Hasta desde Lituania han llegado a pedir conservas por Internet.

Además de la exportación y la venta por Internet, Industrial Conservera de Tarifa está actualmente remodelando la tienda de La Tarifeña para convertirla en un espacio gourmet de degustación de sus productos de alta calidad. Para orgullo y disfrute de locales y para que los turistas que atrae el viento y el surf se lleven a Tarifa en lata y sepan apreciar la tradición.