

La conservera franquina Entreíslas vuelve a la actividad tras un año cerrada

www.lne.es / 8 noviembre 2013

- Dos socios se hacen cargo de la empresa, la única de conservas del concejo, y recuperan a las tres empleadas de la última etapa

Dos socios de El Franco han decidido dar un paso al frente y hacerse con esta firma, fundada en Tapia en 2001 y actualmente con sede en la localidad franquina de Valdepareas. La conservera, la única que opera en El Franco, cerró sus puertas en el verano de 2012 por falta de viabilidad y afronta ahora nueva etapa con buenas perspectivas de futuro. Esta reapertura permite al sector conservero de la comarca mantener el tipo pese a la difícil situación económica.

La reapertura pilló por sorpresa a las tres antiguas trabajadoras que tenía la conservera en su última época, que acaban de recuperar su empleo. Dice Andrea Fernández que la empresa cerró el proceso productivo en abril de 2012 y hasta el verano de ese año ella mantuvo su empleo para servir de enlace con un posible nuevo comprador. La operación no fraguó y cuando la plantilla ya había perdido la esperanza de recuperar su trabajo recibieron la llamada de la nueva dirección.

Desde el mes de agosto Fernández, Mina Berdiales y Mónica Acevedo han vuelto al tajo. Tanto Berdiales como Acevedo suman once años de experiencia en la empresa, que llegó a tener en sus mejores tiempos una plantilla de alrededor de 20 empleados.

Explica el administrador Constantino García (uno de los socios que se han hecho cargo de la compañía) que se embarcaron en esta aventura con el propósito de hacer viable la conservera y "reflotar una empresa con muy buenas instalaciones, que era una pena que permaneciese cerrada". García explica que la empresa cerró porque "no daba beneficios" y se muestra dispuesto a invertir la tendencia "con mucho trabajo y algo de suerte". Es consciente de las dificultades de volver a hacerse un hueco en el mercado tras un año de ausencia pero en ello está actualmente. "Ahora estamos trabajando en recuperar clientes, sobre todo los del último año, y también visitando otros nuevos", precisa García.

Los nuevos propietarios han decidido mantener los productos que la empresa elaboraba en la última etapa e introducir pequeños cambios en función de las necesidades. Basan el éxito del proyecto en la calidad de la materia prima, que será toda de la zona. La conservera prepara bonito, anchoa, mejillón, sardina y pulpo en conserva y también elabora platos precocinados, pero uno de sus productos más singulares es el caviar de oricios.

Aunque Entreíslas es la única conservera de El Franco, lo cierto es que su origen está en Tapia de la mano del marinero Everardo Pérez, que la fundó con ayuda de varios socios. Tras vender el barco "Entreíslas" en el que navegó en su última etapa en alta mar, decidió invertir las ganancias en la conservera, a la que puso el mismo nombre. Aunque la abrió en Valdepareas comercializó las conservas vinculadas al nombre de Tapia, donde hubo una gran tradición conservera de pescado.

La primera conservera del concejo de Tapia fue Fábrica de Conservas Alimenticias de F. Pérez Casariego, que abrió en el año 1860. En la actualidad en el concejo de Tapia siguen operando dos firmas- Por un lado, Conservas Albo que tiene en la capital tapiega su línea de platos preparados, y por otro lado la firma familiar El Viejo Pescador, que nació en 2000, un año antes

que Entreísas. El dueño de El Viejo Pescador, Emiliano Álvarez, asegura que la situación está comenzando a mejorar y tras dos malos años de ventas ve buenas perspectivas. "La cosa parece que mejora", comenta. Eso sí, a base de mucho esfuerzo y trabajo y de participar en ferias y mover el producto para darlo a conocer.

En la comarca occidental son pocas las firmas que actualmente trabajan para mantener viva la tradición conservera, que tuvo una gran implantación en villas como Tapia, Luarca o Puerto de Vega. Hoy las empresas se centran en el sector delicatessen y defienden la calidad de la materia prima local a la hora de llegar al consumidor final.