

LOS ITALIANOS Y LA INDUSTRIA DE SALAZON. PRIMERAS APORTACIONES A SU APARICION EN EL CANTABRICO.

Luis Javier Escudero Domínguez
Lj.escudero@euskalnet.net

1. INTRODUCCIÓN

Afortunadamente son cada vez más numerosas las investigaciones y trabajos que sobre el mundo pesquero se vienen realizando en todo el estado español en general y en el entorno Cantábrico en particular, tanto de forma global cómo local, lo cual nos permite conocer en profundidad, el devenir de uno de los sectores más olvidados por la historiografía de buena parte del siglo XX. Pese a ello son innumerables los campos que tras estos primeros acercamientos necesitan una investigación en profundidad que nos posibiliten y a la vez nos permitan completar y conocer en mayor medida todos los subsectores e industrias auxiliares de la propia actividad pesquera. Este ha sido el motivo que me ha llevado a realizar esta comunicación, que a modo de aproximación, pretende divulgar los aspectos más destacados de uno de los fenómenos más importantes que se dieron en el sector transformador de la pesca a finales del siglo XIX: la arribada de italianos y la elaboración de anchoa en salazón.

Sin lugar a dudas su aparición supuso una transformación de facto que incidió y condicionó tanto el desarrollo del sector manufacturero como del propio sector extractivo, e incluso el crecimiento de las diferentes poblaciones donde decidían asentarse. Popularmente es conocido que los italianos fueron los introductores en el estado español del salazón de anchoa e incluso los inventores de los famosos filetes de anchoa de aceite, sin embargo poco más se sabe de ello. Cómo, por qué o sobre todo quienes, son varios de los interrogantes que en este trabajo pretendo desvelar. Más, antes que nada hay que hacer especial incidencia en un mal que si bien es extensible a buena parte de la historia pesquera, en el caso que nos ocupa se agravará de forma extrema: la escasa y exigua documentación existente.

1. LINEAS DE INVESTIGACION Y PROBLEMÁTICA AL RESPECTO. DIFICULTADES ENCONTRADAS.

La práctica totalidad de los historiadores que de una manera o de otra han trabajado sobre la actividad pesquera en el Cantábrico apuntan en sus trabajos la gran dificultad de conseguir datos sobre el mundo pesquero, inconveniente que se acrecentará en mayor medida si pretendemos realizar series de datos de volumen de producción, de descargas en lonja o de número de flota¹. Sin embargo este hecho será aun más acuciante en la documentación revisada sobre la actividad de estas industrias. Su carácter temporal, como se explicará mas adelante, será uno de los condicionantes que dificultará y consecuentemente mermará la información en los documentos consultados.

Como anteriormente he anunciado este trabajo presentado es una primera aportación al estudio de los salazoneros mediterráneos, que a su vez forma parte de un proyecto más ambicioso y completo (en estado muy avanzado) que pretende desarrollar la historia de estos industriales de un modo más global, abarcando desde los primeros asentamientos conocidos

¹ Por ejemplo: OCAMPO VALDÉS, Joaquín (1999): “Las conservas de pescado en Asturias, 1750-1930” en Pesca e historia. *I Encuentro Internacional de historia económica y social del sector pesquero*. Universidad de Santiago, p. 2 y LÓPEZ LOSA, Ernesto (2000), *El sector pesquero y la industria transformadora de pescado en el País Vasco (1800-1936). Una historia económica*, Tesis doctoral inédita, p. 57 (agradezco al autor su amabilidad al facilitarme una copia de dicho trabajo) y GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús (1991), “Fuentes estadísticas y producción pesquera en España (1880-1936): un primera aproximación”, *Revista de Historia Económica*, año IX, Nº 3, pp. 513-514.

hasta la actualidad. La metodología utilizada fue la consulta de diversos fondos en los que, inicialmente, se pudiera encontrar referencias sobre su actividad. Las fuentes investigadas abarcan desde los fondos bibliográficos (anuarios, guías, monografías, memorias comerciales, etc.), publicaciones periódicas locales y regionales (sobre todo en los semanarios locales), fondos archivísticos (municipales, notariales, parroquiales, provinciales, estatales, etc.) así como con fuentes orales mediante la realización de entrevistas a los distintos italianos que en la actualidad viven en localidades como Bermeo, Santoña, Getaria o Mutriku lo cual nos permita esclarecer vínculos familiares amén de conocer otro tipo de informaciones imposible de conocer mediante la consulta de documentación de archivos.

El balance realizado hasta el momento es desalentador. Las noticias localizadas en las distintas fuentes consultadas ya anunciadas, vienen a ratificar de manera clara la afirmación señalada sobre la escasez de datos en el sector: referencias esporádicas, informaciones escuetas con escaso contenido, series incompletas, etc. en definitiva impedimentos que vienen a engrandecer, en mayor medida, la problemática sobre la falta de documentación.

Paradójicamente muchos de los datos localizados hay que tomarlos con cierta cautela, necesitando en muchos casos interpretar dentro de un contexto concreto la información que se nos trasmite. Así mismo hay que hacer hincapié en la poca homogeneidad que presentan los mismos fondos dependiendo de los archivos consultados. Por ejemplo las listas de contribución industrial del periodo de entre siglos, fuente básica para poder hacer un seguimiento medianamente fiable, son totalmente dispares dependiendo del territorio indagado. Mientras que en Cantabria y en el Principado se conservan un buen número de registros tributarios en los que es común la inscripción de apellidos italianos en el epígrafe determinado como "*fábrica de salazón*", en Bizkaia y en Gipuzkoa la situación es bien distinta. En el Señorío sólo existen datos contributivos de 1895 para todos los pueblos, que sin embargo hacen referencia a conservas y escabeches. Solamente en el caso de la villa de Bermeo se tipifica la actividad salazonera estando registrada por tres vecinos de la villa que a bien seguro realizarán trabajos para empresas italianas. Hasta 1922 año en el que la Diputación empieza a recaudar directamente el cobro, tan solo se conserva una matrícula de 1910 en Lekeitio y un buen número de hojas declaratorias de altas y bajas desde ese año hasta 1935, bastante completas en algunos años. En Gipuzkoa por el contrario si se conservan las matrículas industriales desde 1900 a 1922 si bien apenas detalla pagos por la elaboración de salazón pese a ser conocido por otras fuentes la gran actividad desarrollada llevada a cabo en ese territorio por las numerosas empresas trasalpina².

Si buscamos en los archivos privados de las propias empresas o papeles conservados por las distintas generaciones de italianos que en la actualidad perviven en nuestra costa, nos encontraremos con un panorama aun más desolador. Las familias únicamente mantienen el recuerdo de las historias que sus antecesores les fueron relatando, por lo que la exactitud o datos que pudieran ser demostrados con material manuscrito son inexistentes.

Sólo nos queda los fondos impresos y las consultas orales. La lectura de monografías y bibliografía diversa sobre las distintas comunidades, sobre el mundo pesquero y sobre todo periódicos y revistas locales nos ayudan a entender y descubrir la situación de las sociedades locales así como la coyuntura económica, y sobre todo los acontecimientos que surgieron en el entorno pesquero de los puertos donde deciden instalarse. Paralelamente la propia llegada y partida era comúnmente anunciada en las páginas de estas publicaciones. Las distintas

² Las matrículas industriales de esos años se encuentran depositadas en el Archivo General de Gipuzkoa (AGG), Fondo Juntas y Diputaciones, varios legajos. Al respecto de la no inclusión en estas listas contributivas existen noticias provenientes de Getaria en el que se explica que las casas italianas y los elaboradores nacionales de anchoa no estaban inscritos en la matrícula porque aparecían en fechas posteriores a la elaboración de los listados contributivos. Para solucionar el problema y recaudar el impuesto, la Comisión Provincial obligó a los industriales a realizar el pago mediante patentes de las destinadas a las industrias ambulantes, entendiendo que si un industrial ejerciera en más de un puerto deberá de preverse de tantas patentes como lugares donde trabaje. Archivo Municipal de Getara (AMG), Caja 250/2. Actas Municipales, Sesión del 25 de abril de 1910, ff. 25 vto.-26.

publicaciones que detallan listados o anuncios de estos industriales, pese a ser otra buena fuente de información tienen un *handicap*: ser datos aleatorios e incompletos. Por lo general las guías provinciales editadas en sus respectivos territorios suelen ser muy completas y acertadas, sin embargo los anuarios comerciales para todo el estado español son menos exactos, faltando muchos industriales por incluir, según los puertos consultados. En este caso se dependerá de la actitud y exactitud de los informantes de origen, encargados de remitir la información. Por esta razón es muy común encontrarnos con varios listados para un mismo año que curiosamente no coinciden ni en número ni en industriales anunciados. Como vemos la complejidad a la hora de cruzar series estadísticas de industriales es más que notable lo que nos obliga a hilar muy fino con ellos. Tanto es así que incluso la transcripción que se hace de los propios apellidos suele ser frecuentemente incorrecta.

Las fuentes orales, testimonios de segundas y terceras generaciones de italianos que se afincaron en nuestras costas, nos ofrecen una idea de lo acontecido con sus familiares si bien en la gran mayoría de los casos la memoria sobre fechas exactas o noticias de los inicios no suele recordarnos todo lo deseado. Anécdotas varias y sobre todo información sobre familiares a la vez que consideraciones sobre la forma de trabajar la anchoa, son los datos más relatados.

Estos son solo ejemplos de los muchos que podemos apuntar (escasos arrendamientos de lonjas en los Protocolos Notariales, inexistentes permisos de obras, etc.) sobre la dificultad que se nos presentan a la hora de intentar explicar su llegada y su progresiva instalación en los diferentes puertos cantábricos. Pese a ello estoy en disposición de ofrecer un primer esbozo de los pasos seguidos por estos industriales en su llegada y posterior asentamiento entre nuestras comunidades.

2. SITUACION DEL SECTOR TRANSFORMADOR HASTA LA LLEGADA DE LOS ITALIANOS.

La industria transformadora de la pesca en las comunidades cantábricas sufrirá una serie de cambios durante el periodo decimonónico que transformará totalmente el panorama con el que se inicio el siglo. Hasta prácticamente mediados del mismo, las actividades que se desarrollaban consistían fundamentalmente en los tradicionales procesos del salazón, aplicado básicamente a la sardina, y sobre todo el escabechado principalmente de besugo y de manera más desigual de bonito, si bien dependiendo del territorio se observará una disyuntiva dispar.

Mientras que en Asturias el desarrollo alcanzado por la actividad salazonera era superior a la escabechera si nos fundamentamos en los escasos datos de producción localizados y sobre todo en el numero de fomentadores de este ramo que se detallan en algunos archivos cómo el de Colunga (puerto de Lastres)³, en el País Vasco y Cantabria la principal manufactura fue el escabeche. No obstante hay que hacer hincapié en la especialización que fueron protagonizando los manufactureros en esta comunidad que si en un principio trabajaban ambos tipos de elaboraciones, según avanza la centuria se centraran fundamentalmente en el escabechado, pasando el salazón a ser una actividad secundaria salvo en el caso de Santander donde se establecerá una fábrica dedicada básicamente a esta elaboración. Tanto fue así que Laredo y Castro Urdiales mantendrán en las décadas centrales de siglo la hegemonía en cuanto a la producción y número de establecimientos escabecheros de todos los puertos cantábricos.

En las provincias vascas el rey por antonomasia desde finales del siglo XVI fue el escabechado, bien es cierto que debido a las peculiaridades que existían en el mundo pesquero vasco la situación vivida en el siglo XIX fue más convulsa que en los otros territorios analizados. El control que ejercían los Gremios de Mareantes al regular las ventas dedicadas a la elaboración mediante los conocidos remates anticipados de besugo y atún, estrangulaban la producción y

³ Los datos estadísticos provienen de la consulta de los fondos conservados en el Archivo Museo de Don Álvaro de Bazán (AMDAB), Pesca, Estadísticas Generales, también de OCAMPO VALDES, Joaquín: (1986): *Campeños y artesanos en la Asturias preindustrial, 1750-1850*, S. Cañada, Oviedo, p. 247 y Archivo Municipal de Colunga, Cajas 103/I, 103/2 y 103/3.

sobre todo coartaban la dedicación de otros fomentadores debido a que una de las condiciones básicas de estas almonedas era la exclusividad del rematante no pudiendo elaborar mientras el pujador mayor elaborará la cantidad adjudicada. Pese a intentonas fallidas para hacer desaparecer esta imposición la documentación consultada al respecto nos descubre que en las primeras décadas del XIX se mantenía por lo general con esta actitud. Aunque indistintamente a partir de los años cuarenta y sobre todo durante el siguiente decenio ya aparecen citas a establecimientos independientes que proseguirán con las mismas preferencias a la hora de elaborar pescado. Por provincias la actividad alcanzada en Bizkaia, principalmente en los centros fabriles de Bermeo y Lekeitio, era superior a la de su vecina tanto en volumen cómo en número de centros, sobresaliendo tan sólo en el suelo guipuzcoano las localidades de Mutriku, principalmente y en menor medida Hondarribia.

Todo este panorama fue cambiando con la llegada de una nueva industria que proveniente del estado francés revolucionó el arcaico y rudimentario mundo elaborador de la pesca: nos referimos a la las fábricas de conservas. Con la implantación de estas nuevas industrias la coyuntura del sector transformador fue evolucionando a la vez que modernizándose, estimulado por otros factores básicos cómo fueron principalmente el aumento paulatino tanto de capturas cómo de flota. Las principales innovaciones, aparte de la lógica de un sistema que proporcionaba una mayor conservación del producto a elaborar, consistían en la implantación de verdaderos espacios fabriles en contraposición de las lonjas de escabechar, especialización de las tareas y de la mano de obra (soldador), mercados a los que esta dirigido : la exportación a otros países, utilización de otros transportes (vías marítimas) para expedir las mercancías y sobre todo 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. Quizás la mayor dedicación de los pescadores asturianos por este clupeido ocasiono la pronta aparición de talleres de este tipo principalmente en la capital gijonesa donde ya en la década de los cuarenta la familia Alvargonzález poseían una fábrica de conservas utilizando el envase de hojalata⁴. En el suelo cantabro alguna voz apunta el año de 1840 cómo el inicio de la actividad conservera en la villa de Castro Urdiales⁵. Sin querer negar tal posibilidad, la consulta de documentación de esa época (protocolos Notariales, Actas Municipales y documentación municipal diversa especialmente) resulto infructuosa, no encontrando ninguna referencia manuscrita a su implantación. Por este motivo nos fundamentaremos en la información de las Contribuciones Industriales en las que se inserta la primera conservera alimenticia en esa misma villa pero en 1857 instaurada por Luís Artiñano⁶. En el país Vasco existe certeza de la apertura de dos fábricas de este tipo en 1850 una en Hondarribia, girada por Pedro Urtizverea y la otra en Deusto regentada por Francisco Orroño⁷.

Durante las siguientes tres décadas, sobre todo tras el fin de la ultima guerra Carlista, La progresiva aparición de estos talleres unido a la regeneración de los locales escabecheros que paulatinamente abandonaran 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

⁴ RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Manuel Ramón (1993): “Las conservas de pescado en Asturias” en *Conservas de Pescado y Litografía en el litoral Cantábrico*, FEVE, p. 85.

⁵ ARCHE HERMOSA, Felipe: *Apuntes sobre la influencia del puerto en la vida económica de Santander*, Santander, 1944, p. 30.

⁶ Archivo Municipal de Castro Urdiales (AMCU), Legajo 1.216, documento 1.

⁷ ESCUDERO DOMINGUEZ, Luís Javier: “La industria transformadora de la pesca. Implantación, desarrollo y afianzamiento del sector en el país Vasco: 1841-1905” en *Itxas Memoria Nº 3 Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, Museo Naval-Untzi Museoa, Donostia, 2000, p. 299.

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 cantábricos para 1885 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 tanto dentro de su territorio cómo a nivel trans-regional.

TABLA 1. INDUSTRIAS TRANSFORMADORAS EN EL CANTÁBRICO (1885)

ASTURIAS	C	E	S	C-E	E-S	C-E-S	TOTAL
Lastres	1	2	5	-	-	-	8
Gijón	8	-	-	-	-	-	8
Candás	-	10	-	-	-	-	10
Luanco	-	1	-	-	-	-	1
Cudillero	-	7	-	-	-	-	7
Luarca	-	-	1	-	-	-	1
Ortiguera (Coaña)	1	-	-	-	-	-	1
Tapia de Casariego	1	-	-	-	-	-	1
Figueras	2	-	1	-	-	-	3
Total	13	20	7	-	-	-	39
CANTABRIA							
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
BIZKAIA							
Ondarroa	1	2	-	1	-	-	4
Lekeitio	1	6	-	1	-	-	8
Elantxobe	-	10	-	-	-	-	10
Mundaka	-	2	-	-	-	-	2
Bermeo	4	6	-	4	1	-	15
Plencia	-	2	-	-	-	-	2
Gorliz	-	1	-	-	-	-	1
Bilbao	3	-	-	-	-	-	3
Santurce	1	-	-	-	-	-	1
Total	10	29	-	6	1	-	46
GIPUZKOA							
Hondarribia	-	4	-	-	-	-	4
Pasaia	1	-	-	-	-	-	1
Donostia - San Sebastián	1	1	-	-	-	-	2
Mutriku	-	5	-	-	-	-	5
Total	2	10	-	-	-	-	12

C= Conserva, E= Escabeche, S= Salazón

Fuente: Anuario del Comercio (1885) y elaboración propia.

3. ELABORACIÓN DE ANCHOA y LA IRRUPCION DE LOS ITALIANOS. PRIMERAS REFERENCIAS.

Asentadas ya las conserveras y las fábricas de escabeche en los principales centros costeros del Cantábrico, irán apareciendo una serie de nuevos industriales denominados *salazoneros* que introducirán un nuevo método de conservación (no por desconocido sino por escasamente utilizado) aplicado fundamentalmente a una especie poco estimada como era la

anchoa⁸. 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 cantábricas 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 limitará sus capturas, haciéndolas poco a ventajosas para los pecadores que preferirán 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. Este tipo de lanchas a vela fue utilizado primeramente en los puertos vascos para su posterior expansión por todo el Cantábrico, primero en los puertos cantabros⁹ y con posterioridad en los asturianos¹⁰.

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 como 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 a la abundancia este 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 empezaran 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, y sin necesidad de cambiar de lanchas, como sucedía en tiempos pasados.

⁸ También trabajaron la sardina, sobre todo en los primeros años, aunque en menor medida.

⁹ En Castro Urdiales para mediados del XIX existe constancia documental de la utilización de este tipo de artes ESCUDERO DOMINGUEZ; 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* 8, Ayuntamiento de Santoña, p. 35. Aunque por el momento desconozco ningún dato de la primera lancha de este tipo en la flota castreña, para los años setenta ya existen noticias de su actividad: OJEDA SAN MIGUEL, Ramón (2004): “Pescadores de Castro Urdiales, Estudio histórico del sector pesquero tradicional. Siglos XII-XIX”, en *Libros Electrónicos*, p. 91, nota 46. En Laredo se inscribe la primera en 1873 y en Santoña, pese a la falta de libros de la lista 3ª de aquella Capitanía para esos, años se documenta la primera en 1878. ESCUDERO (2002), p.55 nota 10 y 11.

¹⁰ En el Principado la primera de ellas se inscribe en Gijón en 1885, si bien hasta mediados de los noventa no empezará el despegue en el número de matriculaciones. En el cercano puerto de Candás su llegada se produjo en 1897 y en Luanco un año más tarde. Archivo de la Capitanía Marítima de Gijón. Libros de la lista 3ª: Gijón Libro 1º 1837-1890., 2º 1891-1905 y Luanco Libro 1º.

3.1. Referencias a la elaboración de anchoa hasta 1885.

Como ya se ha adelantado con anterioridad la anchoa fue históricamente, un pescado de segundo orden. Desde el siglo XVI los pescadores cantábricos que se dedicaban a la pesca costera, se centraban principalmente en las capturas de besugo y atún en los puertos vascos y besugo y sardina en los puertos asturianos y cantabros. Su identificación con pesca menuda, difícil de comerciar por ser rápidamente perecedero influyo de manera notable en su exiguo interés pesquero. La documentación consultada de los siglos XVII y XVIII apenas recogen referencias a su elaboración o venta. Por el momento sólo he localizado un par de escrituras que hacen mención a esta especie, una fechada en 1580 en la localidad de Hondarribia-Fuenterrabia en la que Pierres de La Sala, vecino de Bidart, se obliga a dar 600 reales de plata a Domingo de Campos y Martín de Isasti, vecinos de Getaria en razón de "cien barriles de anchobas curadas"¹¹ y la otra en 1610 en la que Martín de Pagaola, natural de Legorreta se compromete a entregar a dos vecinos de Mutriku un millar de tablas de barriles "de quatro en carga para anchoba"¹².

Durante el siguiente siglo la situación no variará. Las menciones explícitas de esta pesquería son testimoniales. Tan sólo he podido localizar un dato referente a su captura en la localidad de Ondarroa para 1797¹³. En otros puertos menores como Santoña 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 se diera. Un 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 mercados.

Pese a ello se empezarán a conocer y desarrollar los primeros intentos para fomentar la elaboración de esta especie, especialmente en el territorio cantabro. 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 Anchoa¹⁵. La idea se fundamentaba 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 practica y en caso afirmativo en que lugar.

Quizás en relación con esta Compañía existe un documento singular redactado por un Oficial de la Marina al Secretario de Estado, el Marques 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

¹¹ Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa (AHPG), Leg 3/00356, ff. 171-172.

¹² AHPG, Signatura 1/002599, f. 76 rto.-76 vto.

¹³ Archivo Histórico de la Diputación Foral de Bizkaia (AHDFB), Marina, Registro 94.

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 breacas". Archivo Histórico Provincial de Cantabria (AHPC), Fondo: Diversos, 67-6/13. *Noticias de la pesca en el Puerto de Santoña*.

¹⁵ BARRÓN GARCÍA, José Ignacio (1992): *La Economía de Cantabria en la etapa de la Restauración 1875-1908*, Santander, p. 111.

de maduración (hasta otoño) se realizaría en nuestra costas y que junto a la sal se le espolvorearía un poco de pimienta molida¹⁶.

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 y Hondarribia. En Cantabria según los datos recogidos por Madoz la anchoa no aparece entre las principales pescas de los puertos de la comunidad. En Asturias sucede otro tanto de lo mismo para mediados de siglo e incluso para la década siguiente¹⁷.

Paralelamente las conserveras alimenticias irán paulatinamente 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 vizcainas, no estando presentes ni en las gallegas, ni en las asturianas ni en la representante de Cantabria¹⁸. 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 frascos¹⁹.

3.2. La situación en Italia. Condicionantes que se dieron para la 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 años, sosteniendo varias fuentes que esta actividad, la salazón de barriles, era la base de la economía de muchos pueblos mediterráneos²⁰.

En la costa italiana la salazón tanto de anchoa cómo 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 empiezan a observar un gran movimiento económico especialmente en la zona norte del país. Al amparo de este crecimiento se empezara a crear una serie de empresas transformadoras y una serie de empresas comisionistas que poco a poco acapararan 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 cómo lo detalla la noticia acaecida en 1869 cuando el vapor "Ausonia" que cubría la línea Palermo-

¹⁶ Biblioteca del Museo Naval (BMN), Miscelánea, Colección Fernández Guillén, Ms. 1.443, documento 10, s.f.

¹⁷ MADDOZ, Pascual (1845-1850), Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar, ediciones facsímiles de Cantabria y Asturias, vv.pp., para Asturias asimismo BMN, Miscelánea, MS, 2.139, documento 35.

¹⁸ 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 y Don Cesáreo Fernández Duro, 1869. De las 8 representantes vizcainas 7 presentan "anchoas en aceite" entre sus productos.

¹⁹ DEL RIO Y SAÍNZ, José Antonio (1891), La provincia de Santander considerada bajo todos sus aspectos, Santander, Tomo, 1, pp. 185-186.

²⁰ LLOP, Milena y SERRA, Carles (2003), Las mil y una...con Anchoas, Ajuntament de l'Escala, pp. 44-45.

Nápoles-Génova naufragó llevando mercancía espedida por los salazoneros de Porticello²¹. Las características de la flota de este enclave, que trabajara todo el año, principalmente en los meses primaverales, y la abundancia de pesca desembarcada en sus arenas y su buena fama adquirida en la elaboración del salazón propició el interés de las empresas norteañas por entablar contactos comerciales²². Estas relaciones con los *salatoris* 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 ésta 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 del Mediterráneo²³. Sin poder rebatir tal afirmación por falta de fuentes al respecto si 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 pasara de 110 unidades a 250²⁴ 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 fueron de prosperidad lo que permitió la implantación de empresarios que desarrollaron la actividad en aquellos parajes²⁵. 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.

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 las que necesitarán más volumen de producción²⁶.

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 mercancía en puertos italianos, es decir, estaban exentas de cualquier tipo de arancel

²¹ LO COCO, Nicolò (2002), *...paesi di mare*, Porticello Santa Flavia, pp. 17 y 21.

²² *Ibidem*, p. 19

²³ MAIZ 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.

²⁴ LO COCO (2002), p. 19.

²⁵ *Ibidem*, 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.”

²⁶ 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)” MILA y PINELL (1901), *Memoria sobre la antigüedad de la pesca de los atunes, importancia 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.

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 quintal²⁷.

3.3. Interrogantes a su llegada. ¿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 por qué 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 fuera a parar a otros mercados que no sean las antiguas colonias españolas como por ejemplo los franceses o los italianos. Aunque no se trata de salazón, permitiría observar la calidad de la anchoa. 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 nuestras costas. 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 debería 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 anchoa²⁸.

3.4. El establecimiento de la primera empresa italiana y su relación con industriales 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 ofrecen esporádicas alusiones a fechas que en muchos casos son conjeturas sin fundamento documental por lo que su validez esta más que cuestionada.

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 sobre industrias de este tipo²⁹. En otros casos concretos como el de

²⁷ 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.

²⁸ Aunque fuera del contexto de la anchoa es de destacar que ya en 1828 se señala en Bizkaia que los años de abundancia se envía atún salado para Barcelona (AHDFB, Diputación General, Registro 224, Correspondencia), posiblemente con destino a Italia.

²⁹ “La fabricación de anchoa en salazón en la provincia de Santander. Algo sobre su historia” en *Industria Conservera*, Vigo, junio 1945, p. 15.

Santoña se apunta a 1883 como fecha de la llegada del primer italiano, aunque como veremos con posterioridad reviste serias dudas³⁰.

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 Cefalú y el Señor Angelo Parodi. 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, y más probable, que el año apuntado no sea el correcto. La consulta de prensa para los territorios vascos en ese año no nos ofrece ninguna noticia al respecto y por el contrario si citan la llegada de catalanes y franceses en épocas cercanas. Documentación de otro tipo como la Notarial o de Actas Municipales tampoco nos es fructífera. Los datos de pescado salado sacado al extranjero en algunos puertos como los vizcaínos para esos años tampoco indican ninguna partida hacia Italia o un aumento considerable de elaboración que nos hiciera pensar en otras vías de salida (Francia o Bilbao).

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 alcanzada la década siguiente. Por todas estas razones entiendo que debemos de tomar esta fecha con cierta reserva aunque sin desecharla.

Exceptuando esta cita, la primera noticia documentada de la aparición de una empresa italiana se localizará en 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 Bartolomeo³¹. 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)³², quedando claro que la actividad desempeñada por esta sociedad, y otras del mismo género³³, no sólo se centraba en un tipo de elaboración sino en la producción, venta y

³⁰ GUTIÉRREZ BICARREGUI, José Luís (1991); Gastronomía y pesca en Santoña, Ayuntamiento de Santoña, p. 106. Las noticias encontradas en archivo sobre este italiano en cuestión, Giovanni Vela nos detallan el año de 1889 cómo el de su avecindamiento 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 Otañez 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) Vela 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 Vela se de de alta en la matrícula industrial. ESCUDERO (2004), p. 162; Archivo General de la Administración, fondo Ministerio de Industria, Nuevas Industrias, leg. 71/5395, exp. 4796 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

³¹ Archivo Municipal de Bermeo (AMB), Caja 246, hoja n° 59.

³² 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

³³ 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 Gribauidi, Pelazza o Pedemonte.

distribución de pescado elaborado, disponiendo para ello de una flota de embarcaciones mercantes propia³⁴.

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 vizcaína. Incluso cabe la posibilidad de que la llegada de éste salazonero estuviera relacionada directamente con dicha Sociedad. Nos referimos a José Vilá Carbó. Este industrial natural de Sant Feliú del Guíxols (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 anchoa³⁵. En los años ochenta decide abandonar su ciudad natal y aparece 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 salazón³⁶.

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 España. Tras su muerte, ocurrida en 1910, le sucederá su hermano Francisco que hasta esos años se encargaba de la fábrica de La Coruña³⁷.

4. LA PAULATINA LLEGADA DE COMISIONISTAS DEL NORTE DE ITALIA (1886-1894). CARACTERISTICAS 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 cantabros. 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 muchos puertos. La gran mayoría de estos apellidos serán los propios representantes de esas sociedades, por lo que es muy habitual que en muchos textos se cree confusión.

Serán éstas compañías las verdaderas impulsoras y fomentadoras de la actividad en nuestros puertos. Se trataban 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 realizarán las labores propias

³⁴ 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 ésta 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. Recluto técnicos en la salazón y se desplazó hasta el Cantábrico". Igualmente D. Salvatore Cusumano nos narró que Eugenio Cardini, empresario de Livorno fue quien le contó a su tío abuelo, Antonino Guzmano Pizzamenti la llegada de Angelo Parodi a España.

³⁵ 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 Guíxols, Sección VIII, Nº 28 Contribuciones, Matriculas industriales y Sección XIV Nº 10 Registro 753 Padrón de Habitantes 1872.

³⁶ G. CONELLA, Laura (1976/1978), Historia de Vizcaya a través de la prensa, Biblioteca de la Gran Enciclopedia Vasca, Tomo II, p.777.

³⁷ ESCUDERO (2000), p. 317.

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 *salatoris*, 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 calidad³⁸. Estos *salatoris* provenientes en su mayor parte de localidades situadas en la provincia de Palermo como Porticello, Terrasini o Santa Elia, 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 zona³⁹.

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 notariales⁴⁰. Estos, solían concertarse con propietarios particulares, con industriales locales a los que se les encargaba la fabricación o a las propias cofradías de pescadores, como sucedía con los gremios vascos, que propietarios de amplios locales para manipular pescado, las llamadas casas-escabecherías, alquilarían sus dependencias con el fin de rentabilizar sus inmuebles y a la vez facilitar la instalación a estos nuevos industriales.

Comenzada la costera, se empezará a elaborar la anchoa. Esquemáticamente consistía en descabezar y eviscerar, para después ir colocándola en barriles alternándolas con capas de sal. Al finalizar se rellenaba el barril con salmuera y se le colocaban unas piedras que actuaban a modo de prensa, dejándolos así para con posterioridad y al acabar la campaña (normalmente para finales de junio) remitirlos a Génova. En un primer momento la producción salía vía marítima de cada puerto más según se va alcanzando el ocaso del siglo, se empezará a concentrar las producciones en un solo punto. Para ello varios barcos 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.

Los *inputs* necesarios (pescado, sal y barriles) se conseguían normalmente en el puerto de asentamiento, sin bien a medida que la producción de los carpinteros locales no cubría la demanda de estos nuevos industriales se recurrirá 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 barrilería propios⁴¹.

En resumen estas eran las principales características de los primeros asentamientos. Estas particularidades se mantendrán vigentes hasta entrado el siglo XX en el que paulatinamente se

³⁸ “Il prodotto di Porticello era tenuto in grande considerazione sulle piazze nazionali per la sua bontà e soprattutto per la corretezza nella lavorazione”, LO COCO, (2002), p. 21. Aunque se centre en una sola localidad, esta afirmación es extensible a otros puertos cercanos como S. Elia, Terrasini o Trápani

³⁹ “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

⁴⁰ De las protocolos consultados de finales del XIX (Notarias de Castro Urdiales, 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.

⁴¹ 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.

empezaran 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 y la facilidad de su instalación posibilitará un incesante número de apariciones, temporales o permanentes (según la bonaza de las capturas) en la práctica totalidad de los puertos importantes. Esta actitud expansionista será recurrente en todas las empresas italianas que deciden aventurarse a realizar campañas en el Cantábrico.

4.1. La coyuntura 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 como 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 rentables. 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 y el bonito como especies más rentables induciría a una mayor atención por parte de los pescadores indudablemente por que 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 esta 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, tan que abundante en todo el litoral se concentraba más 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 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 alguna⁴². 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. 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 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 cantabra de Santoña, al convertirse en el centro principal de la elaboración de anchoa de todo el litoral Cantábrico.

⁴² 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. Semanario *El Eco de Santoña*, N° 13 10 de abril de 1892.

Otro caso a destacar es el de Ondarroa. En esta villa la actividad pesquera aumentó considerablemente tras el fin de la última Guerra Carlista y sobre todo en el siguiente decenio como consecuencia de un notable incremento en su flota y de una acusada dedicación de su población joven a las actividades pesqueras como asegura un historiador contemporáneo⁴³. Sin embargo la evolución del sector transformador en ese lapso de tiempo no se dio de forma paralela. Esta escasez de industrias condicionará la propia actividad de los pescadores que frecuentemente buscarán otros puertos donde realizar las descargas siendo usual la arribada de lanchas *ondarrutarras* por un buen número de puertos del litoral cantábrico, tanto en los meses de verano (costera del bonito) como los de invierno (besugo)⁴⁴. Esta falta, sumada a las expectativas creadas tras el incremento de la actividad pesquera serán las dos principales razones que propiciarán en cierta medida el asentamiento de los fomentadores del salazón.

4.2. Los primeros casos localizados.

Para la villa guipuzcoana de Getaria existen referencias a su llegada en el año de 1888 aunque la documentación consultada no nos descubre ni los nombres ni el número de ellos. En un memorial sobre la industria de esta villa fechado en 1905 se indica cómo los fabricantes que se dedican a la anchoa en esta localidad "son italianos los cuales hace como 17 años que vienen exportándola"⁴⁵.

Contemporáneamente arribarán a la comunidad cantabra, concretamente a Santoña. Uno de los descendientes de aquellos pioneros narra en una entrevista realizada a un diario santanderino que su padre, Ludovico Sanfilippo Bussalacchi, natural de Porticello, apareció por la villa en 1888 contratado por la firma Società Commerciale de Alessandria⁴⁶.

Un año más tarde conocemos la llegada de otro industrial a la villa cantabra. En esta fecha Giovanni Vella Scataliotta, originario de la localidad siciliana de Trápani se inscribe en los padrones de habitantes de dicha población. Según algunas fuentes, éste industrial fue enviado por la citada sociedad de Angelo Parodi fu Bartolomeo, para realizar las labores de salazón⁴⁷.

Ese mismo año nos llegan noticias desde Ondarroa sobre el interés de una casa extranjera, probablemente italiana, para hacerse con un terreno para edificar una fábrica para dedicarla a "salar en grande escala anchoa y sardina". La Cofradía de Pescadores sería la encargada de realizar tal obra adquiriendo en propiedad dicha franja de terreno. Para ello el consistorio les habilitaba un espacio de 590 mts² en el que el gremio pretendía elevar una fábrica compuesta de bodega, piso alto para poner el almacenamiento de barriles y sal, cuatro o cinco cuartos para los operarios que se empleen en las labores y un desván en el piso superior. Desgraciadamente no hemos podido localizar más noticias al respecto por lo que desconocemos si efectivamente se llegó a construir⁴⁸.

⁴³ AZCARRAGA Y REGIL, Manuel (1885), *Historia general e Vizcaya escrita por Don Juan Ramón Iturriza y Zavala en Munitibar, año de 1787. Corregida y considerablemente aumentada con la narración descriptiva de todas las industrias, ferro-carriles, minas, aumento de población y demás transformaciones e innovaciones introducidas en todos los ramos de su administración durante el presente siglo, hasta principios del año 1885*, Imp.de Cipriano Lucena, Bilbao, p.866.

⁴⁴ ESCUDERO DOMÍNGUEZ; Luís Javier (2005), *Presencia vasca en el desarrollo de la pesca en el Cantábrico. ¿Una importancia cuestionable?*, artículo pendiente de publicación.

⁴⁵ AMG, Caja 331/10.

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.

⁴⁷ Archivo Municipal de Santoña, C/86, Rectificación del padrón municipal de 1932 y GUTIÉRREZ BICARREGUI (1991), p. 106.

⁴⁸ AHDFB, Fondo Municipal de Ondarroa, 3. D., L/001, Libro de Actas 1879-1894, sesión del 14 de julio de 1889, f. 280 y Sesión del 15 de septiembre de 1889, ff. 289-290. Pese a desconocer si tal proyecto se llevo a cabo, si existe constancia de que en 1894 el Ayuntamiento decide despejar la zona apuntada para la construcción de la Alameda por lo que, en caso afirmativo, su actividad fue corta. MORAZA BAREA,

Con posterioridad a las primeras citas en estos puertos se empezará a generalizar, ya en la década de los noventa, los asentamientos y las referencias de su actividad en numerosas villas vascas y cantabras. En los puertos asturianos por el contrario no será hasta los últimos años del siglo cuando aparezcan noticias de su interés por instalar talleres de este tipo en un par de puertos del Principado.

Las siguientes menciones, por orden cronológico de aparición, las encontramos en Castro Urdiales. Para 1890 se tiene constancia de la actividad desarrollada por el fabricante 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 industrial⁴⁹. Un año más tarde se recoge noticia de su instalación en Santoña al realizar un contrato para alquilar unos bajos, compuestos por tres almacenes y patio, a la viuda del Marques 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 junio⁵⁰.

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 particular⁵¹ o realizando trabajos para su venta a estas firmas. Este industrial llamado Edmond Gaudin alquila un almacén a la sociedad Ángel Amorisa y Compañía de 536,5 mts² compuesto de pozo, dos pilas para salazón, sotabanco para colocación de los barriles vacíos y un dormitorio corrido para tres camas, por un espacio de cinco años y por un precio de 900 pesetas. El arrendatario se compromete igualmente a utilizar los carros que la sociedad posee para todo tipo de transportes por la villa, por los cuales deberá abonar el precio corriente y además se obliga a compra a la citada sociedad toda la sal que necesite para sus elaboraciones⁵².

Alfredo (2000) *Estudio Histórico del puerto de Ondarroa*, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, p. 213.

⁴⁹ Archivo Municipal de Castro Urdiales (AMCU), Correspondencia, Leg. 1.572, doc s/n (2)

⁵⁰ ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo N° 156, 30 de julio de 1891, pp. 525-528.

⁵¹ 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 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 la acepción o mala castellanización de su nombre o de errores en la transcripción. Cotejando los listados de la Matricula 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 Ondarroa 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 cómo 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 validas. *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.

⁵² ANS, Notario: Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo N° 160, 4 de agosto de 1891, pp. 537-538 vto.

Por esas mismas fechas nos es conocido su establecimiento en Ondarroa donde realizará compras tanto de anchoa como de sardina indistintamente desde 1890 a 1895⁵³. Hasta el momento, y descartando el anterior proyecto es el fabricante pionero de la elaboración de salazón en esta villa.

En la localidad vizcaína de Bermeo se realiza en 1891 un listado de las industrias y comercios radicados en la localidad en la que se inscriben, en los epígrafes relacionados con el beneficio de la pesca, a los elaboradores de salazón de anchoa, independientes de escabeches, conservas y sardina prensada. Sin apenas género de dudas, los tres nombres que aparecen dedicados a esta actividad, todos ellos nacidos en Bermeo y dueños de almacenes de sal, realizaran trabajos para otras sociedades, probablemente italianas y catalanas⁵⁴. Un año después se indica por otras fuentes que están instaladas en la villa, y en otros pueblos, dos casas dedicadas a la elaboración de anchoa y sardina siendo una de ellas de la titularidad del italiano Manuel Pedemonte⁵⁵ que según otras fuentes era el representante de la Società Commerciale di Alesandria⁵⁶

Este industrial será el que se dirija al Ayuntamiento de Lekeitio, por medio del mayordomo de la Cofradía, para solicitarle una parcela de terreno así como el aprovechamiento de agua ya que pretende trabajar en esta villa. Al no tener el gremio espacio libre y adecuado para tal actividad, el Consistorio decreta concederle al solicitante un terreno gratis por espacio de cinco años iniciando las acciones encaminadas a la búsqueda del lugar idóneo. Pese a ello las gestiones realizadas por el Gremio de Pescadores resultan infructuosas al no encontrar sitio apropiado. Nuevamente se dirigen a la Alcaldía indicándoles lo beneficioso y conveniente que sería su instalación por lo que al final se decreta que construyan por cuenta de los industriales dos tejavanas las cuales en los primeros cinco años estarán exentas de cargos. Pasados estos, se les impondrá un canon de 1.000 reales, estando abiertos a negociar con las casas interesadas las condiciones del arriendo.

Como sucedió en la vecina localidad de Ondarroa no sabemos si al final se llevo a la práctica este proyecto. Solo se conoce que un mes después de acordarse la forma de arriendo se indica que al no agrandar en exceso las condiciones se ampliaba la exención de cinco a ocho años⁵⁷.

En la villa de Getaria también se relatan noticias relacionadas con el Gremio y los italianos. En octubre de 1892 la Cofradía de pescadores de aquel puerto eleva queja al Consistorio por no poder utilizar la lonja cabaña, de propiedad municipal, en los meses de la primavera pasada por la ocupación de barriles de pescado colocados en ella por los fabricantes italianos que eran los subarrendatarios del local, contestando la Alcaldía que la agrupación de pescadores no poseía atribuciones para subarrendar y que el edificio se utilizaba exclusivamente para el peso, en su planta baja, y para la fabricación de escabeche en la alta por lo que se les comunicó que se abstuvieran de hacer ningún tipo de subcontratos. Con ello el Ayuntamiento no pretendía impedir el establecimiento de sociedades italianas sino que el cobro fuera a parar a las arcas municipales⁵⁸.

⁵³ AGUIRRE BERRETEGIA, María Ángeles; ARRIZABALAGA BARRENECHEA, Florentino (1974): *Aproximación al sector pesquero vizcaíno en el siglo XIX*, Universidad de Deusto, tesis doctoral, pp. 192-212.

⁵⁴ Los tres apuntados son Manuel Bengoechea, Samuel Aberasturi y Mariano Azqueta. AMB, Caja 10. Sobre la posibilidad de casas catalanas sabemos que en 1890 se le concede licencia municipal José Serrats, vecino de L'Escala (Girona) para dedicarse a la industria de salazón, AMB Caja 246, hoja 68.

⁵⁵ Archivo Municipal de Lekeitio (AMLE), L. 965, Libro de Actas de Plenos 1891-1895, Sesión del 30 de octubre de 1892, f. 196

⁵⁶ Según nos contó D. Salvatore Cusumano (q.e.p.d.) los dueños de la Società Commerciale mandaron a un sobrino suyo, un tal Pedemonte a las costas del Cantábrico para organizar el negocio.

⁵⁷ AMLE, L. 965, Libro de Actas de Plenos 1891-1895, Sesiones del 18 y 25 de septiembre; 23 y 30 de octubre; 6 de noviembre y 4 de diciembre de 1892, ff. 183,186, 196,198 y 206.

⁵⁸ AMG, Caja 248/03, Libro de Actas de Pleno 1892-1895, sesión del 30 de octubre de 1892.

En 1893 tenemos otra sociedad instalada ya en Santoña. En agosto de ese año Mariano Scola Alioto, natural de Porticello, y en representación de la Società Commerciale de Alessandria, levanta una escritura de arrendamiento 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 salmueras, 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 Angel Amorisa y Compañía⁵⁹.

Para esas mismas fechas Angelo Mantelli estaba ya establecido en Ondarroa comprando una buena partida de anchoa según se anotan en los libros de venta. En 1895 también realiza acopios de sardina en la lonja ondarrutarra⁶⁰.

La lista de italianos en esta villa aumenta. En el año económico de 1894-1895 aparecen dos más, Mariano Scola representante de Società Commerciale di Alessandria y José Vilá de Angelo Parodi adquiriendo unos miles de kilos de sardina para su posterior elaboración⁶¹.

También prosigue la actividad en Bermeo de la casa genovesa de Angelo Parodi. En 1893 su apoderado, junto con otro fabricante bermeano solicitan, sin éxito, la liberación del pago del arbitrio de "envasaje y cestas" cuando por falta de pescado en este puerto tengan la necesidad de acudir a otro, pagando en el punto de origen dicha tasa⁶².

5. 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 a esta expansión 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.

El análisis por territorios nos ofrece una panorámica del desarrollo alcanzado por estos fomentadores. En el caso vasco la actitud será de continuidad con lo anteriormente explicado. Proseguirán apareciendo nuevos asentamientos de las sociedades ya conocidas por los principales puertos (Ondarroa, Bermeo, Getaria y Lekeitio) aunque también comenzaran a establecerse otras nuevas además de salazoneros sicilianos que trabajaban al margen de las poderosas compañías del norte tanto en los puertos principales como en otros de menor tradición.

Para 1895 se conserva en Bizkaia la matricula industrial de la provincia. Entre los pueblos costeros tan sólo en Bermeo se inscribe un fabricante de salazón si bien sabemos, como ha quedado demostrado, que ya estaban operativas varias sociedades en otros puertos del Señorío. Se trata del ondarrés José Mariano Uribe que ya desde 1894 tenía arrendado un local para trabajar salazón en el casco urbano de la villa. Este industrial estuvo vinculado durante buena parte de su vida laboral con la casa de Torino Domenico Pelazza de la que era su

⁵⁹ ANS, Notario Emiliano de Pascual Rodríguez, Protocolo N° 220, 11 de agosto de 1893, ff. 783-784.

⁶⁰ AGUIRRE, ARRIZABALAGA (1974), pp. 192-212.

⁶¹ *Ibidem.*, p. 192.

⁶² AMB, C/ 1284.

representante en la villa en los primeros años del siglo XX, existiendo la posibilidad que ya desde este periodo tuviera relaciones comerciales⁶³.

Para esas fechas aparece una nueva sociedad en Ondarroa denominada Compañía General de Pesquerías de Génova. Sobre esta firma no he podido conseguir ninguna noticia salvo la actividad en Bermeo a finales de siglo⁶⁴.

El mes de abril de ese mismo año la prensa recoge noticias de la llegada de un tratante italiano (sin especificar su nombre) al puerto de Fuenterrabia-Hondarribia donde compró la mayor parte de la sardina desembarcada en sus muelles para colocarla en barriles y remitirla a la nación italiana⁶⁵.

Parece ser que la experiencia fue positiva. Un año después otro italiano, quizás el mismo que aterrizó en Fuenterrabia, se instala en el barrio ribereño de Pasajes de San Juan. Se trata de Angelo Cefalú, siciliano natural de la aldea de Porticello. Según la documentación consultada este industrial fue el primer siciliano que apareció de forma independiente, es decir, no representando a ninguna casa comisionista de las que hemos hablado. Sus trabajos se prolongaron desde este año hasta 1902 ininterrumpidamente⁶⁶.

Otras fuentes como los libros de la cofradía de Lekeitio nos descubren una práctica que en el periodo de entre siglos será frecuente en varios gremios del País Vasco. Se trata de la ocupación y arrendamiento de las dependencias de las antiguas casas escabecherías. En la villa vizcaína se detalla el gasto que realizó el gremio en 1896 para el arreglo de la fábrica que ocupaban "los italianos"⁶⁷.

Prosiguiendo en esa villa para el periodo final del siglo se apunta la operatividad de otras casas trasalpinas. Así en 1899 se hace llegar al Ayuntamiento una misiva en la que se detalla que la casa Vincenzo Gribaudi e figlio, representada por Angelo Mantelli, ha cesado su actividad habiendo abandonado el local donde realizaba sus operaciones desde un año antes⁶⁸. Según otra fuente durante los dos últimos años del siglo Mariano Scola de la Società Commerciale di Alessandria efectuó compras de sardina y sobre todo de anchoa en la venta del gremio para su puesta en salazón⁶⁹.

Del mismo modo en la vecina villa de Ondarroa tanto Mantelli como Gaudín efectuaron compras de pesca menuda en 1898 y 1899 respectivamente⁷⁰ y en la villa bermeana y según una publicación de la época de las cuatro fábricas dedicadas a salar anchoa (posiblemente serían más), dos procedían del país italiano: la Compañía General de Pesquerías de Génova y Angelo Parodi fu Bartolomeo⁷¹.

Para el territorio cantabro las noticias nos llegan desde Laredo y Santoña. En Castro Urdiales se mantiene en activo hasta 1899 solamente Angelo Mantelli, representante de la sociedad Vincenzo

⁶³ AHDFB, Administrativo, Estadística de Industria y Comercio, C/017; Archivo Histórico Provincial de Vizcaya (AHPV), Notario: Lorenzo de Begoña, Signatura 7.549, N° 169 6 de noviembre de 1894, ff. 723-726.; AMB, C/1237

⁶⁴ LABAYRU Y GOICOECHEA, Estanislao de (1967), *Historia general del Señorío de Vizcaya*, Bilbao, La Gran Enciclopedia Vasca, Tomo I, p. 335.

⁶⁵ Revista *La Baskonia*, Buenos Aires, N° 48, 30 de enero de 1895, p. 151.

⁶⁶ Archivo Municipal de Pasaia (AMP), Sección C, Negociado N° 7, Serie II, Legajo N° 3, expediente N° 1, Matriculas de la Contribución industrial, 1896-1899 y Anuario del Comercio, la Industria, La Magistratura y de la Administración, Ediciones Bailly-Bailliere, Madrid, 1900-1903.

⁶⁷ Archivo de la Cofradía de Pescadores de Lekeitio, Libro de Caja 1894-1896, Haber anotado el 27 de abril de 1896, s.f.

⁶⁸ AMLE, Legajo 1.206/23 Carta del 23 de diciembre de 1899.

⁶⁹ AGUIRRE, ARRIZABALAGA (1974), p 216.

⁷⁰ *Ibidem.*, p. 212.

⁷¹ REPAREZ OLAGÜE, Valentín (1899), *Vizcaya en la mano*, Bilbao, pp. 35-39.

Gribaudo e figlio. Las siguientes referencias nos llegan desde Santoña. En 1896 Antonino Guzmán Pizzamenti, siciliano natural de Terrasini es enviado a esta villa por la sociedad de Livorno Eugenio Cardini y Compañía para elaborar anchoa⁷². La arribada de italianos en estos años parece ser que se ralentizó. Un memorial redactado por el consistorio en 1903 indica que en 1898 estaban en activo una o dos casas dedicadas a preparar el pescado en salazón⁷³ que bien podrían ser Mariano Scola y un tal Villa que en el siguiente año realizaron pagos por derechos de sal consumida⁷⁴. 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.

También para ese año Angelo Mantelli, vecindado ya en la villa castreña, suscribe un contrato para el arriendo por cinco años de la planta baja de un edificio para utilizarlo como fábrica de salazón⁷⁵.

En la villa laredana la arribada de compañías trasalpinas se dio en fechas tardías. Los datos recabados apuntan a Mariano Scola de la Società Commerciale como la primera que se instaló en su suelo⁷⁶. Dos años después prosigue su actividad siendo la única de origen italiano de las tres industrias del ramo inscritas en la matricula industrial⁷⁷.

Como sucediera en la localidad cantabra, en el Principado de Asturias las primeras alusiones del establecimiento de estos fomentadores se empezarán a ver en estos años finales, siendo de destacar que las dos noticias localizadas en este periodo y la posterior del siguiente siglo tengan como protagonista al mismo industrial: Angelo Mantelli y la sociedad Vincenzo Gribaudo e figlio.

La primera de ellas la encontramos en el puerto de Luanco. En 1895 este industrial se dio de alta en los listados contributivos como fabricante de salazón. Los datos consultados hasta el momento no nos aclaran sus años en activo en la localidad aunque parece ser que no fueron numerosos⁷⁸. Sea como fuere para 1899 decide buscar acomodo en otra villa esta vez del oriente, concretamente en Ribadesella. Para ello remite una carta al Ayuntamiento riosellano solicitando permiso para establecer un taller de estas características en el bajo de un edificio próximo al muelle. Tras la consulta a la Junta de Sanidad se acuerda desestimar la petición. Sin embargo los pescadores, interesados en su implantación, reaccionaron y mediante otra misiva indicaban lo beneficioso que sería para la localidad en general y para ellos en particular la concesión de permiso para establecer una fábrica de salazón de anchoa por lo que ruegan que le indiquen un local apropiado para llevar a cabo las operaciones. La resolución nos es desconocida, aunque todo indica que la respuesta negativa mantenida en un primer momento

⁷² Información oral de D. Salvador Cusumano Ciolino (q.e.p.d.).

⁷³ AMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento, 1894-1919, Sesión del 19 de septiembre de 1903.

⁷⁴ Semanario *El Avisador*, Santoña, Nº 217, 16 de julio de 1899.

⁷⁵ Archivo Notarial de Castro Urdiales (ANCU) Notario: Celso Romero, Protocolo Nº 197, 29 de julio de 1899, ff. 980-981.

⁷⁶ 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 matricula 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, Matricula Industrial.

⁷⁷ *Ibidem*, matricula industrial del año 1897/1898.

⁷⁸ Archivo Histórico Municipal de Gozón, Caja 229, expediente 1, altas y bajas de la matricula Industrial. La falta de los listados en los años 1895-1898 nos ocultan la duración de su estancia, si bien la hoja declaratoria de altas de este último año no registra su nombre entre los contribuyentes. C/ 226, expediente 1. Matricula Industrial 1886-1904. Otras fuentes nos habilitan una llegada en fechas anteriores pese a que la Matricula no es indicativa de tal circunstancia. Según el Padrón de habitantes del año 1900 de Castro Urdiales, el Sr. Mantelli llevaba residiendo ocho años en la villa apuntando como lugar de procedencia Asturias. AHMCU, Libro 249.

fue la que prevaleció ya que no se hace alusión en los siguientes acuerdos adoptados por la Alcaldía a dicha solicitud⁷⁹.

Como vemos la actividad desarrollada en este territorio fue mucho menor que en las otras comunidades norteñas. Su peso específico dentro del sector transformador en cuanto a número de establecimientos instalados por sus puertos nunca fue sobresaliente. Sin embargo su importancia no residía en su cuantía sino en su cometido: potenciar la elaboración de un pescado despreciado y a su vez descubrir nuevas plazas tanto a otros compatriotas y a elaboradores nacionales ya asentados en los otros territorios y por acción directa involucrar a los propios fabricantes locales en la dedicación a dicha actividad. Tan solo en los años veinte del siguiente siglo, coincidiendo con la gran venida de fabricantes trasalpinos, se podrá ver cierta expansión, llegando a los principales puertos como Candás, Cudillero, Luarca, Tapia de Casariego, San Juan de la Arena, Ribadesella y Llanes.

5.1. Los primeros años del nuevo siglo (1900-1905).

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

Mientras en Getaria, Ondarroa y Santoña la especialización por el salazón es cada vez más claro, 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.

En la primera de las villas citadas la situación cambió notablemente según avanzaba el siglo. Unas nefastas costeras de sardinas provocarán que muchos de sus elaboradores tuvieran que buscar materia prima en otros puntos de la costa e incluso se verán abocados a cerrar sus negocios⁸⁰. Así con un sector pesquero en estado de coma las apariciones de otros industriales, en concreto italianos acontecerán de forma lenta. Laredo que rivalizaba con la villa castreña la hegemonía conservera de la comunidad proseguirá con sus actividades conserveras durante buena parte del siglo XX. Al amparo de éstas los laredanos fueron montando una numerosa flota de traineras con las que abastecer a estas industrias y a su vez a las recientes lonjas de salazón instaladas por los italianos, única competencia que presentaban los compradores locales⁸¹.

Mientras en la otra localidad cantabra y en las vascas se empezará a observar uno de los cambios que de manera más notable benefició a los pescadores en general y a los tratantes de pesca en particular. 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

⁷⁹ Archivo Histórico Municipal de Ribadesella, Libro de Actas de Acuerdos N° 15 1898-1899, Sesiones del 15 de febrero y 22 de marzo de 1899, ff. 75 vto. y 83 vto.

⁸⁰ Son muchos los artículos recogidos en el semanario local *La ilustración de Castro* que hacen mención a dichas escasez. Por poner un ejemplo claro el publicado en el número 151 del 3 de diciembre de 1901: "Industrias. Que la de la pesca ha muerto en Castro para nunca más volver, no cabe ponerlo en tela de juicio"

⁸¹ ITURRALDE, Ezequiel: "Los días tristes" en *De Laredo* artículo publicado en *El Avisador*, N° 607, 24 de enero de 1904.

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 puertos⁸².

Curiosamente el origen de los capitales necesarios para invertir en la compra de una de éstas 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 cantabros 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 aparecer era propiedad de un industrial italiano⁸³. La aparición en ambas comunidades 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.

TABLA 2. NÚMERO DE VAPORES LOCALIZADOS EN EL PERIODO 1902-1905

Bermeo	12
Castro Urdiales	2
Getaria	7
Laredo	0
Lekeitio	2
Mutriku	2
Ondarroa	6
Santander	7
Santoña	9
Zarautz	1
Zumaia	1

Fuentes: ESCUDERO (2002), p. 43; ETXABURU AJARRISTA, Patxi (2003), "Ondarroako Arranontziak (1885-1905)", en *Ondarroa 2003*, Ondarroako Udala/ Ayuntamiento de Ondarroa, pp. 86-95; GUIARD Y LARRAURI, Teofilo (1968), *La industria Naval Vizcaína*, Biblioteca Vascongada Villar, Bilbao, p. 254; AHPG, Leg. 2/004368, Notario Francisco Otermin, N° 311 10 de diciembre de 1903, ff. 1416-1417. Semanario *El Bermeano*, años 1901-1903, Revista *La Baskonia*, Buenos Aires, años 1901-1903. Semanario *La ilustración de Castro*, números de 1903.

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

Los envases utilizados para la conservación y traslado del producto fueron, en un principio los barriles. El tipo de barril utilizado era el denominado *siciliano* que tenía como particularidad tener menos curvadas las duelas dibujando una forma más rectilínea que los otros barriles utilizados para el escabeche. Como fleje se utilizaba la vara de castaño, que resistía muy bien la tensión⁸⁴. La capacidad de este tipo de barril rondaba los 60 kilos aunque ya a principios del XX

⁸² ESCUDERO DOMINGUEZ, Luís 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, p. 37.

⁸³ *Ibidem*, pp. 58-73. Anexo. El vapor al que hacemos referencia se nombraba *Luisa* y era propiedad de Luisa Marchese y su marido Ismalio Gatto. Como característica novedosa llevaba montada una máquina y caldera de origen italiano. Archivo de la Capitanía Marítima de Santoña. Libro 3ª, folio 582.

⁸⁴ Parece ser que el fleje metálico solía soltarse con cierta facilidad por la acción de la salmuera.

también se utilizaba otro de 80 kilos⁸⁵. Ya iniciado el nuevo siglo se empezará a vislumbrar la utilización de envases de hoja de lata con capacidades entre los 12 y 15 kilos y que eran transportados en cajas. Estas primeras latas eran confeccionadas en las propias fábricas salazoneras donde recibían las planchas de lata para en sus locales soldarlas con soldadores de mano.

Las primeras noticias 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 Gribaudo⁸⁶. Siguiendo los pagos de la contribución industrial de Santoña de 1904 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 lata a mano de las siete existentes⁸⁷. Este número tenderá a reducirse paulatinamente debido a que los industriales empezarán a comprar las latas ya soldadas 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 conserveros⁸⁸ intentando abaratar el costo que suponía el soldador, las chapas de lata y el estaño necesarias para su confección.

5.1.2. Los industriales.

En el territorio guipuzcoano presentara las mayores dificultades a la hora de conseguir datos concretos sobre el establecimiento fomentadores mediterráneos. Los pocos datos manejados nos señalan a Getaria como principal referente en la provincia. El número de casas que durante la primavera operaban en la villa nos es desconocido si bien debió de ser considerable, pues aparte de establecerse en las escasas lonjas existentes en su resguardado puerto deberán ocupar buena parte de los bajos de las principales calles de la villa, llegando a tener que trabajar la anchoa en la misma calle. Precisamente un memorial redactado por la Junta local de sanidad en 1903 prohíbe tal hecho, obligando a los industriales a desempeñar las labores dentro de sus fábricas no pudiendo ocupar la vía pública con pescados, piedras, tinas ni nada que pudiera crear focos infectivos⁸⁹. Esta escasez de suelo industrial quedaba patente en la solicitud cursada en 1902 por un vecino para levantar una lonja, indicando que faltaban en la villa: "locales para fabricación de industria de la pesca de anchoa y sardina en conserva de salazón, que tanto incremento va tomando en este puerto"⁹⁰.

Ese mismo año las publicaciones periódicas citan la arribada de varias compañías trasalpinas⁹¹, posiblemente se trate de Giuseppe Cefalú, Liborio Orlando y José Vilá de la casa de Angelo Parodi que según otras fuentes residían esporádicamente en la villa en ese mismo año⁹². El volumen de producción alcanzado por estos fabricantes, y a buen seguro alguno más ese año fue considerable, cifrándose en 910.000 kilos puestos sobre barriles⁹³. Durante los siguientes

⁸⁵ Entrevistas realizadas a Salvatore Cusumano (q.e.p.d), Baltasar Scola (Gijón) y Andrés Lo Coco Irazola (Santoña). Las fuentes contemporáneas cifran en 80 kilos el peso del barril que quizás pueda corresponder al peso en bruto. Revista *Vida Marítima*, Nº 154, 10 de abril de 1906 y AMDAB, Pesca, Estadísticas, Leg. 2182.

⁸⁶ ANCU, Notario Celso Romero, Nº 247, 16 de octubre de 1902, ff. 952-953 vto

⁸⁷ AHMS, C/ 307 Libro de la Contribución Industrial 1904-1916. Según un artículo publicado en 1906 en esta localidad se empezó a utilizar en 1904. *Vida Marítima*, op. cit.

⁸⁸ La conservera Nueva Colindresa regentada por Luciano Calzada vendió al fabricante Ismalio Gatto en 1918 arcos para fleje de los barriles, latas, y anchoa ORTEGA VALCARCEL, José (1996), *Gentes del mar en Cantabria*, Banco de Santander/ Universidad de Cantabria, p. 162.

⁸⁹ AMG, C/ 363/10, libro de la Junta Local de Sanidad. Acta del 19 de abril de 1903

⁹⁰ BENITO DOMÍNGUEZ, Ana María (1999), *Estudio histórico del puerto de Getaria. Getaria, una villa volcada al mar*, Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, p. 301

⁹¹ "Han llegado a la villa de Getaria varios de los italianos que se dedican a la faena del escabeche de la anchoa" en *La Baskonia*, Nº 308m 20 de abril de 1902, p. 242.

⁹² BENITO DOMÍNGUEZ, Ana María (1999), p. 287.

⁹³ *Ibidem*, p. 301.

años se recoge en la prensa citas de la llegada de estos fomentadores aunque sin embargo nos indican sus apellidos. Así para 1903 zarpó de este puerto un barco cargado con sardina en salazón “de la mucha que se viene poniendo por la sociedad de italianos allí constituida”, asegurando que estos industriales invirtieron en esa temporada 120.000 pesetas en ese negocio. En abril de 1904 se inserta otra noticia de la llegada de los italianos “que como de costumbre, se dedicarán a la compra de anchoa y sardina”. Este año, y según otra noticia recogida en mayo, eran más numerosas las casas italianas asentadas en la villa que en otros años pasados⁹⁴

En el resto de la provincia la actividad conocida se centró en Pasaia y desde 1900 en San Sebastián. En ambos puertos actuara el siciliano Angelo Cefalú manteniendo una lonja de salazón en la primera localidad y un taller de escabeche en la segunda, si bien es más que probable que compaginara ambas elaboraciones en el local de la capital⁹⁵. También cabe la posibilidad del establecimiento de un taller por parte de Angelo Mantelli en representación de Vincenzo Gribaudo e figlio en Fuenterrabía. Según un documento notarial firmado en Pedernales (Bizkaia) éste contrata los servicios de un pailebot para que traslade de sus fábricas materiales de barrilería (tinajas, aros, barriles, etc.) para descargar en esta villa⁹⁶.

En suelo vizcaíno seguirán en activo las cuatro principales casas italianas en Bermeo y Ondarroa. Se trata de Angelo Parodi fu Bartolomeo, Domenico Pelazza, Società Commerciale di Alessandria y Vincenzo Gribaudo e figlio. En varios listados consultados para el caso de Bermeo se inscribirán a la vez los encargados de estas firmas aunque existen pocas posibilidades de que desarrollaran trabajos al margen de estas sociedades, es decir, con entidad propia. Así respectivamente se nombran a José Vila, Mariano Uribe y Mariano Scola⁹⁷. La última sociedad apuntada tendrá como subordinado de A. Mantelli en la villa al también *torinese* Cesar Giolino, por lo menos desde 1900⁹⁸. Las actividades de las otras firmas se constatan desde 1901 hasta finales del periodo indicado. En el último año del periodo analizado aparecerá un nuevo industrial proveniente de Alejandría, ya asentado en Santoña, que en la década de los veinte fue uno de los principales industriales asentados en la villa. Se trata de *Alceo Valdano Barberis*.

Las fuentes consultadas para Ondarroa complican un poco más la labor de los investigadores del sector ya que se entremezclan encargados y compañías si bien por lo ya detallado con anterioridad queda claro que se refieren a una misma empresa que según el puerto y los informantes recibirá un nombre u otro. Así en la villa *ondarrutarra* se citan por lo menos desde 1903 a Vilá y Compañía (A.Parodi), Gaudin y Cía. (D. Pelazza), Scola y Cía. (S. Commerciale) y Mantelli y Cía. (V.Gribaudo)⁹⁹.

Para el resto de puertos del Señorío apenas existen referencias. En este lapso de tiempo no existe noticia de la actividad en la villa de Lekeitio salvo la ya desarrollada por lo menos en 1900 por Angelo Mantelli. Mientras que esta villa iba languideciendo, perdiendo la importancia que años atrás mantuvo, otro puerto empieza a irrumpir en el panorama pesquero de la provincia. Santurtzi ira consolidado una flota de traineras y vapores que impulsará el crecimiento pesquero del puerto, aumentando con ello las cantidades descargadas en su muelle y consecuentemente poder destinar parte de las capturas a su elaboración pues el grueso principal de las pescas tenía como destino principal el abasto de la capital vizcaína. Desde finales del siglo ya se tiene constancia de la instalación de empresas del ramo de salazón así como conserveras si bien se presentaron de forma efímera. Una de estas fábricas eventuales fue puesta en funcionamiento por un industrial italiano. La prensa recoge la noticia de que una casa trasalpina (sin especificar el nombre) había establecido una “fabrica de conservas de

⁹⁴ Revista La Baskonia, N° 351, 30/VI/1903, p. 347; N° 380, 20/IV/1904 , p. 330 y N° 382 10/V/1904, p. 362

⁹⁵ *Anuario del Comercio* (1900-1905), vv.pp.

⁹⁶ AHPV, Notario Lorenzo de Begoña, Sign. 8.360, N° 125, 25 de marzo de 1900, ff. 704 – 706.

⁹⁷ *Anuario RIERA, Guía practica de la industria y del comercio en España*, Centro de propaganda mercantil, Barcelona, 1901-1905, vv. pp.

⁹⁸ AHPV, Notario Lorenzo Begoña, Signatura 8.360, N° 125, 25 de mayo de 1900, ff. 704-706.

⁹⁹ REPARAZ OLAGÜE, Valentín: *Vizcaya en la mano*, Bilbao 1903 y 1907, vv.pp.

anchoa" llevando una buena cantidad de pesca elaborada pese al poco tiempo que lleva instalada¹⁰⁰. Este será el único caso del aterrizaje de una sociedad italiana en suelo santurtziarra en toda su historia.

Cantabria

La situación de las casas mediterráneas en la comunidad cantabra 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 la villa castreña, sumergida en estos años en una grave crisis como ya ha quedado comentado, mantendrá su actividad el Sr. Mantelli siguiendo actuando como encargado de la firma de Vincenzo Gribaudo e figlio. Sin embargo para 1902 esta vinculación se quebrará en parte, continuando con la actividad de forma independiente. A partir de esta fecha Camilo Sclaverani Losio, 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. Causo baja en el año de 1904¹⁰¹.

TABLA 3. INDUSTRIALES ITALIANOS EN CASTRO URDIALES (1900-1905)

	Procedencia	Periodo
Angelo Mantelli	Torino	1900-1904
Camilo Sclaverani / Vincenzo Gribaudo e figlio	"	1902-1905
Ramón Gaudín / Domenico Pelazza	S.Juan de Luz/ Torino	1902-1905
Nicola Galia	-	1904-1905

Fuente: AHMCU, Hojas declaratorias de altas y bajas: Legajo 1.672, doc. s/n (2); Leg. 1466, doc. 7 y 8; Leg. 1230, doc s/n (6); Leg 1151, doc s/n (3) y Leg. 2094, doc 4.

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 Guzmano* de la casa Eugenio Cardini & C^o de Livorno. Prosigue con sus trabajos la Società Commerciale con su encargado Mariano Scola¹⁰².

El caso de Santoña merece una atención especial pues con 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.

5.1.3. 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

¹⁰⁰ *La Baskonia*, N° 388, 10 de julio de 1904, p. 388.

¹⁰¹ 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 Sclaverani. AHMCU, Leg. 1230, doc s/n (4) y (6); Leg 1151, doc s/n (3) y Leg. 2094, doc 4. y

¹⁰² 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), *Guía ilustrada de Laredo*, Imprenta J. Hernández, p. 28

bahía¹⁰³ 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 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 las instalaciones portuarias¹⁰⁴ que posibilitarían el levantamiento de lonjas para el almacenamiento de mercancías, Santoña irá adquiriendo un progresivo protagonismo como puerto mercantil 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 comerciales (sobre todo de mineral en la primera y conservas alimenticias en la segunda) 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 escogidos¹⁰⁵. La exportación se efectuaba mediante barcos, normalmente vapores, tanto de propiedad de las casas italianas como contratadas 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 en Santoña existían tres) y escasa actividad mercantil. Todas estas aptitudes se reunían en Santoña. Sin poder aseverar cuando se empezó a llevar a cabo este fenómeno, los datos que hemos podido localizar en los libros de entradas y salidas de mercancías de alguna Capitanía 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, 8 el siguiente y 30 en 1900¹⁰⁶, generalizándose esta actitud también en los otros puertos cantábricos¹⁰⁷. Esta consideración de puerto idóneo fue

¹⁰³ 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), pp. 48 y 53.

¹⁰⁴ 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 militar permitió al Ayuntamiento liberar y adquirir suelo para su crecimiento tanto urbano como portuario e industrial. Al respecto puede 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.

¹⁰⁵ Angelo Mantelli contrató el 25 de marzo de 1900 los servicios del capitán del pailebot “Urdiales” D. 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 el barco “Urdiales” 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.

¹⁰⁶ AMDAB, Fondo Ferrol, Legajo 12.520.

¹⁰⁷ 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

sin lugar a dudas uno de los acicates que propulsaron su despegue como principal puerto salazonero del Cantábrico.

Al amparo de esta creciente importancia las casas trasalpinas empezarán a establecerse en gran número en esta localidad. El cuadro siguiente nos refleja pormenorizadamente esta afirmación.

TABLA 4. INDUSTRIALES ITALIANOS EN SANTOÑA (1900-1905)

	Procedencia	Periodo
Giovanni Battista Castello / <i>Villa & Kier</i>	Génova	1901-1905
José Vilá / <i>Angelo Parodi fu Bartolomeo</i>	Gerona/ Génova	1901-1905
Angelo Mantelli / <i>Vicenzo Gribaudi</i>	Torino	1901-1905
Edmond Gaudin / <i>Domenico Pelazza</i>	S. Juan de Luz / Torino	1901-1905
Alceo Valdano Barbaris	Freestrelle (Alessandria)	1903-1905
Agustín Marchese / <i>Ismalio Gatto</i>	Génova	1903
Felice Memicante	–	1904
Giovanni Castello	–	1904-1905
Salvatore Scianno	–	1905
Antonio Rey & Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1905
Domenico Gaetano Palazzolo	Terrasini (Sicilia)	1905

Fuentes: AHMS, Caja 307, Libro de la Matricula Industrial: 1º 1904-1916; Archivo de la Cofradía de Pescadores “Nuestra Señora del Puerto” Libro de Actas (1892-1921), acta del 28 de septiembre de 1901, s.f.; GAYE (1903), p. 380.

Para el resto de puertos cantabros tan sólo tenemos noticias de la capital donde se empezaran a vislumbrar las primeras sociedades mediterráneas, si bien muy probablemente ya en años anteriores existiera presencia italiana en su suelo. Así para 1903 se constata la presencia de cinco establecimientos de salazón de los que tres corresponden a sociedades italianas ya frecuentes en nuestros puertos. Se trata de las genovesas Angelo Parodi fu Bartolomeo (José Vilá) y Vila & Kier (Giovanni Battista Castello), y la Societá Comerciálé de Alessandria (Mariano Scola)¹⁰⁸.

ASTURIAS

En la comunidad asturiana proseguirá siendo muy escasa, prácticamente nula la aparición de casas italianas. En este lapso de tiempo analizado tan sólo proseguirá en el bienio 1900-1901 la actividad de Angelo Mantelli para la firma Vicenzo Gribaudi e figlio en Lastres¹⁰⁹. Hasta 1906 se desconocen más instalaciones de sociedades trasalpinas.

el Consistorio santoñés 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”, AMS, 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 santoñesa 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” Revista *Vida Marítima*, Nº 154, 10 de abril de 1906.

¹⁰⁸ GAYE (1903), p. 328. José Vilá apoderado de Angelo Parodi poseía a su vez un taller de barrilería.

¹⁰⁹ AMC, Matricula Industrial, Caja 103-6.

6. 1906-1919. LOS AÑOS DE LA EXPANSIÓN: LA ARRIBADA DE LOS SICILIANOS Y LA ELABORACIÓN DE UN NUEVO PRODUCTO: EL FILETE DE ANCHOA.

6.1. 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. 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 empresarios sicilianos en mayor medida quienes se decidirán a aparecer por nuestras costas. Buena parte de ellos poseían con anterioridad fábricas en sus localidades natales¹¹⁰ los cuales tras establecerse en un primer punto, empezaron a enviar a familiares (sobre todo hermanos) por distintos puertos para así poder elaborar mayor cantidad de anchoa. 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. Así por ejemplo una rama de los Cefalú estarán emparentados con los Scola y los Orlando con los Guzmano / Cusumano¹¹¹. Otros serán representantes y trabajadores de sociedades importantes que tras varios años de trabajo decidirán desvincularse y establecerse de forma independiente como sucedió con Giovanni B. Castello o Ludovico Sanfilippo entre otros. Estos dos hechos se repetirán en los industriales que se instalen en los años veinte y treinta de este siglo.

Las 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 y sobre todo la anchoa seguían siendo las únicas especies transformadas por los fabricantes italianos sin embargo poco a poco se empezará a manufacturar otras especies quizás con menos interés comercial pero abundantes en nuestras costas. Las especies son variadas y quizás 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 manufacturara en años de abundancia¹¹². 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 la posibilidad que fuera elaborado en escabeche.

¹¹⁰ Baldassare Scola, Giuseppe Cefalú, Pietro Marino y Liborio Orlando, por ejemplo, poseían establecimientos en Porticello y Terrasini, LO COCO (2002), p. 21 e información facilitada por Alfonso Orlando Castañeda (Santoña).

¹¹¹ Este apellido aparecerá de diversas formas. El mismo Salvatore Cusumano nos explicó que el mismo no sabía exactamente cual era el acertado pues mientras él mantenía el de Cusumano, sus tíos firmaban como Cusimano y su abuelo como Guzmano.

¹¹² Del mismo modo en Llanes los fabricantes de salazón en 1911 pusieron en ensayo la elaboraron chicharro y paparda (palometa) que en años anteriores se tiraba a la ría por no tener mercado. Semanario *El Pueblo*, Llanes, Nº 373, 18/III/1911.

TABLA 5. ELABORACIONES ATÍPICAS DE LOS FABRICANTES ITALIANOS (1907-1914)

AÑO	INDUSTRIAL	PUERTO	ESPECIE
1908	Domenico Pelazza	Santoña	Bonito
1909	Giovanni Vela	Santoña	Besugo
1911	Giovanni Vela	Santoña	Besugo
"	Pietro Messina	"	Atún
"	A. Pontecorboli	S. V. Barquera	Lanzón
1912	Società Comerciale di A.	Laredo	Chicharro
"	Angelo Parodi fu Bmeo.	"	"
"	Gaetano Busalacchi	"	"
1913	Liborio Orlando	Laredo	"
"	G.B. Castello	Santoña	Bonito
"	Società Comerciale di A.	"	"
1914	Gaetano Busalacchi	Laredo	Bonito
"	Angelo Parodi fu Bmeo.	"	Verdel
"	Angelo Parodi fu Bmeo.	Santoña	Bonito
"	Pietro Messina	"	"
"	Gaetano Busalacchi	"	"
"	G.B. Castello	"	"
"	Giovanni Vela	"	Besugo / Bonito

Fuente: Anuarios de Pesca y Estadístico 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 fabricas por industriales que seguramente serán condicionadas por la regeneración que pretendían realizar en sus industrias con la dedicación al fileteado por lo que se necesitaría 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 protagoniza Giovanni Vela 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 personal¹¹³. 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 salazones¹¹⁴.

Otra novedad llamativa fue la progresiva dedicación de los naturales por la actividad salazonera. Influenciada por los italianos, estos nuevos industriales comenzarán 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 destinaran 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, o con la venta a otras empresas italianas ya radicadas en sus poblaciones¹¹⁵.

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. Observando el negocio que venían desarrollando los italianos y la facilidad de su puesta en práctica, los empresarios locales introducirán paulatinamente esta tipo de elaboración intentando conseguir nuevos mercados

¹¹³ AHMS, C / 302, exp. 9. Apéndice al amillaramiento. Rustica.

¹¹⁴ AMS, Secretaría, Libro de Actas de la Comisión de Fomento (1894 - 1919), Sesión del 31 de julio de 1911, s.f.

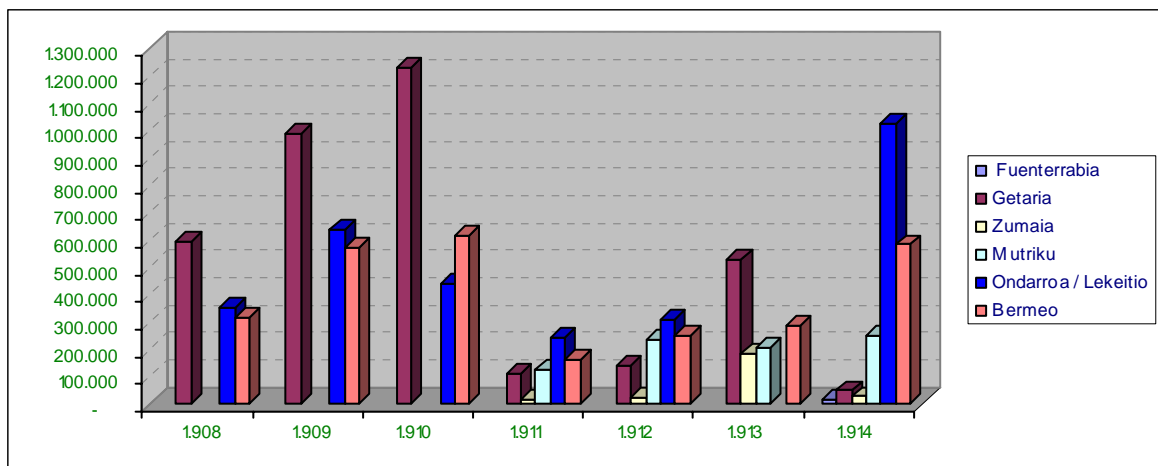
¹¹⁵ Entre los comisionistas más frecuentes en estos años podemos citar a T.G. Rebollar, Enmanuele Magnone, Enrico Bettuello, Enrico Pareto (tío del anterior) y Eduardo Perani, todos ellos de Génova.

para sus marcas así como incrementar el número de días laborables en sus instalaciones. El envío a Italia 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 viajarán hasta éste país para entablar directamente los contratos comerciales. Entre las empresas pioneras podemos citar a Carlos Albo de Santoña que ya en 1901 incluía entre sus productos la elaboración de barriles de anchoa¹¹⁶.

6.2. Las cifras del periodo 1906-1919. Indicadores para su análisis.

Para los años de 1908-1914 existen una serie de datos sobre la actividad transformadora que nos servirá de referente para explicar el devenir de estos industriales. Pese a ser estadísticas bastante ricas en cifras que incluyen a las principales firmas trasalpinas (las que más producen) no son del todo completas pues en algunos puertos no incluyen a la totalidad de fabricantes por lo que hay que entender que estos datos son representativos de la situación en este espacio de tiempo.

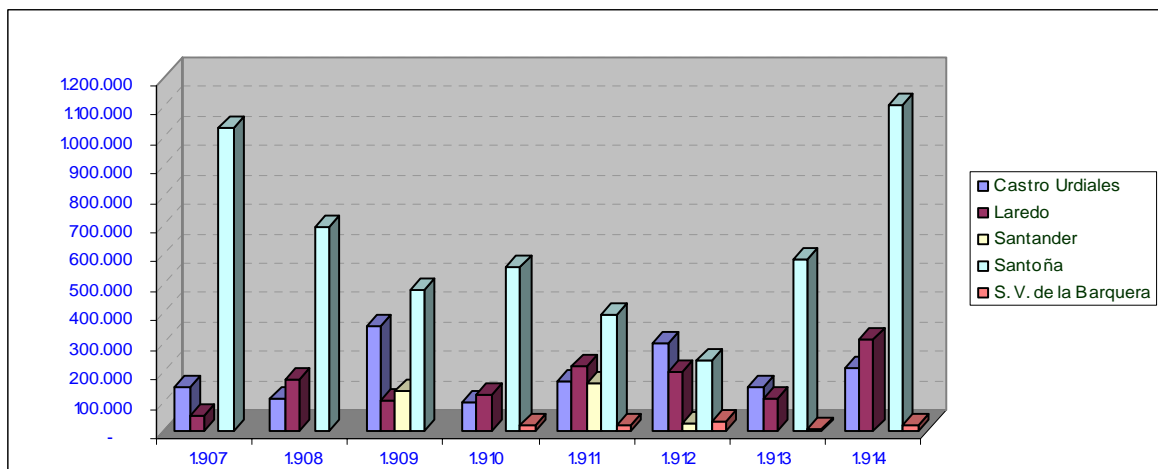
GRÁFICO 1. PRODUCTO ELABORADO POR LOS FABRICANTES ITALIANOS ASENTADOS EN LOS PUERTOS DEL PAÍS VASCO (DATOS EN KG.).



Observaciones: En el dato de 1910 de Getaria están incluidos los de Mutriku.

Fuente: Tabla 5.

GRÁFICO 2. PRODUCTO ELABORADO POR LOS FABRICANTES ITALIANOS ASENTADOS EN LOS PUERTOS DE CANTABRIA. (DATOS EN KG.)



Fuente: Tabla 5.

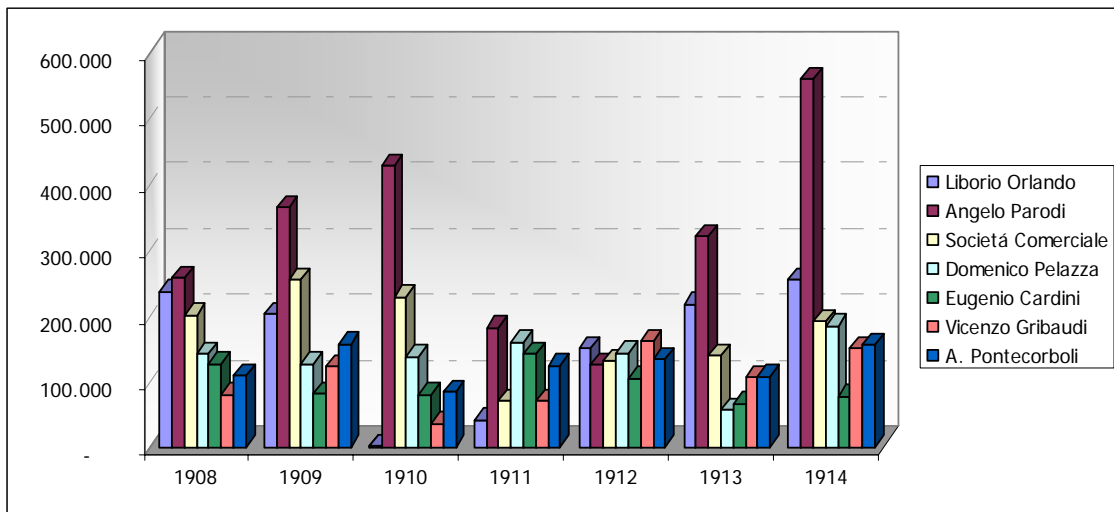
¹¹⁶ Revista *Santoña*, Nº 1, 7 de mayo de 1901.

Como se puede observar durante el bienio 1911-1912 se observa en ambos gráficos un descenso pronunciado del volumen de pescado elaborado. No podemos ofrecer muchas hipótesis sobre esta merma. Los datos manejados sobre cantidades de pescado desembarcado en Cantabria y País Vasco así como la serie de desembarcos de anchoa en el puerto de Ondarroa no nos ofrecen ninguna disminución extraordinaria por lo que la posibilidad de malas costeras pierde consistencia. Será preciso investigar más a profundidad esta época para poder encontrar alguna referencia que nos permita explicar lo sucedido.

En cuanto a las fabricas las graficas nos enseñan que tres casas fundamentalmente coparan la mayor parte de la producción en el Cantábrico: Angelo Parodi fu Bmo., la Societá Comerciale de Alessandria y Liborio Orlando. Entre todas ellas resalta la sociedad de Angelo Parodi que fue, sin ningún género de dudas, la principal empresa instalada en el Cantábrico, tanto por volumen como por el número de lonjas establecidas en el Cantábrico.

En lo que se refiere a la productividad se observa cómo las fabricas asentadas en Bermeo en este espacio de tiempo serán las que más producto trabajen aunque como veremos no será el puerto que concentre el mayor numero de establecimientos. En este concepto tanto Getaria como Santoña y Ondarroa mantendrán la hegemonía durante estos años como se detallará más adelante.

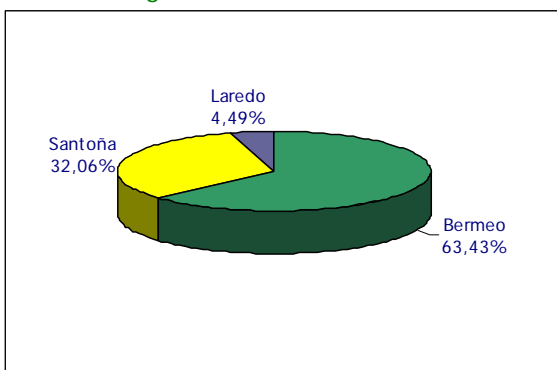
GRÁFICO 3. PRODUCTO ELABORADO POR LAS PRINCIPALES CASAS ITALIANAS (EN KG).



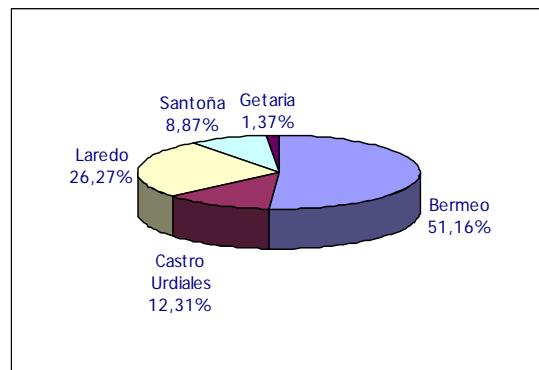
Fuente: Tabla 5.

GRÁFICO 4. PORCENTAJE DEL PRODUCTO ELABORADO EN CADA PUERTO PARA LAS PRINCIPALES SOCIEDADES. 1908-1914 (EN KG.)

Angelo Parodi fu Bartolomeo.

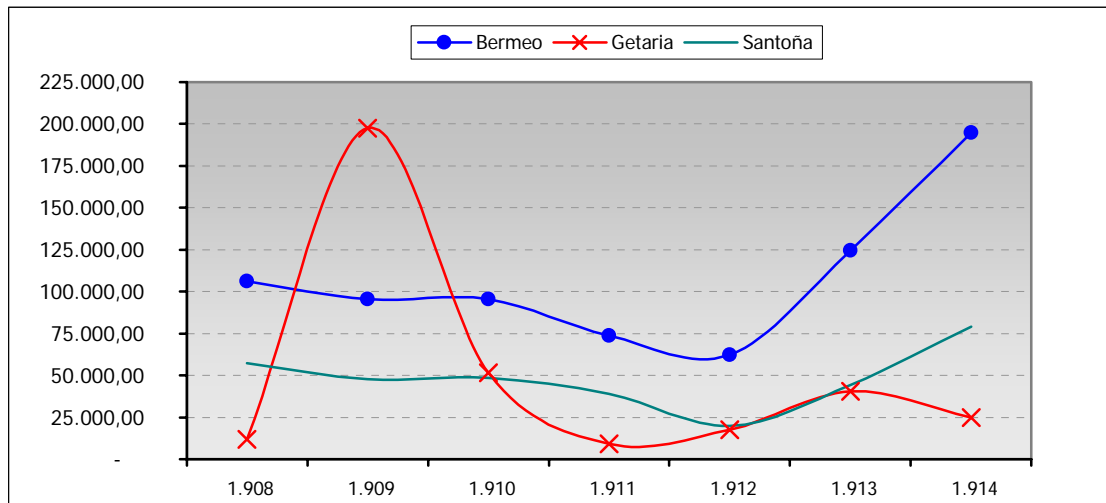


Societá Comerciale di Alessandria



Fuente: Tabla 5.

GRÁFICO 5. PRODUCCIÓN MEDIA DE LAS FABRICAS DE GETARIA, SANTOÑA Y BERMEO (1908-1914). DATOS EN KG.

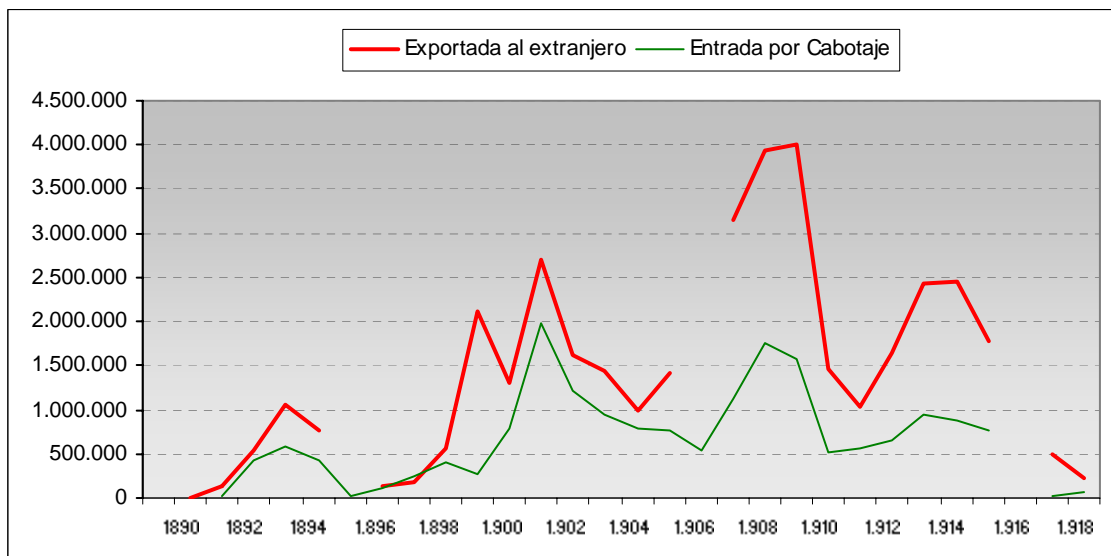


Fuente: Tabla 5.

6.3. La exportación a Italia por el puerto de Santoña.

Otra fuente con la que contamos para intentar explicar la evolución de este sector y obviamente de 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 López¹¹⁷, es decir, sumar tanto la sardina salada como los otros productos salados pues como bien indica tanto uno como el otro hacen referencia a la anchoa salada. Del mismo modo 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 cantabros.

GRÁFICO 6. PESCADO SALADO EXPORTADO Y ENTRADO EN RÉGIMEN DE CABOTAJE POR LA ADUANA DE SANTOÑA. DATOS EN KG.



Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España y Estadísticas de Cabotaje. Dirección General de Aduanas (1890-1919), Madrid

¹¹⁷ LÓPEZ LOSA, Ernesto (2000), p. 519.

Las dos líneas resultantes dibujarán curvas paralelas que irán ascendiendo continuamente salvo en tres periodos principalmente: los años 1903-1905, 1911-1913 y 1915-1919. Tomando como referencia los datos de anchoa descargada en Ondarroa se puede comprobar que ese primer trienio las capturas desembarcadas en sus muelles fueron muy bajas. Noticias de prensa recogidas sobre esos años nos corroboran esa idea. Así para el mismo puerto se comenta que el precio al que se vendió a las compañías italianas fue muy alto. Del mismo modo se indica en Castro Urdiales donde apenas se vio señal de esta pesquería y en Santoña puerto en el que el valor de la pesca subastada fue muy bajo¹¹⁸, por lo que todo indica que esta bajada fuera inducida por unas malas costeras. En el siguiente periodo (1911-1913) el puerto de Santoña recibirá menos cantidades de salazón debido a la habilitación por Real Orden del puerto de Getaria para las labores de embarque y desembarque, sobre todo de barriles y útiles de salazón, por lo que durante esos años la producción guipuzcoana saldrá por dicho puerto¹¹⁹. Por último los años finales del diez se verán convulsionados por los efectos negativos creados al transporte marítimo por la Gran Guerra teniendo que utilizar también otras vías de tipo terrestre (ferrocarril) para exportar los productos al exterior. El caso de la aduana de Irún para el territorio guipuzcoano será un indicador claro de esta exportación por línea ferroviaria. También sigue saliendo producto por Getaria y Pasaia.

La exportación se proseguía realizando por vapores italianos que recalaban principalmente en Santoña y en menor medida en Bermeo, Ondarroa, Castro y Getaria. Este *monopolio* se intentó quebrar con la constitución de una empresa en 1911 denominada Cia. 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 Génova¹²⁰. Pese a esa intentona las compañías navieras italianas mantendrán la hegemonía hasta la víspera de la contienda civil española.

Esta actitud aplicable a las mercancías vascas y cantabras no fue aplicada a las asturianas en la misma medida. Buena parte de la producción elaborada en las primeras fábricas de salazón se enviarán por cabotaje a Vigo para desde allí enviarlas a Génova¹²¹.

6.4. Los industriales asentados en estos años por territorios.

En general se producirá un aumento en la mayoría de los puertos ya frecuentados por los italianos. Al mismo tiempo se expandirán por otros lugares desconocidos consiguiendo al final del periodo tratado estar en casi todos los puertos vascos, cantabros y en buena parte de los asturianos. Los datos compilados para Cantabria, Asturias y Bizkaia son bastante completos, no así los de Gipuzkoa. En esta provincia la frecuencia de citas se recogen desde 1908 aunque ya desde el año anterior se conoce un buen número de establecimientos del ramo del salazón muy probablemente en manos trasalpinas. Concretamente se enumeran tres en Mutriku y 12 en Getaria, número muy superior al apuntado en 1908. Para una mayor información hemos dispuesta unas tablas en las que insertamos los industriales localizados hasta el momento.

¹¹⁸ Revista *La Baskonia* Nº 391 10/VIII/1904, p. 508, Semanario *La Ilustración de Castro*, Nº 224, 10/V/1903 y Semanario *El Avisador*, Santoña, Nº 604, 3/I/1904. Los datos de capturas de Ondarroa MAIZ ALKORTA, José Agustín (1993), p. 566.

¹¹⁹ ESCUDERO DOMÍNGUEZ, Luís Javier (2000), p. 320.

¹²⁰ Semanario *Vida Castreña*, Castro Urdiales Año II, Nº 51 11/IV/1911.

¹²¹ Semanario *El Pueblo*, Llanes, Nº 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. Diario *El Comercio*, Nº 6.417 17/I/1900.

GIPUZKOA

GETARIA	Procedencia	Periodo
Liborio Orlando Guzmano	Terrasini (Sicilia)	1908-1915
Santo Marino	Porticello (Sicilia)	1908-1913
Salvatore Zizzo	Porticello (Sicilia)	1908-1909 / 1912
Giuseppe Cefalú	Porticello (Sicilia)	1908-1911 / 1915
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1908-1915
Domenico Cefalú	Porticello (Sicilia)	1910
Leonardo Oliveri / <i>A. Pontecorboli</i>	Sciacca (Sicilia) / Napoli	1910-1915
Antonino Rey & Gaetano Busalacche	Porticello (Sicilia)	1910-1911
Societá Comerciale di Alessandria	Alessandria	1911-1915
Francesco Cefalú	Porticello (Sicilia)	1911-1914
Pietro Cefalú	Porticello (Sicilia)	1911-1915
Antonino Guzmano / <i>Eugenio Cardini & C°</i>	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1911-1915
Domenico Palazzolo	Porticello (Sicilia)	1911-1915
Pietro Balistrieri	Sant Elia (Sicilia)	1911 / 1913
Salvatore Cefalú	Porticello (Sicilia)	1912
Francesco Tarantino	Santa Elia (Sicilia)	1912-1915
Angelo Cefalú	Porticello (Sicilia)	1912 / 1915
Giuseppe Guzmano Pizzamenti	Terrasini (Sicilia)	1912
Pietro Marino	Porticello (Sicilia)	1912
Antonino Cefalú	Porticello (Sicilia)	1913-1914
Giuseppe Agello	Génova	1913-1915
Gaetano Zizzo	Porticello (Sicilia)	1915

FUENTERRABIA - HONDARRIBIA	Procedencia	Periodo
Varias casas italianas	-	1907
Salvador Marino	Porticello	1917-1919
Salavador Rodosoli	-	1919

PASAIA	Procedencia	Periodo
Varias casas italianas	-	1907
Eugenio Cardini & C°	Livorno	1914
Liborio Orlando	Terrasini (Sicilia)	1919

SAN SEBASTIÁN	Procedencia	Periodo
Angelo Cefalú	Porticello	1906-1911
Angelo Parodi fu Bartolomeo	Génova	1912

ORIO	Procedencia	Periodo
Varios italianos	-	1918

ZUMAIA	Procedencia	Periodo
Liborio Orlando Guzmano	Terrasini (Sicilia)	1911-1919
Salvatore Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1913-1917
Giuseppe Casella	-	1913-1918
Pietro Balistrieri	Sant Elia (Sicilia)	1913

MUTRIKU	Procedencia	Periodo
Ismalio Gatto Bonzi / Villa & Kier	Génova	1910-1912 / 1914
Gateano Zizzo	Porticello (Sicilia)	1910-1912
Giuseppe Casaloli	–	1910
Flanolelo Cefalú	–	1910
Felice Scola	Porticello (Sicilia)	1910-1911
Giuseppe Sparacino Alioto	Santa Flavia (Sicilia)	1910-1911
Pietro Cefalú	Porticello (Sicilia)	1910
Gaetano Bussalacchi	Porticello (Sicilia)	1910
Salvatore Cefalú	Porticello (Sicilia)	1911
Domenico Casella	–	1911-1914
Giuseppe Cataldi	–	1911
Giuseppe Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1911
Antonino Guzmano / Eugenio Cardini & Cº	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1912-1913
Giovanni Tarantino	Santa Elia (Sicilia)	1912
Santo Cefalú	Porticello (Sicilia)	1912-1914
Bartolomeo Scola Alioto	Porticello (Sicilia)	1912
Calogero Billante	Santa Elia (Sicilia)	1912-1914
Francesco Scola	–	1913-1914
Antonino Bepto	–	1913
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1913
Antonino Dentici Tarantino	Santa Elia (Sicilia)	1914

BIZKAIA

BERMEO	Procedencia	Periodo
Vicenzo Gribaudi e figlio	Torino	1906-1913
José Vila / Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú del Guixols / Génova	1906-1919
Fratelli Scola / Societá Commerciale di Alessandria	Porticello (Sicilia)/ Alessandria	1906-1919
Mariano Uribe / Domenico Pelazza	Ondarroa/ Torino	1906-1919
Salvatore Guzmano / Eugenio Cardini & Cº	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1908-1912
Francesco Cefalú	Porticello (Sicilia)	1909-1910
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1909-1911
Alceo Valdano Barbaris	Freestrela (Alessandria)	1919
Lorenzo Sanfilippo Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1917-1919
Baldassare Scola Sanfilippo	Porticello (Sicilia)	1918-1919

ONDARROA	Procedencia	Periodo
Edmond Gaudin / Domenico Pelazza	S. Juan de Luz / Torino	1906-1919
José Vilá / Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú de Guixols / Génova	1906-1919
Bartolomeo Scola Alioto	Porticello (Sicilia)	1906-1919
Antonino Guzmano / Eugenio Cardini & C°	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1906-1919
Camilo Sclaverani / Vincenzo Gribaudo e figlio	Torino	1906-1919
Felice Memicante	–	1906
Antonino Dentici Tarantino	Santa Elia (Sicilia)	1913-1919
Ludovico Sanfilippo	Porticello (Sicilia)	1913-1919
Giuseppe Marino di Pietro	Porticello (Sicilia)	1913-1919
Giuseppe Oliveri / Abraham Pontecorboli	Sciacca (Sicilia) / Napoli	1913-1916 / 1919
Salvatore Zizzo	Porticello (Sicilia)	1913-1919
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1914-1919
Salvatore Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1914-1919
Felice Scola	Porticello (Sicilia)	1914-1919
Società Commerciale di Alessandria	Alessandria	1914-1919
Gaetano Messina	Porticello (Sicilia)	1915
Antonino Alioto	Santa Elia (Sicilia)	1915
Francesco Dentici Tarantino	Santa Elia (Sicilia)	1916-1919
Pietro Cefalú	Porticello (Sicilia)	1919
Giovanni Bosco	Villastellone	1919
Lorenzo Sanfilippo	Porticello (Sicilia)	1919

LEKEITIO	Procedencia	Periodo
Giovanni Scola / Società Commerciale di Alessandria	Porticello (Sicilia) / Alessandria	1906-1919
José Vila / Angelo Parodi fu Bartolomeo	S. Feliú de Guixols / Génova	1909-1919
Giuseppe Sparacino Alioto	Santa Flavia (Sicilia)	1910-1919
Fratelli Guzmano / Eugenio Cardini & C°	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1910-1919
Bonifacio Ocamica / Ferre Caloni	Lekeitio /	1910-1913
Salvatore Garciano Bertolino	Trapani (Sicilia)	1914-1919
Giuseppe Cefalú Scola	Porticello (Sicilia)	1914-1916
Giovanni Vella Scataliota	Trapani (Sicilia)	1914
Alfonso Piro	–	1914
Pietro Marino fu Santo	Porticello (Sicilia)	1915-1916
Angelo Cefalú fu Giuseppe	Porticello (Sicilia)	1916-1918
Alceo Valdano Barbaris	Freestrelle (Alessandria)	1919
Dario Strixino / Società Olearia Italiana (S.O.I.)	Génova	1919

CANTABRIA

SANTOÑA	Procedencia	Periodo
Giovanni Battista Castello / <i>Villa & Kier</i>	Génova	1906
José Vilá / <i>Angelo Parodi fu Bartolomeo</i>	Gerona/ Génova	1906-1919
Camilo Sclaverani / <i>Vicenzo Gribaudo</i>	Torino	1906-1907
Edmond Gauden / <i>Domenico Pelazza</i>	S. Juan de Luz / Torino	1906-1919
Alceo Valdano Barbaris	Freestrele (Alessandria)	1906-1919
Felice Memicante	–	1906
Società Commerciale di Alessandria	Alessandria	1906 / 1912-1914
Salvatore Gusmano / <i>Eugenio Cardini & Cº</i>	Terrasini / Livorno	1906-1918
Angelo Semino fu G.B.	–	1906-1907
Giuseppe Oliveri / <i>Abraham Pontecorboli</i>	Sciacca(Sicilia) / Napoli	1906-1919
Giovanni Battista Castello	Génova	1907-1919
Ismalio Gatto Bonzi / <i>Villa & Kier</i>	Génova	1907-1919
Nullo Bastelloni	–	1907-1909
Sebastian Meneo	–	1907
Gaetano Lo Coco	Porticello (Sicilia)	1907
Giuseppe Marino	Porticello (Sicilia)	1907 / 1914 / 1919
Salvatore Scianno	–	1907
Pietro Cefalú	Porticello (Sicilia)	1907
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907
Antonino Falconi e Cª	–	1907
Giovanni Vela Scataliota	Trapani (Sicilia)	1907-1919
Felice Scola	Porticello (Sicilia)	1908
Pietro Messina	Porticello (Sicilia)	1908-1915
Romulo 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 Cefalú	Porticello (Sicilia)	1915
Salvatoré Cefalú	Porticello (Sicilia)	1917
Liborio Orlando Guzmano	Terrasini (Sicilia)	1919
Antonino Guzmano / <i>Eugenio Cardini & Cº</i>	Terrasini (Sicilia)	1919
Lorenzo Sanfilippo / <i>Società Commerciale</i>	Porticello (Sicilia)	1919

LAREDO	Procedencia	Periodo
Giovanni Battista Castello	Genova	1906-1918
Salvatore Guzmano / <i>Eugenio Cardini & Cº</i>	Terrasini (Sicilia) / Livorno	1906-1919
Mariano Scola / <i>Società Commerciale di Alessandria</i>	Porticello / Alessandria	1906-1914
Ludovico Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1907-1919
José Vilá / <i>Angelo Parodi fu Bartolomeo</i>	S. Feliú del Guixols / Génova	1908-1919
Ludovico Sanfilippo	Porticello (Sicilia)	1908
Liborio Orlando	Terrasini (Sicilia)	1912-1919

CASTRO URDIALES	Procedencia	Periodo
Ramón Gaudin / <i>Domenico Pelazza</i>	S. Juan de Luz / Torino	1906-1919
Camilo Sclaverani / <i>Vicenzo Gribaudo e figlio</i>	Torino	1906-1914
Giovanni Scola / <i>Società Commerciale de Alessandria</i>	Porticello / Alessandria	1908-1911
Salvatore Zizzo	Porticello (Sicilia)	1908-1911
Aurelio Oliveri / Abraham Pontecorboli	Sciacca (Sicilia) / Napoli	1909-1919
Fratelli Gorosi	–	1918-1919

SANTANDER		
Angelo Mantelli Bertone	Torino	1908-1919
Cinco casas italianas	–	1909
Tres casas italianas	–	1912
Abraham Pontecorboli	Napoli	1916-1919
Salvador Rodosoli	–	1916-1919

COMILLAS		
Ismalio Gatto	Génova	1910-1911

SAN VICENTE DE LA BARQUERA		
Giuseppe Oliveri di Paoli / Abraham Pontecorboli	Sciacca (Sicilia) / Napoli	1910-1919

ASTURIAS

CUDILLERO	Procedencia	Periodo
Liborio Orlando Guzmano	Terrasini (Sicilia)	1917-1919

LASTRES		
Nicola Galia	–	1906-1907
G. y P. Fratelli Avenzzano	–	1908-1911
Attilio Chiappe	–	1908
Gaetano Busalacchi	Porticello (Sicilia)	1911
Giovanni Scola / <i>Società Commerciale di Alessandria</i>	Porticello / Alessandria	1911

LLANES		
Giovanni Vella Sacataliota	Trápani (Sicilia)	1909-1919
Adolfo Fernandez y Alfonso Orlando	Santoña / Terrasini (Sicilia)	1919

RIBADESELLA		
José Vilá / <i>Angelo Parodi fu Bartolomeo</i>	S. Feliú del Guixols / Génova	1912

SAN JUAN DE LA ARENA		
Enrique Martínez / <i>Liborio Orlando y Cía.</i>	Soto del Barco / Terrasini	1911-1915
Giuseppe Campaña Digalupo	–	1917-1919

Fuentes: Elaboración propia. Tablas, 3,4 y 5. Anuario(s) del Comercio, la Industria, la Magistratura y de la Administración, Madrid (1906-1919), Anuario RIERA, Guía practica de la Industria y del Comercio, Madrid, (1906-1911), ARROYO, A.; GONZÁLEZ, L.; GUITIAN, L.(1915), *Anuario marítimo, comercial, industrial y de navegación*, Bilbao ed. Elespuru, vv. pp. AMLE, leg. 1481/1 y 2, 1482/2 y 1483/1; Archivo Municipal de Comillas, documentación sin inventariar; Archivo Municipal de San Vicente de la Barquera C/ 299, 2; Archivo Histórico Municipal de Llanes, C/888 y 890. Archivo Municipal de Colunga (Lastres), C/ 103-6, Archivo Municipal de Soto del Barco, C/18; AHDFB, Administrativo C/ 550,551 y 552; fondo CIB leg. 016/21 así como diversa documentación de periódicos locales y archivos municipales, sobre todo obras y actas.

6.5. 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 supone 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 supondrá 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. Curiosamente los datos recopilados sobre este sub-sector nos dirigen a Santoña y a italianos ya vecindados en esta villa, personas que tras las primeras temporadas deciden formar familia con santoñesas quedándose a vivir en esta localidad. Observando que sus fábricas permanecían cerradas durante buena parte del año, buscarán 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.

Las primeras alusiones las encontramos en 1914 cuando Giovanni Battista Castello se dio de alta en la Matricula Industrial santoñesa como fabricante de conservas. Un año más tarde Giovanni Vela anunciará su marca "La Dolores" (nombre de su mujer) teniendo como especialidad los filetes de anchoas aromatizadas y rollados (filetes puestos en rollos) con alcaparras con cobertura de manteca de vaca. Parece ser que en un principio la utilización del aceite de oliva no fue excesivamente usual¹²². Quizás la carestía de este producto incidió en la utilización de la grasa animal. Dos años después éste industrial se dio de alta en los listados tributarios como fabricante de conservas. Al unisono otro fabricante italiano establecido en Ondarroa, Bartolomeo Scola, se dedicará a tal actividad comercializando filetes de anchoa en aceite bajo la marca "La estrella" al que se le unirá, un año después, Pietro Marino e figlio, también en Ondarroa¹²³.

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 nacionales. Pese a ello este tipo de elaboración no tuvo un gran auge hasta pasado los años centrales de este siglo. Según un trabajo publicado en el País Vasco y aplicable al resto de territorios cantábricos hacia 1925 tan sólo el 20% de la anchoa elaborada era destinada al fileteado¹²⁴.

Hoy en día el filete es la base de la industria conservera de buena parte de las empresas cantábricas, sobre todo en el territorio cantabro. Pese a la crisis que atraviesa las capturas de anchoa todavía perviven algunas empresas de terceras generaciones de italianos que mantienen esta singular actividad, el buen hacer de aquellos primeros industriales que hace más de cien años emprendieron la aventura del Cantábrico.

¹²² *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. RODRIGUEZ RODRIGEZ, Manuel Ramón (1995), *Casa Albo 1895-1995. Cien años de industria conservera en Candás*, Ayuntamiento de Carreño, p. 64 y *Semanario La Voz Santoñesa*, Nº 83, 6/X/1916.

¹²³ *Anuario(s) del Comercio*, 1915-1917, vv.pp.

¹²⁴ SARALEGUI, M. T. (1927), "El deposito franco de Bilbao y la industria pesquera especialmente la del salazón" *Asamblea de Pesca Marítima Vasca*, San Sebastián, 1925. Recopilación de trabajos. Eusko Ikaskuntza – Sociedad de Estudios Vascos, San Sebastián, p. 228.

BIBLIOGRAFÍA BASICA NO CITADA

ANSOLA FERNÁNDEZ, Alberto: *Cambio económico y modo de vida en las Comunidades pescadoras 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, 1996.

CARMONA BADIA, Joám: "La industria conservera gallega. 1840-1905", *Papeles de Economía Española, serie "Comunidades Autónomas"*, N° 3, Galicia, 1985.

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

HOMOBONO, José Ignacio: *Conservas de pescado y litografía en el litoral Cantábrico*, FEVE, Bilbao, 1993.

LÓPEZ CAPONT, Francisco: *El desarrollo industrial pesquero en el siglo XVIII. Los salazoneros catalanes llegan a Galicia*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, A Coruña, 1998.

LÓPEZ LOSA, Ernesto: "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, 1997.

MASSO GARCIA, Gaspar: *Origen y desarrollo de la industria conservera en Galicia*, Banco de Bilbao, Vigo, 1967.

VV.AA: *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*, Universidad de Cantabria, 2000.

PAGINAS WEB CONSULTADAS

<http://www.bellanti.org>