

As chamas calcinan un século de historia

A actividade conserveira da familia Lago Paganini comezou en 1915 da man do italiano Pietro Montemerlo

Gonzalo Martínez

Cangas | 19-12-11 | Faro de Vigo-Morrazo

<https://galego.farodevigo.es/o-morrazo/2011/12/19/llamas-calcinan-siglo-historia-17701040.html>



Pietro Montemerlo, en Ojea en 1915, diante da fábrica que onte, 96 anos despois, foi pasto das chamas. Arquivo familiar

En 1915, Pietro Montemerlo Botassi fundou "Salgaduras Montemerlo" no peirao de Ojea, que cos anos pasaría a denominarse "Conservas Lago Paganini", adaptando un xeito tradicional e artesanal de traballar ás esixencias dos novos tempos. Eran anos dourados, e a emprendedora familia, orixinaria da cidade italiana de Xénova, ademais de industriais implicábanse na vida social, cultural e deportiva do municipio.

A conserva daba bos froitos e foi collendo auxe ata vivir a súa "etapa dourada" entre as décadas de 1940 e 1970, onde chegaron a funcionar simultaneamente unha vintena de fábricas. No libro "As mulleres dá conserva", editado pola Asociación Cultural A Cepa, documéntanse 31 fábricas, salgaduras e secadeiros de peixe ao longo do século pasado, e o papel determinante que desempeñaron as mulleres no oficio. O declive comezou co peche da de industria de Cervera, e sucesivamente das restantes. A de Massó, en Balea, que chegou a ser a máis grande e moderna do mundo, foi o símbolo desa decadencia ao pechar as súas portas en 1995. O descenso do consumo interno, a competencia, a falta de adaptación aos novos tempos ou o desinterese dos descendentes en continuar a tradición son algúns dos motivos que apuntan os analistas para xustificar ese ocaso.

Como símbolo de resistencia quedaron as conserveiras de Iglesias e de Lago Paganini, ambas en Ojea e con só unha parede medianeira e unhas vigas de madeira como separación, que onte ameazaron con servir

de vía de contaxio dun lume que, afortunadamente, atallouse antes, impedindo que as consecuencias económicas e laborais fosen aínda máis graves.

Nos últimos anos, Lago Paganini apostou por "compaxinar a fabricación artesanal do produto con todas as esixencias dunha empresa de alimentación do século XXI", e o mercado parecía recoñecerllo demandando os seus produtos, especialmente as conservas de peixe azul (sardiña, xouba, xarda, xureliño, agulla) e de mexillóns, ademais de servir de punto de envasado doutros de recente implantación, como son as conservas de algas mariñas para outras marcas.

Coa premisa "un peixe malo non se fai bo na lata", os empresarios aseguran que "só se recepcióna a mellor materia prima, aquela que está en óptimas condicións e que nos permite ofrecer a mellor conserva". A continuación, "o peixe mergúllase en salmoira, cócese ao vapor e córtase e empaca manualmente. Tras cubri-lo en aceite de oliva ou outras salsas, péchase para esterilizalo, empaquetalo e comercializalo".

O lume cortou onte o proceso, pero non as ganas de retomalo cando as chamas se apaguen.