



CENTRO ASTURIANO DE MADRID

Separata de la *Revista Asturias*

Nº 124. Gijón, 5 de agosto de 2014

Edita e imprime: CENTRO ASTURIANO DE MADRID ©

ISSN 2254-7614 (versión impresa) ISSN 2255-1786 (versión electrónica)

DL. M-5971-1986 (Separata)



**ENTREGA DEL TÍTULO DE ENTIDAD ASTURIANA DEL
AÑO A LA EMPRESA *AGROMAR***

**ENTREGA DEL TÍTULO
DE ENTIDAD ASTURIANA DEL AÑO A *AGROMAR***

DESARROLLO DEL ACTO

En la mesa presidencial, junto a D. Armando Barrio, propietario y gerente de Conservas Agromar S.A., se hallaban: D. Valentín Martínez-Otero, Presidente del Centro Asturiano de Madrid; D. Rafael Felgueroso, primer Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Gijón, que sustituyó a la Alcaldesa D^a Carmen Moriyón; D^a Paz Fernández Felgueroso, Presidenta del Consejo de Comunidades Asturianas; D^a Begoña Serrano, Directora General de Emigración; D. Álvaro Muñiz, Director General de la Feria Internacional de Muestras de Asturias en Gijón, D. Andrés Menéndez, Presidente Adjunto del Centro Asturiano de Madrid y por D. José Luis Casas, Vicepresidente 1º del Centro Asturiano y Presidente de la Federación Internacional de Centros Asturianos (FICA).

El Centro Asturiano de Madrid reconoció con el título de Entidad Asturiana del Año la excelencia, calidad, esfuerzo y desarrollo de Agromar, así como su compromiso innovador y la conservación artesana de productos gastronómicos.

D. Armando Barrio, emocionado y agradecido, recordó los orígenes de la empresa y cómo su padre dirigió su actividad al mercado 'gourmet', tras haber desarrollado el caviar de oricios en conserva. El empresario apuntó que es una labor difícil y como muestra indicó que “de cien kilos de oricios sólo son seis los kilos de huevas que se envasan. Pero eso es lo que frena a las grandes empresas del sector y

por lo que no se dedican a estos productos especiales”. El acto fue muy aplaudido.

PALABRAS DE D. VALENTÍN MARTÍNEZ-OTERO

Presidente del Centro Asturiano de Madrid

Buenas tardes a todos señoras y señores, bienvenidos a esta grata cita anual con el Centro Asturiano de Madrid, trasladado una vez más a Asturias, concretamente a Gijón, capital de la Costa Verde, hermosa ciudad bañada por el mar, ejemplo de calidad turística, y cuyo Excelentísimo Ayuntamiento, representado en este acto por D. Rafael Felgueroso, primer Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Gijón, a quien tanto agradecemos su presencia que nos honra, es Socio Protector de nuestra vetusta Casa Regional astur-madrileña, fundada en 1881, y donde todos Vds. tienen su Casa en la capital de España. Una Casa que todos estamos llamados a cuidar. Nuestra agradecimiento también para D^a Paz Fernández Felgueroso, que fue alcaldesa de Gijón desde 1999 hasta 2011, entre otros muchos cargos y méritos, y actualmente es Presidenta del Consejo de Comunidades Asturianas, órgano asesor del Gobierno del Principado de Asturias en materia de emigración

Tras estas primeras palabras quiero expresar la alegría y la gratitud por estar en la *Feria Internacional de Muestras de Asturias*, extraordinario punto de encuentro, calificada como “la gran cita política, empresarial, comercial, lúdica y festiva del mes de agosto”, gracias a su Director General, D. Álvaro Muñiz, Manzana de Oro del Centro Asturiano de Madrid, y gracias a la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Gijón, y a su Presidente, D. Félix

Baragaño, que gestiona el espacio de esta trascendente Feria que nos acoge.

Saludo también a los demás miembros de esta tribuna, además de D. Rafael Felgueroso y de D^a Paz Fernández Felgueroso, nos acompaña D^a Begoña Serrano, Directora General de Emigración del Principado, gran amiga de nuestra Casa; D. Andrés Menéndez, Presidente Adjunto del Centro Asturiano de Madrid, que desarrolla una valiosa y tenaz labor desde la Junta Directiva y desde la Peña de la Cuenca del Narcea-Occidente, de la que es Presidente. Agradecimiento igualmente a D. José Luis Casas Villanueva, Vicepresidente 1º del Centro Asturiano de Madrid y Presidente de la Federación Internacional de Centros Asturianos (FICA).

Y llego así a D. Armando Barrio, propietario y gerente de *Conservas Agromar S.A.*, bienvenido, a quien ex profeso he dejado para el final. *Conservas Artesanas AGROMAR*, empresa a la que hoy se entrega el título de “Entidad Asturiana del Año 2013” y a la que, con arreglo al protocolo establecido procedo a presentar, antes de ceder la palabra al Sr. Barrio.

AGROMAR, es una empresa de conservas y quiero dedicar unas palabras iniciales al sector, a partir de un trabajo coordinado por Manuel Ramón Rodríguez¹ con motivo de una exposición organizada

¹ RODRÍGUEZ, M. R. (1990): “Las conservas de pescado en Asturias” (Págs. 1-10), en Rodríguez, M. R. (Coord.): **Las conservas de pescado en Asturias**, Candás, Ayuntamiento de Carreño. Documento disponible en: http://s3.redmeda.com/biblioteca/conservas_1990.pdf (Fecha de acceso: 17 de julio de 2014)

en Candás, en 1990, en el que se muestra en sus trazos generales la trayectoria general que mantuvo esta industria en Asturias desde sus orígenes en la primera mitad del siglo XIX, hasta la fuerte crisis que afectó al sector pesquero en la década de los años 60. Una industria con gran tradición y con enorme repercusión socioeconómica. Entre las actividades que realizaron los pescadores asturianos desde la Alta Edad Media hasta la segunda mitad del siglo XVII, sobresalió la caza de la ballena. En cuanto a los sistemas de conservación de la pesca, el más utilizado en los puertos fue la salazón. Menos usados eran los escabeches y los ceciales -pescados secados al aire-. Desde finales del siglo XVIII se produjeron una serie de cambios que revolucionaron el mundo de la conservación de los alimentos. Francisco Antonio Alvargonzález y Zarracina se hizo eco de estas innovaciones y junto a su hijo Mateo establecieron en Gijón la primera fábrica de conservas de España. Fue precisamente su hijo Mateo el primer conservero nacional que utilizó el envase de hojalata. El inicio del siglo XX fue la etapa más activa de la industria pesquera asturiana. Durante el primer cuarto del siglo pasado la industria conservera asturiana continuó una línea de constante crecimiento, hasta que en la década de los 60 el sector pesquero experimentó una gran crisis y puertos de gran actividad apenas tenían movimiento de pesca en sus lonjas. A esto se añade el uso doméstico de los frigoríficos, lo que provocó una disminución en la utilización de los otros sistemas de conservación de alimentos. El número de fábricas disminuyó considerablemente.

En este siglo XXI la industria conservera tiene ante sí numerosos retos de carácter extractivo, transformador y comercializador en un mundo globalizado, muy tecnificado y competitivo, por lo que

expresamos el deseo de que el sector conservero asturiano y español tenga éxito en su expansión dentro y fuera de la Unión Europea.

Tras esta panorámica, acerquemos la lente a *Conservas Artesanas AGROMAR*, que, con más de medio siglo de experiencia, ofrece productos en conserva y precocinados de la mejor calidad. La historia de esta empresa se remonta al año 1948, cuando el gijonés D. Armando Barrio Mata tuvo la original idea de envasar las huevas de los oricios, por entonces muy abundantes en los pedreros y playas asturianas. Destinado inicialmente al consumo familiar y empleado como regalo, el singular producto no tardó en revelar sus grandes posibilidades comerciales. Quiero recordar, a partir de la enciclopedia virtual de gastronomía², portal de Pepe Iglesias, algunos datos sobre estos equinodermos tan apreciados y populares por los asturianos. Según puede leerse, nuestros vecinos cantábricos apenas los prueban. En Galicia se recogen a gran escala, pero para venderlos en Asturias, porque para los gallegos no pasan de ser comida para pulpos. En Cantabria no los aprecian y en el País Vasco, por clara influencia francesa, participan en la alta cocina aunque no se consumen como tal marisco. En la costa brava catalana, también por influjo galo, los oricios gozan de reconocimiento. Pepe Iglesias cita al escritor y periodista gallego Julio Camba, acaso iniciado en el rito del oricio en Somió con Melquíades Álvarez, para quien: “El erizo es un extracto de mar, un hálito de borrascas, una esencia de tempestades. Al

²Documento disponible en: <http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/los-mariscos/oricios-el-marisco-de-gijon.html> (Fecha de acceso: 19 de julio de 2014)

primero que uno se toma, la boca no se le hace simplemente agua: se le hace agua de mar con todos los olores y sabores marinos.”

Y recuerda, en efecto, Iglesias que la historia de su envasado surgió hace más medio siglo cuando, tras una formidable marea, a la familia Barrio le trajeron un montón de sacos de oricios de excelente calidad. A D. Armando le dio pena tirarlos porque eran excelentes y ya que su oficio era el de conservero, hizo la prueba y meses más tarde comprobó que se mantenían en perfecto estado. Posteriormente, se vería empujado a su comercialización y, desde entonces, el llamado “Caviar de Oficios” es una de las más emblemáticas conservas de élite de Asturias.

En aquellos años, nos dice la propia *AGROMAR*, eran muchas las pequeñas conserveras artesanales diseminadas por toda la costa cantábrica, como la que el padre de D. Armando regentó en 1920. El mismo D. Armando fabricaba y comercializaba salazones de pescado, quizá la más artesanal de las conservas. Registró la marca en 1968 y 21 años después propició el nacimiento de lo que hoy es *Conservas Artesanas AGROMAR*, una Sociedad Anónima joven e innovadora.

AGROMAR ha crecido significativamente en los últimos años, lo cual no es nada fácil si pensamos en la creciente competitividad del sector. Las nuevas ideas han dado sus frutos tanto en ventas como en gama de productos y en capacidad de producción. Se enfrenta ahora con ilusión a nuevos retos en los mercados internacionales. El éxito de los productos *AGROMAR* y su claro posicionamiento en el segmento “gourmet”, han hecho que su conservas estén presentes en los más selectos restaurantes y comercios *Delicatessen* de España,

Francia, Italia, Alemania, Reino Unido, México, Estados Unidos y Hong Kong, lo que sin duda constituye un excelente reconocimiento a la labor de muchos años, y un estímulo para seguir trabajando con dedicación y esmero.

Entre sus productos, el citado y emblemático caviar de oficios; selectos patés de pescado y marisco; bonito del norte; atún; filetes de anchoa en aceite de oliva; pulpo; salsas, platos precocinados, como las cebollas rellenas o les fabes con oricios y setas, que se distinguen por la raigambre, la tradición y el cuidado.

Las costas del Mar Cantábrico proporcionan a *AGROMAR* la mejor y más selecta materia prima para elaborar sus productos. Su factoría, bañada por el mar, exhibe un compromiso constante con la tradición y el respeto a la naturaleza.

Por todo ello esta tarde, el Centro Asturiano de Madrid, reconoce la excelencia, la calidad, el esfuerzo, la responsabilidad y el desarrollo. Los miembros de la comisión de Galardones tomaron la decisión unánime, ratificada por la Junta Directiva, de nombrar “Entidad Asturiana del Año” a *AGROMAR*, por su compromiso innovador con la conservación artesana de nuestros productos gastronómicos, clave del crecimiento, de la productividad y del bienestar social. Por demostrarnos que es posible respetar nuestras tradiciones asturianas y expandirse, por extraer de modo sostenible y para dicha de todos ricos tesoros que nuestra brava mar alberga. Por todo ello, enhorabuena y nuestra gratitud.

Muchas gracias.



*Don Valentín Martínez-Otero entrega el título de
Entidad Asturiana del Año a Agromar*

PALABRAS DE DON ARMANDO BARRIO *Propietario y Gerente de Agromar*

Buenas tardes y gracias por su asistencia.

En primer lugar quisiera darle las gracias al Centro Asturiano de Madrid por la concesión de este prestigioso premio, es un orgullo para nosotros, y más sabiendo de la calidad de los premiados en años anteriores.

Esperamos hacernos merecedores del mismo.

Gracias también a Valentín por sus amables palabras.

Este reconocimiento es una motivación para nosotros que, sin duda, nos animará a continuar trabajando con humildad, paso a paso, intentando hacer las cosas lo mejor posible.

Esa es nuestra recompensa diaria, la sensación del trabajo cumplido.

Este premio se debe sin duda al esfuerzo de mucha gente relacionada con Agromar: Trabajadores, clientes, proveedores, comerciales, etc., gracias a ellos estamos hoy aquí recibiendo este galardón.

Pero sobre todo me van a permitir que tenga un recuerdo especial para mi padre, fundador de la empresa.

Era un hombre innovador, él fue quien tuvo la idea de envasar los oricios por primera vez, lo que supuso un gran éxito comercial.

Este nuevo producto nos abrió las puertas del mercado gourmet, y supuso el auge de los oricios en restaurantes alejados de las zonas de consumo tradicional, donde no existía la cultura de los oricios que tenemos en Asturias.

Nuestros comienzos fueron en un pequeño almacén de salazones de pescado, hasta que en el año 1988, debido al éxito comercial del

caviar de oricios, reformamos aquel viejo local para cumplir con la normativa sanitaria vigente para el envasado de conservas.

Estaba todo por hacer, ya que si aquí nos quitaban el producto de las manos, fuera de Asturias no era conocido.

Se crea una red de representantes y distribuidores en toda España, y asistimos a las principales ferias nacionales e internacionales.

Poco a poco vamos ampliando la gama, conjugando productos novedosos con otros tradicionales en la industria conservera, pero siempre con la máxima calidad.

Pero el rápido crecimiento en ventas, nos trajo también dificultades, ya que necesitábamos recursos económicos para financiar las inversiones, y soportar las compras de los oricios y del bonito, ya que estas se pagan al contado.

Afortunadamente, contamos con la ayuda de los distintos organismos de desarrollo empresarial disponibles en el Principado: IDEPA, S.R.P., Dirección Regional de Pesca, etc.

En todos ellos hemos encontrado apoyo para nuestros proyectos. Sin su ayuda técnica y financiera, no hubiese sido posible el desarrollo de lo que hoy es Agromar.

El esfuerzo realizado da sus frutos, lo que hace que las instalaciones se queden pequeñas y en 1998 inauguramos una nueva fábrica en el

Musel con 1.600 m², equipada con maquinaria moderna, con lo que aumentamos de manera importante nuestra capacidad de producción

Más recientemente y en plena crisis en el año 2012 reformamos y ampliamos la fábrica del Musel en 1.000 m² mas, con nuevos almacenes, cámaras frigoríficas, y maquinaria más avanzada.

Actualmente nuestra gama de productos supera las cien referencias entre pescado, mariscos y platos preparados.

Esto nos complica un poco la gestión de la producción.

Ahora por ejemplo, estamos en plena temporada del bonito. Es el momento del año que más movimiento hay en la fábrica -30 personas-.

El bonito se trabaja en fresco, lo adquirimos en las lonjas de Gijón y Avilés.

Pero no es tan sencillo, no hay garantía de suministro. Tenemos que estar en la rula a las 6,30 de la mañana, pero como saben la venta es una subasta, por lo que no sabes que cantidad de pescado vas a comprar, ni a qué precio, ni siquiera sabes si vas a poder comprar o te lo va a llevar el que tienes al lado.

Es habitual que un día compremos 10.000 kg. Y otros nada.

Mientras tanto en la fábrica están pendientes si va a haber pescado ese día para decidir que se va a producir. A veces hay que modificar la fabricación sobre la marcha.

Un pequeño caos.

Pero la calidad que nos da el producto fresco bien merece la pena el esfuerzo.

Con los oricios pasa algo parecido, tenemos problemas de suministro, ya que la mar en invierno, muchas veces no permite pescar a los buzos.

Por otra parte está el gran trabajo que requiere el proceso de extracción de las huevas, con un alto coste en mano de obra.

A esto hay que añadirle el escaso rendimiento de los oricios. De 100 kg. obtenemos 6 kg. de hueva, que es lo único que se envasa.

Sin embargo estas dificultades, también tienen su parte positiva, ya que creo que hacen de freno para que las grandes empresas, que van a grandes volúmenes, no entren en este tipo de mercado.

Comercialmente, nuestro objetivo no son las grandes ventas, si no diferenciarnos de las grandes conserveras, ofreciendo productos innovadores y de alta calidad.

Hoy estamos en prácticamente todo el mercado nacional, y exportamos aproximadamente el 40% de nuestra producción.

Esperamos seguir creciendo paso a paso, sobre todo en exportación, por lo que somos prudentemente optimistas

Para acabar quiero felicitar al Centro Asturiano de Madrid, por la importante labor que realiza, y a todos los premiados con los urogallos que se van a entregar a continuación.

Muchas gracias

