

De los tiempos de los arrieros maragatos a la "joyería" marinera

Pescaderías Coruñesas

Texto: Luis Ramírez. Fotos: Diego Juste y PC.

Más allá de los cambios en los gustos y las costumbres, la empresa madrileña Pescaderías Coruñesas (que se apresta a celebrar en 2011 el centenario de su inauguración por el rey Alfonso XIII) se mantiene como referencia del comercio y la distribución de productos marinos por su gran capacidad para combinar, en las debidas dosis, tradición e innovación. Eso le ha permitido transitar desde los tiempos de los arrieros maragatos a esta época en la que exhibe en su singular mostrador las delicias del mar con el cuidado que merece su condición de "joyas" de nuestra despensa. Al frente de un negocio que comercializa diariamente mil toneladas de pescado y en el que se pueden encontrar hasta 200 especies marinas, están los hermanos Norberto y Diego García Azpíroz, de 36 y 32 años, respectivamente, nacidos en Madrid. Son hijos de Juliana, hija del fundador de Angulas Aguinaga, y del que ha sido el "alma mater" de la empresa desde los años 50, Evaristo García Gómez, leonés del pequeño pueblo maragato de Combarros y gran personaje del comercio en Madrid, cuyas peculiares andanzas en tiempos de posguerra se pueden

descubrir en el libro "Palabra de maragato" (Editorial Everest), del que es autor. Evaristo se puso al frente del negocio

en los años cincuenta con apenas 23 años pero hoy la batuta de las Pescaderías Coruñesas ha pasado a la siguiente generación.

Ambos tienen otras dos hermanas, Marta y Paloma, la primera de las cuales dirige los dos excelentes restaurantes-marisquería madrileños

que forman parte del Grupo, El Pescador y O' Pazo, reinaugurado este último a principios de año con un diseño totalmente renovado. Y, en conjunto, son

una familia muy comprometida con el mundo del pescado.

La sede de las Pescaderías Coruñesas se trasladó en 1986 a la calle Juan Montalvo de Madrid desde su anterior emplazamiento en la calle Recoletos, al lado del paseo del mismo nombre, en un local cuya marquesina está protegida por el Ayuntamiento como bien cultural. Han recibido múltiples premios, uno de los más recientes el de la Comunidad de Madrid al proyecto más innovador dentro del comercio tradicional. Y el pasado mes de abril, convirtieron una sesión de "ronqueo" o despiece de un espectacular atún de 350 kilos en el momento más recordado de la vigésimo segunda edición del Salón Internacional del Club de Gourmets.

Norberto García nos dice que "desde hace tiempo tenemos el lema de *el mejor puerto en la capital de España*. Pero hay otras dos palabras a las que nos gusta recurrir: Tradición e Innovación. A partir de nuestra condición de empre-

sa tradicional, cuyo objetivo es preservar los sabores del mar, creo que también somos punteros desde el punto de vista de la innovación. Y eso que el pescado salvaje es uno de los poquísimos productos que siguen prácticamente igual que hace 50 años. Somos una empresa de gran tamaño dentro de nuestro sector, porque contamos con un centenar de empleados pero, en realidad, trabajamos como si fuéramos pequeños, al ser nuestra familia la que controla directamente

todos los procesos. Aquí, en la pescadería, entre mi hermano y yo nos repartimos indistintamen-





Diego y Norberto García.

te las labores. Uno tapa los huecos del otro. Yo ya llevo aquí 16 años y Diego, seis o siete". Norberto matiza también que "la nuestra es muy diferente a otras pescaderías, porque el 85 o el 90 por 100 del negocio procede de la hostelería".

En estas fechas cercanas a la Navidad, Norberto García confía en que "dado que se ha producido una caída de la demanda, los precios no se disparen, salvo en el caso de algunos productos que, como los percebes o las cigalas, son tan escasos que resulta imposible controlarlos. Parece, sin embargo, que habrá algo más de angula".

Pero, mientras nos decidimos por el menú navideño, en Pescaderías Coruñas nos sugieren que es el momento ideal para disfrutar de pescados blancos, como el lenguado, la merluza, el mero, la lubina o el rodaballo. Y que también noviembre y diciembre son, entre los meses con erre, los mejores para el marisco, porque, en opinión de Norberto, "el primero y el último, septiembre y abril, son algo más flojos. Siempre se vende más pescado que marisco, aunque en Navidades los volúmenes tienden a equipararse". Otros derivados del pescado, como las ventrescas, las cocochas o el caviar (ahora es el momento ideal para adquirirlo) tampoco faltan en

los singulares mostradores "de alta mar" de las Pescaderías Coruñas.

Una de las ofertas-estrella es el salmón ahumado, resultado de un proceso totalmente artesanal a base de sal, azúcar y humo natural de leña, durante al menos siete horas: "Ya no se ahúma así -nos dice Norberto-, puesto que hay una serie de procesos químicos que aceleran y simplifican el ahumado. El salmón merma menos de esta forma, pero su calidad no tiene comparación. Es uno de los productos con más éxito en nuestra tienda y precisamente ahora estamos renovando los formatos". También se ahúman el bacalao, la trucha o el pez espada.

Con sus 3.000 metros cuadrados de superficie, tras sucesivas ampliaciones, Norberto García nos asegura que "hoy damos un servicio que no da nadie. De hecho, hay clientes que nos piden productos hasta cuatro o cinco veces al día y se los suministramos. Atendemos cualquier incidencia que pueda surgir y eso la clientela lo valora mucho". Dice que el lema que ha hecho famosas a las Pescaderías Coruñas es hoy "más verdad que nunca, porque Madrid es el mejor puerto de mar de España, al centralizar todas las lonjas. Antes la mayor parte del pescado que llegaba era gallego y aunque todavía hoy sigue siendo preponderante esta procedencia, lo hay que procede de Cantabria, Asturias, País Vasco, Cataluña, Cádiz o Huelva".

UN CAPITAL DE 10 MILLONES DE PESETAS EN 1913

Para valorar la importancia de Pescaderías Coruñas en los albores del pasado siglo, nada como recordar que en 1911, dos años después de su fundación, se realizó una ampliación de capital hasta 10 millones de pesetas; cifra que suponía "un disparate para la época -nos dice Norberto-, una auténtica barbaridad. La habían puesto en marcha

Luis Lamigueiro y Manuel Jové, armadores coruñeses con una gran flota y toda la exclusividad del pescado, al contar no sólo con los barcos sino también con la red de distribución. Fue la empresa que introdujo el pescado fresco en Madrid y llegó a tener tal poder que imponía los precios. Pero, con la aparición del tren y el abaratamiento de los costes, llegó la crisis. De hecho, en los años treinta, de las 23 expendedorías de Pescaderías Coruñas que llegó a haber en Madrid, sólo quedó la de la calle Recoletos, que mi familia, concretamente mi abuelo Norberto, adquirió en 1956".

Es una pescadería singular, porque siempre reivindica el producto salvaje de origen nacional. De hecho, apenas lo tienen de piscifactoría y, de procedencia extranjera, apenas venden el salmón, mucho más ahumado que en fresco. Y reivindica también la importancia del producto excepcional en la restauración: "Lo cómodo es comprar un pescado, envasarlo al vacío y meterlo en la cámara. Pero nunca sabe igual que el fresco porque tiene al menos una merma de calidad del 10 ó el 15 por 100 ya en los primeros dos días. Y creo que en la alta gastronomía hay que trabajar con el mejor producto, con la materia prima perfecta. Si el cocinero no quiere utilizar lubina salvaje pues que recurra a las sardinas, pero en este aspecto creo que todos debemos ser más exigentes. Nosotros siempre lo somos en busca del producto más fresco, más reciente y más salvaje".



PESCADERÍAS CORUÑESAS

Juan Montalvo, 14. Madrid.

Tfno.: 91 535 10 17

www.pescaderiascorunesas.es

