

100 años de mar a la puerta de casa

Los veteranos de Pescaderías Coruñesas recuerdan sus orígenes

ROSA RIVAS
Madrid

“¿Te acuerdas cuando picábamos hielo? ¿Y lo que pesaban las cajas de madera? ¿Y cuando no nos dejaban entrar en el ascensor porque decían que dejábamos olor a pescado? ¿Y tampoco entrábamos en el metro!”. Son Evaristo García, de 76 años, José Antonio Martínez, de 57, y Juan Aparicio, de 59. Hablan de hace más de 50 y más de 60 años. Comenzaron a trabajar de críos. Tienen las manos y el ánimo bien curtido. A José Antonio, que entró con su hermano gemelo hace 45 años, aún le llaman *El Ñoñi*. Juan empezó hace 46 años. Y antes que ellos (el jefe y los empleados más veteranos) hubo otros que ya no están.

Pescaderías Coruñesas lleva 100 años en Madrid. En una era donde se cuestiona el plástico, estos pescaderos pronostican “la vuelta al papel de estraza y la ta-

La lonja comercializa más de 2.000 toneladas al año de pescado

Los profesionales pronostican la vuelta al papel de estraza

bla de madera para cortar”. Y tras aquel transporte a pie vivirán el cibercomercio: Internet servirá para llegar a las casas sin las protestas de los porteros.

A las cocinas de grandes restaurantes y hoteles van cajas con sus productos, pero también a la cesta de la compra del vecindario. A partir de 2010 habrá venta por Internet. De momento, en la *web* (www.pescaderias-corunesas.es) hay un *blog* con curiosidades y recetas y todo un material documental que cuenta, al mismo tiempo que la evolu-

ción de Pescaderías Coruñesas, parte de la historia *gourmet* y cotidiana de la ciudad de Madrid. Proveedores de Alfonso XIII, siguen sirviendo a la Casa Real (había pescado y marisco suyo en los platos que Arzak y Adrià crearon en la boda del príncipe Felipe). “Tan importante es para nosotros el cliente que viene a por angulas como el que viene a por sardinas”, dice Evaristo García, el titular de la empresa.

A lo largo de las décadas, “todos hemos hecho de todo, despachar, limpiar, repartir, organizar...”, cuenta Evaristo. El mismo subió un día “14 pisos hasta un restaurante que había en el Edificio España”. Conserva la mirada inquieta que ha transmitido a sus hijos. Y el tesón. “Tradición e innovación” es el lema que maneja Norberto, Diego, Marta y Paloma García Azpiroz, nacidos en Madrid. Componen un negocio familiar, que se remonta a los arrieros maragatos. Arriero era el abuelo materno de Evaristo (quien nació en el pueblo leonés de Combarros) y el padre de su esposa, Juliana Azpiroz, era el fundador de Angulas Aguinaga.

Los maragatos —esos audaces transportistas que defendían la carga con su vida— desde el siglo XVIII hicieron posible que el pescado sedujera para siempre a los paladares madrileños. En cuatro días lograban que el pescado fresco de Galicia estuviera en Madrid. Las primeras pescaderías capitalinas fueron montadas por leoneses.

En el grupo Pescaderías Coruñesas ya van dos generaciones. La tercera ya apunta maneras. “Lucas tiene 10 años y ya se acerca por aquí. A su edad ya estaba yo en el mostrador. Esta Navidad le tocará pelar cangrejos”, dice con sonrisa pillina el abuelo, Evaristo, mientras contempla el material expuesto como si fuera el escaparate de una joyería. Ahora ya no se pone el delantal de rayas verdes y negras con el que aparece en las fotos antiguas. Ni se acerca todos los días a charlar con empleados y clientes. Sólo va de visi-



Arriba, imagen de 1966 de Pescaderías Coruñesas en Recoletos. Con delantal oscuro, Evaristo García. Con gorra, José Antonio Martínez. Abajo, ambos posan junto a Juan Aparicio (a la izquierda), en la tienda actual. / LUIS SEVILLANO

ta. “Ya he venido mucho”, dice, y confiesa que le ha costado desengancharse. A los nueve años comenzó a trabajar en la pescadería familiar La Astorgana. A los 23 años (en 1956) asumió la dirección de Pescaderías Coruñesas, que había sido comprada por su padre. Fundada en 1911 en la calle de Recoletos, aún sigue allí la marquesina, protegida por el Ayuntamiento como bien cultural.

El balance del emprendedor leonés-madrileño Evaristo García incluye también los restaurantes El Pescador y O’Pazo. La sede

central (desde 1986) está en Juan Montalvo, 14, a dos pasos de Cuatro Caminos, y más que una pescadería “parece que entras en un restaurante”, dicen los veteranos. Mostradores de acero, como grandes periscopios de submarino, zona de despiece y limpieza del pescado, un tanque donde nadan langostas y centollos, vitrinas con fotos, un ordenador para consumidores internautas... Diseño en función de lo alimenticio que ha recibido el Premio Innova de la Comunidad de Madrid.

El complejo de Pescaderías Co-

ruñesas consta de 3.000 metros cuadrados, donde se pueden encontrar hasta 200 referencias de pescado y marisco fresco, y tiene viveros propios, que encierran 2.000 kilos de apetitosos *bichos*. El producto lo adquieren en lonjas de toda España, pero en Madrid se clasifica, se empaqueta el pescado y se sirve a sus destinos nacionales e internacionales. Se comercializan más de 2.000 toneladas al año. El *puerto* madrileño es como una lonja de lonjas y la ciudad sin mar sirve incluso a las ciudades que sí lo tienen.