

A photograph of a coastal town with a large wave crashing over a promenade. The wave is white and foamy, splashing over a paved walkway. In the background, there are multi-story buildings with red roofs and balconies, situated on a hillside. The sky is overcast.

OS GALOS

REVISTA DE DIVULGACIÓN
DA CULTURA MARÍTIMA
E FLUVIAL

BUEU 2018
Nº 12

Attilio Gaggero Moresco

Lino J. Pazos



Sirena da fábrica de Gaggero rescatada e restaurada por Luis M^a Losada

Mediaban os anos sesenta do século pasado cando a firma Gaggero, de Bueu, dispúñase a baterse en crúa batalla coa poderosísima Massó, que copaba boa parte do mercado rexional de conservas, mesmo nacional e incluso internacional.

Para iso, Attilio decide investir en publicidade e, como as grandes empresas viñan facendo desde había algúns anos, proporía lotes de compra, para o que houbo que levar a cabo todo un proxecto de mercadotecnia que incluía folletos (follas voantes) a cor (algúns en cartolina), demostrando que os Gaggero comprenderan o novo sistema de vendas que cada vez era máis agresivo, aínda que algúns fabricantes, como Darío Martín Alfageme, que tiña a súa fábrica en Marín (nos anos 50 abriría a de Moaña) avisaban que “vender a baixos prezos non levaba a ningún lugar”.



Attilio Gaggero (col. A. Sánchez Cidrás)

Con esta campaña tentábase que a publicidade das ofertas e os recetarios, que tamén se imprimiron con todo luxo de detalles, “puidesen enviarse gratuitamente a quen o solicite” co fin de chegar aos potenciais clientes.

En 1965 prepáranse dous lotes de “A Lupa Brand”, calidade extrafina, que se nomearían “Surtido Select” e “Minix”, o primeiro compúñase de 40 envases, cun custo de 660 pesetas, que incluía 2 latas Club de 225 g de sardiñas en aceite, afumadas; sardiñas en salsa Pickpeppa; en salsa de tomate; en escabeche; en aceite; mexillóns en escabeche Pickapeppa, e de vieiras no seu prebe; 3 de 180 g de berberechos en salsa Pickapeppa. Tres envases Oval de 180 g de navallas ao natural; 2 de ameixas en salsa Pickapeppa; 2 de ameixas ao natural; 2 de berberechos ao natural; 2 de bonito en aceite; 2 de 370 g, de bonito de aceite; 1 de bonito en escabeche, e 1 de caballitas en escabeche. Unha lata Cil (imaxínome que cilíndrica) de 400 g, de mexillóns en escabeche Pickapeppa e unha de ventrecha de bonito con chícharos, etc., e 6 rect. (rectangulares), de 95 g, de filetes de “anchoa en tiras” en aceite. En todas estas fabricación, apuntaba a publicidade, “foi utilizado unicamente Aceite Puro de Oliva”.

A oferta “Miñix”, estaba composta por tan só 17 latas, 12 Oval, 3 Club e unha rectangular, que viñan a custar 230 pesetas.

En xaneiro de 1966 atopamos outra folla voante ofertando un lote de 30 latas, todas elas formato Club, de 225 g, cun custo de 490 pesetas.



Operarias da fábrica de Gaggero (col. A. Sánchez Cidrás)

Tamén se ofrecían lotes de nadal “ Super”, cunha completa variedade de 62 latas (incluíanse dúas de marmelada de figos, 2 de angulas en aceite de oliva e unha de anacos de polo en xelatina, ademais das conservas de peixe), o “ Select”, con 52 envases, e o “ Popular”, de 20.

No bienio 68/69 Gaggero internacionaliza as súas ofertas, ou polo menos pasa a utilizar nomes de cidades para denominalas, así, a variedade “ Capri”, levará 40 latas e terá un custo de 690 pesetas, mentres que a “ Oslo”, componse de 30 latas e custará 510 pesetas. Tamén propoñía as variedades “Deca”, que ían numeradas do 1 ao 4, que se compoñían de 10 latas, e que variaban os seus prezos dende as 125 para o 1, e 160, 195 e 230 para as seguintes, incluíndo no envío, para os compradores dos lotes, “un Abridor Universal”.

Sobre os abridores (obxectos hoxe en día de colección), advertíase nas condicións de venda que, “os clientes que desexen Caixas Variadas (de conservas), serán co aumento do 5%; estas ofertas son sen chaves. Os Clientes que desexen recibilas para os envases chamados a <decollage>, podemos envi-las co sobreprezo de 15 pesetas por cada cen chaves”, ou sexa, a 0,15 céntimos a unidade.

Un dos fabricantes que fornecía de abrelatas ás conserveiras galegas do norte de España era José Valle Armesto S. A., que tiña as súas instalacións na Avd. Calvo Sotelo, 45, de Xixón (teléfono 3314), que patentaría o abrelatas de peto “O Ex-

plorador”, de todos coñecido, ou a chave “Universal de dous usos”, abrelatas e saca chapas, que os nados a mediados do século pasado utilizamos e, sobre todo, agradecemos.

Eran anos difíciles, a sardiña escaseaba e a competencia era dura, en 1967 Attilio atopábase na metade do ránking en canto á fabricación de conservas (dun total de 61) en canto á base impenible do Imposto Industrial, que recollía aos “contribuíntes suxeitos ao réxime de Avaliación Global” da provincia de Pontevedra, que encabezaba a conserveira Pita Irmáns, de Vilagarcía (Massó e Alonso non figuraban por, parece ser, pertencer a outro tipo de contribuíntes), cunha declaración de base impenible de 2.800.000 pesetas, seguido de Thenaisie Provote, do Grove, con algo máis dun millón, quedando Gaggero no 27 cun montante de 311.600 pesetas de ingresos brutos, mentres Darío Martín Alfageme, de Marín, no número 34, declaraba 252.700 e Anxo Chairo de Pablos que explotaba unha pequena fábrica en Bueu, no número 49, tan só 51.300 Pts (de Pablos en 1960 tiña un “taller auxiliar da industria conserveira” en Palmeira).

Descoñezo cantos empregados tiña Attilio na súa factoría, pero podiamos extrapolar a cifra que empregaba Martín Alfageme (non dispoño doutros datos), que cunhas vendas similares (un quinto menos de facturación nos anos cincuenta) e un período de actividade que se cinguía a unhas cantas semanas ao ano, xeraba uns bos postos de traballo. Durante os meses de xaneiro a xuño (datos de 1951) soamente se facía mantemento na fábrica, empregando tan



só unha persoa, o seu home de confianza, pasando na primeira semana de xullo a necesitar dous homes e unha ducia de mulleres, manténdose con algún altibaixo (en agosto dous homes soamente) ata finais de decembro, aínda que comprobando as datas doutros anos, estes períodos de traballo eran diferentes, debido de a como fora a costeira da sardiña que non sempre era a mesma, variando entre xuño e setembro a cantidade de peixe obtido, e por tanto a necesidade de man de obra, co consecuente aumento do prezo das capturas cando estas eran escasas, o que repercutía directamente nos custos da conserva.

Imaxínome que Attilio contaría coas modernas máquinas sertidoras, posiblemente Somme (parece ser que eran as máis fiables do mercado) automáticas con motor de 2 Hp; e as máis antigas, a panca,



Reinerts, Suevia ou Cantabria, con motores de 1 Hp. Tamén utilizaría a correspondente caldeira que produciría o vapor necesario para a cocción do peixe que seguramente sería unha Babcock Wilcox; algunha “pestañadora”, soldados, e autocables, grellas, báscula, e demais utensilios necesarios para a boa marcha da produción do salgadura ou a conserva...

Por certo, as grellas para os cocedores de vapor estaban en constante proceso de reparación, significando unha boa parte dos gastos ocasionados pola explotación do negocio; localizamos varias empresas que se dedicaban a iso, como a de Martín Fernández, de Vigo,

que factura 43.000 pesetas a Martín Alfageme, de Marín, polo “estañado das súas grellas” durante o ano 1957.

A fábrica de Gaggero pecharía nos anos 80 do século pasado (en 1984 xa non figuraba nas listaxes do Imposto Industrial), quedando abandonada durante longos anos, o que provocou a deterioración das instalacións e a ruína das súas construcións “en serra”, salvándose pouco, ou case nada, do que atesouraban, fóra dalgunhas pezas que, grazas ao seu tesón, conseguiron recuperar da súa desaparición total algúns coleccionistas e amigos persoais da familia Gaggero.

Para rematar a obra de destrución, en 1992 produciuse un incendio (non era o primeiro) nas instalacións que eran utilizadas como lugar de reunión e “trapicheo por grupos de drogadictos”; a prensa recolle a nova, “*La llamada fábrica de Attilio quedó practicamente destruida. La fachada, sobre la que estaba una antigua vivienda igualmente abandonada y las oficinas, totalmente, la nave, parcialmente*”. Hai un tempo puiden comprobar con sorpresa como un destes devotos da arqueoloxía industrial conservaba a sirena da fábrica (ou iso cremos), de sinxela factura pero de gratos recordos para moitos bueuses... así como o carriño que portaba a luz ata o peirao, algún motor, etc....

SURTIDO «MINIX» 1965

3	latas Oval 180 grs.	Zamburiñas Escabeche PICKAPEPPA.
3	» Oval 180	» Mejillones Escabeche PICKAPEPPA.
3	» Oval 180	» Almejas al Natural.
3	» Oval 180	» Bonito tronco en Aceite.
2	» Club 180	» Caballitas en Aceite.
1	» Club 180	» Sardinias en Aceite.
2	» Rect. 95	» Filetes Anchoas en Aceite.

17 latas

Pesetas 230,—

Noviembre, 1965

(En todas estas preparaciones ha sido utilizado únicamente Aceite puro de Oliva.)