



Serrats llegó a Bermeo en 1890. El método artesanal y la calidad y frescura del producto han sido innegociables. ■ SERRATS Y AYTO. BERMEO

La calidad de sus conservas, el valor diferencial de Serrats

Conservas Serrats. Se cumplen 125 años desde que la fábrica se instalase en Bermeo buscando la mejor y más fresca anchoa del Mar Cantábrico

■ IÑIGO BELASTEGUI

Durante este 2015 se cumplen 125 años desde que José Serrats llegase desde L'Escala a Bermeo buscando la mejor y más fresca anchoa del Cantábrico. Hoy, cinco generaciones después, los procesos, aún artesanales, han evolucionado en muchos aspectos, pero en Serrats esa inquietud por ofrecer un producto de máxima calidad y frescura se mantiene firme.

«José Serrats vio que la anchoa escaseaba en el Mediterráneo y llegó hasta Bermeo para encontrar la mejor. Instaló la fábrica en el mismo puerto, a unos metros del agua... Y su máxima preocupación seguía siendo que no perdieran frescura. Recibía ansioso las anchoas para elaborar, conservar y poder ofrecer a lugareños y a habitantes de los sitios más remotos las delicias del mar Cantábrico», explica Esperanza Serrats, directora de Marketing.

«El deseo inicial de ofrecer unas conservas de la máxima calidad ha permanecido invariable durante estos 125 años, un tiempo en el que siempre hemos entendido que la cali-

dad de nuestras conservas es nuestro valor diferencial», añade la propia Esperanza.

Y esa calidad se consigue gracias a una larga suma de pequeños detalles que se pueden resumir en la utilización de las mejores materias primas y en un proceso de elaboración artesanal de las conservas, cuidado y minucioso. Y es que si a un pescado fresco comprado y seleccionado en lonja durante la campaña se le suma el aceite adecuado y se sigue un proceso artesanal transmitido y mejorado a través de cinco generaciones, el resultado será siempre sobresaliente: «Estamos orgullosos de haber seguido haciendo las cosas así durante estas cinco generaciones, porque el mimo y el cariño que ponemos se nota en la calidad de la conserva».

En la página web de la empresa se puede realizar un tour virtual en el que el usuario puede ver a través de fotografía en movimiento cómo elaboran sus conservas de Bonito del Norte paso a paso. «Desde la pesca a mano con caña y anzuelo, la elección de los mejores ejemplares en la lonja, la cocción en marmita, la limpieza

manual, el embotado... Es un proceso largo y costoso. Podíamos haber apostado por otras fórmulas, pero no asegurarían la calidad del producto final como lo hace éste».

El valor humano

En Serrats trabajan en la actualidad alrededor de 75 personas, la mayoría de ellas centradas exclusivamente en el trabajo del pescado. «En los productos artesanales como los nuestros la intervención de los trabajadores tiene un valor enorme. En Serrats siempre se ha entendido así y hemos dado mucha importancia a la persona. Creemos en cada persona y sabemos que cada una de ellas puede aportar una brillante idea», expone Esperanza Serrats.

Ignacio, su hermano, es el gerente de la empresa. Ambos tienen claro que «cuando se trabaja con ilusión, los resultados son mucho mejores. Realizamos diversas acciones en conjunto, también lúdicas, para potenciar la creatividad y el buen ambiente».

La sostenibilidad es otro de los compromisos de Serrats. Por ello dispone de una gama de



LA INNOVACIÓN, INNEGOCIABLE PARA SERRATS

El espíritu innovador de las cinco generaciones que han dirigido Serrats es innegable. Pese al proceso tradicional y artesanal de las conservas, esa innovación se plasma en la gestión, las instalaciones, los procesos, la tecnología (ellos mismos diseñan algunas de sus máquinas), los productos y

formatos que se ofrecen al consumidor... Esta misma semana, por ejemplo, han decidido lanzar al mercado un bonito del Norte con ajo negro, un producto de total actualidad.

En esta empresa de Bermeo empezaron a exportar en 1914, siendo Estados Unidos el destino elegido. Además, también fueron pioneros en España en utilizar el tarro de cristal para la conserva: «Siempre buscamos formatos que resulten atractivos y útiles para el consumidor».

productos MSC. También cuentan con el sello calidad International Food Standard, IFS, el máximo galardón en seguridad alimentaria.

Sentimiento de gratitud

Hoy en día en Serrats predomina, sobre todo, el sentimiento de gratitud: «Estos 125 años han sido posibles gracias al pueblo de Bermeo, a su generosidad y a sus gentes», señala Esperanza Serrats.

Hoy en día, la gama de conservas con el sello Serrats es muy amplia: Bonito del Norte, Atún Claro, boquerones, anchoas del Cantábrico, sardinillas, mejillones, caviar de Oricios... Tampoco deja de crecer la lista de los países en los que está presente Serrats: Estados Unidos, Suiza, Francia, Italia, Alemania, Austria, Bélgica, Reino Unido, países árabes... además de un mercado nacional en el que la presencia de Serrats ha crecido enormemente en los últimos años.

CONSERVAS SERRATS

Dirección: Polígono Landabaso 3B - 48370 Bermeo
Teléfono: 946 187 280 (24 horas)
Web: www.serrats.com
Mail: conservas@serrats.com