



Sergio López posa con el premio a la 'Mejor Empresa Tradicional de España' junto a las trabajadoras de La Machina. FOTOS: RAMIRO SILVESTRE

Conservas La Machina, la apuesta por la elaboración tradicional de la anchoa

Sergio López innova con productos como la anchoa con vermut o la anchoa pasiega

Sergio López se define como un enamorado de la anchoa. Tanto es así que en 2019 dejó su trabajo en la industria del motor para abrir su propia conservera en Santoña, Conservas La Machina, en la que apuesta por una elaboración totalmente tradicional. Cinco años después, esta pequeña empresa ha logrado convertirse en la Mejor Empresa Artesana Tradicional de España.

Sergio López nació en Bilbao pero siempre se ha considerado santoneño. No solo porque es el pueblo de su madre, sino también porque en él ha pasado todos los veranos y buena parte de su vida. Como no podía ser de otra manera, también es un gran amante del producto es-

trella de Santoña, la anchoa.

En 2019, decidió dar un giro de 180 grados a su vida y dejar su puesto como responsable de ventas en una industria vasca del motor, mudarse a Santoña e iniciar su aventura con las anchoas, quedándose con una conservera que iba a echar el cierre por falta

de relevo generacional. Así nació Conservas La Machina, que toma el nombre de un lugar emblemático de la villa, un saliente en el paseo marítimo donde los barcos solían atracar para descargar la anchoa.

En aquel momento, Sergio sabía que emprender no iba a ser fácil, pero no se imaginaba

el momento en el que lo hacía. “Los principios son difíciles y además llegó la pandemia. Después, la guerra en Ucrania, con subidas de precios de aceite y de prácticamente todo”, relata. Pero no se rindió.

Producto artesanal y de calidad

Aunque el producto estrella de Conservas La Machina es la anchoa, que supone entre un 65% y un 70% de su facturación, también elabora dos conser-

vas: bonito del Norte (en distintos formatos) y relanzón, un pez de la familia de la aguja, **“muy parecido a la sardina pero con mejores valores nutritivos”**, explica Sergio.

Sus canales de venta son su página web, varias tiendas gourmet y restaurantes, además de la venta directa en sus instalaciones.

El emprendedor se muestra muy satisfecho de la valoración que hacen los consumidores de su producto y lo achaca a la calidad de la materia prima y a una elaboración totalmente artesanal.

Su pequeña empresa está compuesta por cuatro trabajadoras que manipulan la anchoa, una administrativa y el propio Sergio, que ejerce de comercial, compra el pescado y realiza las tareas gerenciales.

Sergio destaca que La Machina solo trabaja con anchoa de primavera del Cantábrico. **“la mejor que hay en el mundo, y no es una fanfarronada”**, asegura.

Tras la compra y una selección del pescado por tamaños y calidades, la anchoa pasa a los barriles de salazón, **“donde la dejamos madurar como mínimo un año”**, acota el gerente.

Tras este periodo, sus anchoas son sobadas, fileteadas

y envasadas a mano, pez a pez, por expertas artesanas. **“Ponemos especial atención a la hora de sobar, de recortarla bien y que vaya bien limpia”**, destaca.

Sergio recalca que Conservas La Machina cuenta con el registro de artesanos número 412, ya que la principal seña de su empresa es la protección de las formas tradicionales, frente a la industrialización y la fabricación en serie. **“A la espera de que algún día las anchoas de Santoña puedan tener la Indicación Geográfica Protegida (IGP) para distinguirlas, este sello es una muestra del valor añadido de nuestro producto”**, subraya.

Además, esta joven conservera ha sido reconocida recientemente como ‘Mejor Empresa Artesana Tradicional de España’ en el congreso nacional de FECOES (Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómica), un pre-



Elaboración de las anchoas de Conservas La Machina en tres formatos de lata.

mio que han recibido con una inmensa alegría.

Innovaciones en la anchoa

Las anchoas de Conservas La Machina se venden en diferentes formatos y todas ellas están envasadas con aceite de oliva.

Los más populares son el tamaño pequeño (el octavillo), el mediano (doble octavillo) y las panderetas, aunque también disponen de anchoas en botes de cristal e incluso un formato **“un poco más exclusivo y más destinado a clientes de hostelería, la anchoa en mariposa”**.

En esta variante, en lugar de filetear completamente el pescado, los dos lomos se mantienen unidos por la cola; y en lugar de sobar la anchoa por completo, se le mantiene la piel. **“Es un formato tradicional pero poco común y muy valorado entre los**

amantes de las anchoas”, explica Sergio.

Como persona inquieta que es, este santoñés ha querido ampliar las elaboraciones tradicionales y ha creado dos especialidades que están teniendo muy buena acogida entre el público, la anchoa con vermut y la anchoa pasiega. **“En ambos casos he buscado el maridaje entre el salazón de la anchoa y el dulzor tanto del vermut como del sobao”**, revela.

La anchoa con vermut es un producto elaborado en colaboración con la centenaria Bodegas Igarmi y la anchoa pasiega combina la semiconserva con una base de sobao pasiego y una mermelada de pimiento rojo asados al horno de leña. **“Después de varias pruebas, conseguimos el producto, pero en el caso de la anchoa con vermut costó bastante porque esta bebida tiene mucha agua, algo que a la anchoa no le va muy bien”**, relata.

Aunque no quiere desvelar más iniciativas, Sergio espera sacar pronto al mercado otro producto innovador relacionado con la anchoa en el que ya está trabajando. Y es que cuando alguien se dedica a su pasión, no puede evitar disfrutar de todo lo que hace, como ocurre con Sergio López.

MARÍA QUINTANA



Sergio posa en la puerta de su negocio, donde elabora el producto y también lo vende.