

La Machina, genuina anchoa de Santoña

Por Ángel Marqués Ávila

Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal, para ello cuentan con la mejor pesca capturada en temporada, tanto para la semi conserva, la anchoa, como para conserva, el relanzón y el bonito del norte, destacan sus jugosos laminados de bonito y su ventresca.

Los trabajadores de esta conservera así como de todo su equipo directivo se ocupan de todo el proceso, desde que el pescado sale del barco, la selección en [la lonja](#), la compra en la subasta, transporte a la fábrica, elaboración y posterior comercialización.

Tras una selección de tamaño y calidad apropiada y de varios meses de maduración de la pesca en salazón, nuestras anchoas son sobadas, fileteadas y envasadas a mano pez a pez por nuestras mujeres expertas artesanas, nos cuenta el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.



Conservas la Machina de Santoña, es una conservera familiar en la cual trabajan todos sus productos de forma artesanal

Y nos añade “estas mujeres especialistas en la conserva, miman la pesca y ponen atención en la limpieza de nuestros productos. Realizan una verdadera labor artesanal, haciendo una impoluta presentación de la conserva, y semiconserva,

dando lugar a unos sabrosos y excelentes filetes de anchoa del Cantábrico, ventresca y láminas de bonito del Norte en aceite de oliva de la mejor calidad”.

Todo este proceso ha hecho que podamos poner en el mercado una selección gourmet de las mejores anchoas de Santoña y Bonito del Cantábrico hechas a mano 100%, nos dice este hombre que hace de todo en su empresa, Sergio López.

Anchoa pasiega

Este auténtico profesional y amante de este pescado vuelve a sorprender con su nuevo producto, Anchoa Pasiega.

Hecha con anchoa costera del Cantábrico, sobada a mano, sobre un “sobao pasiego” con mermelada de pimiento rojo asado al horno de leña.

Las primeras unidades de la denominada ‘anchoa pasiega’ llegan estos días al mercado a partir de innovadora, atrevida y satisfactoria al paladar propuesta de esta pequeña conservera santonesa que se distingue por pequeñas [producciones artesanales](#) de mucha calidad.





En esta ocasión, la anchoa se presenta sobre un sobao pasiego (El Andral y Torrecartres) y se cubre con un preparado de pimientos rojos elaborado por Azucena Jiménez de Salsasón.

Si en 2020 Conservas La Machina desarrollaba una innovadora combinación de anchoas con vermut elaborado en Cantabria, ahora su responsable, Sergio López de Guereñu, vuelve demostrar sus inquietudes y a sorprendernos combinando dos productos tan emblemáticos como el sobao y la anchoa en una misma lata. Un producto original, gourmet y que merece la pena probar.

Calidad suprema

En conservas “La Machina de Santoña”, poseemos el registro artesanal numero 412, concedido por la elaboración totalmente artesanal y la calidad de nuestros productos, nos dice el gerente de esta conservera con más renombre en el sector de la

anchoa de Santoña.

La anchoa es uno de los bocados exquisitos de nuestra gastronomía. Además de ser una de las estrellas de numerosas recetas y succulentos platos, las anchoas aportan grandes beneficios a nuestra salud.



“La Machina de Santoña”

Es un alimento rico en ácidos grasos omega-3 fundamental para llevar una dieta equilibrada, es una fuente de proteínas de alto valor biológico. Los beneficios de consumir una buena anchoa son muy ventajosos. La anchoa es un alimento muy recomendable para la salud.

Mano a mano, pura pasión y dedicación

Para conocer más a fondo esta conservera familiar, mantenemos una breve pero rica conversación con el gerente de esta empresa cántabra, Sergio López de Guereñu Andonegui.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Está en crecimiento, el consumidor español cada vez más busca productos artesanales y productos nacionales de calidad, cuando prueban una buena anchoa del cantábrico sobada a mano ya no hay marcha atrás. hay un antes y un después.



Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Un papel muy importante, cada vez están más profesionalizadas, hay buena información del producto y buena oferta donde elegir.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es momento de la

elaboración de anchoas artesanales en España?

Sergio López de Guereñu. – Lo atípico es la apuesta por la elaboración totalmente artesanal, por temas de costes y producción, en conservas la machina apostamos por la calidad, toda la elaboración la hacemos artesanal como se hacía antaño y para ello sacrificas producción.

Ángel Marqués Ávila. -¿Cómo llegaste al mundo de las anchoas?

Sergio López de Guereñu. – Mí caso es un poco atípico en el mundo conservero en Santoña, la mayoría de los conserveros actúales han seguido una tradición familiar y han heredado la fábrica de abuelos a padres y de padres a hijos.

Por lo que a mí respecta el dedicarme a este mundo es pura pasión. Yo era director comercial en una empresa de otro sector totalmente distinto a la conserva, se presentó la oportunidad de coger la fábrica, me presenté a mi jefe para pedirle la cuenta y me embarque en esta preciosa aventura.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a hacer ese cambio?

Sergio López de Guereñu. – Es un mundo muy bonito, siempre me ha fascinado. No hay mayor satisfacción que un cliente satisfecho después de comer tú anchoa, eso cura todas las horas de trabajo que lleva su elaboración.



Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir una buena anchoa?

Sergio López de Guereñu. – La mejor anchoa qué hay es la del cantábrico, la de costera, no porque lo diga yo, la anchoa viene al cantábrico a comer y aquí tiene la mejor comida por las condiciones del mar, su temperatura, sus corrientes, su salinidad...

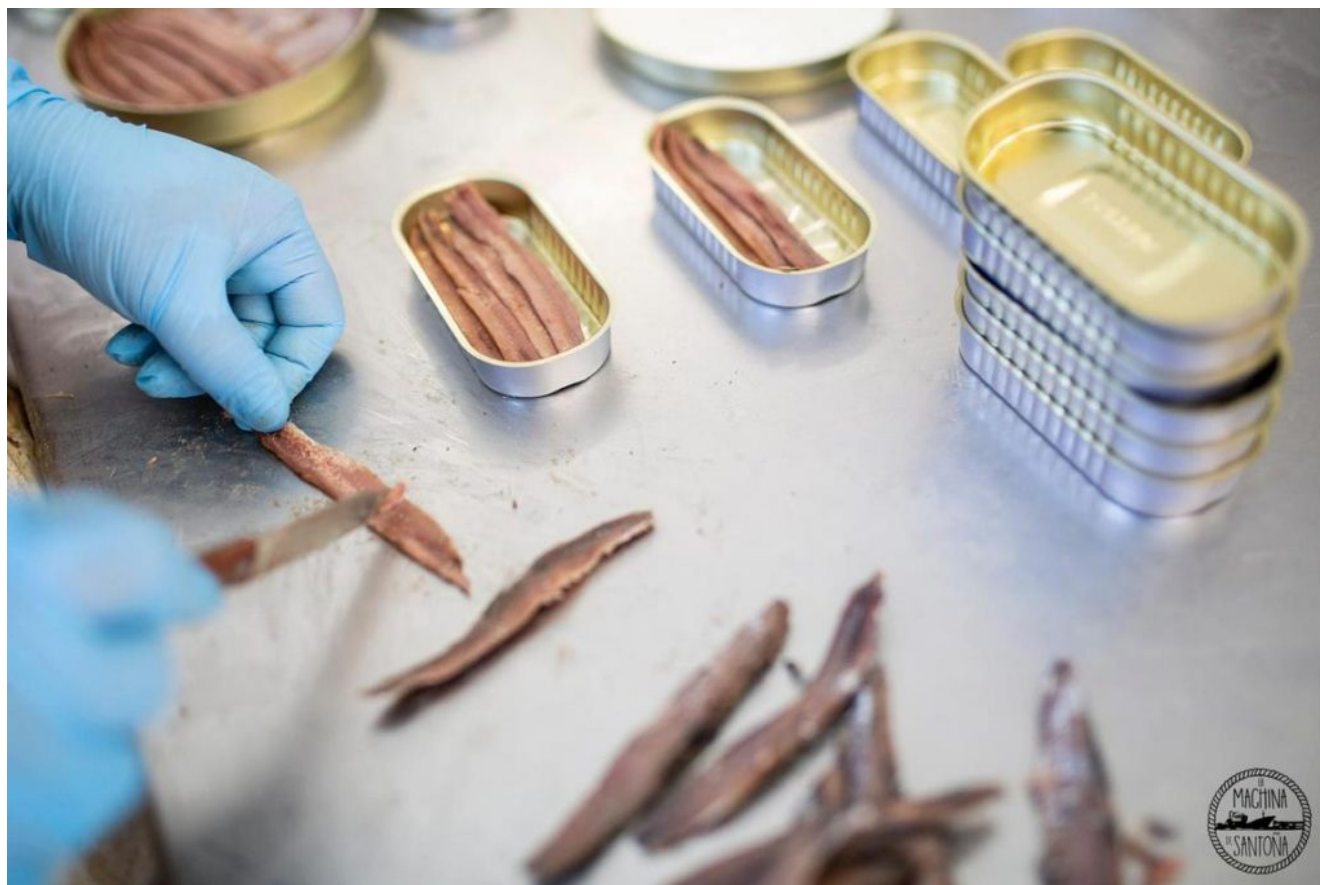
Una buena anchoa tiene que ser carnosa, limpia, con una buena textura, con un color rojizo y qué te deje un buqué en boca potente.

Genuina anchoa de Santoña

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo de la anchoa?

Sergio López de Guereñu. – Lo complejo que es, en una fábrica de tornillos metes una varilla en la máquina de control

numérico programada y te corta todos los tornillos a la misma medida y por millones... en la fábrica de anchoas las únicas máquinas son las mujeres que las elaboran, qué son las verdaderas maestras.



En un mismo barril de anchoa en salazón te puede variar la maduración de una parte del barril a otra....

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes movimientos?

Sergio López de Guereñu. – El objetivo lo tengo muy claro: “la calidad” quiero qué cuando se coma una anchoa de la Machina se pongan los bellos de punta, y en boca aprecien su textura en la limpieza de la anchoa. Tengo un proyecto I+D con la anchoa qué está apuntito de salir, ya ha pasado el corte del laboratorio y en breve verá la luz.

Ángel Marqués Ávila. -¿Cuál es el concepto y la

filosofía y de vuestra conservera?

Sergio López de Guereñu. – Somos una conservera pequeña y familiar en la que solo tenemos una forma de elaborar, elaboración 100% artesanal, poseemos el registro de artesanos número 412, buscamos la mayor calidad posible desde qué compro en la subasta de la lonja la materia prima hasta que el cliente abre la lata con el producto terminando.