

As AGRO- INDUSTRIAS

d'Ozcos-Eo



Medrías pral futuro

Labrando ostra na Lieira

Foto: CARMEN RODRIGUEZ

Serras de madeira, viveiros forestales, cooperativas de gao, criadeiras de moluscos, panaderías, fábricas de queixos, llagares de sidra, obradoiros de mermeladas, envasadoras de mel..., supóin úa modalidá de desenvolvemento rural en alza y con trazas de durar nel tempo. Alredor d'úa trentena d'estas empresas repartidas na comarca tein os seus labores produtivos, unde s'axugan conceptos novos de produción con outros antigos y unde hai aspectos que nos sorprenden por pouco conocidos y por rematar coa tradicional visión dos empresarios y das empresas.

✦ Fredo de Carbexe

Os concellos de Castripol, A Veiga, Taramunde, San Tiso d'Abres, y Samartín, Vilanova y Santalla d'Ozcos acoyen úas agroindustrias y úas produccióis orixinais qu'axudan a estreimar a personalidá d'esta comarca.

Pra conocer estas empresas pártese del concepto d'agroindustria, qu'acoye os labores que tein que ver col manexo das produccióis agrarias: da agricultura, del gao, y as forestales.

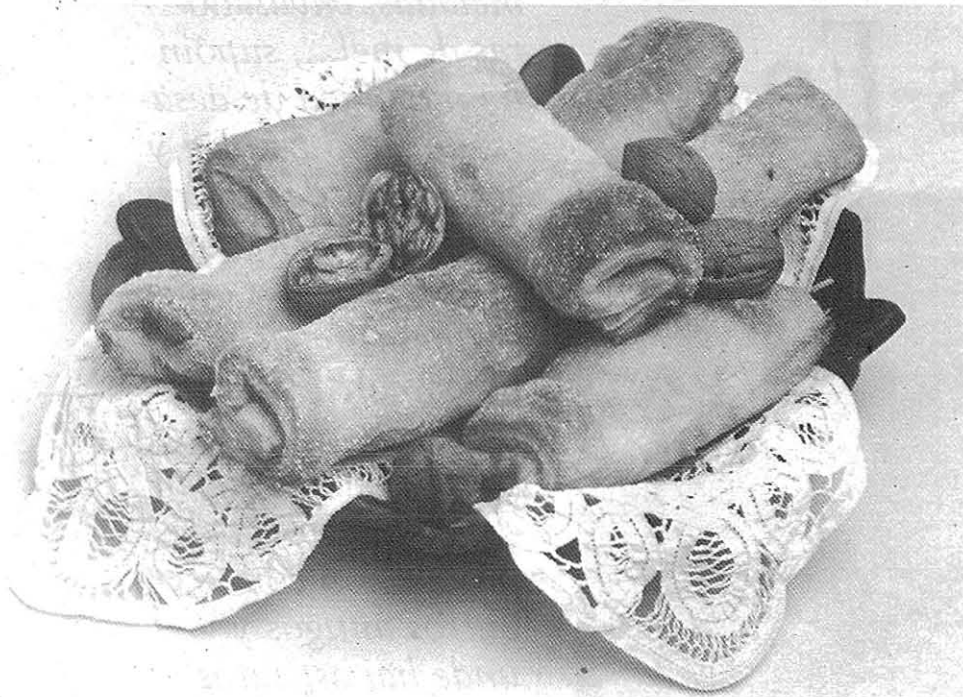
A valía del qu'é de noso

A vinculación col territorio nel que s'asentan as empresas é ún dos elementos importantes al hora de valorar os efectos que poden ter na medría da comarca pensando nel futuro.

Conocer a orixe d'estas agroindustrias resulta obrigao pra ter úa visión dalgo acertada del papel que poden xugar nel desenvolvemento da comarca. A vinculación

dos empresarios al territorio, a localización das empresas, as materias primas das que botan mao, a clientela, a dependencia ou non d'outras empresas, ou hasta as espeutativas dos empresarios pral futuro, deixan entender el papel qu'as agroindustrias poden ter nel *desarrollo local*, na medría, da comarca.

Qu'a relación entre as empresas y el territorio nel que s'asentan sía máis ou menos forte ven dao, en parte, pola naturaleza das mesmas. É fundamental saber se el xurdir d'estas empresas foi obra dos trabayadores da comarca ou d'empresarios vidos de fora d'ella.



Productos novos pras panaderías del Occidente

Tamén resulta obrigaio ter en conta as características das empresas en conto al sou tamaño, ás relacións que texen úas coas outras, y saber asina se tamos delante d'un sistema local de produción ou delante d'empresas dependentes d'outras máis grandes de fora. Y, cómo non, as ideas qu'os empresarios tein pensando nel porvir.

D'estos aspectos, entre outros, han a depender as vinculacións máis ou menos fortes que teñan col territorio nel que s'encontran y, al cabo, ter úa valía máis ou menos grande dentro dos procesos de desarrollo local.

Empresarios que surxiron na comarca

El xurdir d'estas agroindustrias nun se debéu al cambeo d'emplazamento d'empresas vidas del resto d'Asturias ou das zonas metropolitanas. A fonte principal prá creación das empresas é el empresario local. Os empresarios amostan úa clara orixe comar-

cal, sendo nacidos en dalgún d'estos conceyos, que son ademáis os conceyos nos qu'instalan as súas empresas.

Razóis pra ello son el ter un pedazo de tarrén alxeito nel qu'instalalla y, nel caso d'antigos trabayadores, el ter coñecementos respeito a quén pode suministrar materiales ou sobre únde fer as ventas.

Pódese falar d'úa relación de carácter territorial entre el lugar de nacemento dos empresarios y el lugar d'instalación da súa industria, que vén a consistir en qu'os empresarios siguen residindo nel mesmo lugar y son nacidos del mesmo conceyo, ou d'un vecín, unde a súa industria ta instalada.

Ún dos camiós pra chegar á condición d'empresario é a creación d'empresas por antigos trabayadores que botan mao da súa experiencia práctica ademáis d'heredar un pequeno establecimiento industrial, incluíndose neste caso os artesanos qu'heredaron pouco máis qu'a tradición familiar. Nun é rara a transmisión da empresa en herencia pola que pasa dos antigos empresarios a os novos, de padres a fiyos, permitíndose asina a súa continuidade. Y esta transmisión en herencia acostuma a ferse contando xa el fiyo con dalgúa experiencia nel llabor.

Se ben esto é el que máis se dá, dalgús tomaron a iniciativa de novo, contando con úa experiencia distinta nun empezo, sendo pois empresarios da primeira xeneración.

Outro dos xeitos que máis se dá é aquél pol qu'un antigo trabayador da industria chega a empresario por conta propia, en dalgús casos dentro da mesma empresa

na que xa vía trabayando. É ben escasa a participación dos emigrantes, col qu'el pretendido papel dos forasteiros nel desarrollo agroindustrial da comarca queda abondo mermao.

Ademáis d'estos camiós pra chegar a empresario, tamén se dan casos nos que s'agrupan os coñecementos prácticos, xunta a formación de peteiros de socios que poin a andar novas empresas. Estos socios cuntan con coñecementos prácticos qu'avezan a ir axugaos con dalgún socio tamén con certa formación. Esta xuntura de coñecementos, sobre todo tendo en conta as redes informales d'asesoramento das que botan mao os socios, explica el surximento de dalgús empresas.

Un aspecto máis a ter en conta é a presencia de dalgús empresarios de condición social máis ben baxa —con padres llabradores ou trabayadores industriales— y que cuntan con úa formación escasa, en vez de vir d'úa condición social con máis folgos. Este feito pon á lluz a relación fonda qu'hai entre a sociedade local y as agroindustrias da comarca.

Con esto, a formación que tein os empresarios é baxa, sendo os estudos escasos el máis das veces:

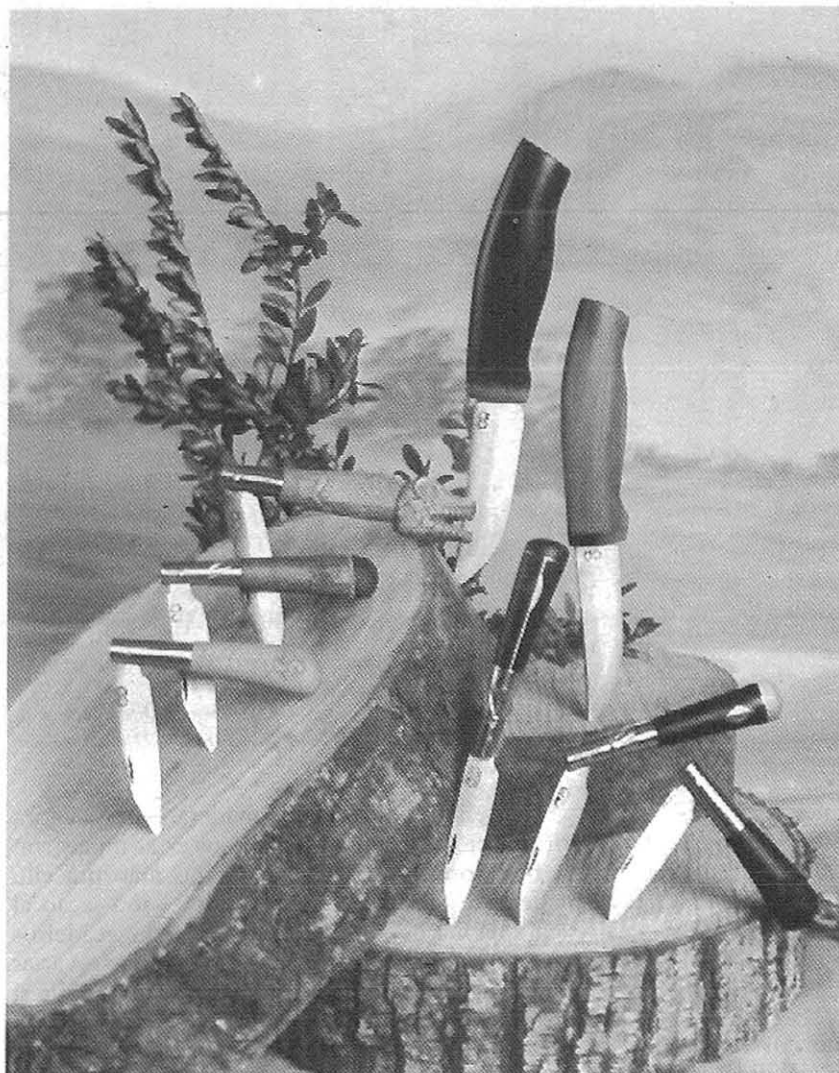


Foto: FOTO CINE TOMAS

alredor de dous tercios dos empresarios nun ten máis qu'a escola; el tercio restante ten estudos secundarios ou superiores. Y este feito guarda relación col camín coyido prá chegada a empresario, qu'é el d'empezar pollo xeneral sendo un trabayador manual da agroindustria que ve ascendendo y chega a abrirse paso fora da fábrica; d'ei a instrucción escasa con que cuntan.

A súa condición social fai qu'os aforros personales nun sían abondo pra ter el capital de partida col qu'arrancar a empresa. Aveza a botar mao dos aforros personales, amecendo dalgún aforro da familia y, sobre todo, pidindo empréstanos a os bancos. Inda éste sigue sendo el xeito de ferse con cuartos pras empresas condo xa tán en funcionamento.

Empresas axugadas al territorio

Foron nacente estas empresas dende os empezos del siglo, condo con medios máis ben escasos empezou a trabayar dalgúa serra de madera. A partir d'ei, y sobre todo entre os anos sesenta y oitenta, pareceron el resto de serras, el máis das panaderías, dalgúas cooperativas... y sería na década dos noventa condo outras empresas, sobre todo as pequenas

empresas artesanas, botaron a andar, xa con planteamentos de máis modernidá y aproveitando parte d'ellas programas das administracións pral desarrollo da comarca Ozcos-Eo.

A súa distribución na comarca responde a razóns d'estratexa empresarial, ás diferencias qu'el territorio ofrece na Marina ou na Montaña, á tradición coa que conta el lugar de nacemento del empresario...

As serras de madera, industria que precisa de cantidades grandes de materiales pra ser trabayaos, avezan a tar en conceyos da Marina. Encóntranse estas serras en Castripol y na Veiga, conceyos miyor comunicaos cos centros de suministro de materiales y de compra das produccióis, tanto por carretera como por ferrocarril.

As panaderías compóin outro grupo d'agroindustrias, tanto pola súa situación nel territorio, como polos rasgos que estreman as súas produccióis del resto d'empresas. A cercanía á clientela resulta obrigada nestas empresas pois al consumirse os productos cadaldía supón al empresario llevallos, nel máis dos casos, á porta dos clientes. Son agroindustrias que precisan de menos cantidá de materiales prá fabricación, feito que permite un certo distanciamiento das miyores carreteras.

Pollo tanto, encóntranse máis estragayadas pola comarca, tando presentes en cuase todos os conceyos.

Un terceiro grupo, máis vario, é el del resto d'agroindustrias de muitos tipos, que se reparten d'acordo a razóns tamén diferentes; os criadeiros de moluscos na Ría del Eo, cooperativas de gao na zona da Montaña... Así y todo, atopamos dalgúas empresas xuntas, sobre todo as pequenas empresas artesanas de Taramunde, respondendo en parte á importante tradición artesana del conceyo. Empresas de queixo, mermeladas, sidra, mel... vincúlense na tradición del quefer artesano, al tempo que tán en sintonía col mercao local y con outros mercaos novos, como el turístico que xira en torno a este conceyo. El artesanía dos alimentos axuga, al igual qu'outras muitas artesanías, con clientelas novas y en alza.

Se a vinculación das agroindustrias coa comarca se nos amostra pola súa localización nel territorio, tamén se ve pola súa natureza xurídica. Se a comarca conta con estas empresas, débese á creación de centros novos, autónomos, surxidos del llabor dos empresarios da terra, sin qu'houbese úa acoyida de sucursales dependentes de grandes empresas d'outras zonas, nin tan sequera de contratas por parte d'éstas. Son empresas pequenas y autónomas, que surxiron de



Foto: FOTO CINE TOMÁS

modo claro d'úa medría local y con estratexas empresariales d'acordo col territorio nel que s'encontran.

A calidá como porvir das produccióis

A modernidá impón cambeos que col tempo poden chegar a ser os que determinen a viabilidá das produccióis. Entre estos cambeos ta el da *calidá*, elemento a ter en conta nun mercao aberto a produtos de cualquer llugar, a baxos precios dalgús; al cabo, produtos que supóin úa forte competencia pra os locais.

Cómo fer valer *lo local* pasa a ser ún dos llabores de primeiro orde nos queferes da produción. Fai falta atopar a clave pra llograr produtos que teñan daqué que los estreme del resto de produtos aparecidos. Esto permite a súa conecencia polla xente, sempre qu'haxa daqué que xustifique a súa compra.

El territorio comarcal volve a ter muito que dicir en conto ás produccióis das agroindustrias igual qu'el ser máis ou menos alxeito pra establecer búas comunicacióis, os tipos de tarrén máis ou menos bus pral llogro de materias primas, el clima máis ou menos favorable pra dalgúa fase del trabayo fora da fábrica... A comarca Ozcos-Eo ten un rasgo claro en conto ás produccióis: máis qu'a baratura, el qu'estreme as súas produccióis del resto ha a ser a calidá. Y a calidá pasa a ser a razón d'un *valor amecido* novo, unde os produtos tradicionais refórmansé d'acordo a os cambeos qu'os tempos esixen: calidá nas materias primas, calidá nos trabayos y calidá na presentación final. Por ello as agroindustrias viran nel sou quefer, valoran lo que yes é tradicional, promoven novas produccióis, en definitiva acoyen os cambeos.

É por ello qu'as serras de madeira —hasta agora con produccióis encamiadas a abastecer ás minas con traba, bastidores, costeiros..., botando mao pra ello de madeira de pino y ocalito y fendo el sou secao al aire en talameiros— tán pasando a ter secadeiros pechaos, y cuntan con proxectos d'axuntarse varias serras pra fabricar laminaos con maderas máis nobres, de máis calidá y pollo tanto de máis valor amecido.

É por ello qu'as panaderías tradicionales, que vían fendo pouco máis qu'el pan de sempre, van acoyendo a feitura de novos produtos. El consumo de pan nun vei a máis y ello soluciónase con máis variedade nel qu'ofertan. Dalgúas d'ellas xa poin a disposición dos compradores, ademáis del pan, bollos, empanadas, bizcoitos... nos qu'úa feitura artesana dá fe da súa calidá.

El resto das agroindustrias vei acoyendo tamén con agayo os cambeos que se precisan. Sobre todo as que tein métodos artesanales de produción, dan llugar a úa oferta nova de produtos, botando mao das materias primas da comarca, usando frutas, herbas, leite, mel... que se tresforman en produtos como mermeladas, sidra, llicores, queixos, cremas de mel... Son produtos que tein cadaldía úa miyor acoyida polla xente, dalgúa d'hasta muitín llonxe.

Y é qu'a comarca, a pouco que miremos pra ella, amóstranos úa medría que resulta nova pra muitos, unde é a xente da terra a que bota a andar, na que se tein en conta os aspectos da tradición y tamén da modernidá, unde s'axugan os conocimientos de sempre cos adelantos d'agora.

Mirando de nun perder de vista el qu'é de sou, col norte posto na calidá, a medría da comarca tenta d'ir pol bon camín y el futuro trai úa fruxe que vén a ser como da casa.