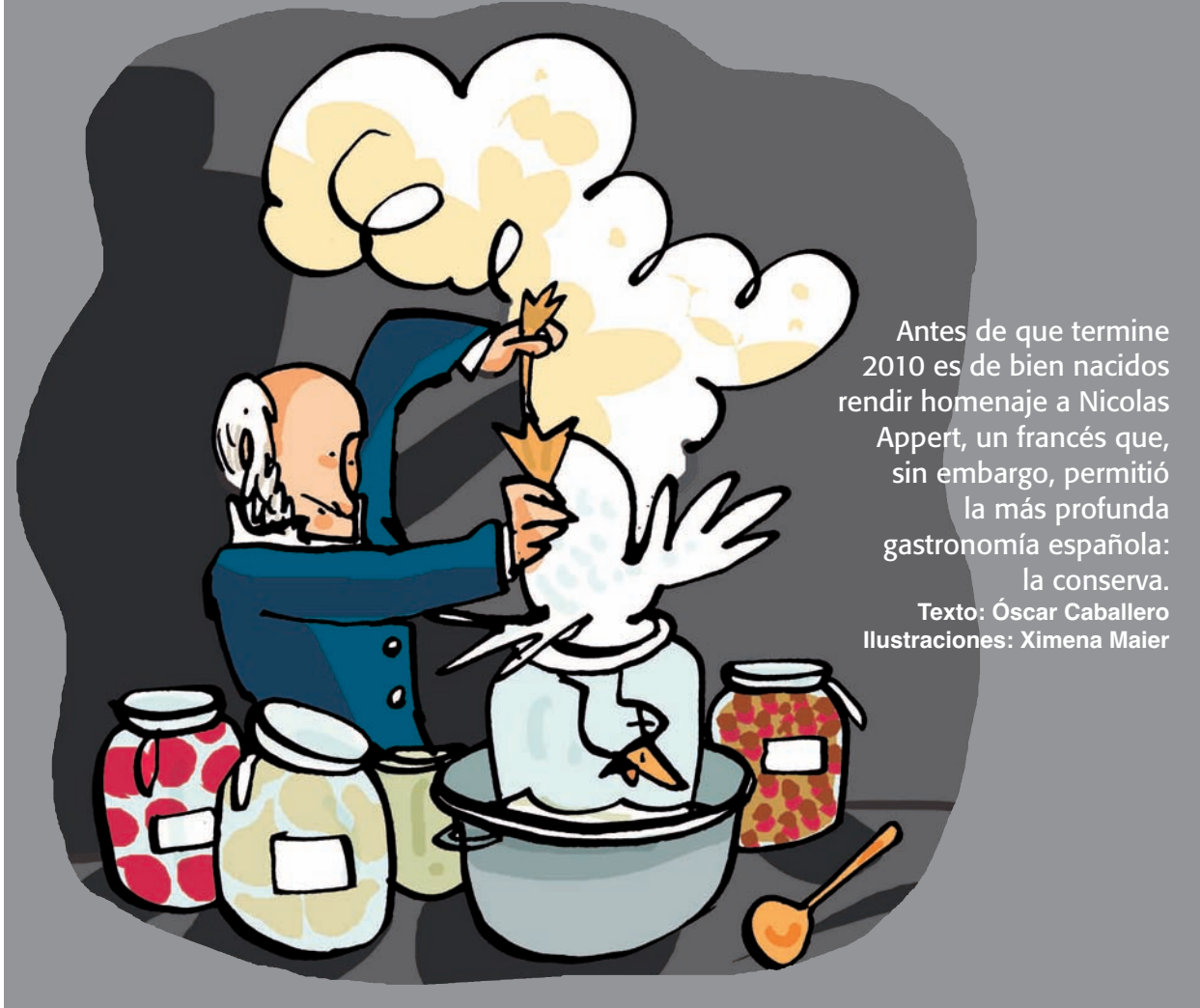


# DOS SIGLOS

## dando la lata



Antes de que termine 2010 es de bien nacidos rendir homenaje a Nicolas Appert, un francés que, sin embargo, permitió la más profunda gastronomía española: la conserva.

Texto: Óscar Caballero  
Ilustraciones: Ximena Maier

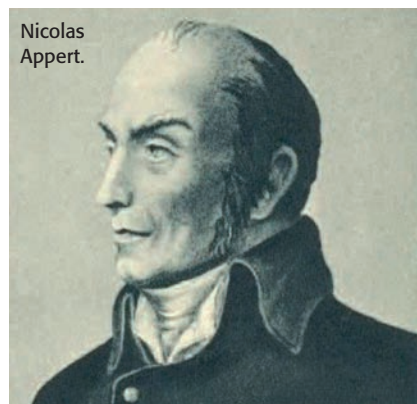
**E**n fin, gastronomía española y negocio universal. Este año, el tailandés **Union Frozen Products** pagó 680 millones de euros para quedarse **MW Brands** y convertirse en líder mundial de las conservas de pescado.

Un año antes, China, primer consumidor mundial de tomates, reivindicaba el segundo puesto en la producción de tomates de lata, tras el californiano **Morning Star** y sus tres millones anuales de toneladas del fruto (la primera empresa europea, novena en el ranking, *sólo* produce unas 600.000 tn). ¿Más? En 2008, Europa produjo más de 25.000 millones de latas.

Y es todo culpa de *Nicolas Appert*, nacido en 1749 en Champagne, noveno hijo de un matrimonio de posaderos y por lo tanto forzado a deshabilar: en 1760 ya trabaja para un espe-

cialista en comidas preparadas, un *catering* de la época; con los rudimentarios sistemas de la época, salazón y nieve de montañas, aprende a conservar alimentos. En 1772 está en las cocinas del duque del Palatinado. El duque muere en 1775 y su viuda, la condesa de *Forbach*, lo guarda en su castillo de Mosela. Se independiza en 1784 con **La Renommé**, en el 74 rue des Lombards, de París, cerca del mercado central: platos preparados y dulces; frutas y verduras. Pero sus 40 años los celebra, el 17 de noviembre de 1789, en plena Revolución. Años inciertos y de prisión fácil: encerrado sin acusación, liberado sin razón, *Appert* se refugia en Ivry-sur-Seine, entonces pleno campo, al sudeste de París.

Sabe por experiencia que secar, salar, ahumar, confitar en azúcar o grasa y guardar en vinagre o alcohol, los métodos co-



Nicolas Appert.

## TODO ESTÁ EN LOS LIBROS

En 1999, *Jeanne Laffitte*, librera, editora y restauradora de Marsella, reeditó el manual que *Appert* publicara, en 6.000 ejemplares, 200 para el Gobierno, como edición del autor. Allí explicaba que “el procedimiento consiste en:

1. Encerrar en botellas o botaes (tarros) las sustancias que uno quiere conservar.
2. Cerrar las botellas con tapón de corcho y con cuidado porque de tal gesto depende el éxito del procedimiento.

3. Someter las sustancias al agua hirviente de un baño maría, durante un lapso más o menos prolongado, según la naturaleza del producto”. Aun en 1831, en su *Le livre de tous les ménages*, *Appert* se anticipa: explica cómo *appertizar* –pasteurizar *avant la lettre*– leche y cerveza. Esa es la obra que *Louis Pasteur* leerá con atención. Por algo *Pasteur* se forró y *Appert* murió en 1841, sin un duro y fue enterrado en la fosa común.

¡Ah! Lectura imprescindible, en castellano: *Las conservas de pescados y mariscos en la gastronomía del siglo XXI*, editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, financiado por los fabricantes de conservas (**Anfaco**), con fotos de *Sacha Hormaechea* y coordinación editorial del sabio *Ismael Díaz Yubero*.

nocidos para conservar alimentos, se cargan sus virtudes sin garantizar longevidad. En 1795, es decir 70 años antes que *Pasteur*, *Appert* descubre –beneficio del oficio– que el calor conserva.

Como buen *champenois*, se sirve de las espesas botellas de su tierra, sólidas para soportar la fermentación. Pero las encarga con un cuello más amplio. En 1802, en Massy, funda la primera empresa de conservas del mundo. Cuatro años más tarde la Marina ensaya sus preparaciones, con éxito.

Y eso que ignoran, como el propio *Appert*, que aquellas conservas preservan del temido escorbuto: conservan, nunca mejor escrito, las vitaminas.

## Un gran “invento”

El Gobierno le da dos opciones: patente a su nombre o, a cambio de un premio de 12.000 francos, divulgar su técnica. *Appert*, que no por nada había sido revolucionario, publica en junio de 1810 *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, manual de todas las conservas, inmediatamente traducido en inglés y alemán. Apenas dos meses más tarde, un tal *Peter Durand*, obtiene del rey *Jorge III* de Inglaterra la patente 3372 por “un método de conservación de alimentos perecederos”, que dice haberle sido “comunicado por un extranjero que vive en el extranjero”.

En 1814 Inglaterra, diplomática, nombran Bienhechor de la Humanidad al francés. Pero ese mismo año la firma inglesa **Donkin, Hall and Gamble**, propiedad de *Bryan Donkin* y *John Hall*, aprovecha el adelanto industrial del Reino Unido para reemplazar las botellas por latas de hierro blanco.

Detalle: habrá que aguardar a 1866 para que un norteamericano, *J. Osterhoudt*, patente el primer abrelatas. Era hora: desde 1819 había latas de conserva *made in America*, fabricadas en Nueva York por el inglés *Thomas Kensett*.

La llave universal, en la que se enrosca la cubierta de la lata de sardinas, es de 1894. Y las latas de acero con abridor incorporado llegan en 1932. Más fácil, la lengüeta de las latas de gaseosas, de 1979. □

