

Estás en: El Comercio Digital > Noticias Asturias > Noticias Avilés > **Una vida rodeado de patatas**

EL PERFIL MARTÍN SEDANO

Una vida rodeado de patatas

17.10.10 - 02:25 -

Martín Sedano vende cebollas, ajos, limones y sobre todo, patatas, muchas patatas. Más o menos, unos catorce millones de kilos al año. Le viene de familia. Su padre, Miguel Sedano, llegó a Avilés allá por 1954. Venía de Campino de Bricia, un pueblo próximo a Arija. Como tantos y tantos paisanos suyos, un día dejó su tierra para labrarse un futuro mejor. No en el campo, sino en la entonces floreciente industria. Inició su andadura en Govasa, después pasó a Ensidesa y finalmente se asentó en la plantilla de Cristalería Española. En 1954 se casó con su mujer, Natividad, y un año después nació su primer hijo Martín Sedano.

Su padre, Miguel Sedano, fundó la empresa en Versalles en 1965, once años después de llegar a Avilés para trabajar en la industria

Miguel era un hombre inquieto, trabajador. No le gustaba estar parado. Deseaba progresar y poco a poco, tras cumplir su jornada laboral, comenzó a vender manzanas, quesos y patatas, un producto cuya siembra era muy habitual en su tierra y que por tanto, conocía bien. Lo que empezó siendo un complemento a su trabajo en la fábrica acabó convirtiéndose en un negocio que hoy, 45 años después, sigue vivo.

Patatas Sedano abrió sus puertas en Versalles en 1965. Martín, entonces un chaval de once años, le ayudaba por las tardes, bien cargando mercancía en el almacén o acompañando a su padre en el motocarro que utilizaba para el reparto. Ahora es el gerente de la empresa, que se ha trasladado a una nave del polígono de Las Arobias. Como buen empresario, sabe vender su producto: «Las patatas no engordan tanto como se dice, aunque claro, tampoco conviene comerlas todos los días», asegura.

El negocio ha evolucionado, adaptándose a los nuevos tiempos. Lejos quedan los años en los que las patatas llegaban al almacén en sacos de 50 kilos. A partir de ahí, todo se hacía a mano. Se descargaban, se les sacudía la tierra, se envasaban en sacos más pequeños y de nuevo al camión para iniciar el reparto. Ahora los sacos pesan 25 kilos, aunque también los hay de hasta 1.200. Llegan paletizados, y se descargan con máquinas.

Lo que más ha cambiado es que de dos décadas para acá, la mayoría de las patatas se lavan antes de volver a ser envasadas y etiquetadas, lógicamente mediante un proceso mecanizado. La mano del hombre sólo interviene en el último momento, para desechar aquellas que estén rotas o podres.

El tamaño también importa: si tienen menos de 50 milímetros de diámetro, van a para el ganado. Como dicen Martín, «ahora es que también se come con el ojo». Lo importante es la apariencia, para que resalten en la estantería del supermercado, no lo esencia, y la consecuencia es que el producto se encarece.

Otra cuestión que ha cambiado con los tiempos es la cultura culinaria. En lo que a la patata se refiere, ha ido a peor. Hay patatas, como la variedad Agata, excelentes para asar o cocer y que sin embargo, pierden mucho al freír. «La gente compra patatas, sin más, sin pararse a pensar. Hay patatas para freír, para tortilla, para cocer, para guisar...». Martín cita a Francia como ejemplo de país rico en cultura de patata. «Allí saben lo que comen. He llegado a ver restaurantes con cartas específicas, en las que ofrece distintas variedades», asegura. Esa falta de cultura repercute en el consumo, aunque «poco a poco, la gente empieza a convencerse de que no todas las patatas son iguales».

En España, lejos de lo pudiera parecer, nos se comen muchas patatas. La media se sitúa en 43 kilos por habitante y año, muy lejos de los 157 que se ingieren en Irlanda.

De Francia

Casi todas las patatas que llegan a Patatas Sedano y a la mayoría de los mayoristas vienen de Francia, principalmente de la mitad norte del país. Sólo durante el verano el producto es nacional, de Andalucía en los meses de mayo y junio, de Valladolid y Salamanca entre julio y finales de septiembre. Son las llamadas patatas nuevas, de final piel y más sabrosas, pero menos duraderas. Variedades hay muchas, en función de su forma, del color de la carne, más blanca o amarilla, el grosor de su piel y otro muchos factores. En Asturias, la producción es testimonial, minorista, para autoconsumo o para el ganado. Antes se sembraba en lugares como Navía, «pero ahora los jóvenes no quieren vivir en el campo».

Martín se pasa muchas horas al día en la empresa. El negocio de la patata empieza a moverse temprano, a las seis de la mañana, y la jornada se prolonga hasta las ocho. El nacimiento de su hija, de siete años, ha cambiado su vida, y se siente un privilegiado. La tuvo con 47 años, y hasta entonces, reconoce que tuvo tiempo para disfrutar de la bicicleta, la montaña y el turismo de mochila, sus grandes aficiones.

En Patatas Sedano, las claves del negocio siguen siendo las mismas, las que le inculcó su padre: la calidad del producto, el precio, la seriedad y el trabajo.