Javier, Miguel y Manuel Galera

EL SABOR DEL MAR EN UNA LATA

Texto
ISMAEL MARTÍNEZ

No vienen del mundo del mar, pero sí conocen el de los conserveros. "Nuestros abuelos por parte de padre tenían una humilde industria de conservas de tomate y pimientos", rememora Manuel Galera (Madrid, 55 años), el mayor de los tres hermanos que han creado Canthynnus, una empresa de distribución de latas de pescado y marisco *gourmet* con un trasfondo ecologista. Manuel es matemático, mientras que sus hermanos Javier (Madrid, 52 años) y Miguel (Madrid, 46 años) son, respectivamente, ingeniero de caminos y economista. Durante el confinamiento, se dieron cuenta de que era el momento de lanzar su proyecto. "Según la consultora McKensey, el comercio electrónico creció en ocho semanas lo que se esperaba que creciera en diez años", señala Miguel.

Los proveedores de la comida que hay en el interior de las latas de Canthynnus son, en su mayoría, conserveros tradicionales de Galicia, cuyo producto fue elegido personalmente por los hermanos de acuerdo a criterios de calidad y sostenibilidad con el medio ambiente. Porque el compromiso con el mar, al que los fundadores dicen tratar de "homenajear" con su iniciativa, es otra de sus señas de identidad, según explica Javier: "Por cada lata que vendemos, retiramos entre 100 gramos y un kilo de plástico del Mediterráneo, y parte de nuestra facturación se destina a proyectos de investigación para reducir el impacto del CO_2". Mediante un modelo de suscripción mensual, los usuarios de Canthynnus pueden recibir las latas que seleccionen o *packs* combinados, algunos de ellos con opciones de maridaje incluidas. Con el compromiso, agrega Manuel, de "sorprender y llevar nuevas historias cargadas de sabor a mar".

De diseño *vintage*, las latas de Canthynnus, con un cuidado estilo y diseño artístico en el etiquetado, convierten lo *gourmet* en cómodo y accesible.

Más de
150
kilos de plástico
han sido retirados del mar Mediterráneo y sus playas por la empresa de conservas Canthynnus desde que el proyecto comenzase en 2020.