



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
CULTURA, LINGUA
E XUVENTUDE



museo
conserva



Fundación Clúster de Conservación
de Productos del Mar



museo
conserva

Memoria gráfica

la publicidad en conservas

Masso
por
*Federico
Ribas*

Prólogo

Federico Ribas fue una figura clave en la publicidad española y un pionero en la industria conservera, donde su impacto es indiscutible. Su trabajo para Conservas Massó no solo consolidó la imagen de la marca, sino que también transformó el diseño gráfico de las conservas en una poderosa herramienta de comunicación visual. Ribas revolucionó el concepto de publicidad al integrar un enfoque estético con ilustraciones de mujeres modernas y elegantes, junto a un componente didáctico que enseñaba a los consumidores los beneficios del producto, y los hábitos saludables como el consumo de pescado.

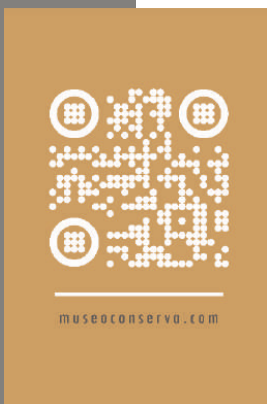
Para la industria conservera, Ribas creó campañas que no solo vendían productos, sino que asociaban las conservas con un estilo de vida moderno y saludable. Este enfoque redefinió la relación entre producto y consumidor, en un periodo en que los alimentos enlatados pasaban de ser una novedad a una parte esencial de la vida cotidiana. Junto a Pedro Prat Gaballí, en la Agencia Veritas, revolucionaron la publicidad en España, no solo por sus estilizadas ilustraciones y los mensajes sugestivos sino como los artífices de la publicidad moderna.

El diseño gráfico aplicado a las conservas permitió que estas, gracias a figuras como Ribas, adquirieran un lugar en el imaginario social como símbolo de modernidad, bienestar y sofisticación. Este álbum ofrece una visión del trabajo publicitario de Ribas en las conservas de pescado a través de la campaña para Massó Hermanos, S.A.

El álbum que presentamos documenta la rica herencia cultural y artística de Galicia a través de la obra gráfica de Ribas. Sus creaciones no solo embellecieron productos, sino que también reflejan una era de cambio y modernización en la comunicación visual. Esta publicación incluye recortes de prensa y el catálogo de productos que diseñó para Conservas Massó en 1924, subrayando su papel en la definición del modelo de mujer moderna y elegante de los años veinte y treinta.



MUSEO
CONSERVA



Index

	BIOGRAFÍA	6
	CATÁLOGO DE PRODUCTOS MASSÓ DE 1924	8
RECORTES DE PRENSA: AGENCIA VERITAS PARA EL MERCADO ESPAÑOL		24
	RECORTES AGENCIAS LATINOAMERICANAS	30
ANÁLISIS DE SLOGANS Y MENSAJES PUBLICITARIOS		35
	CONCLUSIÓN	44



BIOGRAFÍA

Federico Ribas Montenegro (Bouzas, Vigo, 1891 - Madrid, 1952) tuvo una profunda conexión con el mar, tanto por sus raíces familiares en la industria conservera como por su estrecha relación con los hermanos Massó. Su padre dirigía un negocio de efectos navales en Vigo, y su tío era el propietario de Conservas Ribas, otra importante conservera viguesa, lo que lo emparentaba con las poderosas sagas industriales del mar, como la familia Barreras Massó. Esta herencia familiar lo vinculaba profundamente con la industria de la mar gallega, su destino parecía alejarse inicialmente del arte.

Sin embargo, su determinación lo llevó a emigrar a Argentina, donde se formó como ilustrador de manera autodidacta. Allí comenzó a trabajar como dibujante, ganándose un lugar en el mundo editorial. Su talento, y como no podría ser de otra manera en la Belle Époque, lo dirigió a París, donde colaboró con las grandes revistas de la época y donde su estilo fue marcado por las corrientes artísticas anteriores a la Primera Guerra Mundial. Durante su estancia en París, se casó, y al estallido de la Gran Guerra, decidió trasladarse entre Madrid y Vigo, alternando su vida profesional con los vera-

nos en Bueu y Beluso, localidades gallegas vinculadas a la industria conservera y pesquera.

La amistad con los hermanos Massó, dueños de una de las conserveras más importantes en Europa, fue crucial para el desarrollo de una larga y exitosa asociación tanto profesional como personal. Ribas trabajó estrechamente con ellos en la creación de campañas publicitarias para Conservas Massó, ayudando a definir la identidad visual de la marca y posicionándola como un referente en el sector. Esta relación se vio interrumpida trágicamente (de nuevo otra guerra, más dolorosa) con el estallido de la Guerra Civil Española en 1936.

La presencia de Ribas en Bueu no solo reflejaba su vinculación con la industria conservera, sino también con el vibrante contexto cultural de Galicia en esos años. Allí coincidió con artistas como Maruja Mallo, quien también exploró la expresión gráfica de las mujeres del mar que poblaban las localidades de las Rías Baixas, desde una visión mucho más simbólica y universal. El mar y su industria han sido una fuente constante de inspiración.



Catálogo de Productos 1924

Esta sección presenta el catálogo promocional creado por Federico Ribas para Conservas Massó en 1924. Una obra maestra del diseño gráfico, el catálogo está lleno de ilustraciones, fotografías retocadas y cromolitografías que resaltan la calidad y la historia de los productos de Massó.

Cada detalle del catálogo está cuidadosamente elaborado: desde las letras capitales adornadas, al tratamiento de las fotografías de la fábrica enmarcadas en exquisitas guirnaldas, hasta la presentación de las conservas como un producto de lujo.

El catálogo refleja un refinamiento y una exquisitez sin precedentes en la presentación de conservas de pescado. Los elementos gráficos marinos e industriales se combinan con elegancia, la figura de la mujer pescantina con patela se presenta como un símbolo de clase y distinción, equiparable al porte de las mujeres con poder adquisitivo que sienta a la mesa para comer el producto publicitado.

Este tratamiento visual de lujo está dirigido en parte al mercado francés, conocedor y mentor de las conservas, un público que Ribas conocía muy bien.

Las fotografías incluidas en el catálogo son algunos de los mejores documentos industriales de su tiempo. La imagen del personal en la entrada de la fábrica es especialmente impresionante, captura con la vida en Bueu: sus barcos, sus salazones, sus fábricas, sus mujeres trabajadoras y sus pescadores. Las escenas de la fábrica transmiten limpieza, orden, industria, tradición y modernidad, y una notable dignidad, convirtiendo este catálogo en uno de los mejores testimonios visuales de la industria en Galicia, acompañados por los magistrales trazos de Ribas.





Lorsque le poisson est nettoyé et cuit, un groupe d'ouvrières habiles, s'occupant exclusivement de cette opération, rangent convenablement les Sardines dans les boîtes.



Emploi de machines automatiques
indispensable.
pour de travail.

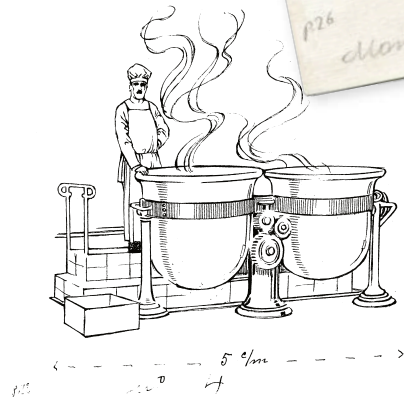
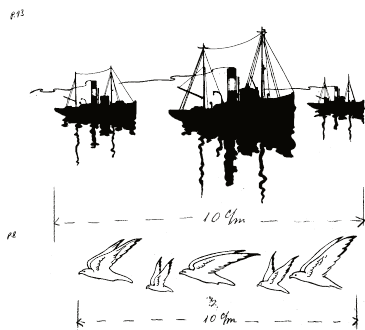


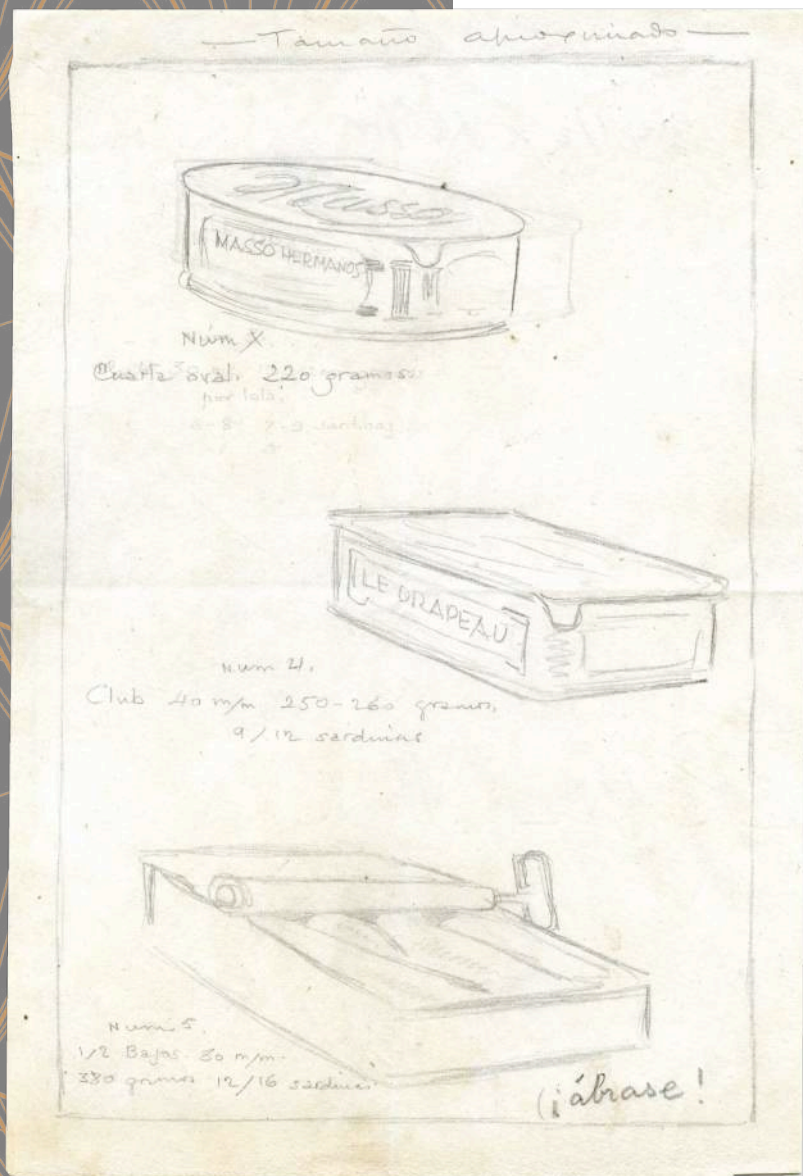
Ces machines permettent l'herméti-

MACHIN

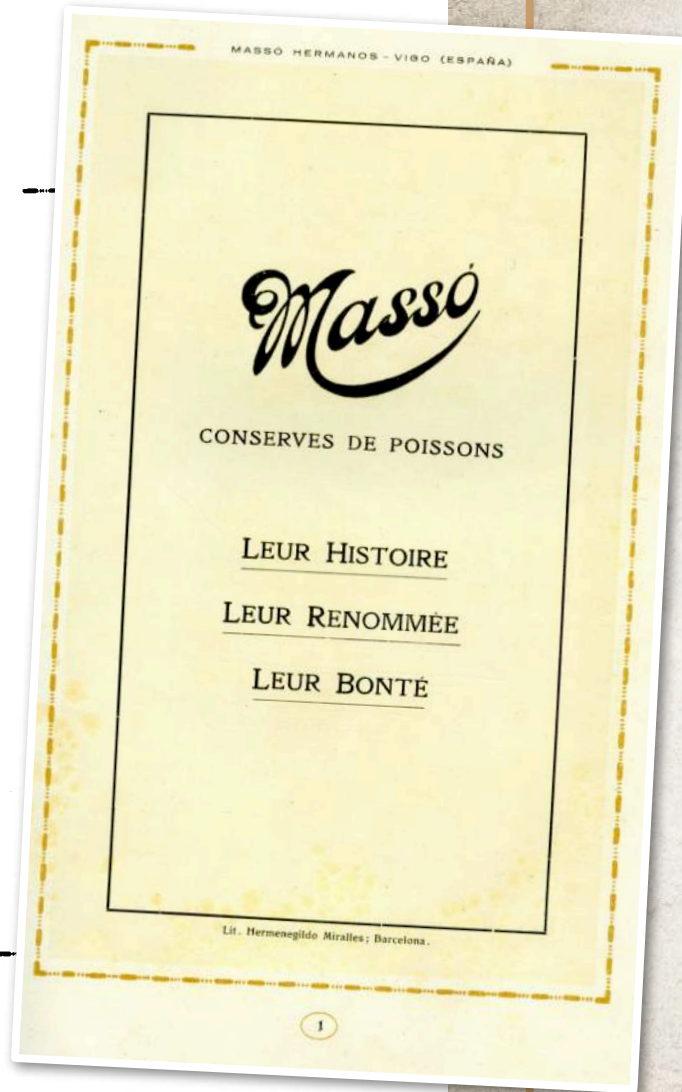


SERVICE DU POINÇON





MASSO HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)

La fabricación KAYREL, est faite avec des Clupeidæes, appelées «Sprats». Cette marque connue est préparée exprès pour l'Amérique.

Sardines à l'Huile
Sardines en
Sauce Tomate

1/4 18 m/m 150 grammes.



Sardines à l'Huile
Club 25 m/m
162 grammes.



Sardines à l'Huile
Sardines en
Sauce Tomate

Club 30 m/m
190/200 grammes.



Sardines en
Sauce Tomate
Club 30 m/m
195 grammes.



Sardines à l'Huile
Sardines en
Sauce Tomate
Club 40 m/m 250 grammes.



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



Sardines Marinées.
4/4 ou boîtes
pesant environ
980/1.000 grammes.



Sardines Marinées.
Triples ou boîtes
pesant environ 3 kilog.



Marca PORRÓN

Sardines Marinées.
Club 40 m/m 250 grammes.



Massó



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)

SARDINES SANS ARÊTE à l'Huile, à la Sauce tomate, Farcies au jambon et au Vin blanc.
 SPRATS à l'Huile et à la Sauce tomate.
 CALMARS dans leur jus, à l'Huile, Farcis au jambon et à la Sauce espagnole.
 BONITE à l'Huile, à la Sauce tomate, Marinée et au Naturel.
 MIETTES DE BONITE pour préparer les Farces, Beignets, Croquettes, etc.
 POULPE à la Marinère, (formule de Sochantre).
 THON à l'Huile, Mariné et en Sauce.
 MERLUCHE à l'Huile, en Sauce à la biscayenne, et en Sauce verte aux pois.
 CONGRE à l'Huile, Mariné, etc.
 CAVIAR NORVÉGIEN pour consommer au Naturel, ou comme assaisonnement en Croquettes ou en Omelette.
 MORUE à la Biscayenne, au Blanc, pour assaisonnements, etc.
 DORADE à l'Huile, Marinée et en Sauce.
 FILETS DE TURBOT.
 FILETS D'ANCHOIS aux Câpres.
 ANCHOIS en Saumure.
 MOULES Marinées, au Vin blanc et en Sauce à la biscayenne.
 LANGOUSTE de l'Atlantique.
 BUCARDES à l'Huile, au Naturel, Marinées et en Sauce à la biscayenne.
 COQUILLES DE St. JACQUES.
 CLOVISSES à l'Huile, à la Biscayenne, à la Marinade, à l'Andalouse et au Naturel.
 HUITRES AU NATUREL, pour assaisonner Mets et Soupes divers.

MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)

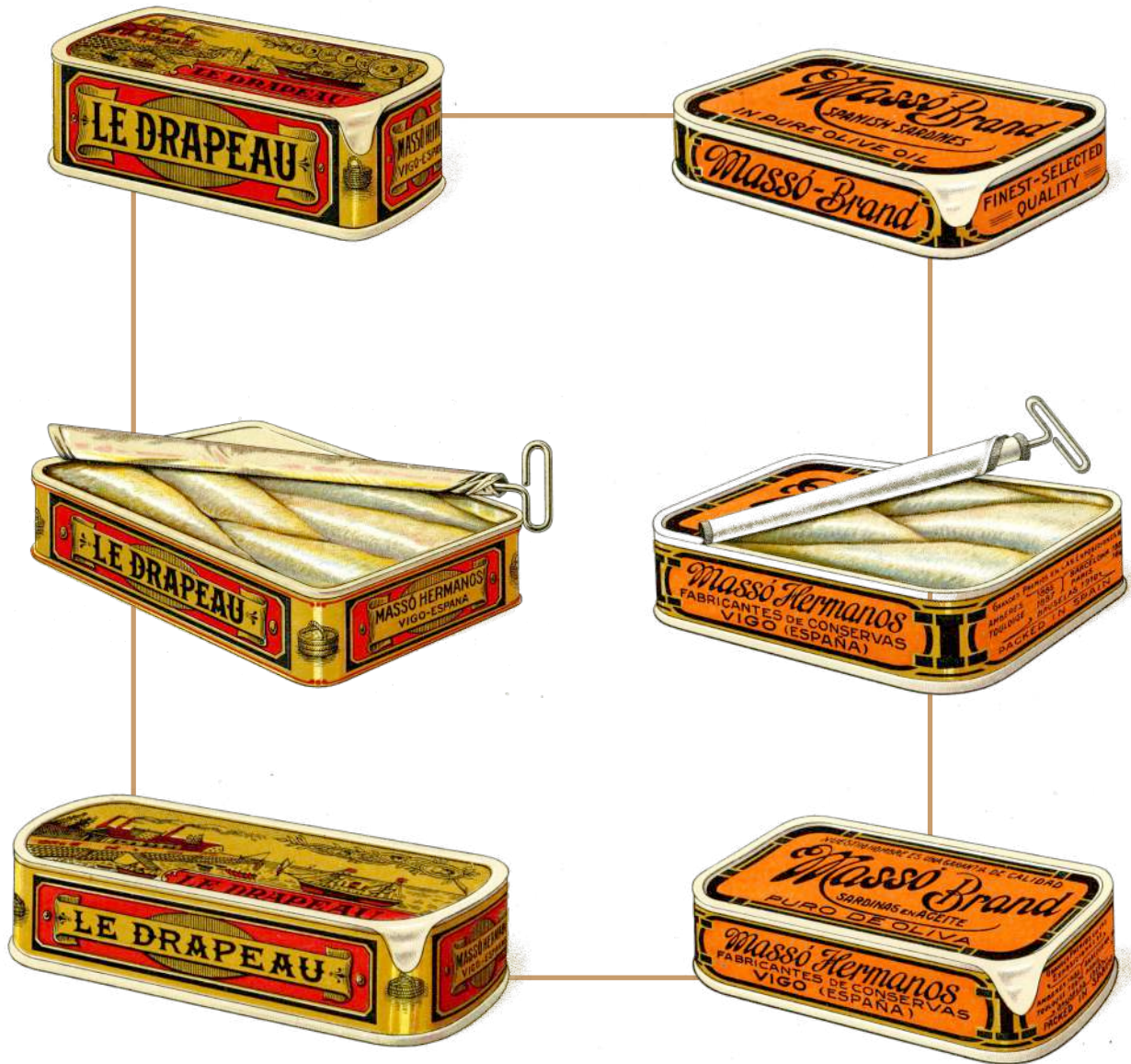
COUTEAUX (Molusques), à l'Huile, à la Biscayenne ou à la Marinade.
 SARDINES salées.
 FILETS DE MAQUEREAUX à l'Huile, Marinés, au Vin blanc et en Sauce.
 BOUILLABAISSE de Marseille, (soupe exquise faite de Poissons variés).
 SOUPE DE CLOVISSES.
 SOUPE D'ECREVISSES.
 BOUILLON-CONSOMMÉ MAIGRE, préparé avec toute une variété de Coquillages et de Poissons frais.
 PETITES ANGUILLES à l'Huile «MASSÓ».
 PÂTE pour Sandwiches «MASSÓ».

POTAGE-CONSOMMÉ «MASSÓ»




Quand on désire faire un bon potage dont on doit prescrire la viande, des difficultés se présentent souvent pour trouver la quantité et la variété des articles nécessaires pour le faire substantiel, et comme son goût agréable dépend de sa composition, il serait très coûteux de se procurer tous les Poissons qui, par leur diversité et leur rareté, atteignent des prix élevés.
 A la demande de nos clients américains, nous avons préparé un POTAGE-CONSOMMÉ qui peut servir à la confection de Soupes exquises, et de quelques spécialités de Soupes maigres: Julienne, Soupe au pain frit, au Vermicelle, au Tapioca, à la Semoule, à l'Oignon frit, aux Légumes, etc.





MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



Sardines
Marinées,
Club 40 m/m
MASSÓ
250 grammes.

POISSONS VARIÉS

Le littoral gallicien est un refuge inépuisable de variétés très appréciées. Chaque jour, des pêcheurs expérimentés, se risquent sur la mer afin d'approvisionner nos USINES des espèces savoureuses qu'exige le goût moderne.

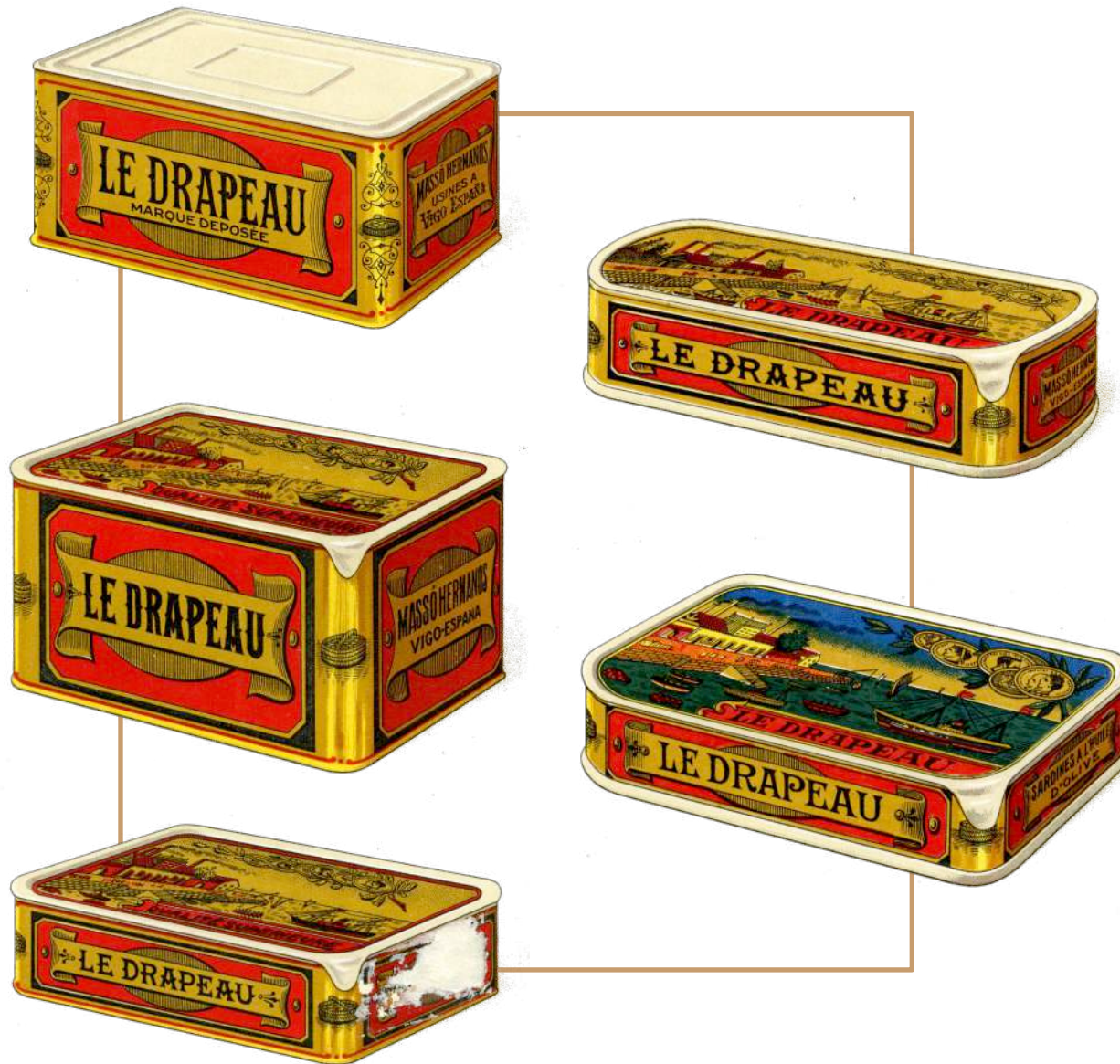
Certaines spécialités que nous fabriquons servent de base à une multitude de mets recherchés qui peuvent se préparer rapidement et d'une façon très simple, telles que:

Calmars au riz. Hors-d'œuvre de Thon.
Moules et Bucardes au riz. Soupes de Poisson.
Thon à la mayonnaise.
Filets de Maquereaux à la vinaigrette.
Pâte de Caviar. Omelette aux huitres, etc.

Afin d'éviter une liste interminable de nos CONSERVES, nous donnons ci-dessous les préparations que nous fabriquons le plus couramment. Celles inscrites en lettres ordinaires sont faites pour être consommées froides, telles qu'elles sont présentées dans la boîte. Celles qui sont indiquées en caractères différents doivent être consommées chaudes, en plongeant la boîte, pendant dix minutes, dans de l'eau bouillante.

SARDINES à l'Huile, à la Tomate, au Citron,
Marinées ou à la *Marinière*.

33



MASSO HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



QUELQUES CONSEILS... CULINAIRES

NOS Produits se conservent longtemps sans que leurs qualités en soient altérées. Les garder de préférence dans un endroit sec et frais.

Quelques unes de nos préparations, faites au goût hispano-américain, telles que *Calmars farcis*, *Calmars dans leur jus*, *Sardines marinées*, *Morue à la biscayenne*, etc., doivent être plongées avant l'ouverture de la boîte pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante (environ dix minutes).

La plupart des CONSERVES DE POISSONS doivent être consommées froides. Quelques gastronomes raffinés emploient un moyen très simple pour améliorer certaines de nos préparations, il mettent les boîtes dans de la glace: *Anchois*, *Filets de maquereaux*, *Sardines au citron*, *Moules*, *Clovises*, qui forment la base de hors-d'œuvre appétissants.

Une des meilleures eaux pour cuire le Poisson, est certainement l'eau de mer.

Le Poisson est un des aliments le plus substantiels et de plus facile digestion; les estomacs délicats le supportent parfaitement et sa valeur alimentaire est bien supérieure à celle de la viande en matières nutritives.

BUREAU DE CONSULTATIONS

Nous avons organisé, dans nos Bureaux de Vigo, un service qui accueille avec la plus grande complaisance les demandes et les remarques de nos clients. Prix et échantillons leur sont soumis, et nous nous tenons à leur disposition pour l'analyse de tous produits alimentaires.

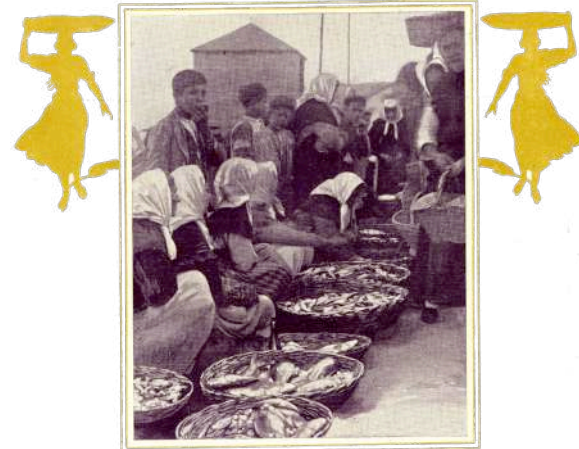
Le succès croissant obtenu par nos CONSERVES, est le meilleur stimulant qui puisse nous engager à poursuivre la fabrication de nos bonnes qualités, avec la sérieuse garantie d'une grande expérience.



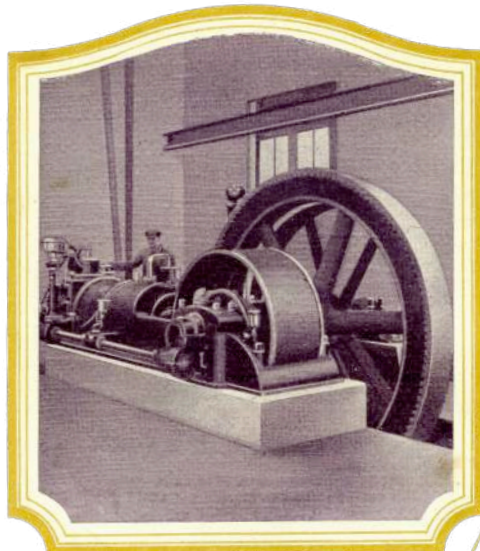
MASSO HERMANOS - VIGO ESPAÑA



Le rivage tout proche de l'Usine, fournit une merveilleuse variété de coquillages. Nous avons un service spécialisé dans la préparation de certaines qualités très demandées par notre clientèle de bons « gourmets ».



Vendeuses de poissons, nouvellement arrivées, devant notre Usine de Bueu.



UN DE NOS MOTEURS



Le découpage des boîtes, dans des feuilles de fer-blanc amène un déchet inévitable. Ces déchets sont emballés pour l'exportation. Après triage, certains morceaux de fer-blanc sont employés à la fabrication des jouets.

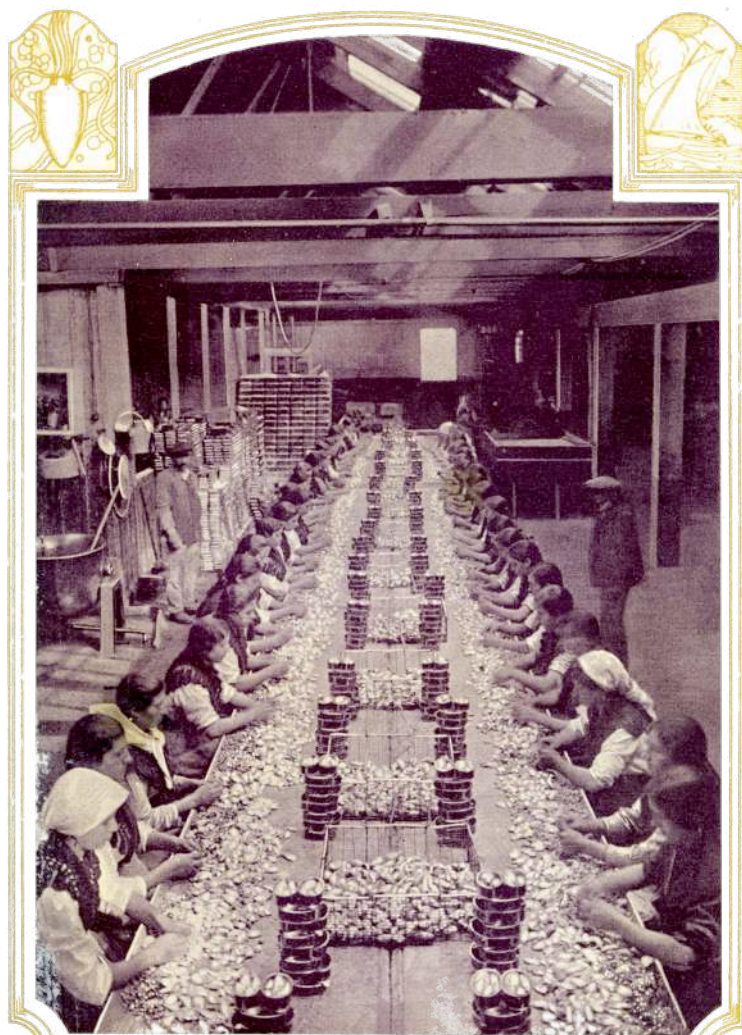


Un bon coup de filet avec les typiques appareils dits «artes jábegas», à 30 mètres de notre Usine.

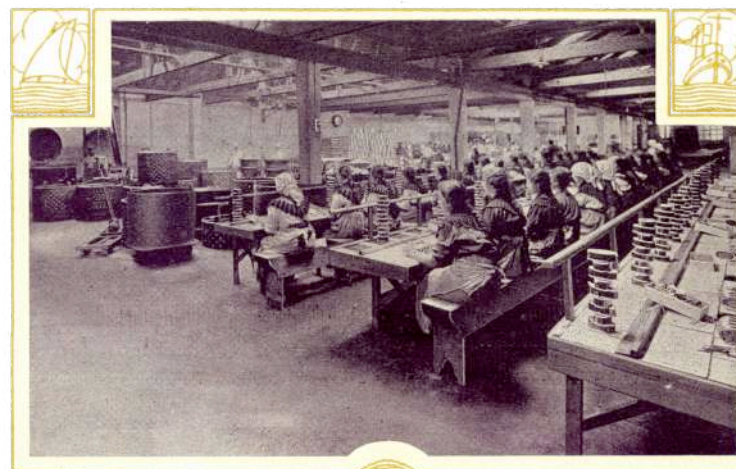
NETTOYAGE DES BOÎTES



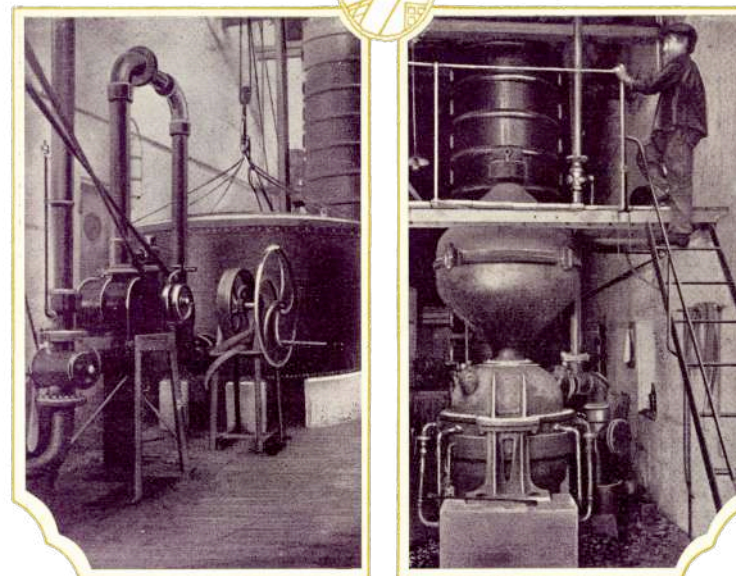
Sortie des ouvriers qui s'occupent spécialement de la fabrication des boîtes.



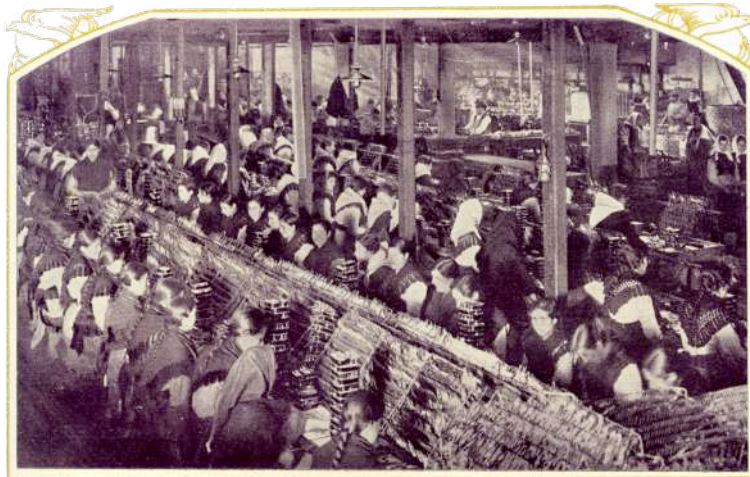
MISE EN BOÎTE DU CALMAR
qu'on appelle ordinairement ENCORNET)
Ce savoureux mollusque, très recherché, doit être scrupuleusement choisi,
sa préparation demande plusieurs opérations
délicates; il ne se pêche que pendant quatre mois de l'année.



ÉTIQUETAGE et ENCAISSAGE



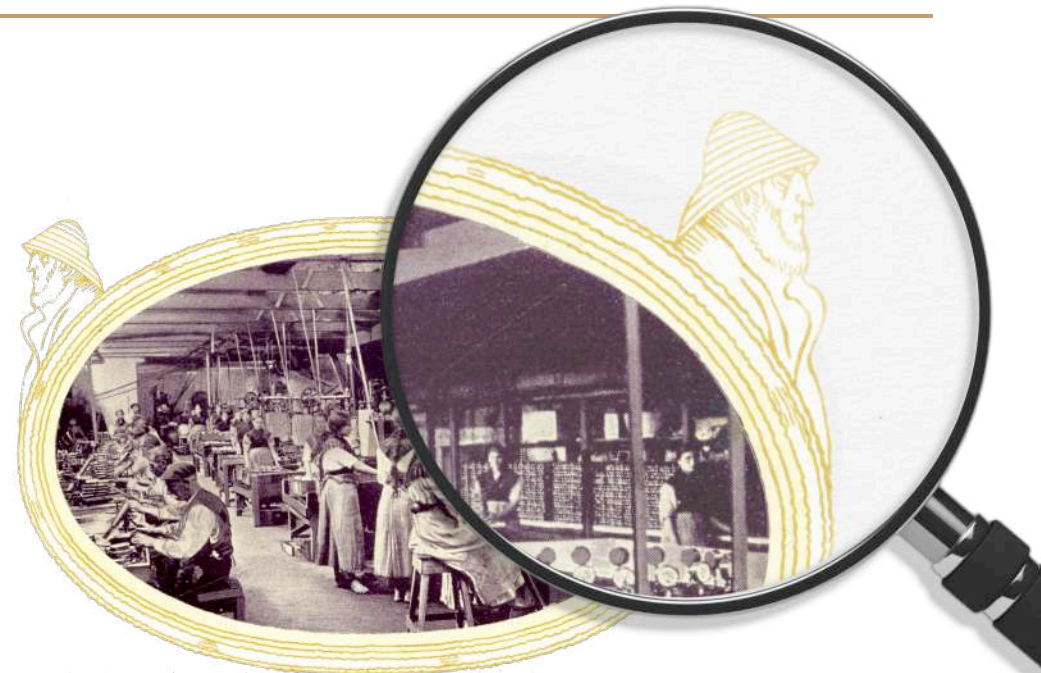
Nos GAZOGÈNES «PIERSON», fournissent le gaz nécessaire aux machines
à souder.



Lorsque le poisson est nettoyé et cuit, un groupe d'ouvrières habiles, s'occupant exclusivement de cette opération, rangent convenablement les Sardines dans les boîtes.



Pour fermer de grandes quantités de boîtes de Conserves, l'emploi de machines automatiques modernes, à grand rendement, est indispensable. Notre production atteint facilement 100.000 boîtes par jour de travail.



MACHINES DE CONTRÔLE
Ces machines permettent le contrôle rigoureux de la fermeture hermétique des boîtes.



SERVICE DU POINÇONNAGE



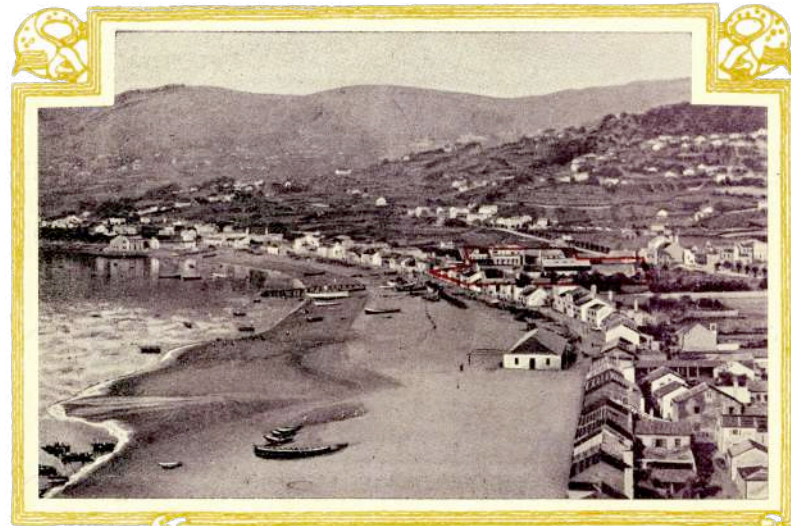
Déchargement des Sardines.



Arrivé des bateaux de pêche.



Dès l'arrivée du poisson à l'Usine, des centaines d'ouvriers sont employés au lavage et au triage de ces énormes quantités de Sardines, opérations qui exigent une habileté et une vivacité considérables.



VUE GÉNÉRALE DE BUEU

(Le trait rouge indique l'emplacement de l'Usine)

Bueu, à proximité des lieux de pêche, est actuellement, par sa situation privilégiée, un des centres de pêche les plus importants de l'Espagne.



FLOTILLE DE VAPEURS DE PÊCHE NOUS APPARTENANT

De construction moderne, et dotés chacun de 40 hommes d'équipage, ces rapides bateaux sont nécessaires à l'approvisionnement régulier de nos Usines.



LE TRIOMPHE DE LA VOLONTÉ

MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



bonnes qualités que les usines bretonnes, avec, en outre, l'avantage de posséder un facteur important pour la lutte: la production peu coûteuse.

Ceci nous engagea à présenter nos différents produits à plusieurs Expositions Universelles, et le succès dépassa nos espérances. Les plus grandes distinctions et récompenses furent attribuées à nos CONSERVES aux Expositions d'Anvers 1885, de Toulouse 1887, de Barcelonne 1888, de Paris 1889 et de Bruxelles 1910, et nous fûmes félicités personnellement par le Comité organisateur de cette dernière.

DEPUIS...



N Avril 1894, la firme MASSÓ HERMANOS s'appropriâ les affaires de la Société MASSÓ, DARGENTON, DOMINGO & C., qui fut dissoute à l'amiable, d'accord avec nos fidèles collaborateurs.

Par la suite, toute notre activité se concentra sur les USINES DE CONSERVES ET DE SALAISONS DE BUEU. Nous donnâmes de l'extension à différents services, construisîmes de nouveaux ateliers dotés d'un outillage moderne, et donnâmes une impulsion gigantesque à la production, employant, sur mer et sur terre, quelque six cents ouvriers.

Dans les luttes sociales, si acharnées pendant ces dernières années, nous nous sommes toujours efforcés de rendre plus étroits les liens qui nous unissent à notre personnel; nous avons tout fait pour que l'ancien accord ne soit pas rompu, et que soit réalisée la devise « Paix et Travail ».

Depuis 1898, une Société de Secours, subventionnée par la MAISON, fonctionne dans notre USINE avec le concours d'un certain nombre d'employés. Aux époques de chômage, de maladies ou d'épidémie, les fonds de cette institution ont secouru de nombreuses misères, et consolé les nécessiteux.



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)

NOTRE NOM EST UNE GARANTIE DE QUALITÉ

UN avantage indiscutable, pour monter une importante USINE DE CONSERVES DE POISSONS, est la proximité des lieux de pêche. Plus elle est établie près des lieux où la pêche abonde, et de qualité supérieure.

C'est dans ce but que l'USINE DE CONSERVES DE BUEU fut établie, exactement dans la magnifique baie de Pontecruda, dans des conditions incomparables pour travailler des Poissons frais et choisis.

Une autre condition nécessaire, pour la fabrication scrupuleuse et sur une grande échelle, est de jouir de moyens suffisants pour procéder soi-même à la pêche.

L'honneur nous revient d'avoir été les premiers espagnols à employer des bateaux et appareils de pêche nous appartenant depuis la fondation de Notre Industrie.

Les anciens « Xelous », les grandes seines tant discutées, les engins nommés « artes-jibogas », et les modernes vapeurs sont des appareils avec lesquels nous nous sommes familiarisés depuis de longues années.

Nous possédons aujourd'hui une véritable flotte de vapeurs de pêche, munis des derniers perfectionnements, lesquels permettent d'amener le poisson à l'USINE, et de le travailler ainsi dans toute sa fraîcheur et dans les meilleures conditions. Depuis l'exquise Merluche, jusqu'à la savoureuse Sardine, dans ses diverses préparations, la pêche est faite soigneusement par un personnel rompu aux dures besognes de la mer.

Aucune dépense ne nous a arrêtés pour fabriquer des produits supérieurs, et nous avons toujours fait usage d'un matériel aussi perfectionné que possible. Notre devise de « travailler bien » a été en tout temps notre pensée directrice, et c'est vers elle que tendent tous nos efforts et ceux de nos techniciens, en produisant des CONSERVES sous un nom qui est aujourd'hui une GARANTIE DE QUALITÉ.



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)



la tête; ce n'est pas que l'usage du poisson puisse faire d'un idiot un savant ou un homme d'esprit, mais le régime ichtyophagique ne peut qu'être très favorable au fonctionnement de la cervelle!

« Cette opinion bien connue du savant suisse, n'est pas complète. Le régime ichtyophagique ne donne son plein rendement hygiénique que lorsque'il s'accompagne de vin blanc. Qu'avec le poisson, chacun boive, comme je l'ai déjà dit, un petit Chablis bien coulant, un soufle Pouilly, un Saumur joyeux, un Alsace léger et diuré-tique, un Anjou fluide, etc., et alors l'usage du poisson sera, contrairement à l'avis d'Agassiz, d'un idiot un savant, et du crétin un homme d'esprit! »

Fragment d'un article paru à l'Exportateur Français pendant la Semaine du poisson, de Boulogne).

LA VALEUR NUTRITIVE DU POISSON. COMPAREE A CELLE DE LA VIANDE

On ne consomme pas en France autant de poisson que l'on devrait en consommer. Cela tient à de multiples causes qu'il serait trop long d'énumérer ici, mais dont la principale repose sur cette croyance que le poisson nourrit moins que la viande et coûte beaucoup plus cher.

« Si l'on compare les divers coefficients de valeur alimentaire de différents poissons, l'on voit que :

« Le saumon, la sardine, le thon, le maquereau, l'aloque ont une valeur alimentaire énergétique supérieure à celle de la viande de bœuf. La sardine, l'aloque, le grenon, la raie, sont beaucoup plus riches en matières protéiques que la viande de bœuf; le rouget, le cabillaud, le mullet, le turbot, le colin présentent une teneur en matières azotées à peu de chose égale à celle de la viande de bœuf.

« Le poisson constitue un aliment qui, pour une valeur nutritive égale ou supérieure à la viande, coûte, en général, moins cher.

(J. Pinard) Docteur en Sciences et Professeur à l'Ecole Centrale.



MASSÓ HERMANOS - VIGO (ESPAÑA)

CONCLUSION

I

Considéré comme aliment plastique, azoté et minéral, pour l'édification ou la réfection des tissus, le poisson de mer possède, qualitativement et quantitativement les caractères chimiques exigibles d'une denrée de grande consommation.

II

Les coefficients de digestibilité des matières azotées et des matières grasses du poisson, sont du même ordre que ceux des principes correspondants d'autres origines animales. Il est connu de tout temps que le poisson, surtout le poisson maigre, est un aliment de digestion facile et que, sous ce rapport, il est bien supérieur à la viande de boucherie. C'est un aliment de choix pour les estomacs fatigués.

Aucun résultat de laboratoire ne vaut celui de cette vaste expérience empirique, faite depuis des siècles sur des millions d'individus.

III

Le poisson n'entre actuellement que pour une faible part dans le ravitaillement en azote de la France et Belgique; il serait désirable de l'y voir s'augmenter dans une forte proportion.

(G. Hinard; Expert Chimiste-Chargé de Mission à l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes).



Recortes de Prensa: Agencia Veritas para el Mercado Español

Entre 1928 y 1936, Federico Ribas trabajó en estrecha colaboración con Conservas Massó Hermanos a través de la Agencia Veritas, que fundó junto a Pedro Prat Gaballí. Sus campañas publicitarias, dirigidas al mercado español, se centraban en promover el consumo de conservas como parte de un estilo de vida moderno, elegante y saludable. Los anuncios diseñados por Ribas se caracterizaban por su enfoque educativo y su estilo gráfico innovador, transformando la publicidad en una herramienta de comunicación que trascendía el simple acto de vender un producto.

La publicidad de Ribas como el mismo comenta, se dirige a las clases, de público femenino que cataloga en seis perfiles: mujeres de clase rica, elegantes, modistas y mecanógrafas, clase media y menestralia acomodada, dejando a parte las clases populares, para las cuales supone que no va el anuncio. Además, concreta que las apelaciones contendrán delicadezas gráficas.²⁶

El mensaje se centraba en educar al consumidor sobre los beneficios del producto, resaltando su valor nutritivo y su papel en una dieta equilibrada, la trazabilidad, el origen y la frescura del producto asegurada en el proceso productivo.

En la mayoría de los anuncios, la sardina es de gran tamaño. Esta representación hiperbolizada buscaba captar la atención del público y simbolizaba frescura y salud.

Ribas prefería un diseño limpio y directo, con un fuerte enfoque en la tipografía para resaltar la marca “Massó” y los mensajes clave del anuncio.

Ausencia de Figuras Humanas: La mayoría de los anuncios se centraban en el producto, evitando la inclusión de personajes humanos, a excepción de algunas representaciones de figuras infantiles que apelaban a la bondad del producto.

Valor Nutricional y Digestivo: Los anuncios destacaban que las conservas eran más saludables y digestivas que la carne, y que contenían más calorías. Se utilizaban recursos retóricos como la antítesis y la comparación para enfatizar estos beneficios.

Racionalidad en el Mensaje: La comunicación seguía un enfoque lógico y argumentativo, explicando el “porqué” “es mejor que la carne” de las afirmaciones publicitarias, en línea con la filosofía de Prat Gaballí y Hopkins sobre la importancia de razonar los mensajes publicitarios.

Ribas y Prat Gaballí estructuraron la evolución de la publicidad alimentaria en cuatro etapas: afirmar la calidad del producto, razonar por qué es mejor, destacar su utilidad y diferenciación, y finalmente, su importancia en un estilo de vida moderno.²⁶

X Congreso de la Asociación de Historiadores de la Comunicación, Mesa 1: Sociedad de Masas y Sociedad Industrial, p. 8. <https://ashiscom.org/index.php/actividades-ashiscom/congresos-de-la-ashiscom#:~:text=La%20AsHisCom%20celebra%20cada%20a%C3%B1o%20y%20medio%20un>

X Congreso de la Asociación de Historiadores de la Comunicación, Mesa 1: Sociedad de Masas y Sociedad Industrial, p. 11 <https://ashiscom.org/index.php/actividades-ashiscom/congresos-de-la-ashiscom#:~:text=La%20AsHisCom%20celebra%20cada%20a%C3%B1o%20y%20medio%20un>



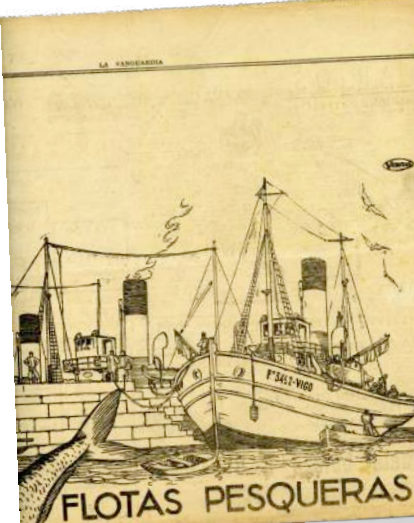
FLOTAS PESQUERAS

Quando llegan al puerto nuestras flotas, saltan las sardinas en las cestas, plateadas y vivas. Se seleccionan, limpian y condimentan en seguida. Dos horas más tarde ya están dentro de las latas que usted abre. Preparadas de varios modos, con finisimos aceites de oliva, son siempre las sardinas más ricas y sabrosas del Atlántico. Gran alimento vitamínico. Su valor digestivo y nutritivo es muy superior al de la carne.

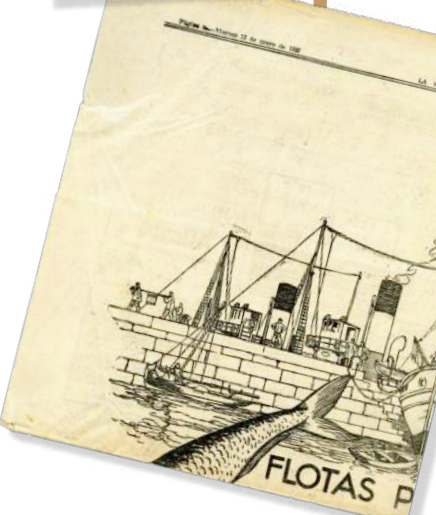
SARDINAS
Massó

Sardinas de clase fina:
DRAPEAU
Massó
PORRÓN
(escabeche)

Sardinas de clase popular:
KAYREL
Cosmopolite

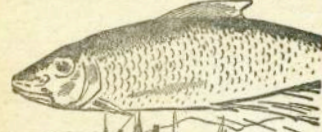
FLOTAS PESQUERAS



FLOTAS P


El mejor lavado

JABÓN
BARANGÉ



Frescas, sabrosas, siempre a punto para una comida sana!

SARDINAS
Massó





EL PEIX ALIMENTA

Les sardines, ben cuites i adobades, són un aliment poderós. Triades con les Sardines Massó, cuites gairebé en sortir del mar, amb el més pur oli d'oliva, és aprofitada tota la seva sabor i augmenta el seu valor nutritiu, superior al de la carn, guanyant-la en digestibilitat. Mengeu-les com assortits o berenar, en «sandwichs», emparedats o «canapès»; com plat, reboçades, amb moionesa, vinagreta i altres salses o amb enciamades. De totes maneres són bones.

SARDINES Massó

Clases finas:
Marques: DRAPEAU, MASSÓ i PORRÓN.

Clases populares:
Marques: KAYREL, i COSMOPOLITE.

Representant: J. Fábregas Laqué.—Zaragoza, 55.—Tel. 74296.—Barcelona.



ENERGIA ENVASADA

Las Sardinas Massó proporcionan al cuerpo más del doble de calorías que la mejor carne. Su digestión es más rápida y fácil. Son un alimento muy nutritivo, sabrosa energía envasada, sin desperdicio. Condimentadas al salir del agua, con aceite de oliva superior. Preparadas de varios modos, para todos los gustos. Envasadas en severas condiciones higiénicas y de mecanización en nuestras fábricas, las primeras de Europa. Alimento fresco, siempre a punto.

SARDINAS Massó

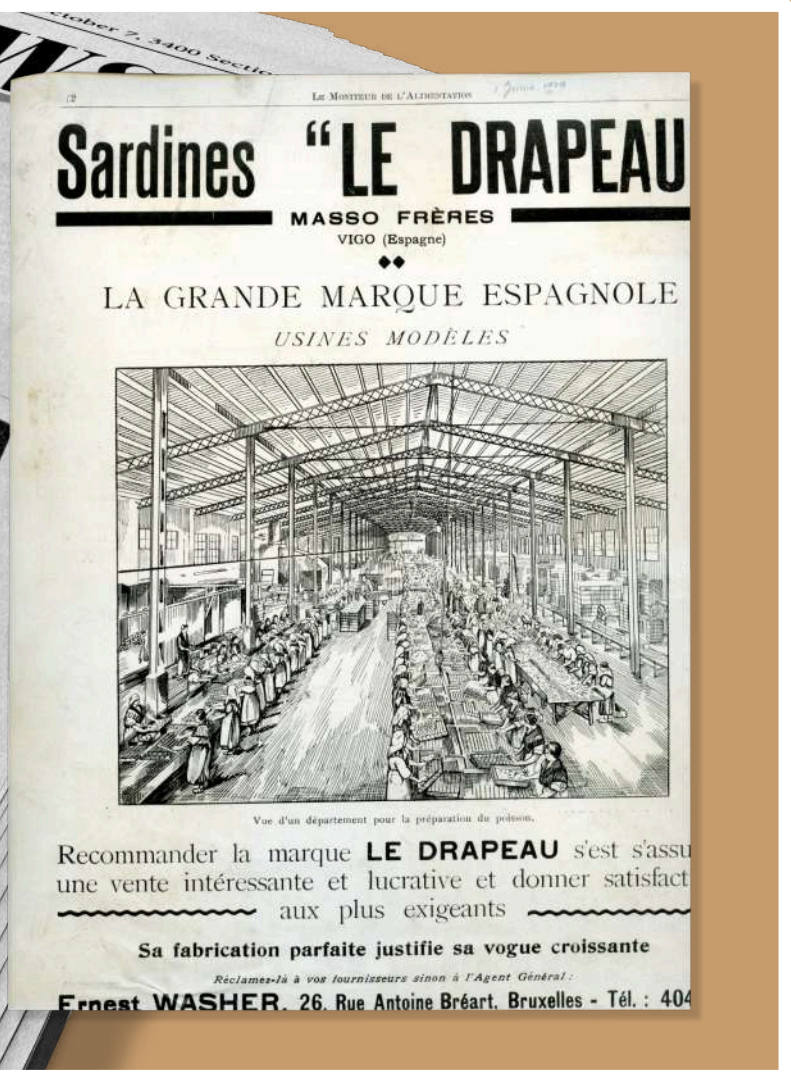
Clases finas:
Marcas: DRAPEAU, MASSÓ y PORRÓN.

Clases populares:
Marques: KAYREL y COSMOPOLITE.

Representante: J. Fábregas Laqué; Zaragoza, 55. Teléf.

Sardines « Le Drapeau ».

La sardine « le Drapeau », par sa qualité parfaite et régulièrement de même, contribue à l'accroissement de la consommation de la sardine en Belgique, que la mise en vente de marques de qualités médiocres compromet. Elle est une source de profits et de satisfactions pour les négociants.



Fabrica inaugurada en 1926. proyectada por Jacobo Estens y cuya estructura metálica se construyó en la fundición de Barreras (Vigo)



Illustration: A group of men in dark suits and white shirts are walking from left to right, each holding a small blue box of sardines. A small figure in a red outfit is running alongside them. A dog is also present. On the right, a woman in a blue dress sits at a table with a white tablecloth, and a man in a suit is seated opposite her, gesturing towards the sardine boxes. The scene is set in a dining room with a lamp on the table.

Pour tous les goûts
Les sardines des usines **MASPÓ** contentent le gourmet le plus exigeant

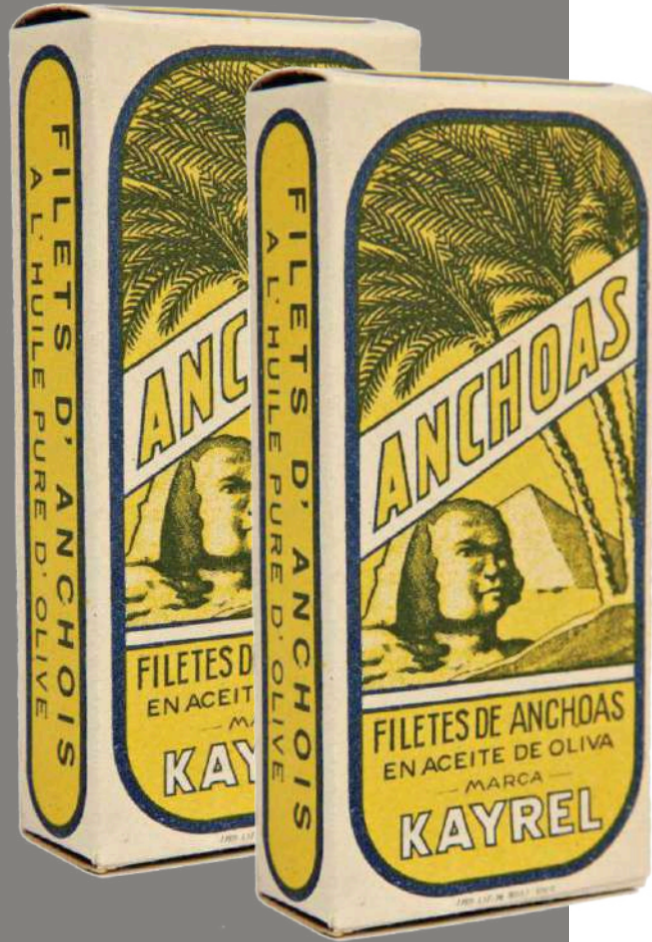
MARKES DÉPOSÉES
LE DRAPEAU LE PRÉFÉRABLE
LA COSMOPOLITE
GAVIOTA KAYREL BRAND
EL PORRÓN PERFECTION
MASPÓ BRAND

MASPÓ HERMANOS
MAISON CENTRALE À VIGO
USINES À BUEU (ESPAGNE)
PRODUCTION
DIX MILLIONS DE BÔTES

Pour toutes les bourses
Le plus délicieux des HORS D'ŒUVRE
c'est une boîte de sardines

LE DRAPEAU

SEIX Y BARRAL HE BARCELONA



SARDINAS
— PURO D
MARCA K

KAYREL

PESO APROXIMADO
180 GRAMOS
CONTENIDO
APROXIMADO
125 GRAMOS
NET WEIGHT 4 1/2 OZ.

KAYREL

Masso Hermanos, S.A.
VIGO



Recortes Agencias Latinoamericanas

En América Latina, Massó Hermanos adoptó una estrategia de publicidad externa, subcontratando agencias locales para adaptar sus campañas a los diferentes mercados. Entre las agencias más destacadas están BYCLA S.A. y Bernasconi y Cía. Ltda. en Argentina, así como Tassara Hermanos en Santiago de Chile. Estas agencias recibían el material gráfico y las ideas publicitarias creadas por Veritas, y las reinterpretaban según las particularidades culturales y comerciales de cada país. Esta colaboración entre Veritas y las agencias latinoamericanas muestra cómo la publicidad de productos industriales, como las conservas, podía ser transformada en una herramienta didáctica y cultural, conectando productos con un estilo de vida moderno y saludable.

A este mercado destinaban la marca de conservas Kairrel, dirigida a la clase media-baja del mercado latinoamericano y la marca de conservas Massó Hermanos se orientaba a un público, de clase media-alta. La estrategia de segmentación fue clave en la expansión de Massó y su éxito en el mercado internacional.

Los recortes de prensa evidencian cómo las agencias locales en América Latina mantuvieron el estilo visual y los eslóganes generales de Ribas y Prat, pero los adaptaron a las particularidades del público latinoamericano. En un contexto donde las conservas de pescado

estaban dirigidas principalmente a mercados internacionales, las campañas se enfocaban en presentar estos productos como parte de un estilo de vida moderno y accesible. Promovían conceptos como el "picnic chic" y el deporte, cenas o comidas en entornos elegantes, resaltando el consumo al aire libre con un toque de sofisticación y modernidad.

Además, destacaban la seguridad y el valor nutritivo de las conservas, señalando que no se enranciaban incluso en climas cálidos gracias al uso de aceite de oliva como líquido de cobertura. Cabe destacar que, en los años veinte, el aceite de oliva era considerado un producto exótico y de lujo en América Latina, reservado para ciertas clases sociales y comunidades de migrantes europeos que conservaban sus hábitos culinarios. En aquella época, el mercado latinoamericano estaba más enfocado en productos locales, predominando los líquidos de cobertura de aceites vegetales como el de maíz y girasol, de ahí el énfasis de los copys en el aceite puro español que, además, una vez abiertas las latas se conservaba mejor el sabor de las sardinas.

Massó

MASSÓ
FABRICANTES DE CONSERVAS
Agente General en México
Arturo Molina
Sardinas en aceite
o la Merluza
Calamares en
Aceite en
Anguillas, etc.
etc. etc. etc.
hecho en el
tural y al
MASSÓ
Castronoble Kayrel
Más de 40 años de experiencia en la fabricación de sardinas
garantizan la perfecta calidad de todas nuestras preparaciones

Massó Hermanos
FABRICANTES DE CONSERVAS ALIMENTICIAS **V100 (Sardina)**
Agente general en México: **ARTURO MOLINA**, Apartado 2068-MEXICO DF
Sardinas en aceite con y sin capones - Sardinas en tomate, en escabeche o la Mexicana, etc., etc.
Calamares en todas las preparaciones - Dorado, Miel, Moquecacho, Cuzco, Anguillas, etc., etc.
Merluza en aceite, en escabeche y al natural - Anchoas
Marcas: DRAPÉAU - MASSÓ - COSMOPOLITE - KAYREL - FIGARO - GAVOTA - VORBER
Más de 40 años de experiencia en la fabricación de conservas
garantizan la perfecta calidad de todas nuestras preparaciones

A ANTIGA FABRICA DE CONSERVAS
"MASSO"
anuncia o proximo cinquentenario
da sua fundação
HO 1883/JULHO 1933
S. A.



**Alimente a sus niños
con estas deliciosas
sardinas**

A la hora de la merienda, sirvalas a sus niños unas sardinas *Massó* o *Kayrel* y usted habrá acertado en la elección de un alimento sano, liviano y apetitoso que se saborea con gusto y deleite. Dada su excepcional calidad, su valor nutritivo, su fácil digestión y la pureza de los ingredientes que entran en su preparación, estas excelentes sardinas se han impuesto rápidamente, llegando a conquistar las preferencias de los entendidos.

Los niños las desean y los grandes las exigen.

SARDINAS
Massó
Y **KAYRE**

BERNASCONI y Cia. Lda



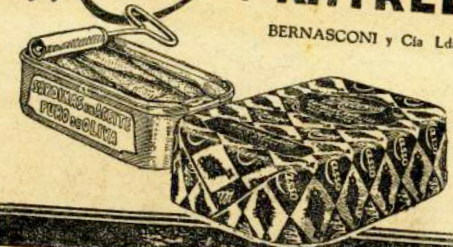
**Para pic-nics, excursiones
y paseos al aire libre**

Al preparar el menú de su excursión campestre, tenga siempre presente que una lata de sardinas *Massó* o *Kayrel* ocupe el lugar principal de su comida, pues a la ventaja de hallarse listas para servir, se unen su valor nutritivo, su agradable sabor y su gran característica de ser fácilmente digestibles, tanto en los niños como en las personas mayores. Unas latas de sardinas *Massó* y *Kayrel* en su próximo paseo al campo, ocupan poco lugar, se llevan cómodamente y significan un alimento sano y de gran poder.

SARDINAS

Massó Y **KAYREL**

BERNASCONI y Cia. Lda.





ribas

**SARDINAS
KAYREL**



EN EL PIC-NIC

Lleve Vd. a su pic-nic platos que no obliguen a la tarea de prepararlos; lleve, por ejemplo, Sardinas Kayrel.

**SARDINAS
KAYREL**
BYCLA S. A.
INDEPENDENCIA 556 BUENOS AIRES

cuatro españoles intentan dar la vuelta al mundo en automóvil

ESTAMBUL, 17 (H). — Llegaron hoy a esta ciudad cuatro españoles que bajo la dirección del profesor Federico Santander, de la Universidad de Madrid, intentan dar la vuelta al mundo en automóvil. Después de permanecer varios días en esta ciudad seguirán viaje con destino a Indochina.

Hans von Stuck se casó con la jugadora de tennis P. von Renizek

BERLIN, 17 (P). — Hoy se realizó el enlace civil del volante alemán Hans von Stuck con la destacada jugadora de tennis Paula von Renizek, con quien hizo una gira en automóvil por la Argentina, durante la primavera pasada. Actuó de testigo el famoso aviador Ernst Udet.

TURF EXTRANJERO

Triunfo de una caballeriza argentina en Auteuil

PARIS, 17 (P). — Roi de Trefle, de propiedad del caballero argentino Simón Guttman, ganó por un pescuezo el Prix Le Torpilleur, sobre 3500 metros, con 15.000 francos de premio. Segundo se clasificó Fortune Teller, de A. K. Macomber; tercero, Captain Shaw, de El de Stalarys. El ganador pagó 15,50 francos por boleto de cinco.

Movimiento de buques

RIO DE JANEIRO, 17 (Esp.). — Llegaron de Buenos Aires los vapores Equator y Persler. Zarpó para Buenos Aires el Brakar.

MONTEVIDEO, 17 (Esp.). — Entraron hoy los siguientes vapores: Capitain Paul Lemerle francés, procedente de Buenos Aires; Kennemerland, holandés, de Hamburgo. Zarparon el Duquesa, británico, para Liverpool y el Capitain Paul Lemerle para Marsella.

EN EL PIC-NIC

Lleve Vd. a su pic-nic platos que no obliguen a la tarea de prepararlos; lleve, por ejemplo, Sardinas Kayrel





*Pruébelas.
Son deliciosas!*

SARDINAS
Massó y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS
KAYREL
Los chicos
las desean.
Los grandes
las exigen.
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS
KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS
KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS
KAYREL
BERNASCONI y CIA LDA



SARDINAS
KAYREL
Los niños las desean
Los grandes las exigen
BERNASCONI y Cia Lda.



SARDINAS en ACEITE
PURO DE OLIVA

Los niños
las desean.
Los grandes
las exigen.

SARDINAS
Massó
Y **KAYREL**
BERNASCONI y Cia Lda.

Análisis de Slogans y Mensajes Publicitarios

"Los niños las desean, los mayores las exigen."

Apela a un público familiar, destacando la aceptación universal del producto. El mensaje combina la espontaneidad infantil con la demanda consciente de los adultos.

"Un alimento que apetece a cualquier hora."

Resalta la versatilidad del producto, adecuado para cualquier momento del día, promoviendo un estilo de vida dinámico y moderno.

"Sirvalas a sus invitados, ellos lo agradecerán." / "Dignas de la mejor mesa."

Refuerza la calidad y el prestigio de las conservas, asociándolas con eventos sociales y ocasiones especiales, apuntando a un público de clase media-alta.

"Mantenga su agilidad." / "Alimento de los deportistas."

Enfatiza los beneficios para la salud y el bienestar, asociando las conservas con un estilo de vida activo y saludable, ideal para quienes valoran la nutrición y el rendimiento físico.

"Energía envasada." / "El pescado que alimenta."

Destaca el valor energético del producto, superior incluso al de la carne, y resalta los beneficios del pescado y el aceite de oliva para una dieta equilibrada.



Masso



CONSERVAS FINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

Massó

KAYREL

SARDINAS ESPAÑOLAS

M. R.

TIASSARA HIJOS

CATEDRAL 1023 - SANTIAGO

This vintage advertisement for Kayrel sardines features a central collage of women's faces in various styles, including bob cuts and elaborate hairstyles. The brand name 'KAYREL' is prominently displayed in large, outlined letters, with 'SARDINAS ESPAÑOLAS' written below it. The name 'Massó' is written in a cursive script above the brand name. At the bottom, 'TIASSARA HIJOS' is printed, and 'CATEDRAL 1023 - SANTIAGO' is printed in the bottom right corner. The background is a light, aged paper with a dark border.





Sírvalas a sus invitados y ellos se lo agradecerán

Cuando Vd. menos lo espera, se presentan a su mesa convidados imprevistos. Es necesario salir del paso airoosamente. Tenga siempre en su despensa unas latas de sardinas *Massó* o *Kayrel* y habrá salvado ese momento angustioso. Vd. quedará bien y sus huéspedes satisfechos por haberles servido un plato exquisito, nutritivo y grato a todos los paladares.

Las sardinas *Massó* y *Kayrel* son preparadas por los más grandes fabricantes de conservas de España — los Sres. Massó Hnos. — cuyo sólo nombre es una garantía de pureza y calidad. Condimentadas con el mejor aceite de olivas, vienen acondicionadas en envases herméticos, sin soldaduras, lo que las coloca fuera de toda posible descomposición.

Al comprar sardinas exija siempre la marca *Massó* y *Kayrel*.

SARDINAS
Massó
Y **KAYREL**

BERNASCONI y Cia. Lda.



Dignas de la mesa mejor servida

Las sardinas *Massó* y *Kayrel* esmeradamente seleccionadas y preparadas con aceite superior puro de oliva, constituyen un bocado exquisito por su calidad, sabor, valor nutritivo, digestión fácil y asimilación perfecta. Representan un plato de primer orden que no tiene que pasar por la cocina; siempre a punto, siempre bien avenido con cualquier menú, tanto en la refinada mesa de un sibarita como en la frugal colación o merienda.

SARDINAS
Massó
Y **KAYREL**

BERNASCONI y Cia. Lda. Bs. As.



Invitan a comer y satisfacen el paladar

Basta solo percibir el agradable aroma que exhalan las sardinas *Massó* y *Kayrel*, para entrar en deseos de probarlas. Y en verdad, esta primera impresión queda justificada cuando se ha tenido la oscuridad de apreciar el grato placer que se experimenta al saborear un alimento tan delicioso al paladar, como son las sardinas *Massó* y *Kayrel*.

En los envases de las sardinas *Massó* y *Kayrel* no hay soldaduras, lo que se evita la entrada de aire, conservándose en buen estado por mucho tiempo.

SARDINAS
Massó
Y-KAYREL

BERNASCONI y Cia. Ltda. - Bs. As.

CARAS Y C



Dignas de la mesa mejor servida

Las sardinas *Massó* y *Kayrel* esmeradamente seleccionadas y preparadas con aceite superior puro de oliva, constituyen un bocado exquisito por su calidad, sabor, valor nutritivo, digestión fácil y asimilación perfecta. Representan un plato de primer orden que no tiene que pasar por la cocina; siempre a punto, siempre bien avenido con cualquier menú, tanto en la refinada mesa de un sibarita como en la frugal colación o merienda.

SARDINAS
Massó
Y-KAYREL

BERNASCONI y Cia. Ltda.



Alimente a sus niños con estas deliciosas sardinas.

A la hora de la merienda, sirváles a sus niños unas sardinas *Massó* o *Kayrel* y usted habrá acertado en la elección de un alimento sano, liviano y apuesto que se saborea con gusto y deleite. Dada su excepcional calidad, su valor nutritivo, su fácil digestión y la pureza de los ingredientes que entran en su preparación, estas excelentes sardinas se han impuesto rápidamente, llegando a conquistar las preferencias de los entendidos.

Los niños las desean y es grande su expectación.

SARDINAS
Massó
Y-KAYREL

BERNASCONI y Cia. Ltda. - Bs. Aires



Cuando el apetito aflaja por los fuertes calores

En los calurosos días del verano, cuando el estómago anhela platos livianos y apetece, una lata de sardinas *Massó* o *Kayrel* es lo más indicado para improvisar un almuerzo nutritivo y agradable, que no produzca esa pesadez característica de las comidas corrientes, fuertes y difíciles de digerir.

Las sardinas *Massó* y *Kayrel*, además de ser de las pescas más seleccionadas, están preparadas con el mejor aceite puro de olivas, lo que impide que puedan enranciarse por efectos de los fuertes calores.

SARDINAS
Massó
Y-KAYREL

BERNASCONI y Cia. Ltda.
BS. AS.





UN ALIMENTO liviano y nutritivo

Los deportistas no deben recargar su estómago con platos pesados y difíciles de digerir. Para mantenerse ágil y fuerte, nada más indicado que las sardinas *Massó* y *Kayrel*. Son de un poder nutritivo valioso y de fácil asimilación.

SARDINAS
Massó y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.



Mantenga su agilidad

Después de varias zambullidas y dos o tres largos de pileta, el cuerpo se debilita y pierde energías que es necesario reponer. Unas sardinas *Massó* o *Kayrel* devuelven el vigor físico y significan el alimento de mayor valor nutritivo. Fáciles de asimilar, livianas y agradables al paladar.

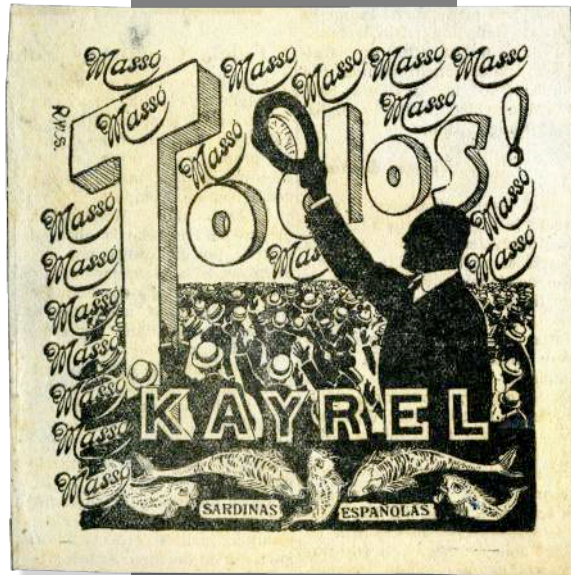
SARDINAS
Massó y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.



El alimento de los deportistas
tiene que ser liviano y muy nutritivo
Ello lo conseguirá consumiendo

SARDINAS
Massó y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.





Cuando el apetito afloja por los fuertes calores

En los calurosos días del verano, cuando el estómago ansia platos livianos y apetitosos, una lata de sardinas **Massó** o **Kayrel** es lo más indicado para improvisar un almuerzo nutritivo y agradable, que no produzca esa pesadez característica de las comidas corrientes, fuertes y difíciles de digerir.

Las sardinas **Massó** y **Kayrel**, además de ser de las pescas más seleccionadas, están preparadas con el mejor aceite puro de olivas, lo que impide que puedan enranciarse por efectos de los fuertes calores.

SARDINAS
Massó
Y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS ESPAÑOLAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

KAYREL

MASSÓ Hermanos FÁBRICAS EN BUEU, PONTVEDRA

Massó
VIGO
CONSERVAS
DE
PESCADO

SARDINAS
Massó
Y KAYREL
BERNASCONI y Cia. Lda.

Para reponer las fuerzas perdidas...
Sobre el mismo campo de juego, sin molestias, puede Vd. improvisar una exquisita merienda, sirviendo a mesa los sardines **Massó** o **Kayrel**. Constituyen un alimento sano, liviano y apetitoso, que se saborea con placer.

Fáciles de asimilar y muy nutritivas

Los niños las desean
Los grandes las exigen

SARDINAS
Massó y **KAYREL**
BERNASCONI y Cia. Lda.

SARDINAS ESPAÑOLAS EN ACEITE PURO DE OLIVA *Masó*

KAYREL

CONSERVAS DE PESCADO
Llegan en cada coapor

Un alimento que apetece a cualquier hora

Cualquier hora — de día o de noche — es buena para gustar un alimento tan sano y nutritivo como las sardinas en conserva. Pero esta satisfacción se torna en un verdadero placer cuando se saborean las deliciosas sardinas *Masó* o *Kayrel*.

En cada lata de estas famosas conservas se envasan únicamente las sardinas más seleccionadas de las mejores pescas que se realizan en España, condimentándolas con aceite puro de olivas de calidad excepcional. Su hermético cierre, libre de soldaduras, permite que puedan conservarse en buen estado durante largo tiempo.



Fila sardinas *Masó* o *Kayrel* y obtendrá lo mejor que se produce en conservas.

SARDINAS

Masó Y *KAYREL*
BERNASCONI y Cia. Lda.



KAYREL

NUESTRO NOMBRE ES UNA GARANTIA DE CALIDAD

UNA ventaja indudable para montar una GRAN FABRICA de CONSERVAS de PESCADO, es la mayor proximidad a los sitios de pesca. Cuanto más cerca de los lugares donde abunda esta, más probabilidades tiene el fabricante, para elaborar un producto fresco y de calidad superior.

Con esa mira se estableció la FABRICA de CONSERVAS de BUEU, estratégicamente situada en la magnífica e incomparable Ria de Pontevedra, y en inmejorables condiciones para trabajar Pescados completamente frescos y seleccionados.

Nos cabe el honor de haber sido los primeros españoles que hemos empleado embarcaciones y aparejos propios, desde la fundación de Nuestra Industria.

Poseemos hoy una verdadera flotilla de vapores pesqueros dotados de los últimos adelantos, que traen la pesca directamente a la FABRICA para elaborarla en completa frescura y en las mejores condiciones.

No hemos reparado en gastos ni en sacrificios para fabricar productos superiores, empleando siempre una maquinaria moderna y perfeccionada.



Nuestro lema de trabajo ha sido siempre, en todo tiempo, nuestra más sagrada y suprema aspiración. Ya solo a ella van encaminados los deseos y esfuerzos de nuestros técnicos, para producir CONSERVAS bajo un nombre que ya es, por sí solo, UNA GARANTIA DE CALIDAD.

KAYREL



**Platos exquisitos y nutritivos
que despiertan el apetito**

Tal cual vienen en las latas, preparadas en diversas formas, como fiambre, para la merienda, etc., las sardinas *Massó* y *Kayrel* están siempre listas para satisfacer el paladar más exigente y el gusto más refinado. Su alto valor nutritivo, su fácil digestión y su agradable sabor, hacen que estas excelentes sardinas constituyan el alimento más notable y de mayor eficacia.

En las sardinas *Massó* y *Kayrel* encontrará usted siempre, calidad, pureza y satisfacción.

SARDINAS
**Massó
y KAYREL**



BERNASCONI y Cia. Lda.
Bs. As.



**Un alimento que apetece
a cualquier hora**

Cualquier hora — de día o de noche — es buena para gustar un alimento tan sano y nutritivo como las sardinas en conserva. Pero esta satisfacción se torna en un verdadero placer cuando se saborean las deliciosas sardinas *Massó* o *Kayrel*.

En cada lata de estas famosas conservas se envasan únicamente las sardinas más seleccionadas de las mejores pescas que se realizan en España, condimentándolas con aceite puro de oliva de calidad excepcional.

SARDINAS
**Massó
y KAYREL**

BERNASCONI y Cia. Lda.-Bs.As.



FABRICAS EN BUEB (España)

CONSERVAS FINAS MASSÓ-VIGO

KAYREL
SARDINAS ESPAÑOLAS

M R

TASSARA Hnos

MASSÓ VIGO

CATEDRAL 1023 - SANTIAGO - TELEFONO 86406

Sprats *Massó*
Bonito *Massó*
Sardinas *Massó*
Anchoas *Massó*

Conclusión

La publicidad de Conservas Massó Hermanos mostró una notable habilidad para conectar con diferentes públicos, manteniendo coherencia en su imagen, pero adaptando el mensaje a las particularidades culturales de cada región. En América Latina, las campañas se enfocaron en un estilo de vida moderno y seguro, mientras que en España prevaleció un enfoque más didáctico y racional. Esta estrategia diferenciada permitió a la marca expandirse y consolidarse en el mercado internacional, segmentando sus productos y mensajes de manera efectiva para cada audiencia. Paradójicamente, en las décadas de los años veinte y treinta el mercado español no era el principal para las conservas nacionales, por lo que había que educar al público en el consumo de conservas en España. Ribas conocía de primera mano las cualidades y los procesos productivos de la fabricación de conservas, así como los métodos de pesca y los secretos de la industria del mar en la que creció, en el Vigo que emergió gracias a la industria conservera y pesquera.

Las diferencias entre el mercado español y el latinoamericano eran significativas, tanto en el mensaje como en los recursos utilizados

para destacar el producto. Mientras que en España se hacía énfasis en los beneficios nutricionales y el proceso de elaboración de las conservas, en América Latina se promovía un estilo de vida más asociado al consumo social y a la seguridad alimentaria, sin apelar a valores emocionales relacionados con el lugar de origen de las conservas.

Federico Ribas no solo fue un ilustrador y publicista de talento, sino un visionario que transformó la publicidad y el diseño en España. Sus campañas no solo vendían productos, sino que también educaban a los consumidores, introduciendo hábitos modernos y saludables. A través de su colaboración con Pedro Prat Gaballí en Veritas, ayudó a popularizar el consumo de pescado enlatado, combinando el arte del diseño gráfico con la comunicación didáctica y persuasiva.



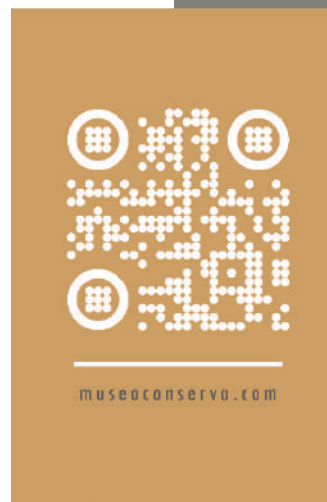
MAISON CENTRALE
et Bureaux de Vigo.



Fundación Clúster de Conservación
de Productos del Mar



MUSEO
CONSERVA



museoconserva.com

DEPÓSITO LEGAL:
VG566-2024

AUTORES TEXTOS:
Mariña López Rodríguez

COORDINACIÓN:
Mariña López

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Peixe Globo Ideas S.L.L
Henry Robusto

DIGITALIZACIÓN:
Xercode Media Software S.L

IMÁGENES:
Tomas Massó Bolibar

1ª EDICIÓN:
FUNPROMAR
Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
CULTURA, LINGUA
E XUVENTUDE



museo
conserva



Fundación Clúster de Conservación
de Productos del Mar