

ENTREVISTAS DE COLABORACIÓN CON HEREDEROS DE PRECURSORES DE LA INDUSTRIA CONSERVERA MURCIANA

Fulgencio Saura Mira / Ángel Riquelme Manzanera

PRÓLOGO

Desde que comenzamos a elaborar este trabajo, el Director de la Revista "Cangilón" y este Director del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia, unidos en esta aventura de búsqueda de personas relacionadas con la industria de la conserva y al margen de entender que debíamos realizar, un exhaustivo estudio de investigación, para este monográfico dedicado a conmemorar "hacia los 100 años de la Industria Conservera", analizamos la posibilidad, y nos decidimos a incluir, una serie de entrevistas a personas herederas próximas a aquellos pioneros del sector conservero, encaminadas al mejor conocimiento del perfil de aquellos hombres y mujeres que dieron lugar a la creación de una actividad que ha servido para ser, en el último siglo, el motor comercial, más productivo y emblemático de nuestra tierra de la Huerta de Murcia.

Lógicamente hemos tratado de localizar a muchos familiares de aquellos pocos precursores de la industria conservera murciana de principios de siglo, donde haciendo un esfuerzo mediante contactos y visitas, conseguimos, principalmente la exclusiva, de los herederos, de los dos más importantes empresarios, pioneros del sector. Sin embargo, nos habría satisfecho encontrar colaboraciones de otros muchos, que sabemos existieron, pero lamentablemente, sus descendientes en tercera y cuarta generación, apenas conservan recuerdos de la información recibida y trasladada a ellos, cuando eran niños. Com-

probamos que en casi todos los casos, sus oficinas industriales y fábricas, en pequeñas casas y locales de huerta, estaban extinguidas y desaparecidas desde hacía tiempo.

Bien es cierto que, gran parte de aquellas primicias de fábricas iniciadas, fueron adquiridas, compradas y trasladadas a nuevos dueños; por lo que, el impedimento de extraer el encanto de lo que supondría el origen histórico y antiguo de sus promotores, nos indujo a reconducir estas entrevistas (con nuestro admirado respeto al resto de otras instalaciones de la Vega del Segura), sobre los herederos de industriales conserveros de la primera población, donde en realidad, hemos constatado, y considerado en justicia, es el punto primitivo, por reseña histórica oficial encontrada en Archivos Públicos, del comienzo de la industria conservera de Murcia: la Villa de Alcantarilla.

Otros artículos de esta Revista, se han encargado de relatar los datos y características de confirmación del hecho que nos mueve a esta consideración, por ello, a continuación daremos cuenta, sólo y exclusivamente, de las entrevistas conseguidas, de familiares y herederos de aquellos primeros conserveros en Murcia, y aunque otros muchos, de Blanca, Abarán, Abanilla, Archena, Ceutí, etc., deberían estar incluidos en este apartado, hemos hecho una corta selección, valorando posibilidades y aproximación de nuestro punto de referencia, que es el Museo Etnológico de la Huerta de Murcia, para quedarnos en una zona colindante, que nos

proporcionaría una rica y variada información, como homenaje a la totalidad de los conserveros murcianos.

De cualquier manera nos hubiera gustado hacer entrevistas a todos los industriales conserveros de los que tenemos referencia, pero el trabajo habría sido interminable, de ahí, que vaya nuestro recuerdo en su honor, hoy día desaparecidos, y con el ruego de que sepan disculpar sus descendientes no haber sabido llegar has-

ta ellos.

Para ello, hemos estimado pertinente insertar en primer lugar, las entrevistas – después provienen otras muy interesantes –, próximas a los herederos de dos familias mallorquinas, que fueron pioneras de la Industria Conservera de Murcia, la de "Hijo de Antonio Esteva y Oliver" referida a D. Juan Esteva Canet; y la de "Gaspar Vicens y Pons" de su hijo D. Lorenzo Vicens Roselló.

Entrevista a los Herederos en Murcia, de la firma "Hijo de Antonio Esteva y Oliver", en Alcantarilla

El Casón y nave, que se construyó para la primera fábrica oficial de conservas de Murcia, "Hijo de Antonio Esteva y Oliver", se encuentra en estado de semiabandono, en la Avda. de Murcia, justo en la acera de enfrente donde, paradójicamente hoy, se erige una de las más importantes factorías de conservas hortofrutícolas y alimentación de Europa, Hero España, S.A, cuyo historial, de esta última, nos ha sido facilitado por la misma e incorporado a esta Revista.

Haciendo indagaciones, con amistades y profesionales del gremio de agricultores y conserveros, muchos de ellos personas muy mayores, nos dieron datos suficientes, para escribir un libro, sobre aquellos tiempos del transcurrir de esta fábrica de Conservas en Alcantarilla. Finalmente, por casualidades del destino, D. Miguel Pagán Ocaña, buen amigo y hombre amante y defensor de las cosas de esta tierra, nos sugirió el ponernos en contacto –ofreciéndonos sus teléfonos– con la Vda. e hijo de

D. Juan Esteva Salón, este último, nieto de D. Antonio Esteva y Oliver, con los que le unía una estrecha amistad. Por tanto comprendimos, que en vez de escribir en relación con las formas y procesos de la fábrica, podíamos ser más humanos y personales, interesándoles una visita y entrevista.

Así lo hicimos, llamamos a Dña. Rosario Pascual y a su hijo D. Juan Esteva Pascual, y de forma sencilla y agradable, aceptaron el recibirnos para hacerles la visita y entrevista prevista.

Eran las nueve de la noche, cuando llegamos al piso doceavo de la casa de Dña. Rosario Pascual. Nos esperaban ella, y su hijo Juan, a los que nos presentamos. Con una especial delicadeza, atendieron nuestra entrada a la vivienda, conduciéndonos a través de un pasillo, lleno de cuadros y recuerdos, hasta el amplio salón cubierto de alfombras, cuya cristalera principal, nos dejaba ver una impresionante vista de Murcia nocturna, presidida por la Torre



*Juan Esteva Salón 1909-1993
Hijo de Juan Esteva Canet.*

de la Catedral totalmente iluminada. Nos invitaron a sentarnos en los sofás prisioneros de mesas y mesitas, decoradas por multitud de preciosos y pequeños adornos, así como de una gran cantidad de fotografías.

Desde el primer momento, notamos un trato afable y de simpatía, que hizo abrir sin ningún esfuerzo, nuestra sincera aspiración de explicarles, las ideas y proyectos en relación con la dedicación de esta Revista, a ser un monográfico sobre la Conserva de Murcia. Enseguida comprendieron lo que pretendíamos, poniéndose a disposición de las preguntas que les tendríamos que hacer. Puestos en marcha así lo hicimos.

¿De dónde procede la familia Esteva Canet?

Los padres de mi suegro, tenían su residencia en Palma de Mallorca, donde tenían fábrica de turroneos, chocolates y dulces de conserva, desde mediados del siglo XIX.

¿Recuerda datos del inicio en Alcantarilla?

Mi suegro, fue enviado a esta tierra, por su padre en 1897 con la finalidad de estudiar los productos de huerta posibles de utilizar en conserva, en concreto el albaricoque "búlida", único en su especie cultivado en Murcia, y que había sido alabado por franceses e ingleses del sector. Aunque en 1897 instaló una oficina en Orihuela, pocos meses después, se vendría a Alcantarilla, y junto a la "posada de Pérez", comenzó la primera campaña del desecado de albaricoque, para fabricación de conserva, que enviaría a Palma de Mallorca para su distribución. Pronto su padre, le enviaría fondos para la construcción de una nave y casa particular.

¿Qué personas han compuesto la saga conservera?

Evidentemente el inspirador que conocemos como creador de la firma, sería el padre de mi suegro D. Antonio Esteva y Oliver. En la villa de Alcantarilla, D. Juan Esteva Canet, que la continuaría mi esposo D. Juan Esteva Salón.

¿Qué datos e imágenes nos puede aportar?

Aunque yo no llegué a vivir el esplendor de los 40 primeros años de la industria, bajo la dirección de mi suegro, conservo gratos recuerdos que me contaron. Son muchos los años que mi esposo y yo hablábamos de esto. Serían innumerables. No sabría que comentarles y por donde empezar, pero les puedo asegurar que se sintieron orgullosos de haber venido a Alcantarilla.

rilla y ser pioneros, montando esta industria de conservas.

¿Algunas satisfacciones industriales?

Pues además de tener la oportunidad de conectar con gente maravillosa de Alcantarilla y sus alrededores, los miembros de la saga siempre hicieron mención de ser los proveedores de la Casa Real, con su marca de diversos productos "Al Escudo de España". Obtuvieron medallas de oro en la Exposición Universal de París, con otras condecoraciones y premios; además de comercializar las prestigiosas marcas "Esteva", "A Z" y "Non Plus Ultra".

¿Desea decirnos algo complementario?

Sólo desearles suerte en este trabajo para su revista, dedicado a la conserva y ponernos a su disposición, como hemos hecho en otras tantas ocasiones, tanto mi esposo, como yo misma. Ahora, yo soy mayor, y es mi hijo Juan quien dispone de todo lo relacionado con la industria. Informes, etiquetas, algunos libros y su investigación personal sobre la industria, al ser Profesor del ramo de agricultura.

A Dña. Rosario Pascual, le agradeci-

mos su esfuerzo y deferencia dispensada y como su hijo Juan, estaba presente, a continuación le interesamos su colaboración. Durante casi dos horas, seguimos hablando con este hombre, alto y delgado, con estilo impecable, y una elegancia innata, que podía reflejarnos a su padre y abuelo, conforme a las fotografías que nos mostraba. Nos facilitó una extensa información, fotografías, etiquetas y otros muchos datos; además de brindarse a confeccionar un artículo para la Revista, desde una perspectiva de su conocimiento, recuerdos y nostalgia de una época pasada, pero intensamente llena de iniciativas, experiencias ejemplarizantes y modélica.

Casi a la media noche, nos despedían en la puerta de su casa. La grata impresión que recibimos, pese a no existir la fábrica conservera, que tantos años había mantenido la familia Esteva, fue que en el fondo de sus corazones y circulando por su sangre, brotaba ese legítimo sentimiento de satisfacción y orgullo, de haber sido industriales conserveros. Nuestro sincero agradecimiento.



Juan Esteva Canet (1876-1948). Fundador de la 1.ª fábrica de conservas de la Región de Murcia en Alcantarilla.



Antonio Esteva Oliver (Padre de Juan Esteva Canet). Industrial mallorquí.

Entrevista a los Herederos en Palma de Mallorca de la firma de D. Gaspar Vicens y Pons a la que se denominó La Florida

Hoy día, sabemos las razones que impulsaron a estas firmas mallorquinas, después de haber montado sendas oficinas en Orihuela, a instalarse en Alcantarilla y Alguazas. Sin lugar a dudas, además de localizar el albaricoque "búlida" en nuestra huerta de Murcia, que era buscado por necesidades de requerimiento comercial en Francia, se dieron cuenta de la importancia que tenía la variedad de frutas, que podían ser motivo del inicio de una próspera industria conservera.

No fue fácil indagar sobre el lugar donde pudieran encontrarse los herederos de D. Gaspar Vicens y Pons, como primer propietario de la fábrica de conservas "La Florida". Nos pusimos en contacto con el Ayuntamiento de Las Torres de Cotillas. Un magnífico funcionario, el Sr. Lavis, nos indicó que el arquitecto D. Andrés Tolinos, podría darnos datos sobre la residencia del último propietario de la fábrica "La Florida".

Durante varias jornadas, estuvimos detrás del Sr. Tolinos. Por medio de su secretaria, a la que le explicamos lo que interesábamos, le pedimos que solicitara a su jefe, la dirección y teléfonos de quien sabíamos, que aunque estuviera en edad avanzada, había sido el último descendiente de la Saga Vicens. Se ofreció con total entrega, nos llamó con frecuencia, para ir dándonos cuenta de donde podría encontrarse. Hasta felizmente conseguir, que nos diera su nombre y teléfonos. Se trataba de D. Gaspar Vicens Marqués. Fue el último propietario conservero de la fábrica "La Florida"; que patrocinaría su bisabuelo. D.

Lorenzo Vicens Villalonga, aunque su fundación correspondería a su abuelo D. Gaspar Vicens y Pons y cuya dirección continuaría su padre D. Lorenzo Vicens Roselló; y que mantendría funcionando hasta su cierre, el propio Sr. Vicens Marqués.

Nuestra idea, fue el escribirle, antes de llamarle, pero lo avanzado del trabajo que habíamos comenzado, impedía demoras en el tiempo. Nos pusimos en marcha y llamamos por teléfono. Después de varias llamadas, conseguimos respuesta. Una voz, contestaba. Podía deducirse que detrás del hilo telefónico, existía una persona entrada en edad, pero con una jovialidad y vitalidad envidiable. Así nos lo demostró y por anticipado le estamos profundamente agradecidos. De esta manera transcurriría, una de las primeras conversaciones mantenidas por teléfono:

¿Por favor, D. Gaspar Vicens Marqués?

R. Soy yo. ¿En qué puedo servirle?

¡Encantado! Le habla Ángel Riquelme, Director del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia. Estamos editando una revista, denominada "Cangilón", cuyo Director, Sr. Saura Mira, me acompaña en este momento, y está patrocinada por la Asociación de Amigos del Museo, y donde este número es monográfico dedicado a la Industria Conservera de Murcia. (Después se le amplió todo lo que precisábamos para obtener una entrevista suya).

R. Lo que necesite de mi persona. En Murcia, de donde regresé a Palma de Mallorca, en los años 80, tengo muy buenos amigos. Mi saludo a todos ellos.

¿Estuvo Vd. dirigiendo la fábrica "La Florida"?

R. Efectivamente. Mi padre, Lorenzo Vicens Roselló, me legó la industria, que fundaría mi abuelo D. Gaspar Vicens y Pons, bajo el patrocinio de mi bisabuelo D. Lorenzo Vicens Villalonga. Todo comenzó cuando mi bisabuelo envió a mi abuelo a esa tierra de huerta, para un reconocimiento de la zona, con fines de espionaje industrial. Con buen criterio instaló una oficina en Orihuela, en el año 1900, para poco después, comenzar la actividad conservera en Alguazas, en una zona denominada "La Florida". Mi abuelo enseñaría el negocio a mi padre, y éste a mí, que le continúe, ejerciendo un gran esfuerzo, hasta su cierre y venta.

¿Por qué el nombre de "La Florida" en Las Torres?

R. Es pura anécdota. La primitiva, se instaló en una famosa barriada de Alguazas, denominada así: La Florida. En 1920, la necesidad de ampliación de la fábrica exigió terrenos amplios y logísticos en lugar adecuado. Se estudió minuciosamente el lugar, y al final, la decisión fue en un

lugar próximo a la barriada denominada "La Condomina" de Las Torres de Cotillas; al otro lado y con la separación de la barrera de la línea de ferrocarril Cartagena-Madrid. Debido a que los productos que se fabricaron, adquirieron un extraordinario prestigio con la marca "La Florida", se continuó con tal denominación. Con el tiempo, las inmediaciones y al amparo de la propia influencia de la fábrica, se vio desbordada por construcciones de viviendas particulares. Como hecho curioso, actualmente, la nueva barriada creada, en estos más de 70 años, recibe este nombre de La Florida de Las Torres de Cotillas.

¿Qué sectores industriales abarcaba su bisabuelo?

R. Mis antepasados son oriundos de Binisalem, una población de Mallorca. Además de dedicarse a la almendra y otros productos agrícolas, fue la pulpa de albaricoque, lo que entre 1870 y 1890, centraría su atención como fábrica artesana, con la elaboración y distribución de este preparado, con destino a Francia. En Soller, existieron



Gaspar Vicens i Pons.



Lorenzo Vicens Rosello.

grandes exportadores de naranja a mitad del S. XIX, con destino a Settel y Marse-lla. Comerciantes franceses, se introduje-ron en Mallorca a través de esta exporta-ción desde Soller, e hicieron contacto con los negocios de mi familia, interesándoles una mayor calidad del albaricoque, que quizá, ya sabían y lo comentaron, se en-contraban cultivados en la huerta de Mur-cia. De ahí, se supone, el traslado de mi abuelo Vicens y Pons, a Orihuela, y poste-riormente su instalación de la fábrica en Alguazas.

¿Recuerda las dimensiones de ambas fábricas?

R. En Alguazas, se ubicó en la Alma-zara de la Familia Serna, pero no puedo precisar sus características, teniendo en cuenta que su ubicación se realizó a prin-cipio de siglo y la misma se encuentra to-talmente desaparecida. En cuanto la de Las Torres de Cotillas, en 1920 tenía una su-perficie de 70 por 24 metros cubiertos, en cuatro naves de 6 metros, su techo se efec-tuó con tejas y formas, traídas de La Unión, procedentes de un almacén recién cerrado por la crisis de la minería. En 1935, se cons-truyó una nave anexa de 8 por 50 metros, para dedicarla a almacén. En 1960, se de-rribó la nave de 24 por 70 metros y se hi-cieron dos de 70 por 12 metros, con una jarcena en medio, convirtiéndose en dos naves adyacentes. Los terrenos que se dis-ponían de auxilio al aire libre, superaban los 3.000 m.²

¿Qué se llegó a fabricar durante todo este tiempo?

R. En la primera época de Alguazas, principalmente se fabricó pulpa de albari-coque y tomate, que se envasaban en bo-tes de metal. Después de la Guerra Civil, debido a la falta de metal, para envasar estos productos, se utilizaron barricas o barriles, de madera procedente de Águi-



Gaspar Vicens Marqués.

las, ceñidas por aros forjados, que se fabri-caban en Alcantarilla, para todo el sector conservero, por el Sr. Cantón, en su fragua y carpintería, ubicada en la Ctra. de Lor-ca, hoy calle mayor, segunda fase. Vuelta a la normalidad, se llegó a envasar, en botes de metal, además de los mencionados, casi todo tipo de conserva: melocotón, guisan-tes, alcachofa, mermeladas, confituras, etc., que se exportaban a Francia, Bélgica, Ale-mania e Inglaterra. Concretamente París y puntos distintos de Bélgica recibían el 95% de pulpa de albaricoque y medios fru-tos enteros para las tartas de frutas.

¿El transporte cómo se realizaba?

R. Principalmente por vía marítima, con embarque en el Puerto de Cartagena. Los primeros tiempos, fueron muy duros, eran expediciones, de dos carros, tirados por una reata de seis o siete bestias. A la llega-da al Puerto de la Cadena, tal era el peso de cada carro, que para subir las cuestas,

se le enganchaban la totalidad de bestias y cuando subían el primero, bajaban con los doce o catorce animales, para subir el siguiente carro. Después de la Guerra Civil se utilizarían camiones, y por supuesto, también se realizó por ferrocarril.

¿Qué tipo de control sanitario se aplicaba?

R. Era de la máxima calidad, en función de los medios que se disponían. Las pruebas se realizaban "in situ" y el asesoramiento, en los últimos tiempos era exclusivamente a través del CEBAS. El laboratorio se montó cuando se terminó de organizar mejor el proceso de fabricación y envasado.

¿Alguna curiosidad que nos pueda contar?

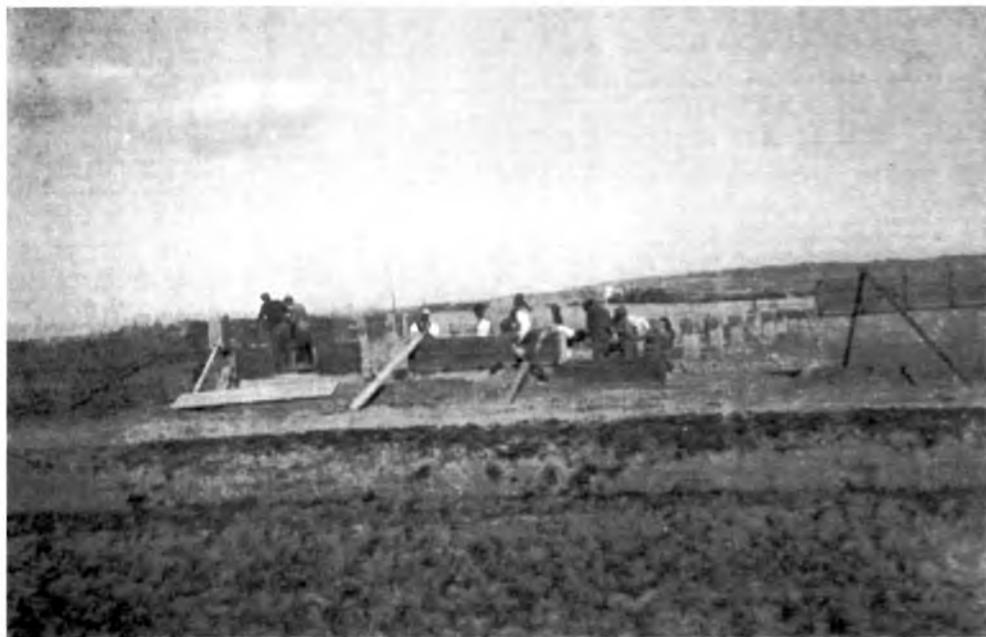
R. Sí, recién llegada la Guerra Civil en 1936, el Comité de Incautación, se apode-

ró de la fábrica y el almacenaje de sus productos y mi familia tuvo que volver a Mallorca. Terminada la Guerra Civil y retornadas las propiedades y almacenajes, que ya se dirigían meses antes por sus dueños, el Movimiento Nacional, consideró "botín de guerra" toda la mercancía que llenaban los almacenes de la fábrica. Por tanto, unos y otros, en aquellas fechas, extraen intereses del esfuerzo, trabajo y sacrificio de mi familia.

¿Desea terminar la entrevista con su opinión personal?

R. Sólo desearles suerte en su cometido y decirle que le enviaré por correo fotocopias de algunos documentos y fotografías de la saga familiar.

Pues muy agradecido y estaremos en contacto, le enviaremos una Revista, toda vez que sea presentada como es habitual.



Puesta de la primera piedra de la fábrica de conservas "La Florida" en las Torres de Cotillas. La fábrica anterior se ubicó en el Barrio de "La Florida" de Alguazas.



Levantamiento de muros y pilares de la fábrica de conservas "La Florida". Al fondo posada-venta y taberna de la carretera de Las Torres de Cotillas a Alguazas.

En honor a la verdad, puesto que nobleza obliga, hay que resaltar que la disposición del Sr. Vicens Marqués, ha sido de tal cualidad, colaborando con todo entusiasmo, incluso llamando por teléfono en varias ocasiones, para ofrecernos datos, información, fotografías y todo tipo de apoyo, para la consecución de mejorar la calidad del trabajo a confeccionar, que ha estimulado y satisfecho nuestras aspiraciones, por lo que le estamos profundamente agradecidos.

ACTA DE INCAUTACIÓN DE LA FÁBRICA DE CONSERVAS "LA FLORIDA" Y SUS ANEXOS

En Torres de Cotillas, siendo las once horas del día veinticuatro de noviembre de

mil novecientos treinta y seis, se persona en el local que ocupa la fábrica de conservas de frutas y vegetales "La Florida", el Presidente de la Comisión Provincial de Intervenciones e Incautaciones de Industrias del Ministerio del mismo ramo en compañía de los vocales de la propia comisión, Valeriano Añaños Pérez y Joaquín Fernández Sepúlveda, así como también el Secretario de los Sindicatos afectos a la C.N.T., el Presidente de la Casa del Pueblo y otros testigos que firman este acta, teniendo por objeto esta visita proceder a la incautación de dicha industria en cumplimiento del acuerdo tomado por dicha comisión en sesión celebrada el veinte y uno de los corrientes. Se encuentra en el local de donde se halla dicha industria mencionada el que dice llamarse Pedro Serna López que manifiesta ser encargado

de la vigilancia de este local y sus anexos por orden del Frente Popular de esta villa, lo que fue confirmado por los presentes.

Se procede seguidamente a comprobar el inventario que obra en poder de esta Comisión, remitido por el Frente Popular antes aludido, en unión de un acta de incautación de la industria mencionada, suscrita por elementos que integran el Frente Popular en la fecha dicha (trece de agosto del corriente año que se acompaña).

Examinado dicho inventario y las existencias existentes en el momento de personarse esta comisión en este local se comprueba la desaparición de cantidades respetables de productos elaborados algunas de ellas sin justificar su aplicación.

Preguntado el guardián de esta explotación el motivo de haber permitido la salida de géneros pertenecientes a esta industria ha contestado que siempre lo ha hecho ateniéndose a órdenes del Frente Popular.

Preguntados los acompañantes, si como vecinos de la localidad, sabían quien era el propietario de esta industria abandonada, contestan unánimemente que ellos y los demás vecinos de esta villa, tenían la seguridad que el propietario no era otro que Lorenzo Vicens Rosselló.

Examinada la documentación se encuentran cartas y otros documentos que se acompañan, que parecen o pueden hacer pensar que su propietario es Don Juan March Ordinas.

No se encuentran títulos de propiedad que puedan ponernos en evidencia sin temor a equivocarnos, de quien de los dos es el verdadero propietario de la mencionada industria.

Preguntados los representantes del Frente Popular, de la Confederación Na-



Cierre de techos con jarcias y tejas procedentes de almacenes de minas de La Unión. Fábrica "La Florida".

cional del Trabajo y de la casa del Pueblo, así como los demás testigos que firman este acta, si saben algo de la complicación de los citados señores Lorenzo Vicens Rosselló y Juan March Ordinas con el movimiento fascista, afirman unánimemente que respecto a Juan March Ordinas nada tiene que decir por cuanto de todos y por todos es conocida su intervención y en lo que respecta a Lorenzo Vicens Rosselló, que no solamente con mucha frecuencia hacia manifestaciones de hostilidad al Régimen legalmente constituido sino que tiene la creencia de que la desaparición de esta localidad con rumbo a las Islas Baleares unos quince días antes de estallar el movimiento fascista obedeció a indicaciones del Sr. March Ordinas, íntimo amigo suyo con



Terminación de las obras de construcción. Fábrica de conservas de "La Florida".



Fecha de inauguración de la construcción de la fábrica de conservas "La Florida" en las Torres de Cotillas. Delante: plantación de futura producción propia.

quien tenía frecuente correspondencia, a fin de servir mejor a la causa de los sediciosos.

En virtud de lo expuesto, considerando esta Comisión que el abandono de esta industria produciría y produce trastornos a la economía nacional, y que los obreros y demás vecinos de esta villa, se les perjudica grandemente por cuanto dejarían sin trabajo a multitud de familias que no tienen otro medio de vida que el que les proporciona esta industria, estima este Comité Provincial de Industrias, que tanto por el abandono como por ser sus dueños desafectos al Régimen, ya sea el Sr. Vicens Rosselló o el Sr. March Ordinas el verdadero propietario, **PROCEDE LA INCAUTACIÓN** de esta industria y sus

anexos, lo que llevan a efecto y levantan la presente acta que firman los Vocales antes referidos del Comité Provincial de Intervención e Incautación de Industrias, y también el Presidente de la Casa del Pueblo, el Secretario de la Confederación del Trabajo y demás testigos de esta villa asistentes al acto, en unión del Presidente del Frente Popular.

Así pues, a partir de este momento, las industrias "La Florida" sitas en la carretera de Alcantarilla a Archena, quedan incautadas por el Gobierno de la República, haciéndolo en su nombre el Comité Provincial de Intervención e Incautación de Industrias de Murcia, el cual designará en el término de ocho días, las personas responsables que en su representación y la del



Patio de Muelle de carga y descarga de los productos y materias primas. Fábrica de "La Florida".

Frente Popular, la Unión General de Trabajadores y la de la Confederación Nacional de Trabajo de esta villa se encargarán de la custodia y buena administración de estas industrias, hasta tanto que este Comité dote a la industria citada del personal técnico necesario para que en unión de las organizaciones antes citadas, o sea la U.G.T. y C.N.T. contribuya al mejor desenvolvimiento de la referida industria sin perjuicio de lo que en definitiva acuerde la superioridad.

A partir de este momento no se permitirá la salida de productos elaborados o creados en esta industria o de sus anexos sin autorización expresa del Comité Provincial de Intervención e Incautación de Industrias, firmada y sellada cuando ella lo estime conveniente y en todo caso una vez por semana de todas las novedades que en dicha industria tengan lugar cuidándose de ello la Comisión local que a dicho efecto se nombrará de entre los elementos que componen la Unión General de Trabajadores, Confederación Nacional de Trabajo y Frente Popular de esta villa.

La Comisión Provincial de Intervención e Incautación de Industrias de Murcia procederá a comunicar a las entidades bancarias donde estas industrias tengan cuentas corrientes a nombre de ellas o de Lorenzo Vicens Rosselló que parece ser el dueño de D. Gabriel Munar Martí empleado administrativo fascista reconocido y huido de esta villa, que sean incautadas

estas cuentas corrientes y que se pongan a disposición del Comité Provincial de las que nos ocupan.

En el plazo de ocho días se unirá a este escrito el inventario actual de cuantos enseres y maquinaria y otros efectos corresponden o aparentan por el momento pertenecer a esta Industria para lo que el Comité Provincial de Industrias remitirá un estado detallado de cuantas asistencias muebles e inmuebles existan.

En Torres de Cotillas damos fe los presentes que firmamos en fecha ut supra.

Por el Comité Provincial de Intervención e Incautación de Industrias

Por el Frente Popular

Hay las siguientes firmas:

J. Jiménez, Juan Ant.º Fernández, Julio Carrasco, José Valero, Francisco Fernández y otras tres ilegibles.

Los sellos dicen:

Prente Popular - Torres de Cotillas (Murcia)

Sindicato Unico de Oficios Varios. C.N.T. Torres de Cotillas (Murcia) A.I.T.

Sociedad de Trabajadores de la Tierra y Oficios Varios U.G.T. Torres de Cotillas (Murcia)

Ministerio de Industria Comité Provincial de Intervención e Incautación de Industrias de Murcia.

Entrevista que nos concedió D.^a Aurora Casaus Ardura, Vda. de D. Basilio Cobarro Yelo, de la firma Herederos de D. Basilio Antonio Cobarro Tornero

Uno de los grandes inconvenientes que hemos tenido para ir localizando a los herederos de las Sagas Familiares dedicadas a los grandes emporios conserveros que se instalaron y desarrollaron en nuestra Región, ha sido la imposibilidad de contactar rápidamente con ellos, debido a la necesidad de conocer sus supervivientes y por supuesto el paradero, que en algunos casos ha estado acompañado de la situación geográfica distante, coincidente con el traslado de estos, con sus hijos, a otras ciudades, o por dedicación a otros negocios fuera de Murcia.

El caso que nos ocupa, con paciente espera, por las muchas obligaciones y compromisos de su persona, es el referente a una de las más grandes empresas del sector de la Conserva de Murcia, entre los años 1940 a 1970, es sin duda la correspondiente a una Heredera de la Fundación empresarial de la dinastía de D. B. Antonio Cobarro Tornero, D.^a Aurora Casaus Ardura.

Para entrar en conocimiento, tenemos en nuestro poder un artículo del diario "La Verdad" de Murcia, de fecha 20 de julio de 1978, donde su periodista, José Sánchez Manzanares, nos introduce en la justificada alabanza de hombres ejemplares de Murcia, dedicando este número a la figura de D. Basilio Antonio Cobarro Tornero y su esposa D.^a Julia Yelo. Por su entrañeza y calidad, hemos entendido interesante insertar el inicio del texto que dice como sigue:

"Si en los negocios cupiese la dignidad de nobleza, el manipulado, exportación de fruta fresca y la fabricación de conservas, merecería ocupar el rango más elevado en esa escala ideal de valores que, en una semblanza como la de hoy, habrá de considerarse a la hora de encasillar actividades destacadas sobre las demás por su singularidad.

En efecto, quien conozca o haya conocido esta parcela de la economía sabe de los azares y vicisitudes de los hombres que consagran su vida a la recolección y ulterior exportación, al exterior o en España, de la fruta en general. Digamos, sin que la frase sea peyorativa, que es un mundo aparte, distinto al de la comercialización de otros productos.

Por temperamento y necesidad, cuantas personas sienten vocación para ejercitarlo, han de hallarse especialmente dotados. No es preciso haber cursado estudios superiores. Basta y sobra con poner ilusión en el desempeño de una tarea que, eso sí, exigen imperiosamente, dedicación plena y absoluta, desde que amanece, hasta que por agotamiento, el cansancio impone su ley. Pues bien a este tipo de hombres pertenecía D. Basilio Antonio Cobarro".

Extractamos parte del artículo para acercarnos al perfil humano de quien fue uno de los más grandes empresarios de la industria de frutas y conservas de Murcia: Nacería un 15 de junio de 1881, de padres oriundos de Abarán. Comenzó su singladura por el mundo, comprando y comercializando pequeños lotes de fruta. Con-

traería matrimonio en 1903, con D.^a Julia Yelo, mujer adornada con valiosas cualidades, de energía y carácter, que colaboró con su marido en todas sus empresas, con una eficacia digna de elogio. Recién casados decidieron afincarse en Alcantarilla, pueblo que por su situación estratégica, se prestaba perfectamente para el desarrollo de la actividad que habían elegido "remittente" de frutas. Pasados unos años, en 1932, el pequeño negocio, mediante normas verdaderamente revolucionarias en aquel mundo de pequeñas dimensiones, sobrepasó todos los límites aconsejados por la prudencia más elemental. Fletaría varios barcos frigoríficos de mucha capacidad que se encargaban de expedir a Inglaterra, centro neurálgico receptor de sus productos. Tras la interrupción impuesta por la Guerra Civil Española, entre 1940-45, reanudó sus actividades con mayores impulsos, aprovechando además de la vía marítima, por primera vez, las ventajas de la aviación. Grandes aviones "Lancaster" se encargaban de acarrear desde Los Alcázares, hasta Londres, la delicada mercancía. A continuación incorpora a su plantilla de gestión de la Empresa, a sus hijos Antonio, Joaquín, José (Director de Comercio Exterior), Jesús (Director de negociación y Jefe experto en corredores de la Huerta), y Basilio (Director de Administración, organización y funcionamiento de la Empresa). Como dato de su expansión comercial, la firma "Cobarro", entre otras muchas hazañas, todas dignas de enumerar, desarrolló, elaborando el producto en Alcantarilla, la actividad inglesa de "Ensalada de frutas envasada", de origen británico, hasta el extremo de hacerla desaparecer en pocos años de la propia fabricación inglesa. D. B. Antonio Cobarro, ganó la apuesta en el futuro de



*This Famous Brand packed by
COBARRO YELO BROS.
will be available during the
whole season*

Sombbrero

FRUITIN LIMITED
376 STRAND, W.C.2

TELEPHONE:
TEMPLE BAR 3703/3704/3705
COVENT GARDEN 0455

su empresa. A la edad de 86 años, el 1 de octubre de 1967, moría en Alcantarilla, dos años después de D.^a Julia. A este hombre singular, que supo abrir rutas al comercio frutero de España, debe reconocérsele el gran mérito de que Alcantarilla y Murcia, fuese conocida a nivel internacional.

Mucho se podrá contar de esta industria, pero ceñimos su historia, al resumen de una breve entrevista que, como al co-

mienzo decíamos, nos concedió su hija política, Vda. de D. Basilio Cobarro Yelo, D.^a Aurora Casaus Ardura.

Con la imprescindible ayuda de D. Esteban Vicente Hurtado, buen amigo, con grandes valores humanos y sociales y hombre de fidelidad y ganada confianza, en principio a la Empresa "Cobarro", y posteriormente reconocido respeto por parte de toda la familia, nos facilitó el concierto de una visita a D.^a Aurora Casaus. Después de varias semanas e imprevistos surgidos ajenos a ambas partes, pudimos conseguir una fecha determinada, para presentarnos en la Finca de "La Paloma", en el Puerto de la Cadena de la Ctra. de Cartagena.

Eran las 11,30 horas de la mañana, cuando recibía una llamada urgente de D. Esteban Vicente, para indicarnos que D.^a Aurora, estaba en su finca de la Paloma, y se marchaba a Madrid, esa misma tarde, que nos esperaba a las 12,30 horas en dicha residencia. Llamé con urgencia al Director de esta Revista, para comunicarle la necesidad de que hiciéramos un hueco para visitar a D.^a Aurora. Sin dudar, quedamos en vernos en un lugar en concreto para subir a dicha finca de la montaña. A las 12,45 llegaba a recogernos en una zona de la Urbanización próxima a la finca D. Esteban Vicente, que nos acompañó e introdujo en la misma. Nos abrieron una enorme puerta de verja, que en descenso conducía hacia una amplia y larga calle de entrada, abarrotada por un pequeño bosque de pinos y árboles, donde en la margen derecha se encontraba una agradable y sencilla mansión, y en movimiento, a la izquierda unos empleados, en la cima de un montículo, coronado por unos locales y naves, trabajaban en algo que parecía ser muy importante de realizar.

Después de indicarnos el ama de llaves de la casa, que esperáramos unos minutos, puesto que D.^a Aurora estaba terminando unos asuntos, nos acercamos al mirador, desde donde se podía contemplar una espléndida vista del verdor de toda la Vega de Murcia. Veíamos el campo del Guadalentín y la Huerta del Segura, como si se tratara de una hermosa postal a color, que tratáramos de fotografiar para conservar en el recuerdo. Verdaderamente, el silencio, con un sonido de fondo de pájaros revoloteando; el olor a tierra mojada por las lluvias del día anterior; y el exhalante y exquisito perfume traído por una suave corriente de aire, de los pinos y árboles del lugar, que respirábamos; nos pudo hacer pensar por unos segundos, que era el perfecto sitio para el descanso y la tranquilidad personal, de quienes habitaban la finca.

Justo en ese instante, apareció la figura de una señora, todavía joven y erguida, pese a su madurez de edad, con aspecto de fuerte personalidad y una sonrisa en sus labios, que con una exquisita educación y





Basilio Cobarro.



Jesús Cobarro.



Antonio Cobarro.



José Cobarro.

cortesía se dirigía a nosotros para ser presentada por D. Esteban Vicente.

Después de conocernos nos trasladó al porche de la casa, orientado al oeste, junto a la puerta de entrada, al amparo de esa gran cantidad de pinos, e invitando a sentarnos en unos confortables sillones de madera de bambú, con un centro de mesita, donde la chica de servicio doméstico, nos ofrecía unos refrescos con aperitivo.

Aunque ya conocía el motivo de nuestra presencia, aún le ampliamos y explicamos nuestros propósitos, a los que nos comentó su disposición en cuanto pudiera colaborar. De ahí que comenzáramos la entrevista siguiente:

¿Recuerda la fecha de creación de la empresa Cobarro?

R. Por lo que conozco, mi suegro comenzó con una pequeña industria dedicada al comercio de fruta, a finales del pasado siglo. En los primeros años de 1900, se instala en Alcantarilla, donde monta unas naves para almacenar fruta fresca que muy pronto se dedicaría a exportar a Inglaterra.

¿Qué proyectos industriales se financiaron?

R. En realidad el creador de esta fundación, mi suegro, tenía la virtud de todos los grandes hombres de empresa, la inicia-

tiva y visión de futuro que con unas ideas muy claras de inversión garantizada, le facilitaban todo tipo de éxito en los programas económicos que dirigía. Su proyecto principal y más ambicioso, una vez estabilizada España, se centró en la fábrica de conservas, que aunque ya había tenido alguna experiencia, en los años anteriores a la Guerra Civil, es entre los años 1940-42, cuando decide construir una gran factoría de industrias de la conserva, que se convertiría, posiblemente, en el mayor exportador del sector del País, hasta la fecha de su fusión con Hortícola del Segura en 1968, que se denominaría Cobarro y Hortícola, S.A. Igualmente, su expansión no tuvo precedentes, siendo Alguazas, en 1947, donde abriría otra fábrica y almacenes, sin olvidar el comercio de fruta fresca, que mantendría funcionando con toda prosperidad, tanto proporcionando puestos de trabajo, como movimiento capital y economía para Murcia. Como consecuencia de la necesidad de traslado de miles de toneladas de productos y mercancías, por vía férrea, realizó un concierto con Renfe, para disponer de raíles propios, con entrada al interior de sus fábricas y almacenes de Alcantarilla, además de una pequeña estación de depósito de vagones y contenedores ferroviarios, preparados en todo momento para ser lle-

nados y remitidos a todos los puntos de destino: Puertos Marítimos, Embarques Aéreos, o zonas fronterizas donde esperaban camiones de carga y distribución.

¿La financiación de estas fábricas de dónde provino?

R. Sin lugar a dudas de los beneficios que resultarían de la empresa de almacén de distribución y exportación de frutas frescas. Inglaterra, tenía un diario, donde todos los días se anunciaba una página con la marca "Sombrero", con reconocido prestigio internacional, de fruta fresca, cuyo texto decía: "Spanish Fresh Apricots. This famous Brand packed by COBARRO YELO BROS, will be available during the whole season. Fruitin limited, 376 Strand W.C.2. Telephone: Temple Bar 3703/3704/3705, Covent Garden 0455" y "Cobarro Yelo Bros. World Best Spanish Oranges". Por tanto, el volumen de trabajo de los primeros 35 años de este siglo, hizo, además de ser un buen comerciante y empresario, ser mejor ahorrador y economista y obtener una pequeña fortuna, que con todo riesgo, invirtió en la fábrica de conservas, que como todo lo que tocaba, resultaba ser un éxito seguro.

¿Qué productos de conserva se fabricaban?

R. Creo recordar que todos los de tipo hortofrutícola, pero, existieron especialidades, como el albaricoque y melocotón; tomate de pera entero; además de mermeladas de naranja y mandarina.

¿Con qué número de personas contó la fábrica?

R. Sería difícil hacer recuentos de las distintas plantillas de trabajadores que se distribuían, en todas las secciones, dependencias y servicios, tanto de interior en ambas fábricas en Alcantarilla y Alguazas, como los de exterior. Pero podríamos cal-

cular, que en interior, en épocas de temporada el número de mujeres, en fábricas, podría ascender entre 1.500 y 2.000, y de hombres de 400 a 500. Sin embargo, en exterior, el personal de campo y huerta, superaría posiblemente las 3.000 personas; ello sin tener en cuenta que el personal fijo anual, era de una plantilla de más de 400 empleados, para el normal funcionamiento de administración, programación y preparativos de organización empresarial.

¿De dónde procedían las trabajadoras y trabajadores?

R. Además de Alcantarilla, de todas las Pedanías periféricas, Javalí Nuevo, La Ñora, Sangonera, Puebla de Soto, etc. A veces había sobresaturación de trabajo y se tenía que reclutar a más personas, fle-



Don Antonio Cobarro y su hija política doña Aurora.

tando autobuses, para desplazarlas a la fábrica, desde lugares lejanos.

¿Qué superficie ocupaba la fábrica?

R. Bueno este dato, nos lo podría proporcionar el hecho de la urbanización practicada últimamente en lo que fue la fábrica. Pero quiero recordar, puesto que todo el recinto estaba cercado, que las naves ocupaban unos 20.000 m.² cubiertos y unos 10.000 m.² de patios estaban descubiertos. A ello habría que sumar, que también se disponían de 12 cámaras frigoríficas de gran tamaño.

¿Disponía de Laboratorio propio?

R. Sí. Un equipo completamente instalado, bajo la dirección de dos químicos, que mantenían un exhaustivo control sobre el proceso de producción. En ese aspecto, no

se escatimaban esfuerzos, para conseguir una sanidad, calidad e higiene, que fuese superior a las fábricas de la competencia.

Aunque nos habló del transporte, ¿cómo se realizaba?

R. En su mayor auge, la fábrica utilizó el ferrocarril, mediante los contenedores de Tranfesa, llegando a salir hasta un tres diario durante semanas. También se contrataban de forma combinada, camiones y barcos frigoríficos, para el traslado de conserva y fruta fresca de exportación.

¿A qué países se exportaron sus productos?

R. Los auténticos mercados de destino fueron Gran Bretaña, Francia, Bélgica y Alemania, pero en realidad se exportó a todos los Países de Europa. Hay que men-



Doña Julia Yelo y don Antonio Cobarro.

cionar que en los últimos tiempos de funcionamiento de la fábrica, se llegó a servir productos a Cuba y Estados Unidos.

¿Cuál es el final de la fábrica de Cobarro?

R. Sin ánimo de entrar en detalles, la denominación como tal, desaparece cuando se produce la fusión en 1968 con Hortícola del Segura, que terminaría como "Cobarro y Hortícola, S.A.". Las acciones quedarían en un 51% en poder de los hermanos José y Basilio Cobarro, y el 49% con capital extranjero. En 1978, se cierra definitivamente esta entidad.

¿Desea contarnos alguna curiosidad o anécdota?

R. Pues es significativo el interés de la fábrica, en toda su historia, de abrir mercados en cualquier lugar. Tal es así, que yo llegué a acompañar a mi esposo Basilio, por toda Escandinavia, Florida, Haití y otros muchos puntos del mundo, concertando y celebrando reuniones con empresarios y entidades, con el único propósito de proporcionar mayor ampliación de ventas en lugares y zonas, donde todavía el mercado de conservas de frutas era escaso y casi desconocido.

Muy bien. Muchas gracias, ha sido un placer que nos haya recibido y el haber contado con su ayuda y colaboración, con la entrevista que nos ha concedido, porque sin duda, ofrece una información clara y precisa sobre la importancia de una empresa de gran magnitud, que tantos beneficios reportó al desarrollo y evolución de la Región de Murcia.

Dicho esto, nos comentó su urgente salida hacia Madrid, esa misma tarde y la necesidad que tenía de terminar de organizar algunos asuntos de la finca, antes de marcharse. Nos despidió con toda cortesía e indicó a D. Esteban Vicente que nos acompañara por aquella larga calle, hasta otra distinta salida, de mejor facilidad, para acceder a la Ctra. del Puerto de la Cadena. Por el espejo retrovisor pude comprobar, como con agilidad y energía, D.^a Aurora, se dirigía hacia donde estaban los empleados, para comentarles sus cometidos, sobre algunos trabajos que deberían estar efectuando. A la salida, agradecemos a D. Esteban Vicente su cortés y altruista entrega, a lo que nos respondió: "que cuanto necesitáramos de él, sin ningún problema". Allí nos despedimos con un: "hasta pronto. Adiós".

Entrevista a D. Luis Hernández Pagán de la firma "Luis Hernández Guzmán" de la fábrica de conservas "La Esencia"

Aunque los herederos de la firma "Luis Hernández Guzmán" que yo conozco, son los hermanos Luis y Juan Pedro Hernández Pagán, contactamos casualmente con el primero, para conocer si podía atender nuestra petición de entrevista, sobre la creación y evolución de la que conocemos "Fábrica de

Conservas la Esencia" de Alcantarilla. Nos respondió que cuando tuviera un momento libre, nos lo comunicaría para reunirnos y hablar al respecto.

Una mañana, le llamé por teléfono. Soy Ángel Riquelme. Le expliqué lo que interesaba, y quedamos emplazados para el día siguiente.

Con puntualidad inglesa, llegaba a la cita concertada.

Luis es un hombre maduro y joven de espíritu, todavía lleno de energía y vitalidad y cuando se puso a hablar de la Empresa de Conservas familiar, se le notaba pleno de entusiasmo y gratos recuerdos profesionales.

Comenzamos la entrevista preguntándole:

¿De dónde nace el nombre de "La Esencia"?

R. Tiene un sentido lógico. Las naves ubicadas en la Calle de San Sebastián de Alcantarilla, donde se aposentó la fábrica de conservas creada por mi padre en 1950, proceden de una antigua industria, de principio de siglo, dedicada a la elaboración de esencias, que era propiedad de D. José Antonio López. Este las vendería a D. Clemente García de Murcia, propietario de Frigo Conservera de Levante, que a su vez, serían adquiridas por mi padre, para dicha fábrica de conservas. De ahí, que como tradición mantenida desde siempre, tanto por sus distintos propietarios, como trabajadores y vecinos, al final quedó, con este nombre conocido de "La Esencia", fábrica de conservas de Luis Hernández Guzmán. Después sería Sociedad Regular Colectiva de los Hermanos Ginés, Juan Pedro y Luis Hernández Pagán. En el año de 1982, se cerraría definitivamente la industria.

¿Con qué presupuesto inicial se crea la empresa?

R. Bueno, hay que distinguir en primer lugar la compra del inmueble, que ascendió a un millón de pesetas, el resto, maqui-naria, mobiliario y otros elementos no sabría precisarlos en este momento, pero para aquellas fechas, fue una inversión de gran importancia.

¿Cómo nace el instinto profesional de conserveros?

R. Mi abuelo materno, Juan Pedro Pagán Mendoza, oriundo de Fuente Álamo, era exportador de frutas frescas, y de éste, aprendió mi padre el conocimiento de esta profesión, que como se puede entender, está estrechamente vinculada, con posterior fabricación de frutas en conserva, en una época donde se produce un ascendente apogeo de esta industria, en especial en un lugar, como este de Alcantarilla, que logísticamente era perfecto: magnífica huerta próxima, cantidad suficiente de mano de obra agrícola y buenas comunicaciones, tanto por carretera, como por ferrocarril.

¿Qué superficie disponía la fábrica?

R. Entendiendo que toda industria de estas características ha de contar con dependencias de elaboración, producción, almacenaje y de apoyo auxiliar expansivo, creo recordar que la superficie total ascendería a unos 8.000 m.². De ellos, 3.000 m.² eran naves cubiertas y 5.000 m.² de patios descubiertos.

¿Cuántos puestos de trabajo por temporada?

R. La mano de obra era principalmente femenina, como era normal, para este tipo de industria. Calculo que durante su época de mayor esplendor, y en temporada alta, el número sería de unas 500 mujeres. Durante el resto del año, las personas dedicadas a la empresa serían de unas 60 fijas discontinuas. El horario era aproximadamente de 8 a 13 horas y de 14,30 a 22 horas. Voluntariamente, quien lo deseaba, regresaba después de cenar para obtener los beneficios de unas horas extraordinarias, produciendo trabajo de urgente salida, que a su vez era bien remunerado.

¿Qué tipo de productos se elaboraban?

R. La conserva en sus últimos tiempos, era variada, casi seguro que llegaríamos a fabricar todo tipo de productos como to-

mate, alcachofa, pimiento, mermeladas variadas, etc., con un 50% dedicado al melocotón. Pero el inicio, fue de una fabricación del 80% de albaricoque búlida y el 20% de fino.

¿Qué mercados de destino se comercializaban?

R. La producción tenía un principal lugar de abastecimiento: Gran Bretaña, con albaricoque y melocotón. Pero igualmente se trasladaron productos a Alemania, Holanda y Bélgica. Lógicamente también se distribuyó el melocotón y resto de productos en el Mercado Nacional.

¿La Industria disponía de laboratorio?

R. Efectivamente. De uno de las dimensiones adecuadas para el volumen de trabajo que se realizaba. Bien es cierto que los químicos eran aportados por la Agrupación de Conserveros. El control era de la máxima responsabilidad técnica y profesional.

¿Cómo se realizaba el transporte?

R. Mediante una flota de camiones concertados, previo alquiler, que trasladaban la carga al Puerto de Cartagena, para cargar los barcos que se fletaban con rumbo a los puertos marítimos de Liverpool, Hamburgo o Bremen y el resto a Rotterdam.

¿Recuerda alguna anécdota digna de resaltar?

R. Bueno, tengo la experiencia personal, del respeto y admiración que el Gobierno Inglés, tenía por la profesionalidad

de los industriales conserveros de Murcia. A través de una gestión internacional, y por la relación comercial que la Industria Luis Hernández Guzmán, tenía con los ingleses, se interesó de mis servicios personales, para representar a Inglaterra en Nigeria. Bajo las órdenes directas del Ministro de Agricultura y Desarrollo Mr. Croft, acepté dicho cargo de nombramiento, durante un período de dos meses, con la finalidad de proceder a la organización del mercado de fruta fresca de Nigeria, principalmente de cítricos, limón, naranja y pomelo. Tal fue el éxito conseguido, que quisieron que continuase al frente de dicha Legación; pero mi padre me comunicó que era necesaria mi presencia en su empresa y tuve que desistir, incorporándome de inmediato a mis anteriores funciones, de introductor comercial para las relaciones internacionales en especial con Gran Bretaña.

Mantuvimos una entrevista extrovertida y desenfadada, pero en las palabras de Luis Hernández Pagán, se observaban dominantes reflejos faciales, que hacían entender su marcada y profunda experiencia profesional de la industria conservera; donde al propio tiempo, transmitía su sentimiento personal, con un agradable recuerdo de nostalgia.

Muchas gracias, Luis, por tu colaboración, te estaremos siempre sinceramente agradecidos.

Entrevista con D. Salvador Caride Lorente, de la firma de Conservas Caride

Una de las Industrias Conserveras con más arraigo en Alcantarilla, y expansión en otras latitudes, durante los años de 1960 a 1980, es sin duda la fábrica de "Caride".

Pero remontémonos en el tiempo, para conocer mejor su inicio y evolución. Para ello, solicitamos la colaboración de D. Salvador Caride Lorente, hermano del que fuera fundador de la Empresa, por entender que era la persona adecuada, para realizarle la entrevista, además de que nos informara, sobre el proceso seguido a lo largo de los años de funcionamiento, de una fábrica, que tanta importancia había tenido en el ámbito de la conserva regional y nacional.

Llamamos por teléfono a D. Salvador Caride. Era la hora del medio día. Nos contestó personalmente y a continuación le explicamos nuestros propósitos, así como que el trabajo de redacción tenía un destino, la Revista Cangilón.

Nos dio su opinión y tras meditar algunos segundos, —suponemos que para organizar sus ideas, en cuanto a quienes eran las personas que podrían estar en dicho cometido—, se ofreció con total disposición y entrega. Nos indicó que tenía asuntos pendientes de realizar esos días, pero que le llamase pronto, para concertar una fecha y pasar a visitarnos.

Una vez puestos nuevamente en contacto, se presentó puntualmente a la hora del día previsto. Realizar esta entrevista, tiene una doble vertiente, por un lado, conocer lo que supone el aspecto industrial, y de otra, extraer el plano humano y vivencial del entrevistado.

D. Salvador Caride es un hombre maduro, entrado en edad, con aspecto bondadoso, pero muy jovial y con demostrada vitalidad. Es abierto, extrovertido y con un gran sentido del humor. En cualquier caso, pudimos comprobar a lo largo de la entrevista, que conoce a la perfección la industria conservera y en concreto la de su hermano D. Jesús Caride Lorente, de la que fue y realizó funciones periódicas de Gerente en las fábricas de Calahorra (Logroño) y Milagro (Navarra).

Con el mejor cariño, iniciamos las preguntas:

¿De dónde procede la Familia Caride?

R. Nuestros padres eran gallegos, concretamente de esa bella y monumental ciudad de Santiago de Compostela. Se desplazaron a Alcantarilla, donde encontraron trabajo, y aquí nos quedamos echando raíces hasta la fecha.

¿Cómo se crea la fábrica de conservas Caride?

R. Mi hermano Jesús, era una persona con cualidades y dotes excepcionales para los negocios. Desde muy joven, ya se le veían aspiraciones empresariales. Corría el año 1928, cuando se decidió al montaje de una pequeña instalación de alimentos en conserva. Para ello, pidió al maestro conservero Jesús Ibáñez, profesional experto y formado en la fábrica de Esteva Canet, que le acompañara en esta aventura industrial. Por tanto diremos que la combinación entre el empresario y el maestro conservero fue perfecta y su resultado un rotundo éxito.

¿Con qué presupuesto se inicia?

R. Por lo que conozco y las noticias que

me llegaron, recuerdo que se comentó un importe de 50.000 pesetas, para comenzar la actividad. Con esta cantidad se adquirió el suelo de la primitiva fábrica y la maquinaria necesaria.

¿Qué terrenos llegó a ocupar?

R. La fábrica fue creciendo a un ritmo desenfrenado. Lo cierto es que las naves cubiertas llegaron a alcanzar una superficie de 10.000 m.² y una parte descubierta de patios de aproximadamente 5.000 m.², todo ello sin contar las de las otras fábricas de Logroño y Navarra.

¿Cuántos empleos se ofrecían al año?

R. En la fábrica de Alcantarilla, en temporada alta se daba trabajo a unas 600 mujeres y 50 hombres. Los empleos fijos anuales podrían ser de unas 30 personas. Los turnos se correspondían a un horario de 8 a 13 horas y de 14,30 a 20 horas; aunque había días de mayor trabajo, y a voluntad propia, los horarios se extendían hasta entrada la noche.

¿Qué conservas se producían en Alcantarilla?

R. La elaboración principal desde su inicio, fue el albaricoque búlida en un 80% de su producción; el resto se compartió con las variedades de real y fino. Después se fabricaría todo tipo de conserva, como melocotón, tomate, medias alcachofas, etc. Los productos especiales de la casa fueron la carne de membrillo, pan de higo y orejones.

¿Qué países se comercializan con sus productos?

R. Los mercados de venta de las conservas Caride, fueron en casi toda Europa, pero principalmente los porcentajes mayores de comercio se centraron en los Países de Francia e Inglaterra. El mercado nacional, también fue un gran consumidor de nuestros productos.



D. Jesús Caride, año 1928 al inicio de la Fábrica de Conservas.

¿Las recolecciones de frutas de dónde procedían?

R. Como el abastecimiento de fruta fresca en nuestra huerta, era insuficiente, para la producción hortofrutícola de las fábricas de conservas Caride, se tuvo que recurrir a las huertas de Logroño, León, Lérida, Cáceres y por supuesto de nuestra vega murciana.

¿Se disponía de Laboratorio?

R. Efectivamente. Era pequeño, pero se hacían todo tipo de experiencias con frutas y vegetales, y muchas de ellas fueron pioneras en el mercado de la conserva. Hay que hacer constar que los biólogos y químicos de asesoramiento y control, eran téc-

nicos de investigación de la Agrupación de Conserveros.

¿Qué transportes se utilizaron?

R. En principio carros con mulas para cargar vagones de ferrocarril, y para mayor distancia, aquellos primeros camiones de transporte. Después, prácticamente casi todos los medios de comunicación, carretera, ferrocarril y aéreos.

Pasando a las otras fábricas, ¿cuándo y cómo se crean?

R. Bueno, para resumir, de lo contrario sería excesiva e interminable la información, decir que el fondo expansivo de la fábrica de Caride, exigía abrir otras factorías en zonas donde en realidad se recolectaban productos para Alcantarilla para evitar costes de desplazamiento, además de



D. Jesús Caride Lorente en su despacho de dirección.



Fábrica de J. Caride años 1960. Perímetro aéreo de la Factoría.

elaborar conservas de otros productos requeridos por los mercados de consumición.

La primera fábrica se adquiere en el año de 1960, en Calahorra (Logroño), que era propiedad de conservas de D. Cruz Subero Barco, con una superficie de unos 1.500 m.² y allí se tenía una plantilla de 250 trabajadores entre hombres y mujeres.

La segunda fábrica se adquiere en 1970, en Milagro (Navarra), la superficie cubierta era de unos 6.000 m.² y la descubierta superaría los 20.000 m.², el número de trabajadores era de unas 350 personas.

Toda la maquinaria instalada en estas fábricas, disponía de todo tipo de tecnología punta, para obtener niveles de cantidad productiva, proporcionales y en relación con la demanda del mercado.

En estas fábricas eran miles de toneladas de frutas y hortalizas, las que se elaboraban, por lo que, además de nutrir a los países de Europa, se exportaron productos a Países de América y Estados Unidos. Las conservas de mayor fabricación fueron el espárrago, tomate, fresa, cereza, champiñón, seta, coliflor, pimiento, manzana, pera, etc.

Le agradecemos la deferencia y tiempo que nos ha prestado, ¿desea ampliarnos algún detalle?

R. Habría para escribir varios libros de



José Caride Sisto, 1909. Como recuerdo a su aportación económica, en la financiación de la Fábrica de su hijo D. Jesús Caride.

la historia de la Fábrica de Conservas Caride, pero ello se debe al esfuerzo y tesón de un hombre, que proporcionó una idea en la que creyó y consiguió hacerla realidad.

Nosotros, así lo creemos, y por ello hemos dedicado estas páginas en honor a esa gran fábrica desaparecida, creada por un hombre que hizo posible que el desarrollo industrial conservero de Murcia, adquiriera cotas de respeto y reconocimiento en todo el mundo.

Entrevista a D. Ginéz Guzmán Giménez, Presidente de honor del Comité International Permanent de la conserve, con sede en París, y Presidente de los Comités Científico y Ejecutivo del IX Congreso Internacional de la conserva, sobre calidad y seguridad, que se celebró en Murcia en Noviembre de 1987

Eran las 20 horas del día 30 de julio de 1997, cuando apretaba el timbre de la vivienda de D. Ginéz Guzmán Giménez, por haber acordado entrevistarnos, entre ambas partes, con la finalidad de redactar o dictárseme un texto con destino al monográfico de la Revista Cangilón.

Hay que decir previamente, que con anterioridad a esta visita, el Sr. Guzmán y este entrevistador, habíamos mantenido diversas conversaciones telefónicas, con la finalidad de que nos confeccionara un artículo, con destino a la Revista Cangilón. Pero lamentablemente, me comunicó por la mañana, llamándome por teléfono, que su imposibilidad de tiempo, hizo que no dispusiera, de ese necesario descanso, de unas pocas horas, para dedicarlo a concentrarse y escribir sobre el tema interesado, que era su colaboración literaria en relación con la conmemoración del evento, que hemos denominado: "Hacia los 100 años de la Industria de la Conserva en Murcia". Durante el transcurso de la entrevista, pude entender con demostrada claridad, dicha imposibilidad de escribir. Repetición de llamadas telefónicas —algunas desde el extranjero—, visitas imprevistas, compromisos que debía atender con llamadas programadas en su agenda, y su esposa que le informaba de todos los asuntos pendientes del día y que debían de realizarse en las próximas fechas, fueron la

constante de mi estancia en su residencia. Viviendo a ese ritmo, es comprensible que, por lo menos durante estas fechas de verano, donde su ganada jubilación tenía que ser un descanso tranquilo y continuado, estuviera siendo una sobresaturada abstracción personal, sin tiempo, para dedicar un rato para habernos ofrecido un texto sobre el particular.

Casi al instante, me abría la puerta, con toda celeridad y agilidad. Con una simpatísimas sonrisa, me indicaba que acababa de llegar de resolver un asunto. Que debía estar de vacaciones, pero tenía muchas cosas pendientes y hasta que no las terminase, no podría irse a la playa. Me invitó a que le acompañase a un salón, comentándome el calor que hacía, y poniendo, a su vez, el aparato de aire acondicionado. Era una sala con mesitas llenas de recuerdos y fotografías; las paredes llenas de cuadros; y una alta calidad de confort para el descanso familiar muy agradable, centrado en diversos asientos de mecedoras recubiertos con cómodos cojines.

Pidió que me sentase. Así lo hice, eligiendo el lugar por proximidad del espacio donde me encontraba.

A continuación me presentó a su esposa, señora con un hablar castellano castizo; muy agradable y con una delicada y sensible personalidad. Atenta y pendiente de su esposo, en consecutivas ocasiones, con una correcta y exquisita educación,

nos interrumpió para ofrecernos unos refrescos.

Comenzamos a hablar de sus recuerdos de parientes y familiares de Alcántara, y en su rostro se iluminaba el deseo de poder tener la oportunidad de contactar y visitar a todas esas muchas amistades que todavía viven y fueron parte de la formación de su desarrollo juvenil.

Nos pusimos cómodos, él sentándose —después de levantarse varias veces para atender el teléfono—, a mi derecha, donde tenía dominada la mesita sobre la que sacó y volvió a sacar, cientos de documentos, libros, revistas, catálogos y escritos relacionados con la materia, de lo que estoy convencido, ha sido, compartiéndose con su esposa, el gran amor de su vida.

Efusivo, extrovertido y con un carácter abierto y fácil de comunicarse, hablando sin descanso, le salían toda clase de ideas y pensamientos, que yo trataba de asimilar, para intentar seguirle y acondicionarle a la situación.

Intervine para sugerirle, puesto que era inevitable el contar con su artículo, tratar de hacer una pequeña entrevista. Le pareció bien, aunque manifestó, que de lógica habría sido, el hacer un trabajo que, además tenía claro en la mente, en relación con algo tan interesante como la celebración del IX Congreso Internacional de la Conserva en Murcia, del que fue Presidente del Comité Científico y Ejecutivo; al que asistieron investigadores y científicos de los 60 países más desarrollados del mundo, cuyas actas y memorias de las ponencias y trabajos presentadas, se encuentran recogidas en dos tomos —que regaló para la biblioteca del Museo de la Huerta—, y cuyo desarrollo fue todo un éxito, marcando un hito en la historia de la industria de conservación de alimentos, y apuntando con cierta benevolencia, que consideraba una lástima no haber sabido aprovechar este protagonismo de Murcia, para beneficiarse de liderar e imponerse definitivamente en el mercado internacional de la conser-



De izquierda a derecha: Director General Ministerio Agricultura, D. Ramón Templado, Ministro García Moncó, D. Félix Pareja, D. Jesús Caride. Inauguración Fica. Principio de los años 50.

va hortofrutícola.

Con su permiso, empezamos a preguntarle ¿Dónde y cuándo nació?

Respondió muy rápido y con orgullo: "En Alcantarilla, el año de gracia de 1924".

¿Qué estudios cursó y en qué ciudades?

R. Bueno, un vasto curriculum me avala, sería vanidad entregarlo para este caso, mírame como a un hombre humilde y sencillo, lo más importante en estudios universitarios, corresponde a la licenciatura de Ciencias Químicas que realicé en Murcia, además de cursos y perfeccionamiento complementario, que tuve la oportunidad de establecer en las Universidades de Bristol y Oxford. Otra cosa bien distinta, sería lo referente a mis investigaciones y estudios científicos, que serían innumerables y de gran alcance, para la mejora, rentabilidad y calidad de la industria conservera.

¿Cómo comienza su carrera profesional?

R. Obtuve la cátedra de Profesor de Química Orgánica en la Universidad de Murcia hasta 1955. En 1952 comencé desde la Universidad a mantener relaciones de ayuda y colaboración con el C.S.I.F., concretamente con el Centro de Investigación de Frutas y Conservas. Más tarde, se produciría mi traslado a dicho centro, para dedicarme a la investigación y como objetivo a distribución de las zonas de España. Pudimos conseguir que los campos de tecnología de los alimentos, se dividieran y crearan de la siguiente forma:

La zona de Valencia, se encargaría de investigar sobre el arroz y la naranja.

La zona de Galicia, en Vigo, la investigación de la conserva de pescado.

La zona de Madrid, investigaría los frutos secos.

La zona de Murcia, centraría su aten-

ción en investigar las conservas vegetales y el pimentón.

Con ello, nos hacíamos cargo de la enorme responsabilidad del control de la calidad y seguridad de los alimentos en conserva hortofrutícola de casi toda España.

¿Desde qué Organismo se crea esta división?

R. Sería muy largo de contar. Pero todo nace durante los años 50, a través de la Cámara de Comercio, la Agrupación de Conserveros y el Ayuntamiento de Murcia. Nuestro Departamento sería el encargado de asesorar, colaborar y participar desde el punto de vista científico e investigación.

¿Cómo surge la idea?

R. Sin lugar a dudas, por el afán, ilusión y tesón que pusieron los conserveros en este proyecto. La primera Feria Internacional de la Conserva en el mundo, se celebraría en Parma (Italia), en 1945. La segunda, fuimos nosotros en Murcia. La pena fue la introducción de los catalanes en esta oferta, que conseguirían atraer, al gran colectivo conservero, hacia la Feria que instalaron en Barcelona.

¿Qué motivación y resultados pretendía la F.I.C.A.?

R. En principio concienciar a España, y a los Países participantes y visitantes, la importancia de este sector en Murcia, con fines comerciales, exposición de adelantos en tecnología y el avanzado campo de investigación que se estaba consiguiendo. También el realizar actividades, y con ello las primeras jornadas conserveras, a nivel internacional, que estuvieron organizadas a mi cargo, con la participación de diversos países de Europa y resto de Continentes.

¿Cómo continúa su vida profesional?

R. Me nombraron director de la Asociación de Investigación del Centro de

Murcia, que abarcábamos las dos Castillas, Andalucía, Extremadura y otras zonas donde nos requerían. Fuimos creadores e intervine en los estudios e ideas más innovadoras sobre modernización de la industria de la conserva, con procesos de conservación como "maduración acelerada y complementaria de melocotón", "diversos parámetros físico-químicos en la maduración de tomate", "programación de cosechas de guisantes para el logro de su calidad óptima", "Las microalgas, el procesado y su influencia", "Inhibición del pardeamiento de zumo concentrado de limón", "calidad en néctares de fruta envasados en cartón, hojalata y vidrio", "control de metabolitos de genuinidad en mermeladas y zumos de frutos", además de otros muchos estudios e informes que serían interminables de citar. También se da el supuesto, de que contribuimos acertadamente en asesorar sobre la innovación tecnológica de la maquinaria conservera, que motivó el que se construyeran en Murcia, diversas fábricas de suministro de cadenas mecánicas de producción y elaboración de conservas, que después están sirviendo a otros países. Bueno, un sin fin de experiencias, que junto a lo anterior, están pendientes de tratar en un libro, que tengo preparado de editar, y que por imposibilidad material de tiempo, todavía no he podido terminar.

No obstante, además del mucho trabajo y dedicación prestada al servicio, desde este puesto, tuve la ocasión de viajar a todos los congresos sobre la conserva de alimentos, que se celebraron en el mundo. Mantuve relación con científicos, técnicos e investigadores de todos los países desarrollados, y desde allí me propusieron Presidente del Comité Internacional Permanente de la Conserva, con sede en París,

que ocupé durante varios años. Organicé diversos congresos y con mi jubilación, me designaron Presidente de Honor a Perpetuidad en dicho Organismo en París.

¿Qué invento o hechos memorables recuerda?

R. Bien, fueron tantos que sería difícil enumerar los más importantes, pero destacaría el "Precalentador", que curiosamente se lleva a la industria de "Sánchez Vera" en Alcantarilla; también el "Esterilizador Rotatorio", que de igual manera se instalaría en una pequeña industria de las inmediaciones de Alcantarilla.

Ahora bien, no podemos ceñirnos al campo exclusivamente científico y de la investigación, porque en realidad hay que tener en cuenta la influencia que estábamos ejerciendo en otros sectores, como las empresas de envases de madera y cartón; fabricación de maquinaria; maquinaria auxiliar; elaboración de esencias y aditivos, etc., etc., además de promocionar el autoabastecimiento de los envases de hojalata y dos grandes proyectos, que uno de ellos, el de furfural, se encuentra funcionando en Alcantarilla, con el nombre de "Furfural Español, S.A.". Ello supuso el tener la oportunidad de que Murcia y España, llegase a ser la primera industria en el mundo, sobre el albaricoque, melocotón, tomate, pimiento y satsuma en conserva. Nos convertimos en la Región de Formación de Conserveros. Hasta el punto, de que durante mi cargo, se llegaron a impartir más de 80 cursos, para España y Europa; haciendo constar que con motivo de esta docencia, todas las novedades que pudieran producirse durante esta época, se gestaron, asesoraron y apoyaron desde Murcia. Como ejemplo, la maquinaria, se adaptaba y evolucionaba en función de las sugerencias y propuestas que indicábamos,

atendiendo procesos de estudio de ingeniería tecnológica industrial.

¿Alguna anécdota que contar con tan intenso cometido?

R. Quizá, lo más sorprendente de mencionar, sea el hecho de que Japón, era la primera potencia industrial de satsuma en conserva del mundo. Pues bien, unos procesos inventados desde nuestro centro, y la oportunidad de patentar antes que nadie esta investigación, hizo que compitiéramos –pese a maniobras de japoneses por hacerse con el control de imponer su producto–, repartiéndonos, primero, por mitad los países consumidores del mundo, y después nos hicimos con la totalidad del mercado internacional, especialmente Europa y en consecuencia, desbancando a Japón.

¿Cuál ha sido el evento más importante en Murcia?

R. Sin lugar a dudas, el conseguir la celebración en Murcia, del IX Congreso Internacional de la conserva "Calidad y Seguridad" en 1987, organizado durante mi mandato de Presidente del Comité Internacional Permanent de la Conserve



De izquierda a derecha: D. Jesús Caride, D. Adrián Viudez, D. Félix Pareja, Ministro Ullastres. Inauguración Fica a principios de 1960.

(C.I.P.C.), con sede en París. Asistieron Países de los cinco continentes, y seguro que ha sido el acontecimiento más importante, de la industria de la conserva de todos los tiempos. La razón de este hecho, estriba en que el propio lugar de la industria de la conserva –convencido ha sido Murcia–, se concentraron los más grandes científicos e investigadores del mundo. Casi 300 participantes y un total de 34 ponencias; 33 comunicaciones; 2 conferencias y más de 50 intervenciones, de la Mesa de Presidencia, durante 4 días sin descanso, fueron el maratón más importante conocido en la historia de la industria de la conserva.

¿Apostó por algún Museo de la Conserva?

R. Efectivamente. Una vez que se vio que los catalanes, se hicieron con la Feria de la Conserva, quedaron vacíos los pabellones de la F.I.C.A. En este lugar, estuvimos estudiando y proyectando la realización de un museo dedicado a la historia de la conserva, desde su inicio hasta nuestros días, y en especial todo lo referente a la Industria Conservera en Murcia. No prosperó, por circunstancias de todo tipo, aunque quizá la principal fuera la económica.

¿Dónde vería adecuado un museo de la conserva?

R. Sin pensarlo, con todo mi apoyo, en Alcantarilla. Quizá la mayor parte de la historia de la conserva en Murcia, haya transcurrido en esa ciudad regada por el Río Segura y de seguro pionera de esta industria, que ha tenido tanta importancia para el desarrollo económico y social de esta Región de Murcia.

¿Qué debería contener el Museo de la Conserva?

R. Todas las secciones desde el punto de vista científico y de investigación. Maquinaria, agrícola e industrial; etiquetas y di-

bujos de todas las marcas de fábricas conserveras; temas de agricultura sobre materias primas; salas de vídeo proyección y diapositivas y cuanto sea necesario incorporar para definir pedagógica y docentemente la industria de la conserva, incluso, procurando que la base museística, tenga el factor metodológico, consiguiendo, sea vivo, con funcionamiento de algunos procesos, actividades, conferencias, charlas y bajo la dirección de personal cualificado y el apoyo y colaboración de la Agrupación de Conserveros de Murcia.

¿Qué apuntes y líneas futuras propondría?

R. Murcia debe estar a la cabeza de Europa en el mercado de la industria de la conserva. Ahora bien, creo que es el momento indicado, de expresar algo de gran envergadura, en lo que siempre he reflexionado, con análisis de trabajo personal. Entiendo que tendrá que ser una decisión de futuro, pero debemos pensar en que la producción de alimentos en conserva de envase rígido en cristal y metal, convendría almacenarse, en cada País, Región o Comarca, con un volumen para tres años mínimo de suministro a sus habitantes. Como reserva de abastecimiento a sus respectivos pueblos, por causas catastróficas o de ayuda al tercer mundo. Además, esto que ahora se puede entender utópicamente, se puede vaticinar a un corto plazo de tiempo, en la solución alternativa, que garantiza la supervivencia de la especie humana, ante elementos y mecanismos agresivos de autodestrucción, inventados por el hombre, de los que todos sabemos, y nos vienen a la memoria. Esta reserva siempre estaría dispuesta para que los países pudieran tener alimentación, durante el tiempo de tres años; período necesario de rehabilitación y acondicionamiento del proceso de produc-

ción agrícola, y supuesta desintoxicación de sus habitantes. Para evitar la caducidad del consumo, evidentemente se crearía una buena organización de sus etiquetados – que ya existe con total control y garantía en el mercado europeo–, que daría lugar, atendiendo los conocidos factores, de la oferta y la demanda, de abastecer al comercio los productos que se encuentren en el tercer año de haberse fabricado. De producirse restos, sería incluso beneficioso, porque se trasladarían, como antes decíamos, a los pueblos del tercer mundo.

¿Alguna propuesta o recomendación?

R. Viene a propósito. Han existido dos grandes benefactores de la humanidad, en la historia de la conservación de alimentos. Ambos dejaron su vida en los campos de la ciencia e investigación de esta materia. Uno fue Nicolas Appert (1749-1841), fundador del sistema de conservación de alimentos por calor. Otro, Luis Pasteur (1822-1895), demostrando que las fermentaciones eran producidas por seres vivos y que tras el envasado hermético, aplicando calor durante unos minutos, se impedía el acceso de "microorganismos"; además impulsó la química agrícola biológica como camino para la calidad conservera; así como descubrimientos de vacunas y diversidad de estudios que mejoraron la ciencia médica.

En este sentido, propongo que todos los municipios, hayan sido o sean conserveros, más aquellos que quieran adherirse al homenaje póstumo, de estos dos grandes hombres, aprueben, la denominación de sus nombres, para sendas calles, en recuerdo de la memoria y mejor interés de su conocimiento. Para ello desearía que fuera Alcantarilla la primera, en llevar a cabo esta decisión.

¿Finalmente procede de familia de Conserveros?

R. Por herencia, no. Pero entre mis parientes y familiares, han existido magníficos industriales de la conserva, a los que he tenido el placer y la ocasión de asesorarles desde el C.S.I.F., casi todos ubicados en la ciudad que me vio nacer: Alcantarilla.

Muchas gracias por las atenciones que nos ha prestado, sobre todo entendiendo lo sobrecargado de asuntos coincidentes en su persona, durante estos meses de junio y julio. Ahora ambos estamos tranquilos de haber establecido contacto. ¿Le importaría que pudiéramos editar en nuestra revista su discurso personal de salutación del IX Congreso Internacional de la Conserva?

R. Gracias a ti. Lamento no haber podido colaborar con el artículo que tenía previsto. Pero me siento satisfecho de esta entrevista, como aportación de mi humilde persona en colaborar con esa Revista, dedicada monográficamente a informar de este siglo de la industria conservera en Murcia, como de la importancia que este sector ha tenido para el desarrollo y evolución de su región. En cuanto a imprimir, el texto que me pides, aquí lo tienes a tu disposición, tienes total libertad y autorización.

A continuación me acompañó a la puerta de salida. Con toda cortesía y agrado, me estrechó la mano; y diciéndome que tenía ilusión por acercarse a Alcantarilla próximamente, nos despedimos. Mi impresión personal, después de ver sus bibliotecas sobre la materia, sus opiniones y templanza, la clarividencia de sus estudios realizados, el conocimiento y sabiduría del sector de la conserva, su todavía relación con científicos de todo el mundo, y cuanto fue comentando entre preguntas y descansos, me hace pensar que estamos ante el genio y figura, en ciencia e investigación sobre conservación



Presidencia del Acto de Inauguración, celebrado en Murcia del IX Congreso Internacional de la Conserva.

de alimentos, más representativo de los últimos años. Lo cierto es, y en honor a la verdad, necesitábamos esta entrevista porque, todos los caminos, que seguíamos en Archivos y Bibliotecas, nos conducían a su persona. Libros, textos, artículos, revistas y documentos consultados, siempre nombraban al profesor G. Guzmán Giménez. Por tanto, es hora de hacer justicia y en derecho pensar, que por parte de las instituciones y de la propia agrupación de conserveros, debería de procederse a reconocerle su valía, editando la biografía de su vida, y en adición, ayudando a su persona, todavía con mente ágil y despierta, poniéndole un trabajador administrativo, durante algún tiempo, para ordenar, clasificar y catalogar, los innumerables libros, textos y artículos de sus librerías, que podrían pasar el día de mañana a cesión de una Biblioteca Pública; al propio tiempo que este colaborador, podría ayudarle a terminar ese libro pendiente, sobre la industria de la conserva, que seguro será un suculento y atractivo mensaje, para el futuro de nuestras próximas generaciones.

9th INTERNATIONAL CONGRESS ON CANNED FOODS

9th CONGRES INTERNATIONAL DE LA CONSERVE

IX CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CONSERVA
 («CALIDAD Y SEGURIDAD»)
 (MURCIA 18 - 21 NOVIEMBRE 1987)
 (9th INTERNATIONAL CANNED FOODS CONGRESS 1987)

PROCEEDINGS

Texto de introducción en la inauguración del IX Congreso Internacional de la Conserva, que nos entregó D. Ginés Guzmán Giménez, para su publicación, como presidente que fue de este evento, en el que participaron miembros científicos, investigadores y empresarios de todos los continentes del mundo:

"Excmas. e Ilmas autoridades, sres. representantes de los diversos países sumados a la convocatoria de este IX Congreso Internacional de la Conserva, sras. y sres. congresistas y acompañantes, sras. y sres.:

En nombre del Comité Internacional Permanente de la Conserva y en el mío propio me honro en proclamar desde esta tribuna nuestro sincero agradecimiento a las Autoridades que nos presiden en esta sesión inaugural del IX CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CONSERVA, por el respaldo que ello supone a la actuación de todos los que hemos tenido la responsabilidad de su planeamiento, responsabilidad que si bien ha estado

coordinada, indistintamente, desde París, sede central del CIPC, o desde Murcia, sede de la Delegación Española encargada de la organización, ha requerido el calor tanto de las Delegaciones y Delegados de los diversos países miembros del Comité como de personas caracterizadas de otros aún no integrados pero que se muestran como simpatizantes de la idea y que, en principio, son miembros potenciales. Por otra parte, es de justicia destacar que nuestros esfuerzos hubieran sido estériles de no haber contado con la ayuda moral y material de diversas instituciones y otras entidades, la mayoría de ellas aquí representadas, y con personas concretas de gran talento que desde París, desde Murcia o desde otros puntos, han contribuido a organizar actividades relacionadas con ciertas áreas especializadas con manifiesta entrega. Especial mención debe hacerse en forma global, de los integrantes de los diferentes Comités, de las personas que han aceptado responsabilidades coordinadoras en las Sesiones de Trabajo y de todos los colaboradores inmediatos, en sus diversos niveles, que durante las fases del proceso organizador se han entregado con especial entusiasmo. Tenemos plena confianza en que cada uno desempeñará su misión con tanta eficacia como la que han demostrado en la etapa organizadora.

Nos corresponde ahora dar la bienvenida a todos los Congresistas y sus dignos acompañantes por haber captado que este evento, al igual que los ocho anteriores Congresos Internacionales de la Conserva y los diferentes Reencuentros de Técnicos e Industriales, celebrados entre Congresos, es una ocasión magnífica para la presentación de estudios e investigaciones, con participación activa de los asistentes, en la discusión de novedades y resultados,

capaces de contribuir al progreso científico y tecnológico de la industria encargada de la noble tarea de la conservación de alimentos de origen animal o vegetal, en sus más variadas formas, manteniendo siempre como objetivo último el logro de la máxima Calidad y Seguridad en los productos acabados, para disponer de ellos en cualquier momento y lugar, haciendo imperecedero lo que por naturaleza es perecedero.

Aunque entre los participantes en este Congreso hay un gran número de fieles seguidores de las tareas del Comité Internacional Permanente de la Conserva, como han demostrado fehacientemente con su presencia activa en todos los eventos de los últimos años y, por tanto, para ellos no sería preciso nueva información, respecto a la naturaleza y fines del CIPC y sus actividades, consideramos conveniente, en atención a los participantes que se incorporan por primera vez a estas tareas, presentar en pocas palabras cuál es el alcance de nuestra organización y los acontecimientos que han precedido a este Congreso.

El CIPC, fundado en 1938, como consecuencia de conclusiones alcanzadas en el I Congreso Internacional de la Conserva, celebrado en París en 1937, es un organismo extra-gubernamental, integrado por aquéllos países que teniendo una producción conservera significativa ya sea de derivados vegetales, cárnicos o de pescados y mariscos, o que siendo productores de otros materiales fundamentales para la industria (envases, maquinaria conservera, aditivos, coadyuvantes tecnológicos,...), así como bienes y servicios múltiples con incidencia en el sector de conservas (apertizadas u otras), deciden voluntariamente incorporarse al espíritu abier-



D. Ginés Guzmán Jiménez.

to del Comité que, en sus actividades, intenta contribuir al progreso del conocimiento en alguna o en todas las facetas que inciden en la industria conservera y en la mejora de sus producciones. Como una de sus actividades más características debe destacarse la organización de Congresos Internacionales de la Conserva que tienen lugar cada 4 ó 5 años o de Reencuentros de Técnicos e Industriales Conserveros que se reúnen con mayor frecuencia (cada 1 ó 2 años). Nosotros hemos tenido la satisfacción personal de participar en la mayoría de los Congresos y Reencuentros organizados por el Comité a partir del Congreso celebrado en Berlín en 1961, ya que este constituyó la primera ocasión en que asistimos junto a otros 3 científicos murcianos (Dres. Soler, Sancho y Merin) y nos pusimos en contacto definitivo con las actividades del CIPC de esta naturaleza. Los Congresos desde la constitución firme del CIPC se han celebrado en ciudades como París (oct. 1951), Roma (Sep. 1956), Berlín (mayo 1961), Viena (abril 1967), París (Nov. 1972), Túnez (oct. 1975), Tsalónica (Grecia) (abril 1983)

y ahora en Murcia (nov. 1987). Las ciudades elegidas para los Reencuentros más característicos han sido: Parma (Italia), Lisboa, Madrid, Marrakech (Marruecos), Varna (Bulgaria), Kecskemet (Hungría), Murcia (España), Atenas, Cannes (Francia)... También se han celebrado con colaboración efectiva del CIPC algunos simposios muy especializados tales como los de Conservas y Nutrición en Göteborg (Noruega), Corrosión en Lieja (Bélgica), o el de Evolución Tecnológica de la Conserva de Alimentos a celebrar en Avignon (Francia) el próximo mes de marzo (1988).

El CIPC está constituido por las Delegaciones de los distintos países que son miembros voluntarios, los cuales aportan una cuota anual para el sostenimiento de la infraestructura mínima complementaria a las facilidades de ubicación de la sede que siempre han dado distintas organizaciones del sector conservero en París para las que debemos expresar nuestra gratitud. Para el gobierno del CIPC existe un Bureau integrado por representantes de diversos países, evitando estatutariamente la concentración de cargos en personas de la misma nacionalidad. A efectos de actividades existen 3 Comisiones de Trabajo (Económica; Científica y Técnica; Legislativa) con sus respectivos Delegados. Lo rigen un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario General y tres Vicepresidentes representando a 3 países. En los períodos inter-Congresos o inter-Reencuentros se celebran una o más Asambleas de Presidentes de Delegación para analizar la marcha del CIPC y preparar actividades en función de iniciativas en correspondencia a ofertas de los países miembros o de organizaciones internacionales. El CIPC ha colaborado tradicionalmente y desea intensificar sus relaciones con FAO,



D. Antonio Soler, Sr. Meca, Secretario General del C.S.I.C., D. Ginés Guzmán Jiménez y D. Carlos Collado Mena.

OMS, UNESCO, por señalar unos ejemplos. Se ha formado parte de las comisiones de trabajo sobre el Codex Alimentarius. Han sido siempre muy cordiales las relaciones con la Comisión Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires (C.I.I.A.), habiendo colaborado intensamente en muchos de sus eventos (Atenas, Madrid, París,...), haciéndose cargo en ocasiones de todas las sesiones relacionadas con la industria conservera. El CIPC ha sido siempre muy sensible a aceptar en sus reuniones a representantes de organizaciones muy calificadas, en calidad de observadores adheridos, aunque pertenezcan a países aún no incorporados formalmente al CIPC, tales como la F.D.A. de USA o el International Tin Research Institute de Londres por dar 2 claros ejemplos. Con motivo de los Congresos y Reuniones se convocan Asambleas Generales que se aprovechan tanto para informar y analizar la labor realizada y establecer directrices, como para la elección de los miembros del Bureau que proceda por vacante o renovación.

Quisiéramos hacer ahora un breve comentario a los antecedentes de la elección

de Murcia para la celebración de este Congreso que hoy inauguramos. El antecedente real hay que atribuirlo al hecho de que en octubre de 1971 ya se celebró aquí un III Reencuentro Internacional, coincidiendo con la celebración de la Feria Internacional de la Conserva (FICA). Presidía el CIPC el Ing. H. Paulino PEREIRA. Fue el momento de nuestra incorporación definitiva de España al CIPC, ya que por motivos burocráticos se había interrumpido involuntariamente la pertenencia. Aquella Reunión de la que fueron responsables el Prof. Octavio Carpena y el que os habla resultó bastante bien. Procedía la renovación de Presidente y se eligió a Monsieur Christian Bonet, que pronto tuvo que renunciar por haber sido nombrado Ministro de Agricultura de Francia. Le sustituyó el Presidente Orestes Stephanopoulos hasta que en 1983 la Asamblea de Miembros del CIPC celebrada en Tsalónica (Grecia) (abril 1983) me hizo el honor de nombrarme Presidente para un período que termina al final de este Congreso.

Desde la celebración del III Reencuentro en Murcia siempre se habló que en esta ciudad debería celebrarse alguno de los futuros Congresos dado el peso que España tiene ya en conservas de vegetales y de pescado y las perspectivas que ofrece el sector de cárnicas así como la gran concentración de empresas conserveras vegetales en el área de Murcia y su gran participación en el comercio internacional. Últimamente también cuentan otras razones. Así cuando Grecia estaba en trance de incorporación al Mercado Común expresó el deseo de que se celebrara en su país el VIII Congreso y por ello se aceptó la candidatura de Tsalónica, como capital del área conservera más representativa de

aquel país. En la Asamblea celebrada en Tsalónica, se acordó por unanimidad que por razones parecidas debería organizarse el IX en España y muy concretamente en Murcia; aquel reto lo recogimos con cariño y al llegar aquí encontramos magnífica disposición de los sectores gubernamentales y privados para este evento y nos pusimos a trabajar inmediatamente, en gran armonía de criterios con el Bureau en pleno; por conveniencia general, en aras a un mayor éxito, hubo que realizar algún aplazamiento en las fechas hasta llegar a hoy en que nos disponemos a someter a vuestra consideración y crítica todo lo que hemos organizado (actividades científico-técnicas y sociales) para que el Congreso mantenga el nivel sucesivamente ascendente de los anteriores; al final pronunciaréis vuestro veredicto.

Estamos convencidos que no serán nuestras palabras sino los hechos que se deriven del desarrollo de nuestro IX CONGRESO los que contribuirán, auténticamente, a que los países o los sectores aún no incorporados formalmente al CIPC decidan su participación continuada en sus actividades o más aún se incorporen definitivamente como miembros de pleno derecho, constituyendo las correspondientes Delegaciones Nacionales.

Esta última decisión es la ideal para que el Comité pueda cumplir con la ilusión de sus creadores y de sus continuadores de reunir en él a todos los del área geográfica en que se encuentren y por supuesto no teniendo en cuenta el volumen absoluto de la actividad económica de cada país. Será ese momento cuando el carácter internacional del Comité cobrará su absoluta plenitud, permitiendo el intercambio de información en la realización de proyectos comunes o concurrentes y,



D. Miguel Caballero, Sr. Hernández Pérez, D. Ginéz Guzmán Jiménez y Sra. de Guzmán Jiménez.

sobre todo, contribuir a la regulación mundial de las disponibilidades de alimentos. Como signo de este gran objetivo habíamos previsto en el Programa una conferencia a pronunciar por el Prof. Federico Mayor titulada "Las conservas de alimentos en la lucha contra el hambre y para el bienestar de los pueblos", que no va a poder ser pronunciada por coincidencia con el acontecimiento de elección del Prof. Mayor como nuevo Director General de la UNESCO. Lamentamos no contar con esta colaboración pero está compensada la circunstancia por la feliz designación del conferenciante para regir esta noble Organización en la que ha de realizar una buena labor, como gran humanista y gran bioquímico, en favor de la Educación, la Ciencia y la Cultura de los Pueblos. Para contribuir a la confección de propuestas legislativas útiles para todos los países, en las que, entre otras cosas, la definición objetiva de la calidad o

de los criterios de seguridad puedan ser llevados a la práctica con aceptación general de todos los países significativos, tanto productores como consumidores.

Damos la bienvenida, una vez más, a todos los aquí representados y quisiéramos que la estancia en Murcia les sea muy grata y que las sesiones de trabajo y otras reuniones, incluidas las de carácter social, transcurran con la misma ilusión que hemos puesto todos en la organización, pidiendo de antemano que sean benevolentes ante las eventuales deficiencias

que puedan ser encontradas. Muchas gracias a todos, tanto a los que pertenecen a países miembros del Comité como a los que han respondido a la convocatoria de este magno Congreso, esperando que ésta sea una etapa previa para que la incorporación definitiva de los países que no están todavía integrados en el Comité sea una gratísima realidad. Proclamamos el agradecimiento a las Autoridades que nos acompañan en esta inauguración.

**MUCHAS GRACIAS A TODOS
SIN EXCEPCION
Prof. G. Guzmán.**

Esta intervención viene a confirmar el extraordinario perfil humano y profesional de una vida dedicada a la investigación y en especial su defensa de Murcia, como centro neurálgico de la conserva vegetal y su industria.