

LOS PIONEROS REGIONALES DE LA CONSERVA VEGETAL

Al final, los últimos fueron los primeros

Santiago Pastor Palazón

Topógrafo e investigador de temas histórico-económicos

Resumen: La agroconservaría murciana llega a la Región en 1879, casi cuatro décadas más tarde que en el resto de España; sin embargo, este inicial retraso se actualizaría gradualmente, y daría lugar a la industria regional más estratégica de todos los tiempos. El sector se convierte en una forma de vida, y casi en una manera de entender la vida.

Palabras clave: pioneros industriales; fábricas murcianas; conserva vegetal; historia económica; patrimonio industrial; Región de Murcia.

Summary: The Murcia agro-industry came to the region in 1879, almost four decades later than in the rest of Spain; however, this initial delay would be gradually updated, and would lead to the most strategic regional industry of all time. The sector becomes a way of life, and almost a way of understanding life.

Keywords: industrial pioneers; Murcia factories; vegetable preserve; Economic history; industrial heritage; Region of Murcia.

Si la conservería vegetal nace tardía en España, de manos del Marqués de la Habana en 1840, más de tres décadas después de inventarla Nicolas Appert, en Murcia lo hace todavía más tarde, registrándose en el año 1900 sólo siete factorías, mientras que en Andalucía existían cincuenta y ocho, en Castilla León cincuenta y cuatro, en Baleares veintiuna, o en Cataluña eran diecinueve los locales agroalimentarios ya establecidos. Pocas regiones en el mundo han sido capaces de mimetizar de esta manera con tanta maestría y habilidad una rama industrial ligada a la agricultura, que en Murcia es de tanta calidad y cantidad, apoyándose en la técnica y en el factor humano, máxime cuando llega tan atrasada en el tiempo. Entre 1879 y 1920, se cuentan por una cuarentena los talleres, locales, establecimientos o fábricas que se fundan en la provincia de Murcia.

La industria conservera murciana como tal, aparece a finales del siglo XIX traída por empresarios de otras regiones y países, atraídos en un primer momento, por las excelentes condiciones de sus frutos y del potencial industrial que ya comenzaba a vislumbrarse en la Región de Murcia. Lo que en la huerta murciana existía hasta entonces, eran artesanos particulares que elaboraban carne de membrillo como en Espinardo; almíbares, pulpa de albaricoque o tomate envasado. Pero las primeras instalaciones industriales eran originariamente pequeños talleres y almacenes artesanales, que requerían mucha mano de obra en un periodo de tiempo relativamente corto, y que fabricaban semielaborados vegetales. De hecho, el motivo de este emplazamiento originario en Murcia, la tiene la variedad murciana de albaricoque

“búlida”, que una vez manipulada ofrecía un aroma, textura y sabor de mucha más calidad que el de otras zonas españolas, donde no es posible la producción de esta variedad autóctona por sus condiciones climáticas y ambientales, y en donde no se consiguen sus excepcionales cualidades organolépticas. Las dimensiones de los primeros locales suelen ser reducidas en los orígenes de su aparición, y a finales del siglo XIX sólo destacan algunas firmas comerciales que trabajan casi exclusivamente enfocadas a la exportación. La conserva aquí apenas se conoce ni se demanda, entre otras razones porque la gran gama de productos hortofrutícolas frescos es consabida y afamada, siendo su consumo además muy accesible y económico.

El establecimiento de la primera fábrica murciana es tan relativo como el mismo concepto de “fábrica” en sí, pues la Real Academia de la Lengua la define como “*establecimiento dotado de la maquinaria, herramientas e instalaciones necesarias para la obtención de determinados productos*”. Por lo tanto, cualquier local por pequeño que fuese, y en el que se elaborara conserva vegetal podría ser considerado fábrica conservera, independientemente de valores como el volumen productivo, el personal empleado, la superficie de las instalaciones o el periodo anual de fabricación. Pero esta consideración técnicamente llevaría a error, pues un taller artesanal no debiera ser considerado fábrica, aunque posteriormente se convirtiera en ella, ya que sus ratios de producción no son lo mínimamente aceptables como para mantener una clientela medianamente grande.

Desde entonces, muchos fueron los murcianos que probaron suerte en tan sufrida especialidad manufacturera, adecentando cuadras o cobertizos como nuevos locales conserveros. Con el tiempo, estas ínfimas instalaciones se convertirían en una nave, después en dos, más tarde en una sucesión de construcciones levantadas al ritmo que las fincas colindantes iban cayendo en manos del empresario. Lo mismo iba ocurriendo con las pequeñas partidas de fruta compradas al vecino o amigo, que se iban convirtiendo en carros, luego en camionetas y por último en camiones o contenedores enteros que eran adquiridos por las feroces factorías de conserva. El personal iba corriendo la misma suerte, pues se pasaba de necesitar unas cuantas horas de trabajo de familiares y amigos, a traer incluso en autobuses ingentes cantidades de mano de obra, que siempre era poca.

Hasta ahora se reconocía a un mallorquín, Juan Esteva Canet, como primer fabricante conservero de Murcia, según actas capitulares del Ayuntamiento de Alcantarilla, y quien, buscando un nuevo lugar para instalar su fábrica conservera, estuvo recorriendo la provincia hasta que en 1897 se instaló allí. Esto responde meramente a fuentes familiares, ya que la primera alusión de tal industria se remonta al año 1904, cuando el alcalde de la citada villa autoriza su instalación. Al principio se enviaban las conservas a Palma de Mallorca, a través del puerto de Cartagena, para allí etiquetarlas como mallorquinas y enviarlas a Gran Bretaña, Francia y Bélgica, por la buena fama de que disponía la pulpa balear en el exterior del país. Pero la conserva vegetal murciana pronto se ganaría la buena fama y calidad que todavía hoy tiene, y su producción se destinaría enseguida a la exportación a países europeos, donde ya empezaban a ser especialmente valorados los productos elaborados

murcianos, cuyos importadores ya solicitaban que la mercancía saliese directamente de la provincia, mayormente desde su puerto principal que era y es Cartagena. Más adelante, en 1908, se avanza en la tecnología de esta industria, adoptándose las primeras máquinas engrapadoras de botes. Poco a poco, son muchos los industriales murcianos que adquieren los conocimientos de fabricación necesarios para establecerse por su propia cuenta, con lo que se conforma el núcleo fundador del actual sector conservero de Murcia.

La elección de Alcantarilla como primer punto de partida no fue casualidad. La villa, contando con poco más de 4.000 habitantes en la época, tenía condiciones y características muy parecidas a las de Molina de Segura, pero con la mitad de población que ésta. Situada en un nudo de comunicaciones crucial, estaba en el centro neurálgico de una frondosa huerta, acababa de ser inaugurado el ferrocarril, la energía eléctrica ya comenzaba a implantarse, y se hallaba en pleno crecimiento demográfico, tras el pésimo periodo económico y moral que se había vivido recientemente a nivel nacional con la pérdida de las colonias de Cuba y Filipinas, vislumbrándose un nuevo siglo que se presentaba repleto de ilusiones y oportunidades en todos los campos.

Sin embargo, la primera fuente documental de una fábrica de conservas data del 6 de febrero del año 1885, cuando aparece un artículo sobre Tomás Museros en el rotativo “Diario de Murcia”. Más adelante, en 1887, José Martínez Tornel, publica su libro titulado “Guía de Murcia”, en el que consta que es *“indispensable para el forastero y muy útil para los murcianos por los datos que contiene”*. En la publicación, ya sale relacionada la fábrica de conservas de los Señores Museros y Peña en el capítulo de fábricas, ubicado en el edificio de la fundición del Señor Peña en el Paseo del Marqués de Corvera. Se habla de Tomás Museros y Rovira, catedrático de Agricultura del Instituto Provincial de Murcia y de su socio Peña. Seguramente la producción es inferior a la de Juan Esteva, pero el hecho cierto es que puede considerarse realmente como la primera factoría de fabricación de conservas vegetales de la provincia de Murcia, por el contrario de lo que se creía hasta ahora, dando una nueva y documentada perspectiva histórica de la fabricación conservera murciana.

Tras la implantación de los primeros obradores artesanos dispersos por la huerta murciana, les siguen diferentes emprendedores regionales a lo largo de las Vegas Alta, Media y Baja del Segura. El primer destino comercial de la producción conservera ya era la exportación a Francia y Bélgica, donde las conservas murcianas eran valoradas de manera especial por su aroma, sabor y textura únicos. En el decenio de 1910 es cuando el número de locales conserveros se dispara, aprovechando el tirón consumista de la I Guerra Mundial de la que España se hallaba al margen, y valiéndose de la experiencia anterior adquirida en los canales de comercialización exterior de la exportación de frutas.

Al término del primer tercio del siglo XX se observa cómo la industria agroalimentaria ha crecido, aunque su organización y características sigan siendo básicamente las mismas. En las hojalaterías se introducen máquinas mecánicas, pero con accionamiento manual, movidas por fuerza eléctrica o a vapor. Tal es el caso de las cizallas o pestañadoras, y las cerradoras o soldadoras manuales. En la cocina han

entrado a formar parte del mobiliario industrial las calderas de fuego directo y los cubos y calderines de escaldado de fruta. Pero en esencia, la forma de trabajo es la misma, de modo artesano, teniendo que mover todas las materias primas y productos acabados a mano, así como todas las tareas de selección, partido, llenado o cierre, aunque ya apoyada por la presencia de las máquinas mecánicas que adelantan mucho la cadena productiva. Los pioneros que fundaron locales de transformación de vegetales dentro de la provincia murciana, ordenados de forma cronológica son los que siguen:

Los establecimientos particulares anteriores a 1879

La alusión del año 1872, cuando aparecen registrados dos establecimientos dedicados a la elaboración de almíbares según Martínez Carrión, es la más antigua existente. Esta inscripción correspondería seguramente a la existencia regular de algunas casas de huerta que actuaban a modo de pequeños locales artesanales, de carácter familiar que elaboraban albaricoque, carne de membrillo, frutas en arrope, tomate y muy posiblemente otros productos vegetales envasados en distintos recipientes.

Estas ínfimas producciones se vendían a amigos, familiares y vecinos que las consumían como artículo de lujo, pues entonces es un producto muy caro. Estos niveles de productividad quedarían lejos de lo que se pudiera considerar como una fábrica de conservas, siendo más bien hogares especializados en la preparación, conservación y envasado de frutas y hortalizas que podían durar unos pocos meses más allá de su periodo normal de maduración. Este tipo de conservación de alimentos en las casas particulares de la huerta del Segura también podría abarcar pasas de uva, higos secos y orejones de albaricoque, además de los diferentes dulces elaborados en estas tierras como herencia culinaria dejada por los árabes, transformados a base de harina, aceite, almendra, miel, especias o frutos secos.

Juan Mercader

Esta es la denominación personal más antigua de toda la Región de Murcia, junto a la de Salvador Soriano. Está anunciada en el “Anuario del Comercio Rivera” ya en el año 1879 y siguiente, como local de conservas alimenticias. Su domicilio corresponde al número 9 de la calle Frenería de Murcia, sin que se conozca más información de la mercantil. Podríamos estar ante el pionero regional de la especialidad, pero no hay constancia de si era una actividad industrial o meramente comercial de conservas.

Salvador Soriano

Junto a Juan Mercader, Salvador Soriano es, a priori, el pionero regional de la industria de las conservas vegetales. Este nombre se halla inscrito y anunciado también en el “Anuario del Comercio Rivera”, dentro del apartado de conservas alimenticias de los años 1880 y 1897. Se desconoce si se refiere a fabricación o a comercialización de productos conserveros. Su ubicación está localizada en el

número 4 de la calle Frenería de Murcia, y nada más se conoce, salvo que en ese lugar concreto figuraría posteriormente entre 1885 y 1887, otro local a nombre de Ezequiel Pascual, seguramente transmitido por Salvador Soriano.

Tomás Museros y Rovira

Tomás Museros, conocido Catedrático de Agricultura del Instituto Provincial de Murcia emprende una conservera. Pero él mismo la define en varios artículos publicados en “El Diario de Murcia” como “*un local de pruebas o ensayos industriales*”, o “*provisional taller de conservas*”, o “*el local impropriamente llamado fábrica, en el que practico mis ensayos*”. Esta alusión hace referencia a un artículo publicado el 6 de febrero de 1885 en “El Diario de Murcia”, en el que se relata cómo el emprendedor estudiaba la forma en que se podían aprovechar las frutas de esta huerta. El catedrático colabora activamente en el desarrollo de la agricultura regional, escribiendo varios artículos e importantes tratados dedicados a ello. Esto indica que su negocio podría haberlo iniciado a principios de esa década con la denominación “La Primitiva Murciana”. Aún así, debe de considerarse sin duda, como el pionero regional en la fabricación de conservas vegetales, por devoción, producción y técnica.

Tomás es un ejemplo de hombre culto, sensibilizado con el medio ambiente y ávido de desarrollo e innovación tecnológica en el entorno agrario, conceptos que tanto hacían falta a la huerta y el campo murcianos de finales del siglo XIX, y a él se pueden atribuir las primeras producciones de fruta natural en almíbar y pimiento de la provincia de Murcia. Tomás instala en la capital el primer local de conservas con procedimientos modernos, promoviendo la empresa inicialmente junto con el señor Peña, pero posteriormente se independiza para llevar el negocio solo. En 1887 todavía en sociedad, el local radicaba en el Paseo del Marqués de Corvera, según la “Guía de Murcia” de José Martínez Tornel.

Con el convencimiento de que la industria agrícola es la base de la riqueza murciana, Tomás hace gala de su profundo interés por los temas pedagógicos agrícolas ya en octubre de 1869, con la puesta en marcha en Lorca de una cátedra de agricultura, de forma libre, gratuita y nocturna para que los jornaleros puedan asistir. En ella se enseñaba zootecnia, economía y administración rural, o tasación de tierras entre otras materias, otorgando incluso prácticas y premios para la estimulación de tales enseñanzas. Museros era plenamente consciente de que la teoría y la práctica de los hombres dedicados a las faenas del campo era primordial para el buen cosechamiento de los frutos que habían de elaborarse poco después en las fábricas conserveras. Llega a ofrecer premios a los mejores cultivadores agrícolas que aplicaran las reglas de plantación, injerto, poda y limpia, dotándolos de material agrícola o medallas de plata costeados por su persona. El 23 de febrero de 1874 escribe un artículo técnico sobre agricultura en el rotativo de Lorca “El Ateneo Lorquino”.

En 1886 se publica en “El Diario de Murcia” un anuncio a favor de las excelentes propiedades de las conservas del establecimiento de Museros *Hemos tenido*

ocasión estos días de ver y de probar algunas conservas de las preparadas por el señor Museros, en esta ciudad, y podemos asegurar que son inmejorables. El melocotón, y demás frutas, guardan el delicado aroma que les es propio, como su ternura y color. El tomate, al natural y en salsa, tiene su acidez característica, y las frutas en dulce una especialísima preparación.

Año VIII Sábado 11 de Diciembre de 1886.

EL DIARIO DE MURCIA

Periodico PARA TODOS Precio: cuatro real

Oficina: Calle de la Sociedad, 10.

CAJAS DE CONSERVAS
de
ALMÍBARES Y FRUTAS AL NATURAL
PARA
REGALOS DE NAVIDAD.

Las frutas de las Indias, Manzana y Pera. Los confitamientos para esta época: Naranja almibarada, limón, melancolón, cimboba y frutas al natural de cereza, albaricoque, melancolón, pera, uva y níspero del Japon, que sirven a una innumerable estropeo, á precios equitativos.

ALMÍBARES.

Una caja de 12 botas servidas, que pesa más que una libra 40 reales.	
Una id. de 24 id.	80
Una id. de 48 id.	160

FRUTAS AL NATURAL.

Una caja de 12 botas de libra y media.	120 reales
Una id. de 24 id.	240
Una id. de 48 id.	480

Podrán arreglarse cajas de frutas en almíbar y al natural, á precios convenientes.

El encargado de las botas es muy elegante y satánico expuesto en la Calle de Santa Catalina de las Indias, número de Planell, donde se recibirá la correspondencia.

Loren tiene un res condenado á muerte, por sentencia confirmada por el Tribunal Supremo. Horrible justicia! La prensa de dicha ciudad llama á las puertas de todos los opositores pidiendo, para que pidan el indulto de aquel infeliz. Nosotros, al interesarnos, nos mandamos comunicarnos de la dicha ciudad, rogamos á las autoridades provinciales, al Sr. Obispo y al ayuntamiento de esta capital, que supliquen también por la vida del reo, para que su familia no lleve la amarga amargura de una desdicha y para que Loren no presencie el más horrible de los espectáculos.

También nos parece que debía considerarse la aspiración de Zaragoza, para que en la levante del soldado de alba en que será declarada, á que venga en.

La epidemia epidémica ya pasando, felicemente. Ya los lora de que asustan las familias de ser estado anagorioso y más que de esto es que se vea la medicina entendida.

La fiesta de Santa Catalina se ha multiplicado con un nuevo centro, mas alagando á quien, que los que hasta hoy había en la propuesta continúa de este pueblo. Alá, según

rial, donde curó al tiempo.

Incendio el proceso á Antonio Orenas, p por el hecho de que que también Orenas pálo.

Esto no se compr Fiscal, un vista de E ordenes como limit Solino y se le impo E mesa de arreata i donde la circunsta clasificación.

El defensor Sr. I en su informe le abt los, punto que si e sionas cuo en prop sustrares de la acó trización, que, seg blandia una faca.

OPROBIC

Día 2 de J

Las opositores en scriben simultánea sis del siguiente ge te designo. Mado i Carillo de los comas mado en Nala a 1700

Anuncio de Museros en “El Diario de Murcia” de 1886. Fuente: archivoweb.carm.es

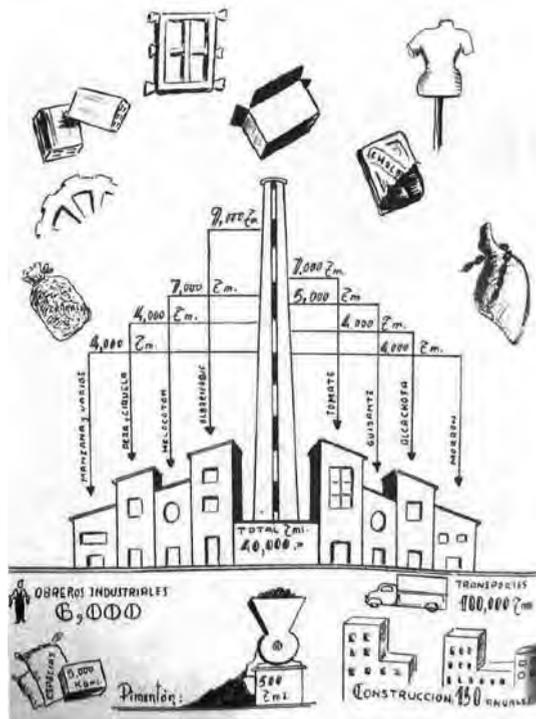
En julio de 1889 se produce una interminable disputa jurídica sobre las quejas de algunos vecinos de la calle San José por supuestos perjuicios derivados de la fabricación conservera. El taller de conservas de Museros es visitado por una comisión oficial formada por concejales y profesores en medicina. Su misión es dictaminar si las condiciones del citado establecimiento son insalubres o molestan al vecindario por sus humos y olores. El día 13 se da a conocer por parte de la Comisión Permanente de Beneficencia y Sanidad, el informe dictaminado por la comisión de expertos. En él se afirma que, tras un minucioso reconocimiento del local, que no se encuentran olores, haciéndose constar que el local tiene carácter transitorio, y que presta excelentes servicios a la localidad implantando su industria.

Sus productos podían adquirirse en la propia fábrica, en el domicilio particular de Tomás Museros en la calle Ceballos, o en la confitería regentada por Hijos de Planell en Madrid. Su plantilla estaba formada en los días de mayor confección por “una docena de graciosas huertanas que trabajan cuanto más pueden para que su jornal alcance el mayor premio, cantando alegres los aires de esta tierra que bendicen”, como él mismo relataba. En el taller se elaboraban conservas de melocotón, albaricoque, pera, uva, naranja, limón, melarrosa, cimboba, cereza, ciruela y níspero del Japon, trabajados al natural y en almíbar, además de tomate al natural y en salsa, y se introducían en botes de hoja de lata que ellas mismas estañaban, abarcando igualmente pimentón.

La buena crítica, unida a los premios y enseñas notables, no tardan en llegar debido a la constancia y perfección del maestro Museros. El 3 de octubre de 1889 se informa en *La Paz de Murcia*:

En París, viendo esta fábrica por su faz más importante, juzgándola por lo que produce, y considerando sus resultados a una altura inmejorable y en competencia con las fábricas mas adelantadas, el Jurado de la Exposición Universal ha acordado conceder a Don Tomás Museros la medalla de oro, premio que al ser ganado en un certamen tan importante y donde no caben influencias, no solo honra al catedrático de agricultura de nuestro Instituto provincial, sino que honra a Murcia, que se da la enhorabuena siempre que un murciano deja su nombre bien puesto.

Ésta sería la más importante de las condecoraciones y premio obtenidos por el catedrático conservero por su pequeño y artesano local. Igualmente es premiado con el Diploma de honor (premio mayor que la medalla de oro) en la Exposición Internacional de Madrid de 1890 por sus notables conservas. También recibe la medalla de oro por un tratado de agricultura en la Exposición de Madrid de noviembre de 1888, sin que hayan trascendido detalles. La actividad manufacturera continuaba en el año 1900.



Dibujo de la producción agraria molinense en 1966. Fuente: Libro de fiestas de Molina de Segura 1966.

Salvador Grech y Pérez

Este nombre aparece escuetamente en el diario liberal de la mañana “La Paz de Murcia”, el 13 de septiembre de 1894. En una autorización del Ayuntamiento de Murcia, presidido entonces por el alcalde Giménez Baeza, adoptándose el acuerdo de autorizar a Salvador Grech el uso del escudo de la ciudad para ser colocado en las etiquetas de su fábrica de conservas. Un tal Luis Grech figura en la “Guía de Murcia de 1887”, de Martínez Tornel, como el mayor contribuyente industrial del término murciano, con una cuota de 1.273 pesetas. Este personaje podría ser el padre o el hermano de Salvador Grech.

Ambos socios fundan una factoría situada en Santiago y Zairaiche y denominada “La Carmen”, única en la provincia por su dotación de los más modernos adelantos conocidos hasta ese momento. Dispone de talleres de hojalatería, carpintería y una máquina de vapor que funciona plenamente en el año 1896, con una producción anual de 600.000 botes comercializados en todo el país, y en las posesiones de Ultramar como Cuba, Filipinas o las colonias de África. En los años 1897 y 1898, Pérez aparece en documentos comerciales asentado en la calle Pinares. Toda la fabricación se reconoce por la marca “La Murciana”, y en 1897 figura registrada en la calle Aguadores de Murcia, persistiendo dos años después.

Juan Esteva Canet

Según el libro de sesiones del Ayuntamiento de Alcantarilla de 24 de septiembre de 1904, se concede licencia de apertura para una fábrica de conservas vegetales al joven mallorquín Juan Esteva Canet, tras la solicitud del 10 de agosto de ese mismo año, si bien se cree que el negocio se pudo abrir unos años antes de esa fecha en otro local arrendado, situado en la calle Mayor, en la denominada “Posada de Pérez”. Se trata de un informe emitido por el Ingeniero Jefe de Obras Públicas de Murcia, que autoriza la construcción de un edificio destinado a fábrica de conservas y casa morada en un terreno de su propiedad, situado en la Carretera de Murcia a Granada, considerada de segundo orden. El pionero industrial fue enviado a la zona de la Vega Baja del Segura por orden de su padre, Antonio Esteva y Oliver, quien ya le había instruido en la ciencia conservera, y había encargado buscar el emplazamiento ideal para iniciar su andadura industrial en la región. Antonio Esteva ya había fundado una factoría de turrónes, chocolates y dulces en su tierra natal en 1867, pero tuvo que buscar nuevas tierras productoras ante las pocas perspectivas que en ese sentido tenía la isla de Mallorca. Sus marcas comerciales eran “Al Escudo de España”, “Non Plus Ultra” y “AZ”, como primer fabricante conservero de las Baleares. Su calidad le llevó a obtener el título de proveedor oficial de la Casa Real, repitiendo con varias medallas de oro en la Exposición Universal de París en 1889.

Como nueva primicia de investigación, se ha podido comprobar que el padre de Juan Esteva, Antonio Esteva y Oliver, estuvo fabricando conservas vegetales en el municipio de Murcia entre los años 1903 y 1908, sin que se sepa su ubicación exacta. Así figura en el “Anuario del Comercio Rivera” del citado ejercicio, constatándose

una fábrica de conservas vegetales un año antes de la localización alcantarillera del local de su hijo. A partir de 1909 ya se anuncia la industria a nombre de su hijo en la villa de Alcantarilla, desapareciendo la suya de Murcia en 1912. Esto ratifica que su padre inicia la fabricación en Murcia y a los seis años la traslada a Alcantarilla.

Finalmente elige la población de Alcantarilla por su condición de centro geográfico de la Huerta de Murcia, y por tanto lugar perfecto para el abastecimiento de los frutos que servirían como materia prima. Sus buenas comunicaciones por carretera y ferrocarril, cercanía a la capital, existencia de fábricas de madera, y su amplia oferta de mano de obra, decantan la ubicación hacia esta Villa. Se instala en la carretera que iba de Murcia a Lorca, hoy calle Mayor, cerca del ferrocarril y junto a la Acequia del Turbedal. Dos años después construye su fábrica propia en terrenos anexos de 7.000 m², de los que construye 2.700 m².

En sus primeros años, se encarga de proveer de pulpa a la sede central balear, pero con el paso del tiempo, y al conocer sus clientes del extranjero que la fruta procedía de Murcia, prefieren que se les envíe directamente desde Alcantarilla. Los envases en un primer momento procedían también de Palma al no existir obreros capacitados para este tipo de soldadura.



Retrato de Juan Esteva Canet con mediana edad. Fuente: Archivo Municipal de Alcantarilla

Desde el principio, Esteva aplica una política empresarial muy curiosa pagando, por ejemplo, los jornales más altos de la provincia a los empleados. Llega a ir a la cabeza en la técnica conservera. Los albaricoques proceden de su propio huerto, e incluso fomenta el cultivo del albaricoquero “búlida” en la zona, regalando pequeños árboles a los agricultores para que los plantaran y así asegurarse la materia prima. Su producción al principio era de 7.000 cajas anuales de albaricoque, pimiento, uva, alcachofa o guisante. La empresa las enviaba a Gran Bretaña, Francia y Bélgica por Mallorca, donde las etiquetaba aprovechando la buena fama que tenía la pulpa

insular. En 1908, la empresa se hace con la primera máquina de engrapar servida por la multinacional alemana Ewers. Juan Esteva fallece en 1948, manteniendo el negocio su heredero Juan Esteva Salón, hasta que en 1982 desaparece definitivamente.

Mariano Montesinos Sánchez y Compañía S. R. C.

En 1906 fundó, en la pedanía murciana de Rincón de Seca, la empresa llamada “La Belga Española”, aunque según testimonios podría haber estado en funcionamiento desde 1893 junto a sus tíos, los hermanos Montesinos Ardid. Elaboraba principalmente pulpa, orejón y almíbar de albaricoque, melocotón en su jugo y en almíbar, pimiento, tomates al natural, pelados y en puré, mermeladas, carnes y cremas de membrillo; todo con la marca “La Belga Española”, “Luna” y al final de su andadura comercial con “Hércules”. Desde el principio se trata de una industria activa en la investigación y desarrollo de maquinaria y utensilios encaminados a mejorar y desarrollar la producción conservera, como las partidoras de hueso manuales o inventos para producir dados y cortes de melocotón. Obtiene medalla de oro en la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929. También se usaron las instalaciones para diversos estudios de carácter agroalimentario, mejorando sobremanera la técnica conservera. A la muerte del fundador en el año 1950, el negocio pasaría a manos de los herederos de Mariano: los hermanos Mariano, Diego, Pedro y José Mariano Montesinos Ardid, hasta que en 1970 desapareciera la firma.

Champagnes et Frères Limited (Hero España S.A.)

En el año 1906 se asienta en Alcantarilla la firma franco inglesa “Champagnes et Frères Limited” domiciliada en París, conocida popularmente como “Los Champagnes”, edificando otra ese año en Abarán, que termina comprando en 1913 Nicolás Gómez Tornero. Empresa de capital extranjero, se erige como el germen murciano de la conserva vegetal, pues son bastantes los industriales que van adquiriendo los conocimientos de fabricación necesarios para montarse por su propia cuenta. Tan sólo siete años después, y ante su fracaso económico y quiebra, la sociedad es adquirida por la empresa también de origen francés, pero de capital mixto franco-español “F. Vignatié Successeur” afincada en Burdeos, que había sido proveedora hasta entonces de envases de Champagnes. El grupo dispone de varias plantas de fabricación, pero la más importante es la de Alcantarilla, con una plantilla en algunos momentos de un millar de obreras. Hay taller de hojalatería, máquinas partidoras y deshuesadoras, calderas y calderones, jaulas, serpentines y cincuenta mesas de selección. En 1916 desaparece la empresa, y es absorbida por el grupo conservero “Lenzburg Hero”.

Tras la implantación de una importante industria conservera en Francia y Suiza, se crea en este último país en 1886 el grupo de conservas Lenzbourg, a cargo de los socios Gustavo Henckell y Gustavo Adolfo Zeiller. En 1888 entra un nuevo socio, Carl Roth, y al año siguiente fallece Zeiller y la sociedad se renombra “Henckell et Roth”. Poco después se convierte en sociedad anónima bajo la denominación “Fábricas de Conservas Lenzbourg”, pero es en 1910 cuando comienza a utilizarse la



Interior de la factoría de Hero en los años 20. Fuente: Archivo Municipal de Alcantarilla.

marca “Hero”. No sería hasta 1916, cuando la sociedad adquiriera las instalaciones de la fábrica de Alcantarilla. En 1921, todas las instalaciones de Lenzburg Hero son adquiridas por un grupo empresarial de capital hispano-suizo, que se renombra “Hero Alcantarilla S.A.” en 1922. La sociedad nace con un 10% de capital español a manos del ingeniero y diputado Leonardo Rodríguez Díaz, y el resto del ingeniero suizo Gerald Eberhard, con un capital social de 600.000 pesetas. Posteriormente, la firma supera el bache económico de la Guerra Civil Española y se consolida definitivamente en los años 60. Hoy cuenta con una posición puntera en España, con una plantilla de 764 empleados.

Nicolás Gómez Tornero

Se le concede el 14 de abril de 1907, con la constancia de su titularidad, permiso para construir un edificio destinado a almacén y fábrica de conservas vegetales en un terreno de su propiedad situado en la huerta de Alcantarilla, en el denominado pago de las Viñas, dentro del kilómetro 7 de la carretera de segundo orden de Murcia a Granada. Podría tratarse de la firma Champagnes et Frères, y que Nicolás actuara de administrador o representante, además de obrero de la compañía.

En el año 1912 decide aperturar su propia industria conservera en Archena dada la experiencia agroalimentaria que ha adquirido en la factoría de Alcantarilla. Pero Nicolás Gómez todavía abriría otro local en su localidad de Abarán en 1913, donde once años más tarde complementaría su negocio con el de la conserva con azúcar, y que finalmente sería adquirida por la mercantil de origen francés Champagnes et Frères. En 1922 se pone en funcionamiento una central hidroeléctrica promovida por el empresario, ubicada en el río Segura y paraje denominado Soto de Damián que, desde 1899, ya venía prestando servicio de alumbrado eléctrico en el pueblo de Abarán.

Hermanos Gómez Tornero

Abren fábrica en Alguazas después de obtener experiencia en la que se funda en 1907 llamada Champagnes et Frères en Alcantarilla y Abarán. Nicolás Gómez Tornero se coloca como encargado de la fábrica. Al quebrar la empresa, funda su fábrica en la calle Colón de Abarán, mientras su hermano Florentino lo hace en Alcantarilla, y Basilio junto a su socio Eloy Templado, permanecen en la vieja sociedad localizada en Alguazas, si bien finalmente levantarían otras conserveras independientes de cada uno. “Gómez Tornero Hermanos” partiría con un capital social de 25.000 pesetas, y sedes en Alguazas y Alcantarilla. En 1909 arranca otra industria de la familia, la de José Tornero Gurestar, que se establece en Abarán, fabricando durante solo cuatro años, hasta que es adquirida por Antonio Castaño Cobarro. En 1910 figura la mercantil “José Gómez Tornero en Comandita” domiciliada en la villa de Alguazas. Otro pariente cercano, Basilio Antonio Cobarro Tornero, abre fábrica en Alguazas en marzo de 1912, sociedad que en 1968 se fusionaría con Hortícola del Segura. Meses más tarde establece otra planta en Alcantarilla denominada “Cobarro Hermanos”. Esta empresa pasa a llamarse Cobarro y Hortícola construye un área de 40.000 m² de naves en Puente Tocinos, llegando a emplear a 1.400 obreros y alcanzando el liderazgo español. Basilio Gómez crea fábrica en Archena con la marca “Doble Equis”, y su hermano Florentino funda otra sociedad en Molina de Segura en el año 1927, dejándola a los seis años a su hermano Casildo, con lo que se completa una gran saga de grandes maestros conserveros. En el año 1934, constan en Abarán los hermanos Basilio y Florentino Gómez Tornero, según la Agrupación de conserveros.

Lorenzo Vicens Villalonga

Aunque esta empresa no fue de las primeras en ser instalada en la Región de Murcia, aparece en este orden al haber sido fundada en el año 1900 por Gaspar Vicens y Pons en Orihuela. Este gran empresario mallorquín era un exportador de almendras y ya entonces fabricante de pulpa de albaricoque con destino a Francia entre 1870 y 1890. Lorenzo enlaza con la familia Roselló a través de su esposa, la de Vicente Roselló, industrial y exportador de dulces, chocolates y conservas. También elabora turrone, peladillas, grajeas, pulpas, mermeladas y jaleas, según consta en sus facturas, fabricando además frutas al natural, en almíbar, glaseadas y cristalizadas. Los importadores europeos hacen constar a los fabricantes mallorquines que el producto procedente de Murcia era de mejor calidad, por lo que se envía al descendiente del industrial para conocer en qué se diferencia. Finalmente concluye que simplemente radica en la materia prima utilizada, el famoso albaricoque búlida.

Su hijo Lorenzo Vicens, se termina trasladando a Murcia en 1916, instalándose en la almazara Serna en Alguazas, con la conocida marca comercial “La Florida”. Los carros de mercancía eran tirados por reatas de seis bestias hacia el puerto de Cartagena, donde embarcaban con destino a los principales mercados europeos. En 1920, debido a sus necesidades de ampliación, se vuelve a cambiar a Las Torres de Cotillas, donde construye cuatro naves con una extensión de 1.680 metros cuadra-

dos. Fabrica, tomate, melocotón, guisante, alcachofa, confituras o mermeladas. Sus mercados son Francia, Bélgica, Alemania e Inglaterra.

En el padrón industrial del Ayuntamiento de Molina de Segura aparece en 1933 a nombre de Lorenzo Vicens Roselló, una “fábrica por desecación al sol” donde elabora frutos a través del secado, posiblemente orejones de albaricoque y ciruela, dátiles e higos secos. Los herederos Lorenzo Vicens Roselló y Gaspar Vicens Marqués mantuvieron la empresa hasta que en los 80 fuera absorbida por la Viuda de Montesinos de Espinardo.

Maximino Moreno Fernández

Pimentonero y comercial emprendedor procedente de negocios agrícolas, apertura su fábrica de conservas vegetales en el año 1919, simultáneamente a su paisano Rogelio Gil Funes y al Sindicato Agrícola El Porvenir de la Huerta situado en Llano de Molina. Sus fundaciones distan entre sí tan sólo unos meses, sin conocerse cuál de ellas funciona primero. En el “Anuario del Comercio y la Industria Bailly-Bailliere-Riera”, aparecería por primera vez como fabricante de conservas de frutas en la edición del año 1920, pero en el registro industrial municipal no se inscribe hasta 1922, domiciliado en la calle Cánovas del Castillo.



Factoría de Maximino Moreno en la Avenida de la Industria de Molina, actual Museo MUDEM.
Fuente propia.



Retrato de Maximino Moreno García, hijo del fundador. Fuente propia.

Su primer producto en conserva, que con los años se configuraría como una de sus especialidades, es el tomate de pera entero en dulce, el cual le daría fama durante toda su trayectoria fabril. Para ello se busca a un maestro y una maestra confiteros, creando una receta puesto que no se elabora verdura dulce en la época, sino sólo fruta. A los pocos años decide ampliar la gama con pulpa de albaricoque y melocotón al natural, tomate entero, alcachofa y carne de membrillo. La industria se crea para fabricar y exportar pulpa de albaricoque búlida a Alemania e Inglaterra, en botes de 5 kilos que se empaquetan en cajas de 10 unidades, y se llevan al puerto de Cartagena.

Rogelio Gil Funes

Gil se independiza del molino pimentonero y harinero de su padre en los primeros años del siglo XX, y se establece pocos metros más al sur, pero siguiendo el curso de la misma Acequia Mayor de Molina que le daba fuerza hidráulica de movimiento al molino de su padre. El negocio, ya independiente del familiar, se asienta en 1919 sobre unos terrenos de huerta cercanos a la Vereda y a la calle Estación. Éste llegaría a encumbrarse como una de las firmas más destacadas de su tiempo, con un poder productivo muy elevado.



Anuncio de la banca del conservero “Rogelio Gil Funes” de Molina de Segura.

Fuente. Rotativo “La Defensa” del 31-1-1932, pág. 4.

Sindicato Agrícola El Porvenir de la Huerta

Esta sociedad cooperativa la funda el Sindicato Agrícola de Llano de Molina. Al amparo de la Ley de Sindicatos que es aprobada por el gobierno en el año 1908, los estatutos de la cooperativa son presentados en 1915, siendo de corte liberal no católico. El local conservero se crea simultáneamente a los de Moreno, Gil y De la Cierva. En 1917 se procede a adquirir una parcela situada en el Camino Viejo de Lorquí a Molina, con una superficie de 10.500 metros cuadrados, lindando por el sur con las eras de trillar de la colonia de Llano de Molina.

Se elabora esencialmente albaricoque al natural para exportación a Inglaterra, además de melocotón. Se gestionan sus productos con la marca El Porvenir de la Huerta. Los productos de calidad extra se venden a otras fábricas, y los de segundas calidades bajo su marca, lo que rebaja el prestigio de los elaborados. Además de la fábrica de conservas, se abre un economato de comestibles, un almacén de abonos, una escuela y una sala de lectura, hasta que se liquida en 1923.

Industrias Agrícolas Juan de la Cierva

En 1919, el político murciano Juan de la Cierva y Peñafiel funda una planta de envasado de conservas vegetales en la pedanía de Los Palacios Blancos de Lorquí.

Su hijo Juan, inventor del autogiro, encuentra allí el acicate perfecto para explayarse en la aplicación de los problemas técnicos de la factoría. Crea varias ingeniosas máquinas como una larga deshuesadora conocida como “máquina submarino” dada su forma y tamaño. En las instalaciones se construyen dos chimeneas industriales que se conservan en la actualidad. En la planta llegan a emplearse un millar de obreros que transforman toda clase de frutas y hortalizas. Se trata de una moderna fábrica dotada de hojalatería para envasar sus propios productos, y cuyo funcionamiento adopta técnicas innovadoras para la época, fruto de las investigaciones y ensayos de su descendiente.

Pero, además, el fundador organiza toda una red agropecuaria de alta productividad. Para el abastecimiento de su factoría agroalimentaria funda la finca “La Arboleda”, que llega a ocupar 5.600 tahúllas de riego por elevación a través de motores. En 1918 instala un motor de elevación de aguas para regar sus tierras, cuyos caudales son impulsados a 44 metros de altura. Estas 626 hectáreas son transformadas a partir del terreno montañoso, conformando una de las fincas más ricas y extensas de la provincia.



Anuncio de “Conservas La Rubia”, de Llano de Molina. Fuente propia.

Llegado el año 1930, la provincia ya había visto surgir medio centenar de establecimientos elaboradores de conservas vegetales, y en los siguientes cuarenta y cinco años serían fundadas muchísimas compañías más. Completan el elenco de firmas agroalimentarias hasta finalizar la tercera década del siglo XX:

- Ezequiel Pascual, Murcia (1885)
- Antonio Albaladejo Barco, Murcia (1888)
- Juan Montesinos Ardid, Espinardo (1893)
- José Cuartero Buitrago, Murcia (1896)
- José Sánchez Pedreño, Murcia (1899)

Alemán y Compañía, Espinardo (1900)
José Precioso Roche, Alcantarilla (1901)
El Industrial, Murcia (1904)
Antonio Córcoles, Murcia (1904).
Sucesores de Museros, Ceutí (1908)
Feliciano Martínez, Alguazas (1908)
Encomandita de Federico Vallette, El Raal (1911)
Constantino Herrera del Toro, Mula (1912)
La Totanera, Totana (1913)
Pedro Cascales Vivancos, Alcantarilla (1914)
Antonio Gómez Gómez, Archena (1915)
Antonio Hernández Borja, Cabezo de Torres (1915)
Teodoro Bernal Gallego, El Palmar (1915)
Resurrección Industrial Levantina, Archena (1915)
José Hernández Molina (1916)
José Sánchez Manzanares, Beniaján (1916)
Antonio Salas, Navarro y Verdú, Alcantarilla (1916)
Manuel Hernández Muñoz, Alcantarilla (1917)
Manuel Alemán, Espinardo (1918)
Juan Antonio López Martínez, Alcantarilla (1918)
La Industrial Muleña, Mula (1918)
Julián Herrera y Francisco López, Mula (1919)
La Católica, Javalí Nuevo (1919)
La Primitiva Bullense, Bullas (1920)
Sánchez y Viles, Archena (1920)
Francisco González González, Alcantarilla (1920)
Cooperativa Agrícola Católica, Molina de Segura (1922)
La Zagala, Javalí Viejo (1922)
José Hernández Gil, Molina de Segura (1925)
José Antonio Espallardo García, Molina de Segura (1927)
Joaquín Sánchez Cánovas, Molina de Segura (1927)

José María Dávalos Linares, Molina de Segura (1927)

Salvador Escrivá Sos, Las Torres de Cotillas (1927)

La Defensa, Javalí Nuevo (1928)

Jesús Caride Lorente, Alcantarilla (1928)

Bibliografía:

Archivo General de la Región de Murcia. *Archivos mercantiles, notariales, judiciales, musicales y otros de la provincia de Murcia*. Murcia: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

García López, J.A. (1996). Alcantarilla, cuna de la conserva vegetal. *Revista Cangilón* (13), 26-28. Alcantarilla: Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia.

Riquelme Manzanajes. A.L. (1997). *Hacia los cien años de la industria de la conserva*. Monográfico *Revista Cangilón* (14), 28-38. Alcantarilla: Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia.

Cascales López, J. M., Segura Artero, P. y Navarro Porlán, F. (2001) *La industria de conservas vegetales en la Región de Murcia: contribución a su estudio*. Dykinson.

Cascales López, P.L. (2000) *Topografía y evolución urbana de Alcantarilla*. Región de Murcia: Ayuntamiento de Alcantarilla.

Cascales López, P.L. (2001) *Las chimeneas industriales de Alcantarilla*. Alcantarilla: Ferreterías Zapata S.L.

Colino Sueiras, J., Bello Fernández, E. y Castro Valdivia, J. (1989) Las conservas vegetales en Murcia y en España 1978-198. En *Papeles de Economía Española* (7). *Economía de las Comunidades Autónomas*.

Departamento de Sociología e Historia Económica de la Universidad de Murcia (1992) *Presente y futuro de Molina de Segura*. Murcia: Universidad de Murcia

Griñán Montealegre, M., López Sánchez, M., & Palazón Botella, M. D. (2009). El legado patrimonial de la industria conservera en la Región de Murcia. *Áreas: revista internacional de Ciencias Sociales*, (29), 135-139.

Guzmán Giménez, G. (1986). *La Cámara de Comercio historia viva de Murcia 1899-1986 (La conservación de alimentos y la industria conservera murciana)*. Murcia: Cámara de Comercio de Murcia.

López Bermúdez, F. (1986) *Geografía de la Región de Murcia*. Vetré Editora.

- Martínez Carrión, J.M. (1989). Formación y desarrollo de la industria de conservas vegetales en España, 1850-1935. *Revista de Historia Economica-Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 7(3), 619-649.
- Martínez Carrión, J.M. (2002) *Economía de la Región de Murcia, siglos XIX y XX*, (4). Murcia: Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia.
- Pastor Palazón, S. (2004) *Molina de Segura, dinamismo y vanguardia*. Molina de Segura: Ayuntamiento de Molina de Segura.