

APIVA INDUSTRIAL

Butlletí de l'Associació de Patrimoni Industrial Valencià



NÚMERO 1 2018

editorial

Des que APIVA va començar la seua activitat, allà pels primers mesos del 2014, un dels projectes que es van posar sobre la taula va ser l'edició d'un butlletí periòdic que donara difusió a les nostres activitats i que permetera oferir un nou espai de debat sobre el patrimoni industrial.

En tot este temps, hem comprovat com els béns industrials són mirats amb noves perspectives de futur: un lloc on situar un gimnàs, unes oficines, un cafè o un centre cultural. Les reutilitzacions d'espais industrials són pràctiques cada vegada més habituals en el nostre territori. Malauradament, també hem estat espectadors d'enderrocs, deixadesa i atacs a una gran quantitat d'antigues indústries. Amb ells, s'ha esborrat l'empremta d'un patrimoni incalculable, tant pel propi valor de l'edifici com per la memòria intangible del que esdevenia al seu interior.

En eixos quatre anys, hem anat madurant els nostres plantejaments i hem pretés contrarestar aquests enderrocs injustificats. Per a allò, hem actual amb tots els mitjans que tenim a l'abast, des de la crítica i des de la divulgació i valorització. Encara ens queden molts camins i fronts per davant però, amb la publicació del primer número del butlletí APIVA Industrial, aconseguim donar un pas endavant en la difusió del patrimoni industrial del nostre voltant.

crèdits

Butlletí APIVA Industrial, núm. 1, 2018, any I

Edita Associació de Patrimoni Industrial Valencià (APIVA)

Direcció Manuel Carreres Rodríguez

Col·laboren en aquest número Pau Álvarez López, Cristina Baena Tomás, Víctor Cantero Solís, Manuel Carreres Rodríguez, María Carretero Fernández, J. Ignacio Fuster, Antonio Gallud, Sonia Garcés Romero, Enrique Ibáñez López, Mónica Ibáñez Paricio, M^a de los Llanos Iborra Candela, José Luis Lalana Soto, Gracia López Patiño, Antonio Monte, Joan Miquel Palomar, Sheila Palomares Alarcón, Miguel del Rey, Omar Romero de la Osa Fernández, Pietro Viscomi.

Disseny Jose Ruiz López

Imprimeix: Edición Gráfica

ISSN: 2603-9745

Aquesta obra està sota una llicència de Creative Commons:
Reconeixement-NoComercial 4.0 Internacional de Creative Commons

Imatge de portada

Tinglado 5 del port de València. ©Autoritat Portuària de València, 2003.

Nota editorial

Els articles del butlletí APIVA Industrial són aportacions lliures i personals. Els escrits no reben cap mena de modificació, tret de la correcció ortogràfica i l'ajust a les pàgines establertes, i l'editor no es fa responsable dels continguts ni els comparteix necessàriament.

índex

ACTIVITAT

3/5

RECERQUES

El valor del testimonio en el patrimonio industrial: el antiguo depósito de agua de los talleres de València Alameda

Caracterización de la industria de petróleo en Aracena (Huelva) entre las décadas de 1920 a 1960

Patrimonio industrial oleícola: un estudio comparativo entre el Salento (Puglia, Italia) y la provincia de Jaén (Andalucía, España)

Fábrica de la industria lanera valenciana. Calle Amadeo Saboya, 18

6/24

RESTAUROS

Proyecto de restauración de la harinera del grao, un proyecto que retoma su presencia en la ciudad

25/29

RESSENYES

La Fàbrica Dávalos de Castelló

La Fira Modernista de Carcaixent, una finestra al passat

Un museu de bombers a Alcoi

El patrimoni Industrial en España

Cuaderno didáctico del Puerto de Sagunto

30/35

PATRIMONIO INDUSTRIAL OLEICOLA: UN ESTUDIO COMPARATIVO ENTRE EL SALENTO (PUGLIA, ITALIA) Y LA PROVINCIA DE JAÉN (CANDALUCÍA, ESPAÑA)

(Nota 1)

Antonio Monte

CNR-IBAM; AIPAI-Puglia, Lecce, Italia

Sheila Palomares Alarcón

HERITAS [PhD] - Estudos de património
- CIDEHUS - UÉvora, Portugal

Pietro Viscomi

HERITAS [PhD] - Estudos de património
- CIDEHUS - UÉvora, Portugal

Aunque el proceso para la fabricación de Aceite de oliva en la cuenca del Mediterráneo es semejante en los diferentes países productores del preciado caldo, existen matices en las arquitecturas, procesos y maquinarias utilizados desde la Edad Preindustrial (siglos XVI-XIX) hasta la Edad Industrial en cada lugar, que añaden valor patrimonial al proceso productivo.

Así, en el Salento (Italia), la obtención del aceite de oliva se produce hasta el siglo XIX en estructuras hipogeas completamente excavadas en un banco de roca de piedra caliza local, mientras que en la provincia de Jaén (España), la producción de aceite de oliva se ha estado fabricando desde la Antigüedad en estructuras sobre el terreno.

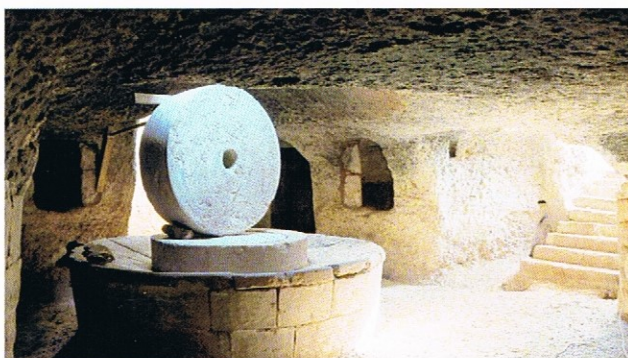
Esta investigación pretende demostrar cómo dos importantes realidades olivícolas presentes en la cuenca del Mediterráneo conservan un rico patrimonio industrial derivado del proceso de la producción del aceite de oliva; y cómo parte de estos bienes se conservan gracias a las diferentes actividades de patrimonialización y puesta en valor de esta particular arquitectura de la industria agroalimentaria.

Patrimonio industrial oleícola en el Salento (Italia)

En el sur de Italia se encuentran las mayores extensiones olivareras del país siendo su más profunda señal de identidad. Las regiones de Puglia, Campania, Calabria y Sicilia tradicionalmente eran las que mayor cantidad de aceite lampante fabricaban aunque, en seguida, la región de Puglia sobresalió.

La producción de este aceite se realizaba en unos espacios conocidos como *trappeti* (molinos) que han caracterizado los núcleos de población del Salento y que hoy en día, constituyen un conspicuo patrimonio proto-industrial e industrial. Fundamentalmente nos encontramos con dos tipologías: *trappeti «alla calabrese»* y *«alla genovese»* (nota 2) y sendas convivirán en el interior del molino a partir de finales del siglo XVIII.

Estos molinos son casi todos hipogeos, es decir, están excavados en el banco rocoso, calcáreo de la piedra *leccese* (Moschetti, 1792: 26), pocos son semi-hipogeos. Se sitúan a una cota -3/-4,5 m con respecto al plano de calle y su altura interior es variable, pudiendo oscilar entre 1,7 y 3 m.



Maglie (Lecce, Italia). *Trappeto hipogeo de vía Foggiari antes de la recuperación*. Antonio Monte, 14 noviembre 2012.



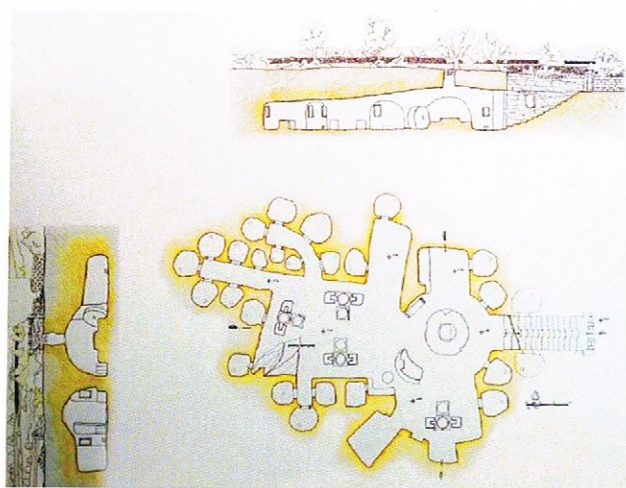
Muro Leccese (Lecce, Italia). *Trappeto semipogeo Maggiulli*. Antonio Monte, 14 abril 2013.

El aristócrata Salvatore Bacile así describía en 1898 a los molinos hipogeos en los que, durante casi 4 meses de manera ininterrumpida, se producía la molturación de la aceituna:

«[...] Es una cueva tallada en la roca, donde se accede por una escalera empinada y lúbrica, a veinte metros del suelo. La oscuridad reina por todo. Solo un hilo de luz penetra por algún resquicio o agujero de la "giave". En los ángulos totalmente oscuros una moribunda luz aparece desde alguna lámpara. Veo la muela del molino, una única piedra enorme, tradicional; y la mula que gira en torno a ella paciente. [...] Las paredes de la cueva, grasientas y negras, sudan como cuerpos humanos. En la gran sombra se extiende un corto pasillo, a la derecha y a la izquierda del cual están las prensas, hechas de madera de roble, bajo las cuales gime el aceite de los capachos. Los hombres dan con el brazo y su pecho contra el palo. Lento, casi rítmico, me llega su grito jadeante y lamentoso [...]. Y la mula gira, gira paciente en torno a la piedra, con la campanilla zumbando en la oscuridad [...]». (Bacile, 1898: 46)

El hecho de que fueran hipogeos se debía a varios motivos: por un lado, se optimizaba la conservación del producto ya que en ellos se conseguía una temperatura cálida y constante (oscilante entre los 18° y los 20°) con el fin de favorecer la salida del aceite durante el prensado. Por otro lado, el coste de la construcción era menor, ya que la mano de obra para la excavación era inferior a lo que costaba contratar a un maestro de obras especializado en la ejecución de cubiertas abovedadas, que era la tradicional y característica forma de construir las diferentes arquitecturas en el Salento en ese periodo.

El acceso a los molinos hipogeos se llevaba a cabo por medio de una escalera excavada en la roca, casi siempre de trazado único, recto y cubierta con una bóveda de cañón en superficie. En el interior, el espacio de trabajo se distribuía desde un lugar central en el que se realizaba la molturación y el prensado, alrededor del cual habría otros ambientes como los depósitos para las aceitunas, las zonas de descanso –donde dormían y comían los operarios–, un establo para el animal o los depósitos en los que se almacenaba el aceite y la pulpa. Cabe resaltar que el hecho de que fueran espacios subterráneos implicaba que



Giurdignano (Lecce, Italia). *Planta y secciones del molino*. Restitución gráfica original a escala 1:50 (prop. Comunale). (Monte, 2003)

no había luz directa y que sólo estaban iluminados de manera indirecta por los pequeños espacios de ventilación.

Cabe destacar el valor patrimonial de estas arquitecturas excavadas en la roca. Muchas de ellas se encuentran bajo tierra en buen estado de conservación, esperando ser redescubiertas, y otras, afortunadamente, han sido recuperadas y conservadas por entes comunales y financiadas por la Comunidad Europea, poniendo en valor el patrimonio industrial ligado a la producción del aceite de oliva en la comarca salentina.

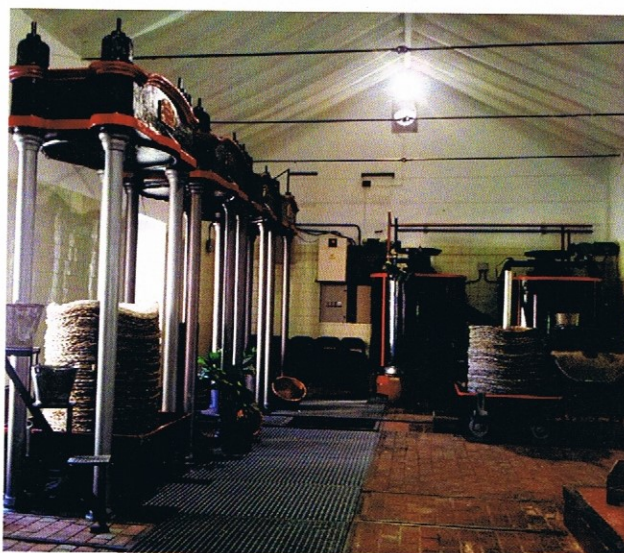
Patrimonio industrial oleícola en la provincia de Jaén (España)

La superficie cultivada de olivar en la provincia de Jaén representa casi el 89% del total de su superficie cultivable, (nota 3) dejando únicamente un 11% para otros cultivos. En términos de producción genera cerca del 49% del aceite de oliva total que produce Andalucía, que a su vez, supone el 41% del total que se produce en España. (Nota 4)

La superficie plantada de olivar en la provincia de Jaén durante los siglos XVIII y XIX se compartía con otros cultivos propios de una economía de subsistencia hasta producirse una importante expansión durante el siglo XX (Infante, 2012). En la actualidad el paisaje olivarero jiennense se ha convertido en algunos casos en un monocultivo absoluto que se caracteriza: por un lado, por un olivar tradicional que conserva olivares centenarios especialmente en las comarcas de Jódar, Arroyo del Ojanco y Martos; y por otro, por

un olivar de alta densidad que genera una interesante diversidad paisajística cuyos rasgos culturales históricos han propiciado su solicitud para que sea incluido en la lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO en la categoría de paisaje cultural (Sánchez, 2016: 384, 395).

En el caso jiennense las manifestaciones arquitectónicas que se han construido para producir el preciado caldo desde la Edad Antigua hasta el siglo XX, se denominan «molinos de aceite» y se edificaban en estructuras sobre el terreno. Dependiendo de la energía que generara el movimiento que los accionara, podían ser a sangre, hidráulicos, de viento, a vapor o eléctricos; aunque el sistema empleado más usual fue el de los molinos a sangre hasta que se sustituyeran por sistemas eléctricos y los más avanzados sistemas tecnológicos a lo largo del siglo XX.



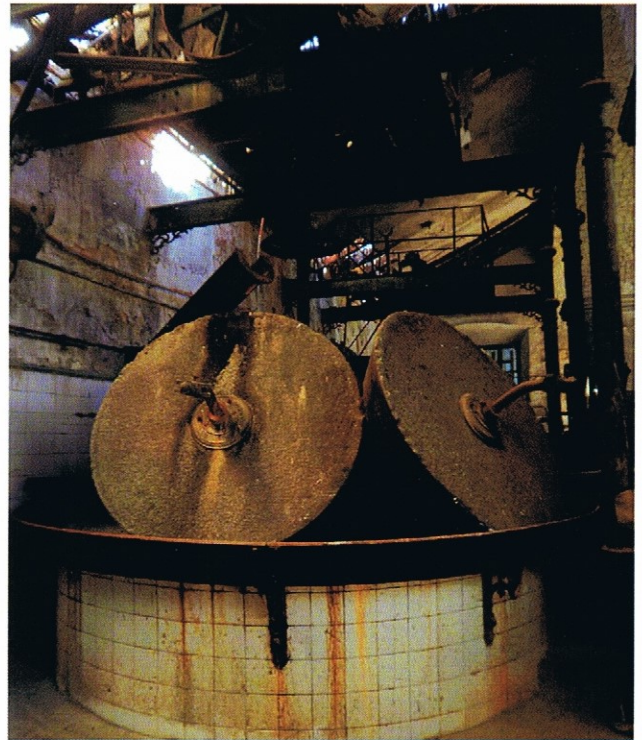
Prensas hidráulicas de la fábrica de aceites Oleícola San Francisco, S.L. Begíjar. (Jaén, España). Sheila Palomares Alarcón, 23 noviembre 2013.

Uno de los elementos que caracterizan y diferencian la molturación en la provincia de Jaén, con respecto al caso italiano, es que el sistema de molienda está constituido por piezas troncocónicas y no verticales circulares. El motivo simplemente respondió a la necesidad de aumentar la superficie de fricción; es decir, la posición del cono al girar ocupaba toda la superficie de la piedra durmiente y la capacidad de molturación era mayor. El material que se solía emplear para la muela en este caso era el granito.

El sistema de prensado variará según la situación geográfica. Son diferentes las prensas que se utilizarán hasta el siglo XIX, momento en el que se introducirán las prensas hidráulicas, aunque las más utilizadas en la provincia jiennense fueron la prensa de viga y quintal, y la prensa de torre. Sendas funcionaban a palanca. En el caso de la de la viga, podrían llegar a medir hasta 18 m de longitud, lo que condicionaba las características constructivas del espacio sobre manera. En el caso de la de torre, al ser una pieza vertical precisaba menos espacio y generaba una torre en la construcción. Tanto en un caso como en el otro el preciado líquido discurría por unos pequeños canales que lo conducían a unas grandes tinajas de barro semienterradas o empotradas en la pared en las que se conservaba el aceite de oliva a temperatura constante.

En el siglo XIX, durante el primer tercio, la provincia de Jaén ya era la principal productora de aceite en España, si bien se trataba de un aceite de mala calidad porque se utilizaba fundamentalmente para iluminación, alumbrado o engrase de maquinaria. Es preciso puntualizar que, en este momento, en la provincia de Jaén ya se autoconsumía casi todo el aceite de oliva producido, bien como alimento básico o bien para producir jabón, siendo pionera en la cultura del consumo del aceite de oliva en Andalucía. Esta actitud se implantará en cada vez más hogares a lo largo del decimonónico siglo y crecerá de manera exponencial a lo largo del siglo XX, del mismo modo que aumentará la superficie del cultivo y la producción del preciado caldo.

Esta arquitectura industrial que dió cobijo al sistema de producción de aceite de oliva ha creado edificios de una sola planta, cuyo tamaño variará dependiendo de la capacidad productiva del molino y de la longitud de la viga en el caso de que tuviera que albergarla. Generalmente estará compuesto por un patio de maniobras en el que se depositarán las aceitunas, un espacio en el que se producirá la molturación y el prensado, la zona de decantación y la bodega para el almacenaje del aceite. Las diferentes piezas se conformarán de diferentes maneras, siendo muy variadas las tipologías arquitectónicas de estas construcciones. Serán edificios que emplearán materiales autóctonos, contruidos con muros de carga y estructuras de ma-



Molino de piedras truncocónicas de la almazara Garciez. Garciez. (Bedmar y Garciez, Jaén, España). Sheila Palomares Alarcón, 22 agosto 2013

dera bajo cubierta a dos aguas que se rematarán con tejas cerámicas como material de cubrición (Palomares, 2016).

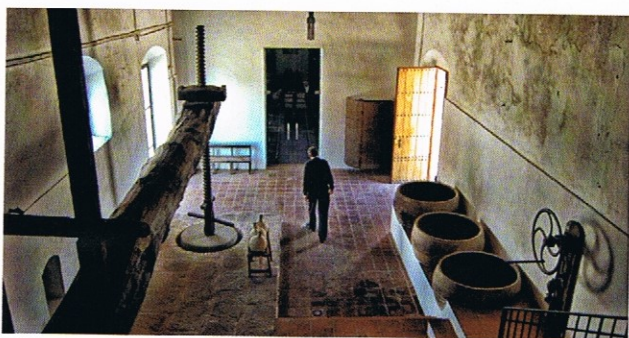
Con la introducción del sistema continuo y los mayores avances en la producción del aceite de oliva a partir de la segunda mitad del siglo XX, así como el éxodo del campo a la ciudad que se produjo en España en ese momento, muchos de estos molinos situados en el campo, en cortijos, que combinaban la actividad residencial con la industrial, perderán su actividad y quedarán víctimas del abandono y la ruina. Algunos se adaptaron a los nuevos sistemas de producción y estándares comerciales y otros fueron rehabilitados y reconvertidos en variados usos tanto por las administraciones públicas como por iniciativa particular.

Conclusiones

Aunque en ambas regiones el sistema de producción del aceite de oliva ha sido semejante en términos generales, a lo largo de la historia hasta el momento en el que los nuevos sistemas tecnológicos surgidos tras las Revolución Industrial se implantaron, son varios los matices que hacen que cada uno de ellos alberguen rasgos patrimoniales únicos de especial interés.

Por un lado, en el Salento los molinos de aceite se construyen enterrados en la piedra mientras que en Jaén son superficiales. Por otro lado, en cuando a los mecanismos utilizados en la producción, el sistema de molienda italiano utiliza piedras verticales mientras que el jiennense se emplean piedras tronconómicas, si bien ambos son molinos a sangre. En cuanto al sistema de prensado, en el Salento se empleaban prensas «*alla calabrese*» o prensas «*alla genovese*» y en Jaén las prensas más habituales eran las de viga y quintal o prensas de torre. La decantación final en Italia se producía en pilas de piedra y en Jaén en ánforas cerámicas.

Todos estos aspectos ponen de manifiesto cómo en cada uno de estos lugares los molinos emplearán en su construcción materiales autóctonos y se adaptarán a su identidad cultural. Es por ello que son de vital importancia las intervenciones que abogan por la conservación, dinamización, patrimonialización y difusión del patrimonio industrial agroalimentario, ya que ayudan a construir el mapa de la diversidad del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, de nuestras regiones (Palomares; Viscomi, 2016).



Fábrica de aceites La Almedina. Cazorla (Jaén, España). Pietro Viscomi, 10 abril 2017.

Rereferencias bibliográficas

- AA.VV. (2002): *Urb-al: cultura del olivo, recuperación de su arquitectura: catálogo de elementos patrimoniales seleccionados*, Jaén, Diputación Provincial de Jaén.
- BACILE, S. (1898): «Sensazioni pugliesi. I trappeti in Terra d'Otranto», *Rassegna Pugliese*, n°1, Vol. XV.
- GRIMALDI, D. (1777): *Istruzioni sulla nuova manifattura dell'olio introdotta nel Regno di Napoli dal Marchese Domenico Grimaldi di Messimeri*, Segunda edición, Napoli, Vincenzo Orsino.
- INFANTE AMATE, J. (2012): «El carácter de la especialización olivarera en el sur de España (1750-1930). Ecología, campesinado e historia», *Sociedad española de Historia Agraria, Documentos de trabajo*, 12-01, 1-64.
- MOSCHETTINI, C. (1792): *Osservazioni intorno agli ostacoli de' trappeti feudali alla prosperità della olearia economia*, Napoli.
- MONTE, A. (2009): «Le macchine in uso nei processi storici di produzione dell'olio», *Patrimonio industriale*, anno III, n° 4, Perugia, pp. 40-52.
- (2003): *L'antica industria dell'olio. Itinerari di archeologia industriale nel Salento*, Lecce, Edizioni del Grifo.
- PALOMARES ALARCÓN, S.; VISCOMI, P. (2016): «Diferentes maneras de salvaguardar el patrimonio agroindustrial en la Europa Mediterránea», *Actas del 5º Seminario Internacional de Patrimonio Agroalimentario*, Lima, Universidad Ricardo Palma. Instituto de Investigación de Patrimonio cultural. Ed. universitaria, pp. 375-385. [<http://hdl.handle.net/10174/19898>]
- PALOMARES ALARCÓN, S. (2016): *Pan y aceite: arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar*. Tesis Doctoral inédita, Universidad de Jaén, 2016.
- PRESTA, G. (1794): «Degli ulivi delle ulive, e della maniera di cavar l'olio», *Della costruzione del Fattojo*, parte III, capo V, Napoli, pp. 253-254.
- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, J. D. (2016): «El monocultivo olivarero jiennense: conformación histórica, valores patrimoniales y proyección cultural-turística», *Cuadernos de turismo*, n° 37, pp. 377-402.

NOTAS

1./ Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia e pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do COMPETE 2020 – Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (POCI) e PT2020, no âmbito do projeto CIDEHUS-UID/HIS/00057 – POCI-01-0145-FEDER-007702 e pelo HERITAS[PhD]-Estudos de património [Ref.:PD/00297/2013]

2./ Las prensas «*alla calabrese*» eran directamente accionadas por los brazos del hombre, de los trappetari. Por lo general, se necesitaban de 5 o 6 operarios para apretar las tuercas de los tornillos laterales de estos mecanismos. Por su parte, las prensas «*alla genovese*» se accionaban por una sola persona que iniciaba, por medio de un robusto eje, hacer girar la prensa; a continuación, con la ayuda de un eje vertical, al cual se le ataba una gruesa cuerda, la prensa (con los capachos colocados en columna) prensaba nuevamente. Se introdujeron a partir de 1770, aunque en principio con mucha dificultad y desconfianza por parte de los propietarios que estaban acostumbrados a trabajar en los molinos «*alla calabrese*» (Grimaldi, 1777: 4). A partir de este momento convivirán sendos sistemas de prensado en el interior del molino, aunque la prensa «*alla genovese*» se utilizaría en la primera prensada y «*alla calabrese*» para los siguientes prensados.

3./ Distribución general de la tierra según aprovechamiento por provincia, 2014. Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía.

4./ Producción de aceite de oliva, 2016. Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía.