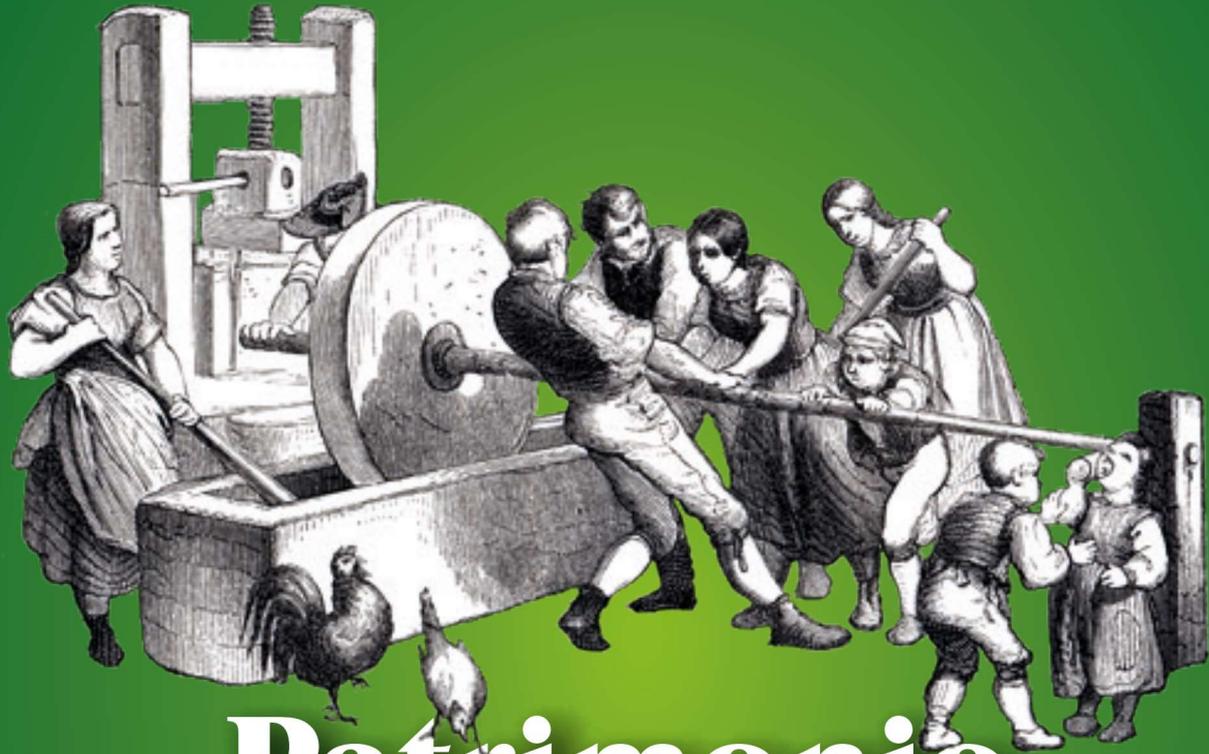


COLECCIÓN  
LOS OJOS DE LA MEMORIA

EDITOR  
MIGUEL ÁNGEL ÁLVAREZ ARECES



# Patrimonio con gusto

## Taste in heritage

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS / FOOD INDUSTRIES

industrialculturanaturaleza  
**INCUNA**  
Asociación de Arqueología Industrial

Patrimonio con gusto.  
Industrias alimentarias.

---

**INCUNA**

Asociación de Arqueología Industrial



Colección Los Ojos de la Memoria, n.º 26  
INCUNA Asociación de Arqueología Industrial

Las imágenes de cada capítulo han sido aportadas por sus respectivos autores.

© Los autores y CICEES editorial  
Editor y coordinador: Miguel Ángel Álvarez Areces  
Edición y distribución: CICEES  
c/ La Muralla, 3 – entresuelo  
33202 Gijón – Asturias  
Teléfono / Fax 00 34 985 31 93 85  
Correo electrónico: ciceeseditorial@gmail.com  
www.cicees.com

Portada: José A. García sobre diseño original de Jorge Redondo  
Fotos de la Memoria Gráfica: Archivo INCUNA  
Impresión: Gráficas Apel  
Depósito Legal: AS-02552-2022  
ISBN edición impresa: 978-84-124839-7-0  
ISBN edición digital: 978-84-124839-8-7

Impreso en España – Printed in Spain

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopia o escanear algún fragmento de esta obra.

Actividad subvencionada por el Ministerio de Cultura y Deporte, Grupo Hunosa y el Excmo. Ayuntamiento de Gijón/Xixón.



# Índice

<b>DEDICATORIA</b> .....	11
<b>INTRODUCCIÓN</b>	
Miguel Ángel Álvarez Areces, <i>Patrimonio con gusto y gestión patrimonial.</i> .....	15
<b>PATRIMONIO BIOCULTURAL Y GESTIÓN PATRIMONIAL.</b>	
André Munhoz de Argollo Ferrão, <i>Del mundo académico a las redes sociales: un relato del patrimonio con sabor a café.</i> .....	23
Julia Faria, <i>El conjunto urbano industrial de Matosinhos Sur. Reflexiones sobre la transformación arquitectónica y urbana contemporánea del legado de la industria conservera en la ciudad.</i> .....	35
Luis Benito García Álvarez, <i>La cultura sidrera en Asturias.</i> .....	49
Liobel Pérez Hernández, <i>Caña es más que azúcar: un acercamiento al Patrimonio Histórico Azucarero Cubano.</i> .....	61
Esther Isabel Prada Llorente, <i>Patrimonio biocultural, territorio y paisaje. Un mapa categorial de movimientos orales en la raya hispanoportuguesa.</i> .....	75
Juan Domingo Santos y Carmen Moreno Álvarez, <i>Fábrica azucarera de San Isidro, Granada. Estudios y líneas de actuación para la recuperación de un bien de interés cultural dentro de un modelo de ciudad smartcity.</i> .....	89

## **MÁQUINAS, EDIFICIOS Y PAISAJE. BUENAS PRÁCTICAS EN EL PATRIMONIO INDUSTRIAL.**

M <sup>a</sup> Pilar Biel Ibáñez y Pablo de la Cal Nicolás, <i>Inventario, digitalización y estudio de un archivo privado de la Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza).</i> .....	107
Alejandro Bocanegra Cayero, <i>Somos lo que comemos: morfología de la ciudad moderna a través de las hibridaciones tipológicas de la agroindustria a principios del siglo XX.</i> .....	121
Beatriz Carvalho Tavares y André Munhoz De Argollo Ferrão, <i>Broa de milho no território do café: patrimônio alimentar e agricultura familiar na Serra do Caparaó, estado do Espírito Santo, Brasil.</i> .....	131
Renato Covino y Antonio Monte, <i>The distillation industry in Puglia (Italy). From knowledge to the capitalization process of the N. De Giorgi distillery in San Cesario di Lecce.</i> .....	141
Gerardo J. Cueto Alonso, <i>Leche para España. El patrimonio de la industria láctea en Cantabria.</i> .....	153
Ignacio J. Díaz-Maroto. <i>Rehabilitación de la explotación minera de lignito en Meirama (A Coruña): estimación y valoración de los servicios ecosistémicos.</i> .....	163
Amara Florido Castro, <i>Bienes muebles del patrimonio agroalimentario de Tenerife (Islas Canarias).</i> .....	171
Cristina González Gaya; Juan Claver Gil; Amabel García Domínguez y Miguel Ángel Sebastián Pérez, <i>Consideraciones y directrices para la definición de modelos normalizados de gestión para actividades patrimoniales industriales.</i> .....	181
Tomás Ramón Herrero Tejedor; Enrique Pérez Martín; Serafín López-Cuervo Medina; Juan López Herrera y Miguel Ángel Pérez-Souza, <i>Aplicación de técnicas de geovisualización en la identificación y representación gráfica del patrimonio agroindustrial vinculado a las bodegas subterráneas. El caso de Atauta (Soria).</i> .....	193
Katia Hueso Kortekaas; Jesús-F. Carrasco Vayá; Renato Neves y Gustavo Ballesteros Pelegrín, <i>La certificación de calidad de la sal como herramienta para la protección de sus valores naturales y culturales.</i> .....	203
Ángel Martín Rodríguez ; Luis Ángel Sañudo Fontaneda y Daniel Jato Espino, <i>Propuesta de distribución en planta de la maquinaria original para la azucarera de Pravia en el año 1900.</i> .....	211
Antonio Monte, <i>Envases, máquinas y procesos históricos para la producción de aceite, vino, trigo y pasta: génesis, patentes, evoluciones tecnológicas.</i> .....	223
Renán Rodríguez González, <i>Hershey NOW!: arquitectura y patrimonio agroindustrial cubano entre bambalinas del Siglo XXI.</i> .....	239
Sergio Rosas Salas y María Teresa Ventura Rodríguez, <i>Una mirada histórica al Molino de San Francisco en Puebla, 1807-1904.</i> .....	251

Joaquín Sabaté I Bel, <i>El Parque Agrario del Bajo Llobregat</i> . .....	263
Miguel Ángel Sebastián Pérez; Lorenzo Sevilla Hurtado; Juan Claver Gil y Sergio Martín Béjar, <i>Estudio histórico-tecnológico sobre mecanismo rueda de cajales-linterna según los tratados técnicos del Renacimiento</i> . .....	273
Mónica Tobón Avendaño, <i>Conservación de la Estación de Ferrocarriles de Esperanza, Puebla</i> . .....	285
Montserrat Julià Torné y Raimon Soler-Becerro, <i>Paisajes contruidos: el patrimonio de la industria agroalimentaria en Vilafranca del Penedès. El vino y la harina como patrimonio industrial del Penedès</i> . .....	295
María Paz Valenzuela Blossin, <i>Refinerías de azúcar de caña en Chile: arquitectura industrial pionera</i> . .....	309

### **INNOVACIÓN SOCIAL, PATRIMONIO Y DESARROLLO TERRITORIAL. EXPERIENCIAS DE SOSTENIBILIDAD URBANO-RURAL, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN.**

Federica Scaffidi, <i>Circular territories</i> . .....	321
Federica Scaffidi, <i>Territorios y bienes circulares. La creatividad y la innovación social como activadores de nuevos ciclos de vida en el patrimonio industrial</i> . .....	325
Miguel Ángel Álvarez Areces, <i>Economía Circular, Transición Energética y Proyectos Ecológicos en el Patrimonio Industrial</i> . .....	333
Enrica Arena, <i>Orange Fiber: Reshaping the future of the fashion and textile industry through sustainable innovation</i> .....	349
Marlene Barba Rodríguez, <i>Camino de hierro, camino de sabores</i> . .....	357
Riccarda Cappeller, <i>Modos de diseño creativo para la arquitectura cooperativa</i> . .....	365
Juan A. Caridad Graña; Isabel Comí Osuna y Antonio S. Río Vázquez, <i>La arquitectura del vino en O Ribeiro: inicio de una línea de investigación</i> . .....	369
Manuela Catania, <i>The Five Senses of The Future</i> . .....	381
Manuel Fernández Catalina y Jesús de los Ojos Mora, <i>Reuse Valladolid: Catálogo de oportunidades Urbanas. Una metodología de investigación proactiva para la reutilización del patrimonio abandonado</i> . .....	389
Manuel Fernández Ramello y Alessandro Depaoli, <i>Estrategias de desarrollo para la fábrica de chocolate Cima Norma en Torre-Blenio (Suíza) y su territorio</i> . .....	401
Pippo Furnari, <i>Sulfuro, comunidad rural, tradiciones, innovación. nuevas oportunidades de desarrollo territorial para Lercara Friddi</i> . .....	411
María Ángeles López Amado, <i>Pueblos de luz, un itinerario para los sentidos</i> . .....	417

Martina Massari y Alissa Diesch, <i>Generando territorios circulares en Bogotá mediante innovación social.</i> .....	431
Claudia Massioni, <i>The Neighbourhood of Our Time: the Setting of Lake Maggiore To Rethink the INA-Casa Post-war Episode of Giancarlo De Carlo as the Habitat of the Future.</i> .....	445
Ezio Micelli, <i>Patrimonio y regeneración innovadora de la ciudad.</i> .....	459
Liu Ming-Wei, <i>If “Genius Loci” to be detected out of the screen-made reality?</i> .....	467
Alessandro Pernice, <i>Helios and Citrivet projects: two examples of social innovation and social inclusion initiatives in the Mediterranean region.</i> .....	493
Michelle Polglase; William Murrell y Ben Scales, <i>Agri-tech commercialisation, with KiwiFibre Innovations and the University of Canterbury Centre for Entrepreneurship.</i> .....	505
José Ramón Puerto Álvarez; Mauro Lomba Martínez; Silvia Blanco Agüeira; Fernando Garrido Muiño; Esteban Álvarez Fernández; Antonio Vázquez Sánchez; Jorge Chao González-Tejero; María Gosende Duarte; Marta Hernández Iglesias y Alberto García-Samaniego Rey, <i>El entorno de la presa de Salime. Creando innovación a través de la industria agroalimentaria.</i> .....	513
Emanuele Sommariva, <i>Food and Creative Industries in Europe. The Creative Food Cycles project.</i> .....	525
Sabrina Sposito, <i>New Creative Food Cycles for Territorial Innovation.</i> .....	541
Liang-Yin Li, <i>From policy change to livelihoods strategies: implications of the new rural development model in Vietnam.</i> .....	551
Nicolas Wise, <i>Heritage and Placemaking: Impacts of Urban Renewal and Tourism on Community Participation.</i> .....	565

## **MEMORIA DE SABERES Y TRABAJOS, IDENTIDAD, HISTORIA ORAL Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO.**

Eduardo Ambrosio Lima, <i>El comal. Historia, tecnología alimentaria y patrimonio cultural de la cocina mexicana.</i> .....	577
Francesco Antonioli, <i>La tierra del azúcar. Desde Italia a las Islas Fiji: una contribución al desarrollo de la industria del azúcar.</i> .....	591
René Boretto Ovalle, <i>¡Qué gustos tiene el patrimonio industrial!</i> .....	601
Mónica Patricia Ferreyra, <i>Molinos harineros, descubriendo nuestra huella industrial.</i> .....	609
Rafael García García y Ángeles Layuno Rosas, <i>El INI y el frío industrial en España: tres empresas en el inicio de su empleo en el sector alimentario.</i> .....	623

Katia Hueso Kortekaas y Jesús F. Carrasco Vayá, <i>La sal como Patrimonio Mundial y otras figuras de protección del patrimonio salinero a escala internacional: ¿sirven para algo?</i> .....	635
Antonio Mercado Galván y Alejandro Acosta Collazo, <i>El proceso de producción del “queso añejo” como patrimonio industrial de Monte Escobedo, México.</i> .....	647
Fernando Mora Rodríguez, <i>El valor del hórreo como patrimonio cultural.</i> .....	655
Humberto Morales Moreno y Celina Peña Guzmán, <i>La carta gastronómica popular de Puebla. Patrimonio inmaterial de la cultura obrera y del trabajo entre los siglos XIX y XX.</i> .....	663
Sheila Palomares Alarcón y Antonio Monte, <i>Molinos de aceite y almazaras: un estudio comparativo entre Andalucía (España) y Puglia-Basilicata (Italia).</i> .....	669
Cecilia de la Paz Pelletier Bravo, <i>Museo Interactivo de Agroindustria Alimentaria en Coahuila (Midagral).</i> .....	679
Diego Peris Sánchez y Diego Peris López, <i>El comedor en la fábrica.</i> .....	691
Maria da Luz Sampaio, <i>Sector agroalimentario en Portugal: el impacto de las políticas económicas bajo el régimen del Estado Novo (post Segunda Guerra Mundial). El caso de estudio de Companhia de Moagens Harmonia en la ciudad de Oporto.</i> .....	703
Olivia Silva Nery, <i>Sabe a Nostalgia: industrias alimentarias en el sur de Brasil.</i> .....	715
Marion Steiner; Fernando Venegas y Andrés Moreira-Muñoz, <i>Los súper tomates de Limache: frutos de un proyecto infraestructural inacabado en el hinterland de Valparaíso, Chile.</i> .....	725

## **PAISAJES AGROALIMENTARIOS, METODOLOGÍA EN APLICACIONES PATRIMONIALES EN EL TERRITORIO, TURISMO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE.**

Victoria de Azevedo Braga Tatini; Ana Paula Marques Gonçalves y Eduardo Romero de Oliveira, <i>Desarrollo de una metodología de identificación y análisis de valores sociales para planificar la interpretación de un paisaje industrial.</i> .....	739
Umberto Bonomo y Thaise Gambarra Soares, <i>Patrimonio alimentario, paisaje cultural y comunidades. El ramal de tren Talca-Constitución en la zona Central de Chile.</i> .....	749
José Eduardo Carranza Luna, <i>Patrimonio agroindustrial azucarero en el Valle de Izucar, Puebla.</i> .....	763
María Elena Castore, <i>Museo dell’Olio della Sabina: arte contemporáneo y patrimonio agroalimentario.</i> .....	775
Fabiola Colmenero Fonseca; Luis Manuel Palmero Iglesias; Andrea Mónica Fellner Grassman y Graziella Bernardo, <i>Diseño como factor de desarrollo social, el tequila y sus expresiones tradicionales en el paisaje natural.</i> .....	787

Domingo Cuéllar y Aurora Martínez-Corral, <i>La cocina como lugar y herramienta: una mirada al caso de las viviendas ferroviarias (siglos XIX-XX).</i> .....	799
Ignacio J. Díaz-Maroto, <i>Ribeira Sacra: patrimonio, etnografía, paisaje cultural, viticultura heroica.</i> .....	811
Blanca García Henche; Erica Salvaj Carrera y Stefania Pareti, <i>Redes de colaboración en torno a la gastronomía rural como instrumento de innovación social, mantenimiento del paisaje y sostenibilidad de los espacios rurales.</i> .....	821
Lola Goytia Goyenechea y Nieves Martínez Roldán, <i>Patrimonio etnológico, cultura e identidad. Incidencia de la actividad productiva del pimentón en el paisaje de la comarca de La Vera (Cáceres, Extremadura).</i> .....	833
Antonio Lista Martín, <i>El karst como recurso patrimonial en Cabrales y Onís (Asturias, España). Un patrimonio muy local.</i> .....	843
Luis Manuel Palmero Iglesias ; Graziella Bernardo; Francisco Javier Cárcel Carrasco y Fabiola Colmenero Fonseca, <i>El oro blanco de la ciudad de Gagnano (Nápoli, Italia).</i> .....	853
Sheila Palomares Alarcón, <i>Arquitectura agroalimentaria contemporánea: de ruta turística por el Alentejo (Portugal).</i> .....	863
Julián Sobrino Simal y María Caldeiro López, <i>Paisajes comestibles: territorios, producción, menús y servicio de mesa.</i> .....	875
María Teresa Ventura Rodríguez, <i>El Ingenio de Atencingo. Un patrimonio agroindustrial vivo.</i> .....	885
<b>PÓSTER.</b>	
Eric Javier Markowski, <i>Lo que en la carne se conserva: una mirada al patrimonio de la industria de la carne en Argentina desde el Arte Contemporáneo.</i> .....	897
<b>MEMORIA GRÁFICA</b> .....	901

# Arquitectura agroalimentaria contemporánea: de ruta turística por el Alentejo (Portugal).

Sheila Palomares Alarcón. Doctora Arquitecta y doctora en Historia (Patrimonio Cultural). Investigadora del CIDEHUS-IIFA. Universidad de Évora (Portugal).

## Arquitectura agroalimentaria contemporánea: de ruta turística por el Alentejo (Portugal).

**RESUMEN:** La producción vinculada a la industria agroalimentaria en el Alentejo (Portugal) durante el siglo XX se ha fundamentado en la producción de harina, de aceite de oliva y de vino, aunque en proporciones heterogéneas.

Durante los primeros setenta años, y, coincidiendo con la instauración de diferentes políticas intervencionistas que favorecían la producción de cereales, estos fueron predominantes, y la floración de grandes empresas harineras también. El segundo lugar en el pódium lo ocupaba el aceite de oliva, que dio como resultado grandes complejos industriales en los que además de aceite, se fabricaban otros productos. Finalmente, estaba el vino, cuya producción era más limitada, pero su arquitectura no menos interesante.

El devenir de los años y los cambios en los sistemas productivos, principalmente a partir de la adhesión de Portugal a la Comunidad Europea en 1986, hizo que los datos se invirtiesen y que, como consecuencia, tengamos ahora numerosas fábricas de harina abandonadas y nuevas fábricas vinícolas y oleícolas, muchas de las cuales, de arquitectura contemporánea de gran calidad.

Con esta comunicación se pretende, a partir de una de ruta turística, contribuir al conocimiento de la arquitectura agroalimentaria contemporánea del Alentejo a través del análisis de sus características técnicas y arquitectónicas.

**PALABRAS CLAVE:** arquitectura agroalimentaria; arquitectura contemporánea; reuso; turismo industrial; Portugal.

## Contemporary agri-food architecture: a tourist route through the Alentejo (Portugal).

**ABSTRACT:** Production linked to the agri-food industry in the Alentejo (Portugal) during the 20th century was based on the production of flour, olive oil and wine, although in heterogeneous proportions.

During the first seventy years, and coinciding with the establishment of different interventionist policies that favoured cereal production, cereals were predominant, as was the flourishing of large flour companies. The second place on the podium was occupied by olive oil, which resulted in large industrial complexes in which, in addition to oil, other products were manufactured. Lastly, there was wine, whose production was more limited, but whose architecture was no less interesting.

The passing of the years and the changes in production systems, especially since Portugal's accession to the European Community in 1986, have led to a reversal of the data and, as a result, we now have numerous abandoned flour factories and new wine and olive oil factories, many of which are characterised by their high-quality contemporary architecture.

*The aim of this communication is to contribute to the knowledge of contemporary agri-food architecture in the Alentejo through the analysis of its technical and architectural characteristics along a tourist route.*

**KEYWORDS:** *agri-food architecture; contemporary architecture; reuse; industrial tourism; Portugal.*

El Alentejo<sup>1</sup> es la región más extensa y menos poblada de Portugal. Es un territorio heterogéneo y aunque no es “mediterráneo” por posición<sup>2</sup> tanto su flora como su clima le hacen establecer conexiones con la cultura mediterránea, especialmente en lo referente al sector agrícola, preferencial en su economía.

Si nos centramos en la producción de la tríada mediterránea y el periodo cronológico comprendido entre 1943 y 1965, el Alentejo en estos años aportó más del 63% del trigo medio anual producido en Portugal a nivel nacional; tuvo un importante papel en la producción de aceite de oliva, aportando un promedio anual superior al 34% del aceite producido a nivel nacional y una escasa aportación de vino, entorno a un 1,76% (PALOMARES, 2020a, p. 376).

Durante este mismo periodo cronológico en el Alentejo no solo se producían aceitunas, cereales y uvas, sino que también se transformaban en harina, aceite y vino, en fábricas instaladas en toda su geografía; y se almacenaba la gran cantidad de cereal producido en grandes silos de hormigón.

Con el fin del *Estado Novo* en 1974 y la conclusión de las políticas de intervención<sup>3</sup>, así

como con la adhesión de Portugal a la Comunidad Europea en 1986, los cultivos en la región iniciaron a cambiar. El cereal dejó de ser el cultivo predominante y los cultivos del olivar y del viñedo comenzaron a tener una presencia cada vez mayor, debido, entre otras cosas, a la expansión del regadío y la intensificación de los cultivos, especialmente del olivar (FAÍSCA, 2019, pp.59-60).

A nivel arquitectónico esta transformación del cultivo supuso, por un lado, el cierre y por tanto, el abandono de las arquitecturas vinculadas al cereal, tanto de las fábricas como de los sistemas de almacenamiento; y por otro lado, la necesidad de un mayor número de espacios dedicados a la producción de aceite y vino, bien recuperando y modernizando antiguas instalaciones o bien construyendo nuevas desde el principio.

En este contexto, las preguntas que nos hacíamos y que justifican esta investigación fueron: ¿Existe arquitectura contemporánea ubicada en el Alentejo vinculada a la producción de aceite, harina y vino? ¿Dónde se ubica? ¿Se puede visitar? ¿Se podría realizar una ruta turística por estas arquitecturas?

Estas cuestiones surgieron a partir de la investigación “Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo” (PALOMARES, 2020a) en la que se estudió y analizó la arquitectura industrial agroalimentaria vinculada al sistema productivo de la tríada mediterránea y sus nuevos usos, en el sur de Portugal, en el periodo contemporáneo y su contexto internacional.

Además de tomar la citada investigación como fuente primaria, para poder realizar esta investigación y poder responder a las pregun-

<sup>1</sup> Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UIDB/00057/2020.

<sup>2</sup> Según Pequito Rebelo, “Portugal é mediterrâneo por natureza, atlântico por posição” (REBELO, 1929, p. 55 citado por Ribeiro, 1963, p. 43). Traducción libre: [Portugal es mediterráneo por naturaleza, atlántico por posición].

<sup>3</sup> El proteccionismo del cereal se inició en 1889, se consolidó en 1929 con la *Campanha do Trigo* y sus resultados se vieron principalmente entre 1930 y 1960. (PALOMARES, 2020a, p. 65).



Fig. 1.- Lagar de aceite do Marmelo, Ferreira do Alentejo. Exterior. Fuente: fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2017.

tas formuladas, metodológicamente, se ha realizado un exhaustivo trabajo de campo y se han consultado fuentes bibliográficas y documentales de diferente índole.

Se han seleccionado tres estudios de caso que estructuran el siguiente texto: el *Lagar de aceite do Marmelo*; la *Herdade do Freixo*; y el silo de la EPAC de Évora, que se exponen a continuación.

### LAGAR DE AZEITE DO MARMELO, FERREIRA DO ALENTEJO

Situado en la *Herdade do Marmelo*<sup>4</sup>, el *lagar de azeite*<sup>5</sup> do Marmelo fue proyectado por Ricardo Bak Gordon (Lisboa, 1967) y construido

entre 2009 y 2010, por encargo de sus propietarios quienes además de querer construir una almazara que satisficiera sus necesidades para producir aceite de oliva, querían “*afirmar a preocupação, aliás já existente na marca, em fazer a indústria e a economia seguir a par com as preocupações de paisagem e de atitude contemporânea. Mais qualidade, melhor design, mais responsabilidade face à Paisagem*”<sup>6</sup> (GORDON, 2011, p. 82).

Según Gordon, al hablar de paisaje no solo se refiere al paisaje rural en el que está contextualizado el edificio sino a un paisaje global. Es decir, a un lugar en sí mismo fuera un paisaje con el que contribuir a una “*cultura universalmente local o localmente universal*” (p. 82).

<sup>4</sup> Una *Herdade* es una gran propiedad agrícola, que alguien heredó. En el Alentejo también se le llama *Monte*. (LEAL, 1873, p. 374 como se citó en Palomares, 2020a, p. 14).

<sup>5</sup> En castellano, almazara.

<sup>6</sup> Traducción libre: [...afirmar la preocupación, de hecho, ya existente en la marca, de hacer que la industria y la economía vayan a la par en su preocupación por el paisaje y por una actitud contemporánea. Más calidad, mejor diseño, más responsabilidad con el respecto al paisaje.]

Equipado con la máxima tecnología, la almazara se construyó con la intención de ser un referente en la nueva era de la producción de aceite en Portugal, y a la vez, un polo cultural en el Alentejo.

El *Lagar de azeite do Marmelo* es un edificio de 5.560 m<sup>2</sup>, aislado, rodeado de olivas, de planta rectangular, caracterizado por tener dos grandes voladizos (figura 1), uno a cada extremo del rectángulo, unidos por un núcleo central de dos plantas de altura conectadas por una escalera de fábrica helicoidal, con la que se resuelve el desnivel del terreno en el que está ubicada la fábrica.

Por uno de los extremos del edificio se realiza la recepción y limpieza de las aceitunas y por el otro, la recogida del aceite de oliva. Exteriormente sendos espacios están conectados de forma perimetral por un espacio de circulación, que rodea todo el edificio y que resuelve el desnivel del terreno mediante rampas.

En el espacio central de la almazara se encuentra la zona de molturación, los laboratorios, las oficinas y la bodega, que visualmente está conectada con la sala de catas a través de una gran vidriera.

En esta fábrica de aceite, además de producir aceite de oliva, existe un espacio multiusos en el que se realizan exposiciones, degustaciones de aceite, *workshop* y visitas guiadas, bien a grupos de escolares (a los que les facilitan material didáctico sobre cómo se produce el aceite de oliva), bien a cualquier persona interesada en conocer el edificio, la marca o en cómo producen los distintos tipos de aceite.

Cabe destacar la diversidad cromática de los revestimientos de esta fábrica de aceite. Los dos voladizos exteriores están revestidos en su parte inferior de color dorado (figura 1), haciendo un guiño al color del aceite de oliva; en la planta baja del núcleo intermedio, los suelos y paredes de los pasillos en los que se encuentra el laboratorio son verde fluorescente, al igual que el suelo de la zona de molturación y de la bodega, aunque en estos espacios



Fig. 2.- Lagar de aceite do Marmelo, Ferreira do Alentejo. Interior. Fuente: fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2017.

de producción y de almacenamiento el revestimiento de las paredes es blanco en contraste con el acero inoxidable de la maquinaria y de los depósitos.

En el interior del espacio de catas, sin embargo, predominan los tonos grises (al igual que los depósitos de acero inoxidable que se atisban a través de un cerramiento de vidrio) en contraste con los muebles, en blanco.

Exteriormente, en las fachadas longitudinales se observan dos tonalidades: en la planta baja el edificio está revestido con unos paneles en color gris oscuro mientras que la planta alta está revestida en color blanco. Esto hace que,

en la lejanía, la almazara, de marcado carácter horizontal asemeje a cualquier otra arquitectura rural que pudiera haber estado construida en el terreno, ya que el color blanco es el color que caracteriza a los *montes*, tan presentes y característicos del paisaje alentejano.

Antes de la situación derivada por la covid-19, la almazara se podía visitar los viernes tanto por la mañana como por la tarde. En este momento (septiembre de 2021) lamentablemente no está abierta al público.

Cuando aún se podían realizar visitas, cabe resaltar que la visita no solo se realizaba por el edificio en sí, sino que se disponibilizaba un *flyer* con un mapa en el que proponía un recorrido por la finca -con 10.000.000 de olivos- que incluía paradas en la almazara, en el Barragem<sup>7</sup> Marmelo, en el olivar intensivo y en el superintensivo<sup>8</sup>.

## ADEGA HERDADE DO FREIXO, REDONDO

En la *Herdade do Freixo*, establecida desde 1808 y donde aún se conservan los restos de un *monte*, se sitúa la *Adega Herdade do Freixo*, proyectada por Frederico Valsassina (LISBOA, 1955) y construida entre 2015 y 2016 («Fvarq», s.f.), en Redondo, en una finca de 300 hectáreas («Herdade do Freixo», s.f.), 26 de las cuales son viña.

Esta bodega ha sido galardonada con diferentes premios del sector de la arquitectura como, por ejemplo: Vencedor *Prémio Construir* 2017; *Menção Honrosa Premis FAD* 2017; o Vencedor *Archdaily Building of The Year* 2018 («Fvarq», s.f.).

Se trata de una construcción enterrada a -40 m, de planta rectangular, de tres plantas de

altura y cubierta por viñas, excepto la entrada. La iluminación, natural, se resuelve con un conjunto de claraboyas de diferentes formas y tamaños y la conexión entre las tres plantas, mediante un espacio de planta circular recorrido perimetralmente con una gran rampa helicoidal que recuerda a la “*rotunda*” del *Solomon R. Guggenheim Museum*<sup>9</sup> de Nueva York y que es la imagen que caracteriza la bodega (figura 3).

Conforme se va recorriendo la rampa, se van accediendo a las diferentes estancias de la bodega. Cabe destacar las cualidades arquitectónicas de este espacio en el que destaca el juego de luces y sombras generado tanto por la luz natural que se introduce a través de un óculo superior, como por el de las luces generadas por la iluminación artificial.

De especial interés es el espacio de la bodega cuya sección es casi un gran cilindro dispuesto en horizontal en cuya base descansan las barricas y desde el cual se puede observar una parte rocosa del terrero que ha sido integrada en la arquitectura.

Como si estuviese levitando, en el interior de la bodega aparece una pieza de sección rectangular volada y acristalada, que es un espacio de reposo en el que también se almacenan botellas de vino, que permite establecer una conexión visual entre los dos espacios.

No es en el único lugar en el que esto ocurre ya que el vidrio es un material recurrente en otras partes de la bodega, tanto en el interior, como por ejemplo en el espacio de almacenamiento, como en el exterior, ya que la zona de catas tiene conexión directa a través de un gran ventanal con un patio semicubierto por una cubierta en forma de pirámide cuadrangular abierta en su parte central superior.

<sup>7</sup> En castellano, pantano.

<sup>8</sup> El olivar intensivo introduce 200-300 olivares de regadío por hectárea, mientras que el olivar superintensivo llega a superar las 2500 plantas por hectárea (Palomares, 2020b, p. 206).

<sup>9</sup> Diseñado por el arquitecto Frank Lloyd Wright y construido entre 1956 y 1959, en 2019 fue inscrito en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO como uno de los ocho elementos que forman parte del “*The 20th-Century Architecture of Frank Lloyd Wright*” («Guggenheim», 2021).



Fig. 3.- *Adegas Herdade do Freixo*. Interior de la rampa helicoidal. Fuente: fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019.

Equipado con la mejor tecnología, los propietarios pretendían con su bodega crear un espacio dedicado al enoturismo que pudiera ser referencia mundial para los enófilos, para los amantes de la arquitectura y para los ecoturistas.

*“A ideia era fazer um projeto que preservasse ao máximo a paisagem rural natural da herdade por onde aida passa a raríssima cego-nha pretal, por isso, o edifício está enterrado. Queríamos que arquitetonicamente a adega servisse a vinha e não o contrário”*<sup>10</sup> (SOUZA, 2016, párr.3. citado por Faustino, 2016).

<sup>10</sup> Traducción libre: [La idea era hacer un proyecto que preservase al máximo el paisaje rural natural de la finca por donde todavía pasa la rarísima cigüeña negra, por eso, el edificio está enterrado. Queríamos que arquitectónicamente la bodega sirviese a la viña y no al contrario].

Según el arquitecto, para proyectar la bodega fue imprescindible no interferir en el paisaje ya que desde el emplazamiento se puede observar el icónico Castillo de Evoramonte, el pueblo de Redondo y al fondo, Évora. Añadía, además, que, *“queiramos ou não, a adega é uma peça industrial”*<sup>11</sup> (VALSASSINA, 2018, párr. 3 citado por Santos, 2018), con una superficie importante.

El hecho de que el programa de necesidades incluyera un uso industrial y un uso turístico, hizo que los accesos para turistas y para personal de la bodega, se diseñaran por lugares diferentes.

Desde el acceso para los turistas se puede observar (figura 4) cómo las viñas cubren la bodega así como las diferentes formas que

<sup>11</sup> Traducción libre: [Queramos o no, la bodega es una pieza industrial].



Fig. 4.- Adegas Herdade do Freixo. Acceso peatonal para turistas. Fuente: fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019.

tienen los lucernarios, de sección circular, rectangular y de distintas alturas, que recuerdan a los utilizados por Le Corbusier en varias de sus obras<sup>12</sup>.

Tanto en el interior de la bodega como en el exterior predominan los colores tierra, tanto en los revestimientos como en las carpinterías. En la zona de catas también se introducen otros materiales cálidos como la madera, tanto en los revestimientos como en el mobiliario; los textiles, sobre el suelo, o el cobre, en las lámparas descolgadas.

<sup>12</sup> Como, por ejemplo, en el convento de La Tourette, en Lyon (Francia) inscrito en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO desde 2016 como uno de los 17 sitios integrantes que forman parte de la “Obra arquitectónica de Le Corbusier – Contribución excepcional al movimiento moderno” («UNESCO», 2016).

En este momento (septiembre 2021) se pueden realizar visitas a esta bodega. Son de dos tipos: las visitas a la bodega en sí, centradas en la arquitectura y en las que se puede observar el proceso productivo del vino, sin degustación de vinos; o las visitas a la bodega que finalizan con una degustación en una sala adaptada para este fin, cuyo valor varía en función del tipo de vino y/o comida elegida.

#### SILOS DE LA EPAC: EL SILO DE ÉVORA

Aunque son muy conocidos los textos escritos por Le Corbusier en la Historia de la Arquitectura Contemporánea, y muy numerosos las publicaciones que analizan su obra, cabe destacar, en lo referente al tema que ocupa este artículo, el libro publicado por Banham (1989) quien puso de relieve que los silos de almace-



Fig. 5.- Silo de la EPAC de Évora. Exterior. Fuente: fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018.

namiento de cereal americanos fueron fuente de inspiración para el arquitecto (y para otros), ya que varias fotografías de los mismos ocuparon las páginas de su conocida publicación *Hacia una arquitectura*. “Por fin podemos hablar de ARQUITECTURA, después de tantos silos, fábricas, máquinas y rascacielos” (LE CORBUSIER, 1928 es cita de Palomares, 2020b, p. 339).

El arquitecto destacaba la importancia de las sombras y de los claros como elementos reveladores de las formas, y resaltaba los cubos, los cilindros, las esferas, las pirámides, como las grandes formas primarias en las que la luz las verá bien, de forma clara y tangible (LE CORBUSIER, 1998, 16 es cita de Palomares, 2020b, p. 122).

Cilíndricas son las celdas de la gran mayoría de los silos de la EPAC que se pueden observar en el Alentejo y que se construyeron a partir de la década de los 50 del siglo XX, aunque tuvieron su mayor expresión en la década de los 70 del mismo siglo.

Cabe aclarar que se los conoce normalmente como “silos de la EPAC” porque un cartel en la torre de máquinas así lo indica, ya que pertenecieron a la EPAC<sup>13</sup> (*Empresa Pública de Abastecimento de Cereais*) desde 1977 hasta 1999 (Decreto-Lei n.º 572-A/99) cuando fue disuelta la empresa y los silos, abandonados, aunque fueron construidos por la *Federação Nacional de Produtores de Trigo* (F.N.P.T.).

Fueron 3 las categorías de silos que figuraban en la red de silos que se construyeron durante el Estado Novo a propuesta de la F.N.P.T.: *Silos regionais*, *silos terminais* y *silos portuarios*. Entre el Alentejo y

el Ribatejo se ejecutaron 16 unidades de *silos regionais* («Epac Comercial», s.f.) en los que se recibía de forma directa el cereal de los productores y de los comerciales locales (BARRETO, 1957, p. 6) y que se ubicaron junto al trazado de las líneas del ferrocarril.

Son numerosos los trabajos que se han realizado sobre este tema en la Universidad de Évora ya que han sido elegidos como estudio de caso en varias asignaturas y tesis de Máster

<sup>13</sup> La EPAC fue la última de una serie de organismos públicos que se crearon en Portugal durante el *Estado Novo* desde que en 1935 lo hiciera la *Federação Nacional dos Produtores de trigo* (FNPT) («Epac Comercial», s.f.)

en la Facultad de Arquitectura de la Universidad y que tenían como objetivo principal proponer nuevas formas de activación para estas arquitecturas tan imponentes, la mayoría de ellas abandonadas.

Entre los más incipientes podemos destacar *Representação tipológica através da fotografia - silos no Alentejo, partindo da obra de Bernd e Hilla Becher* (Verde, 2010). También cabe mencionar que en 2018 se inauguró la Exposición fotográfica: “*Farinha: uma viagem pelo Alentejo industrial*”, organizada por el CIDEHUS – Universidad de Évora, en la que parte de la muestra visibilizó los silos de cereal de la región.

Centrándonos en el objeto de estudio de este apartado, el silo de Évora, según Maurilio (2019, p.106) fue inaugurado en 1971. Tenía una capacidad de almacenamiento de 20.000 toneladas, 24 celdas principales de hormigón armado cilíndricas, foso de recepción, torre de máquinas de 11 plantas de altura, galería inferior y galería superior cubierta por 7 bóvedas acristaladas en sus lados laterales, en el encuentro con el cerramiento.

Una vez que cesó la EPAC el estado le cedió el derecho de utilización a la *Cooperativa Agrícola de Compra e Venda Montemor-o-Novo* (COPRAPEC) y en él se sigue almacenando cereal.

Cabe destacar, además de la pureza de los volúmenes cilíndricos de los silos de hormigón, el tratamiento que el proyectista, cuya autoría se desconoce, le dio al alzado principal de la torre de máquinas.

Se trata de una fachada sencilla, sin elementos decorativos, dividida en tres partes, las resultantes de los espacios que quedaban entre los cuatro pilares de hormigón.

Aunque en el interior de la torre la altura libre entre plantas no era la misma, el diseño de la fachada recuerda al tablero de un ajedrez, pero con casillas rectangulares, en el que se alterna el cerramiento opaco con huecos vidriados de marcado carácter horizontal formados por cuatro ventanas dobles abatibles cada uno. Ade-

más, el cerramiento alterna el color rosa con el blanco y en su parte superior está coronado con las siglas del EPAC en color amarillo.

Este gesto, el realizar un tratamiento de la fachada de forma independiente al que podría haber quedado como resultado del uso interior, fue muy recurrente en la arquitectura industrial ya desde el siglo XIX, cuando las fachadas con hastiales escalonados de ladrillo macizo ocultaban las cubiertas, normalmente a dos aguas, del interior de las fábricas-nave.

Aunque no se puede visitar su interior sí se puede contemplar desde fuera, no sólo en sus proximidades sino desde numerosos puntos de la ciudad desde los cuales se puede disfrutar de su belleza integrada en el skyline de la ciudad.

## CONCLUSIONES

En respuesta a la primera pregunta que nos formulábamos: ¿Existe arquitectura contemporánea ubicada en el Alentejo vinculada a la producción de aceite, harina y vino?, podemos decir que los primeros resultados de este trabajo, aún en curso, han determinado que es numerosa la arquitectura contemporánea que se ha construido en esta región vinculada a la industria agroalimentaria.

En cuanto a la arquitectura vinculada al almacenamiento de cereal son, como se ha referido con anterioridad, 16 los silos que se construyeron entre el Alentejo y el Ribatejo, y que, centrándonos en el paisaje alentejano podemos citar el silo de Reguengos de Monsaraz, de Elvas, de Beja, de Pavia, de Mora o el de Évora, objeto de análisis en este apartado.

La arquitectura de transformación de cereal, es decir, las fábricas de harina, se construyeron principalmente en las primeras décadas del siglo XX, y la arquitectura de las que han llegado a nuestros días, no puede considerarse arquitectura contemporánea en su inmensa mayoría. No obstante, se puede referir a modo

de ejemplo, la *Sociedade Industrial Alentejo & Sado, Lda* de Santiago do Cacem (1921), en activo en la actualidad y en la que no hay definida una actividad de visitas turísticas.

Son bastantes las bodegas de arquitectura contemporánea que se han ejecutado en las últimas dos décadas en el Alentejo. Por citar algunos ejemplos, cabe resaltar la *Adega Maior* (Campo Maior) proyectada por Álvaro Siza Vieira y construida en 2003; la *Herdade do Rocim* (entre Vidigueira y Cuba) proyectada por Carlos Vitorino y construida en 2007 o la *Adega Tiago Cabeça Wines* (Estremoz) proyectada por João Calvino Alexandre Ferreira y construida en 2010 (NEVES y FIGUEIRA, 2017).

En cuanto a la arquitectura vinculada al olivar no se conoce hasta la fecha otra almazara, además de la incluida en este artículo, que pueda considerarse arquitectura contemporánea en la región.

En cuanto a las siguientes preguntas formuladas: ¿Dónde se ubica? ¿Se puede visitar? Podemos concluir que los silos de cereal se encuentran dispersos por diferentes puntos de la región, siempre junto a líneas de ferrocarril que marcan su localización y se pueden visitar exteriormente.

Las bodegas están dispersas por gran parte del territorio y las que se han referido en este texto se pueden visitar. En cuanto al *Lagar de azeite de Marmelo*, sí se puede visitar y se encuentra en una zona tradicionalmente gran productora de aceite.

¿Se podría realizar una ruta turística por estas arquitecturas? Sí. De hecho, ya existe la *Rota do vinhos do Alentejo* (Vinhos do Alentejo, s.f.) y la *Herdade do Freixo* forma parte de la ruta.

La propuesta sería completarla, no solo visitando la bodega, sino también viendo el lagar y recorriendo espacios abandonados representantes del pasado industrial de la región, como los silos. Se tomaría como punto de partida Évora, ciudad clasificada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO desde 1986 que ofrece infraestructura turística como alojamiento

y restauración, donde se visitaría el silo, y desde donde iniciaría el recorrido hacia la bodega y la almazara, de manera que el visitante pudiera tener una percepción más completa de la industria agroalimentaria y a la vez, de la arquitectura contemporánea de la región.

## BIBLIOGRAFÍA

- BANHAM, R. (1989). *La Atlántida del hormigón: edificios industriales de los Estados Unidos y arquitectura moderna europea, 1900-1925*. Madrid: Editorial Nerea.
- BARRETO, A. (1957). *A utilização da rede de silos de Angola*. Lisboa: Oficina gráfica, limitada.
- DECRETO-LEI n.º 572-A/99 - *Determina a dissolução e regula a liquidação da EPAC - Empresa para Agroalimentação e Cereais, S. A.*
- EPAC COMERCIAL, S.A. (s.f.). Historia. Recuperado el 10 de septiembre de 2021 de <https://epac-comercial.webnode.pt/historia/>
- GORDON, Ricardo Bak. (2011). Lagar de azeite do Marmero, Ferreira do Alentejo. *Arqa*, setembro/outubro, 82-84.
- (2011). *Lagar oliveira da Serra + duas casas Santa Isabel*. Lisboa: Uzina Books.
- GUGGENHEIM. (8 de julio de 2021). *Guggenheim Museum among Eight Buildings by Frank Lloyd Wright Inscribed on UNESCO World Heritage List*. Recuperado el 10 de septiembre de 2021 de <https://www.guggenheim.org/press-release/guggenheim-museum-among-eight-buildings-by-frank-lloyd-wright-inscribed-on-unesco-world-heritage-list>
- FAÍSCA, Carlos Manuel. (2019). *A produção agrícola no Alentejo (1929-2018). Uma primeira abordagem*. Revista de Estudos Económicos y Empresariales, núm. 31, 39-64.
- FAUSTINO, Susana Lopes. (2016). *A Herdade do Freixo Redondo. A adega escondida*. *Vição Sete*, 17-23/11/2016.

- FVAR. (s.f.). *Adega Herdade do Freixo*. Recuperado el 10 de septiembre de 2021 de <https://www.fvarq.com/adega-herdade-do-freixo>
- HERDADE DO FREIXO. (s.f.). Recuperado el 10 de septiembre de 2021. <https://www.herdadefreixo.com/>
- LEAL, Augusto Soares d' Azevedo Barbosa de Pinho. (1873). *Portugal Antigo e Moderno. Dicionario*. Lisboa: Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia.
- LE CORBUSIER (1998). *Hacia una arquitectura*. Barcelona: Ediciones Apóstrofe (publicado por primera vez en París en 1923)
- MAURÍLIO, Francisco Manuel Mouquinho Bucho. (2019). *Silo da EPAC de Évora – Património industrial como veículo de som*. [Dissertação, Universidade de Évora].
- NEVES, José Manuel das. y FIGUEIRA, Jorge. (2017). *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.
- PALOMARES ALARCÓN, Sheila. (2020a). *Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo* [Tesis doctoral, Universidad de Évora].
- (2020b). *Pan y aceite: arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar*. Jaén: Diputación Provincial de Jaén. Instituto de Estudios Giennenses.
- REBELO, P. (1929). *A Terra Portuguesa*. Lisboa: Tip. Ottosgráfica.
- RIBEIRO, Orlando. (1963). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora. (1 edición de 1945).
- SANTOS, Lina. (9 de febrero de 2018). 'Invisível' adega da Herdade do Freixo é edifício do ano. *Diário de Notícias*.
- UNESCO (2016). *Obra arquitectónica de Le Corbusier – Contribuição excepcional al movimiento moderno*. Recuperado el 10 de septiembre de 2021 de <https://whc.unesco.org/es/list/1321>
- VERDE, Pedro. (2010). *Representação tipológica através da fotografia - silos no Alentejo, partindo da obra de Bernd e Hilla Becher*. [Dissertação, Universidade de Évora].