

# Fábricas de chocolate

Elena Toral Alonso

«El uso del chocolate está tan extendido que es, en muchas naciones, un alimento de primera necesidad. Los procedimientos de fabricación fueron importados de Méjico en 1510 por los españoles que conservaron su secreto; pero al fin, después de cierto tiempo, por indiscreciones inevitables han venido á ser conocidos en todas las naciones.

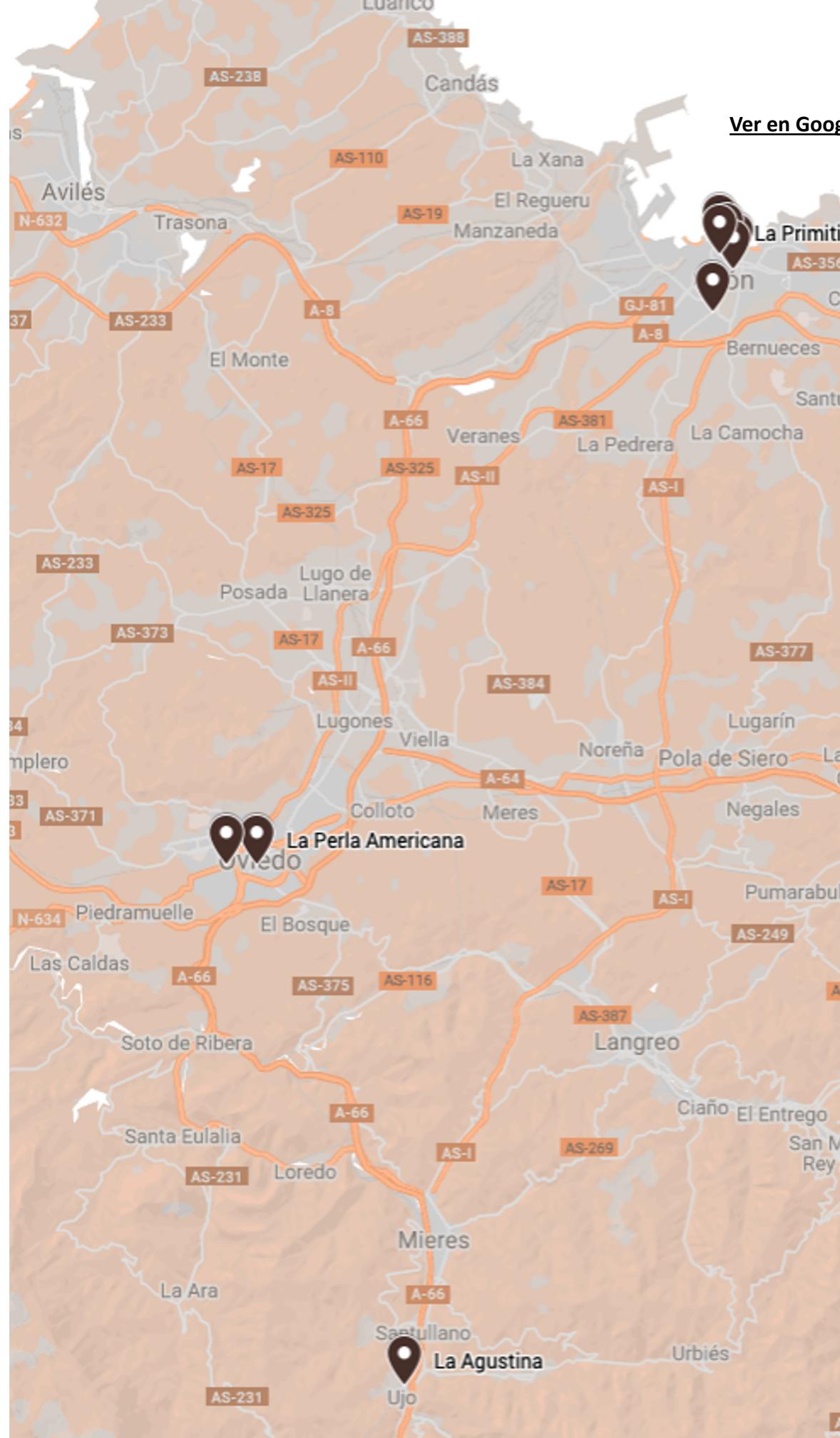
El chocolate es una preparación alimenticia que tiene como base el cacao, asociado azúcar y a otras materias aromatizantes y en algunos casos á preparaciones analépticas o medicinales que le comunican sus propiedades para los tratamientos terapéuticos.

El chocolate varía por el gusto y la forma, según las localidades en donde se ha fabricado; en España es ordinariamente poco azucarado y muy aromáticos y se presenta al consumo indiferentemente en forma de tabletas, ó en polvo (theobrowina)»

El Comercio. 02/06/1890

Imágenes: Album Anunciador (1893), El Noroeste 15/08/1897, La Ilustración asturiana (marzo 1904), Nemesio Martínez (1884), Programa de Festejos (1888), La Esfera, 30/07/1921. E.T.(1992)

[Ver en Google Maps](#)



1860

# Fábrica de chocolate “La Primitiva Indiana” (I)

## GIJÓN

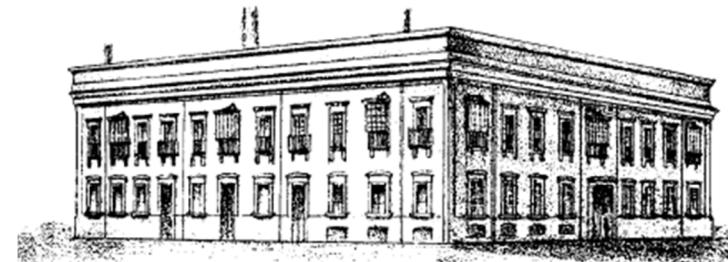
En 1860 Narciso Rodríguez Estrada puso en marcha una fábrica de chocolates con la marca *La Primitiva Indiana*. La fábrica estaba situada en 1890 en el Paseo de Alfonso XII de Gijón (Paseo de Begoña) en las plantas inferiores un edificio aún en pie. En 1865 la fábrica se dedicaba a la elaboración de chocolates, cafés molidos, manteca de cacao y té, todo ello con ayuda de un motor de vapor de 10 caballos de potencia.

A comienzos de la década de 1890 la fábrica, que por aquel entonces había alcanzado gran renombre en la ciudad, empleaba a 30 trabajadores en la producción de un millón de paquetes o tabletas de chocolate al año.

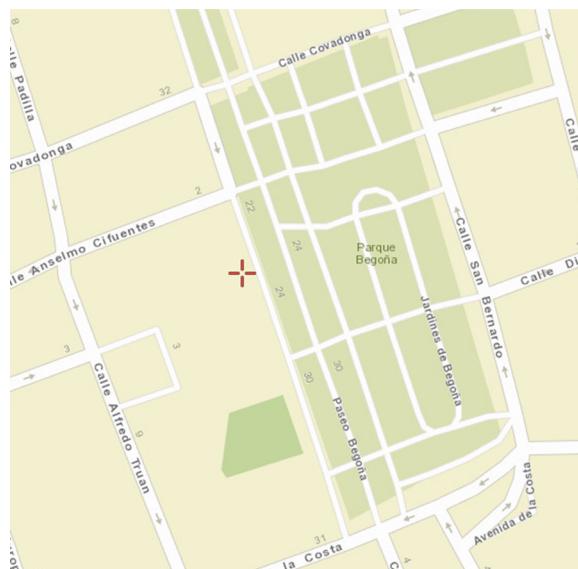
Disponía para ello de 3 molinos para refinar la pasta (compuesto cada uno de ellos de 3 grandes cilindros de granito), 3 galés o mezcladores (cada uno con dos rollos de granito que giran dentro de un plato rotativo de fundición capaz para 50 kilos cada uno) en los que se producía la mezcla de las materias primas. Las instalaciones se completaban con una máquina trituradora y descascarilladora y molinos y tostadores para café. Toda esta maquinaria se ponía en movimiento con ayuda de un motor vertical de 20 caballos sistema *F. Dorzeé de Baussu*.

Los talleres se encontraban pavimentados de mármol para favorecer la higiene del establecimiento. Pieza importante era el amplio sótano que se abría al exterior con ventanas en el zócalo del edificio y que servía de secadero y refrescador de los productos elaborados. Como complemento tenía instalado un pequeño taller de carpintería para fabricar los envases de madera en los que se empaquetaban los productos. A finales del siglo XIX daba trabajo a 40 operarios y era considerada por la prensa europea una fábrica modélica por sus instalaciones y por la calidad de sus productos.

A comienzos del siglo XX se trasladó a un nuevo emplazamiento en el barrio gijonés de El Llano.



## Localización



## Estado actual: cerrada



# **Fábrica de chocolate “La Compañía Indiana”**

1865

GIJÓN

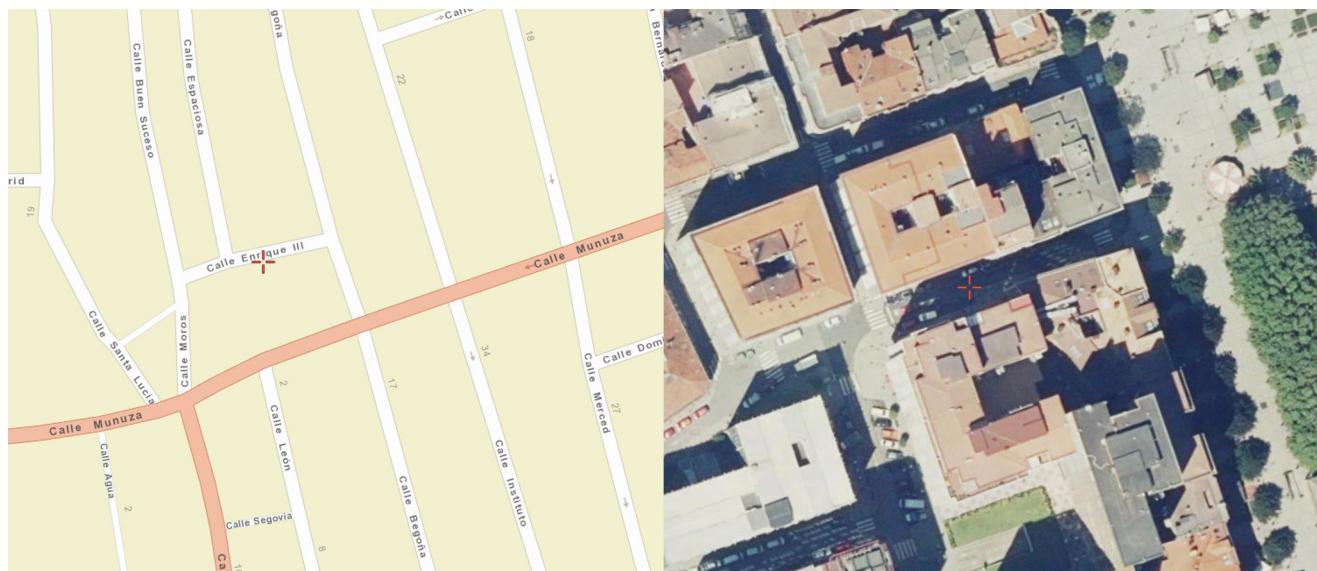
En 1865 se había establecido en Gijón, en la calle Enrique III, una fábrica de chocolate con el nombre *La Compañía Indiana* accionada por una máquina de vapor de 10 caballos. La fábrica ofrecía al público gran variedad de chocolates entre 5 y 14 reales la libra. En el establecimiento se elaboraban además cafés molidos, manteca de cacao y té. Sus chocolates alcanzaron gran fama y para su distribución dispuso de varios depósitos de venta distribuidos en diversos lugares de la provincia.

En 1866 se reformó la primitiva sociedad *Fernández y Álvarez* y comenzaron a anunciarse con el nombre *La Indiana*. Con el cambio de propietarios se introdujeron nuevos aparatos para la fabricación que permitieron producir 1.500 libras diarias de chocolate. Los nuevos aparatos se consideraban necesarios para mejorar la calidad del producto y para que «*la mano del hombre no tenga que tocar en ello para nada, por ser un artículo de los que más limpieza y aseo necesitan*». Haciendo gala de su limpieza, trabajaban a la vista del público. Por otro lado, la fábrica realizaba molienda para particulares en poco más de media hora, pudiendo éstos adquirir el cacao y el azúcar en la fábrica o traer sus propios productos, incrementándose en este caso el precio de la molienda.

Para el desarrollo de las actividades en la nuevas fábricas de chocolate bastaba con disponer de una sala espaciosa en la que situar 4 ó 6 máquinas de pequeñas dimensiones, alineadas junto a una pared y unidas mediante un árbol de engranajes a un pequeño motor a vapor. Las principales máquinas utilizadas por esta industria, normalmente realizadas en fundición, eran los molinos trituradores y las mezcladoras, pues el moldeo y empaquetado se realizó durante mucho tiempo a mano.

Francisco Álvarez falleció en diciembre de 1877. Al año siguiente la fábrica se publicitaba como situada en el paseo de Begoña y sus herederos solicitaban que los pedidos se dirigieran a Narciso Rodríguez Estrada (propietario de *La Primitiva Indiana*) en calidad de representante y apoderado.

## Localización



#### **Estado actual:** desaparecida

CHOCOLATES  
DE LA ACREDITADA FABRICA  
**LA INDIANA,**  
situada en el paseo de Begoña.—**GIJON.**

## **DEPÓSITO CENTRAL:**

calle Canóniga, núm. 12.—Oviedo.

En el INFESTO, casa de la Sra. D.<sup>a</sup> Maria Mercedes  
Gutierrez, Viuda de Blanco.

En esta fábrica se sigue elaborando, como siempre, las mismas clases de chocolates tan ventajosamente conocidas por el público, sirviéndose los pedidos con la misma puntualidad que venia haciendo su primitivo dueño el finado D. Francisco Alvarez, pues en nada absolutamente se alteraron los negocios de esta fábrica, siguiendo las mismas formalidades y condiciones en las ventas.

- La especialidad de LA INDIANA, tan importante por su surtido superior y variado, consiste en diez clases de chocolates que son:

8 de Gijon, de 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 12 reales libra.

2 de París, de 12, y 14 reales libra.

Seis clases de Thies desde 12 á 72 reales libra, segun clase.

Tres idem de cafés molidos que son:

Café superior de París, 8 reales lib.

*Id.* *id.* Caracolillo, 9 *id.*

Id. Moka legitimo, 10 id. id.  
Los Thes y Cafés cerrados en paquetitos de estaño, se conservan fácilmente y pueden llevarse de viaje.

Las tareas de chocolate de encargo se sirven en el mismo dia en la provincia, y á la hora en Gijón.

Se remite á toda España.

Todo el que desee hacer algun pedido, puede dirigirse á la fábrica á D. Narciso Rodriguez Estrada, como representante y apoderado de los Herederos de D. Francisco Alvarez.

# Fábrica de chocolate “La Perla Americana”

1868

## OVIEDO

La primitiva fábrica de chocolate llamada *La Perla Americana* de Antonio María Hernández se estableció en 1868 en la calle de la Rúa número 3, operando allí con ayuda de una pequeña caldera de vapor de 4 caballos. Cuatro años después trasladó la producción a un nuevo edificio situado en la calle de Campomanes esquina a carretera de Santa Susana, donde pudo establecer un motor de 12 caballos y contar con abundante agua para alimentar la caldera. El nuevo motor permitía dar movimiento al doble de máquinas, llegando a elaborar 1.500 libras diarias de chocolate con ayuda de 10 trabajadores.

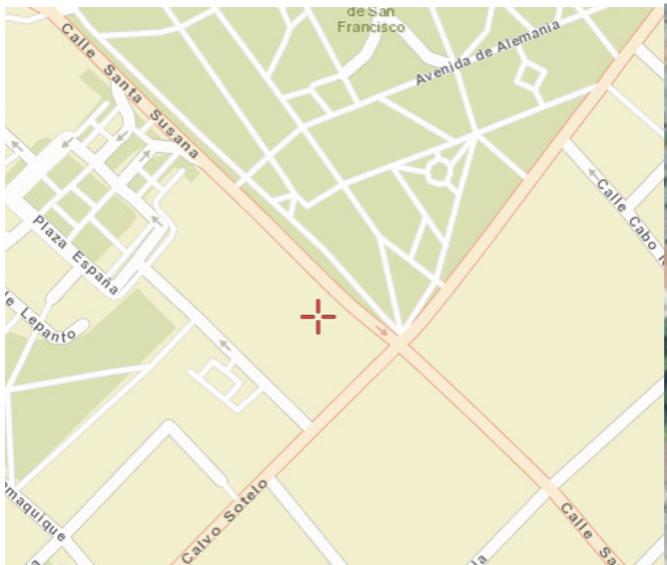
La mecanización de la nueva fábrica se extendió al expurgo del haba y grano del cacao, al tostado y limpieza para quebrantar y separar la cascarilla, al molido del grano, la mezcla de las primeras materias, el refinamiento de la pasta, la extracción del aire y el tablillado e incluso al empaquetado. Por tanto en 1875 sólo se realizaba manualmente en este establecimiento la torrefacción. Las máquinas y cilindros empleados eran de piedra. Siguiendo la costumbre habitual, la fábrica dispuso también de un sótano para el enfriado del chocolate.

En el nuevo edificio, grande y espacioso, con buenas luces y bien ventilado, se trabajaba con desahogo.

La buena marcha de la empresa y el aumento de la producción permitieron sustituir en 1882 la antigua máquina de vapor por una nueva de 36 caballos, triplicando así la potencia disponible.

También en 1882 se hizo en la fábrica un ensayo de luz eléctrica dirigido por el ingeniero gijonés Victoriano Alvargonzález. Aprovechando la máquina de vapor recién instalada se dio luz a una lámpara incandescente de *Maxim* de 25 bujías. El efecto fue muy aplaudido por los presentes y permitió que poco después, en 1883, se inaugurara el alumbrado con luz eléctrica para “poder trabajar de noche”. Para ello se montó una dinamo sistema *Gramme* y lámparas de *Maxim*. Para estas nuevas instalaciones contaron de nuevo con la ayuda de Victoriano Alvargonzález.

## Localización



## Estado actual: desaparecida



ÚNICA PROVEEDORA DE SU Santidad.

**FABRICA DE CHOCOLATES AL VAPOR**  
**DE**  
**La Perla Americana**  
**OVIEDO.**

ÚNICA PROVEEDORA DE SU Santidad.

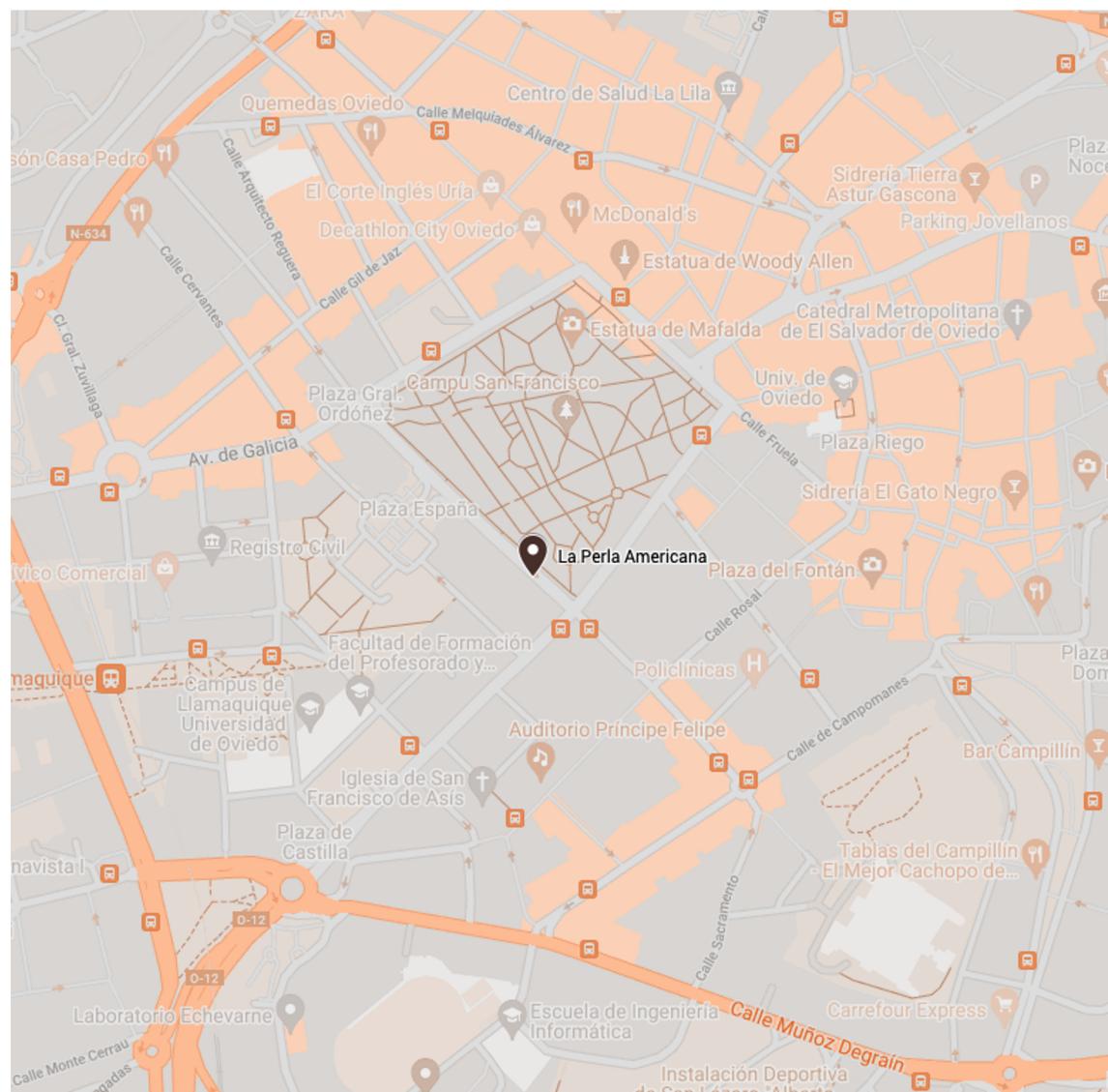
La Perla Americana. RUA, 3, OVIEDO

Esta antigua y acreditada Fábrica, montada con los más modernos aparatos y movida por una máquina de 40 caballos de fuerza, cuenta hoy con más de **dos mil depósitos**, solo en Asturias, obligando el aumento de pedidos á trabajar de noche, lo que se verifica con luz eléctrica, siendo la primera instalación en esta clase de fabricación.

Los **chocolates** de LA PERLA AMERICANA han sido premiados en cuantas exposiciones se ha presentado, habiendo obtenido hasta quince medallas de honor, y recientemente ha sido nombrada proveedora de SU SANTIDAD.

Se elaboran chocolates de 4 á 20 reales libra, en libras de todas formas, y además en pastillas de 200 y 400 gramos. Los pedidos se dirigirán á la Sr. Viuda de A. M. Fernandez, en su depósito central.

ÚNICA PROVEEDORA DE SU Santidad.



# Fábrica de chocolate “La Industria”

## GIJÓN

La fábrica de chocolates *La Industria* fue levantada por Tomás Zarracina en la calle del Teatro de Gijón. Empezó a trabajar en 1877 empleando maquinaria movida a vapor para accionar sus molinos. En este establecimiento se elaboraban chocolates de distintas clases incluyendo las muy apreciadas “*pastillas de chocolate*”.

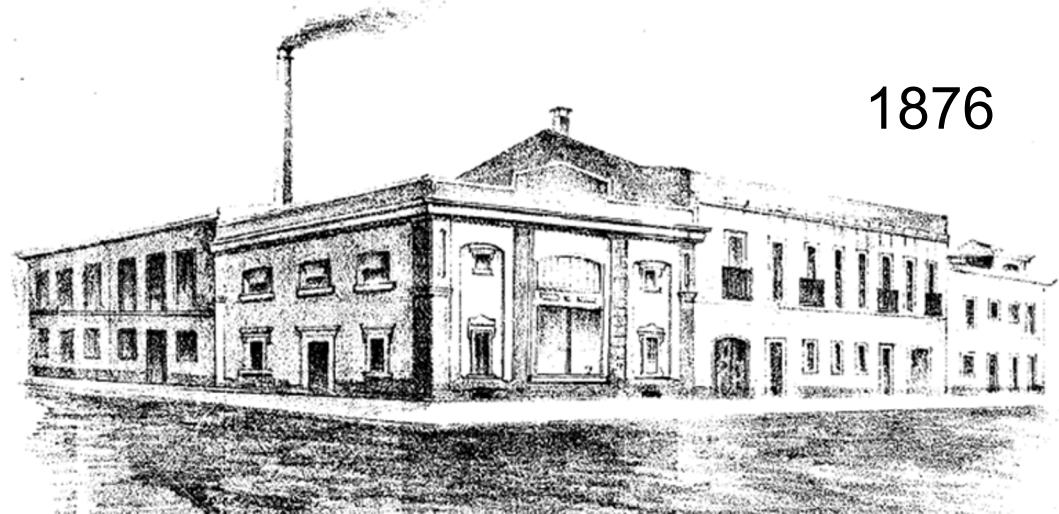
Los edificios que formaban las diferentes fábricas de Tomás Zarracina se agruparon formando una manzana en las calles Príncipe, San Luis, Fundición y Olivo. En la esquina de la manzana se situó la fábrica de chocolate con el despacho de venta al público. En el edificio de dos plantas situado junto a ella se montaron en la planta baja las oficinas y sobre ellas una vivienda.

La fábrica de Zarracina comenzó empleando únicamente a 9 trabajadores para obtener una producción diaria de 500 kilos. A finales del siglo XIX la fábrica daba trabajo a 12 obreros y alcanzaba una producción de unos 180.000 kilos al año que vendía casi exclusivamente en Asturias.

En 1882 el ingeniero gijonés Victoriano Alvargonzález instaló en la fábrica de Zarracina luz eléctrica producida por una máquina *Meritens* y una lámpara *Berjot*. La luz instalada tenía una intensidad lumínica de «50 mecheros de gas de 0,70». Se calculaba que el gasto por hora, teniendo en cuenta el coste del motor y la amortización de los aparatos, sería de 15 céntimos de peseta. Esta lámpara se puso en marcha a modo de prueba, dado que la instalación de electricidad estaba prevista para la serrería de Castrillón situada en el barrio de el Natahoyo en esta misma ciudad.

Tomás Zarracina llegó a ser propietario de varias fábricas que ocuparon espacios próximos en el barrio de El Tejedor: la panadería mecánica *La Esperanza* (1863), la fábrica de harinas *La Caridad* (1890), una serrería mecánica (1875) y los almacenes que empleaba en parte para dar servicio a la primera de sus fábricas dedicada a la fabricación de sidra espumosa y «champanada» instalada en Somió en 1850.

1876



## Localización



## Estado actual: desaparecida



# Fábrica de chocolate “La Indiana”

## GIJÓN

Esta fábrica fue establecida en 1878 en la calle Begoña, números 24 y 26 por Juan Pantiga quien había sido durante mucho tiempo dependiente de la fábrica del mismo nombre, propiedad de Francisco Álvarez. Francisco Álvarez, que había llegado a ser regidor del Ayuntamiento de Gijón, había fallecido en diciembre de 1877 y su antiguo empleado continuó con el negocio. La nueva empresa comenzó a funcionar con el nombre *J. Pantiga y Compañía*.

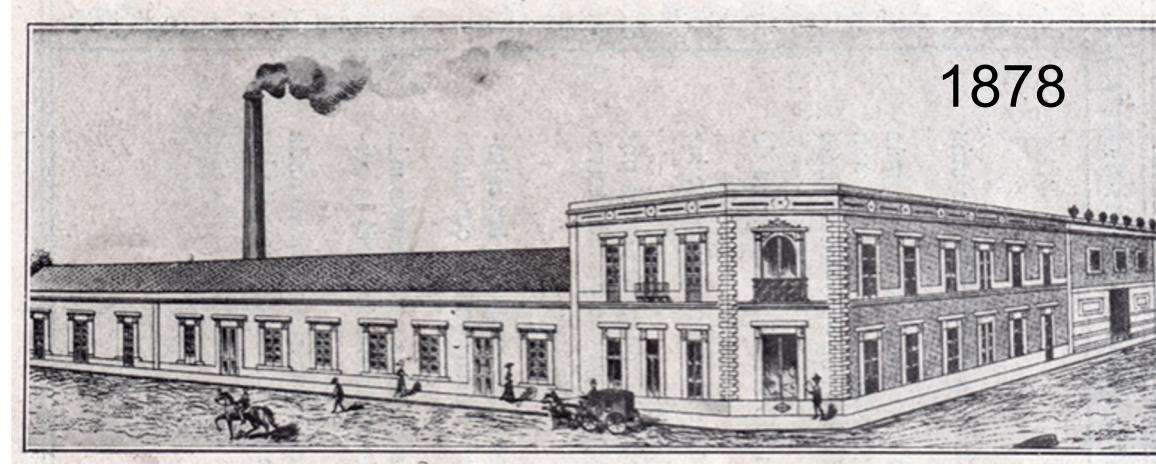
En 1886 la empresa se transformó en *Sociedad Comanditaria de Juan Pantiga* gracias a la participación en el negocio del padre político de Pantiga, José Manso.

La buena marcha del establecimiento aconsejó, poco después, el traslado de la fábrica a un edificio más amplio, construido para este fin y situado en la confluencia entre la calle de La Magdalena (hoy Casimiro Velasco) y San Bernardo. La nueva fábrica permaneció en este lugar hasta 1965.

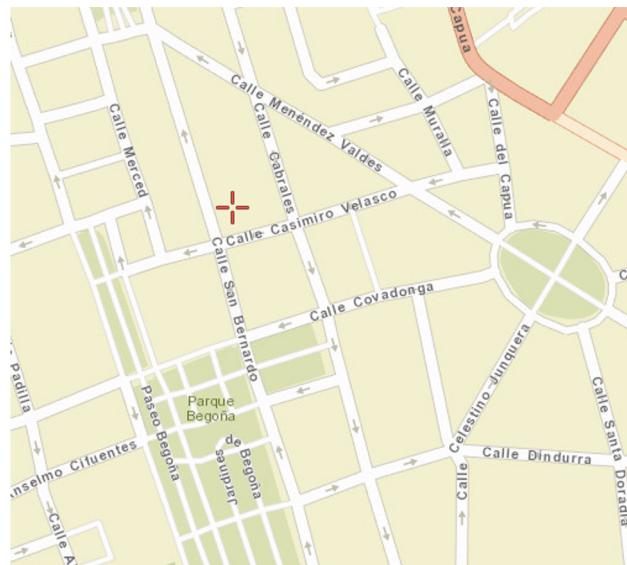
En 1890 «*La Indiana*» se encontraba ya en la calle La Magdalena donde tenía instaladas 2 calderas de vapor sistema *Belleville* y *E. Grein* de 12 y 6 caballos respectivamente y empleaba 15 trabajadores. Las salas de trabajo eran reputadas por su limpieza y el embaldosado de mármol. Como la mayor parte de los establecimientos del ramo disponía de amplios sótanos destinados a almacén y lugar de enfriamiento de los productos.

En 1895 murió José Manso y la sociedad fue disuelta, pero el establecimiento siguió adelante. Ya en 1897 elaboraba 600 kilos de chocolate al día además de cafés tostados y molidos. Era ya habitual en esos años depurar los azúcares empleados en el mismo establecimiento.

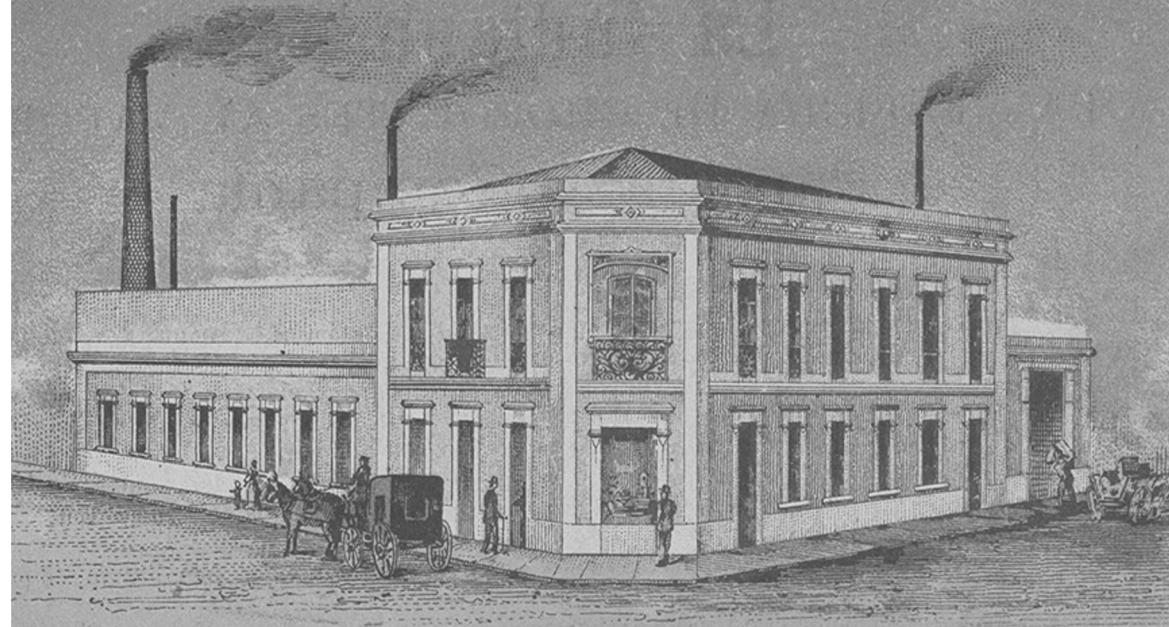
1878



## Localización



## Estado actual: desaparecida



# Fábrica de chocolate “La Gijonesa”

1888

## GIJÓN

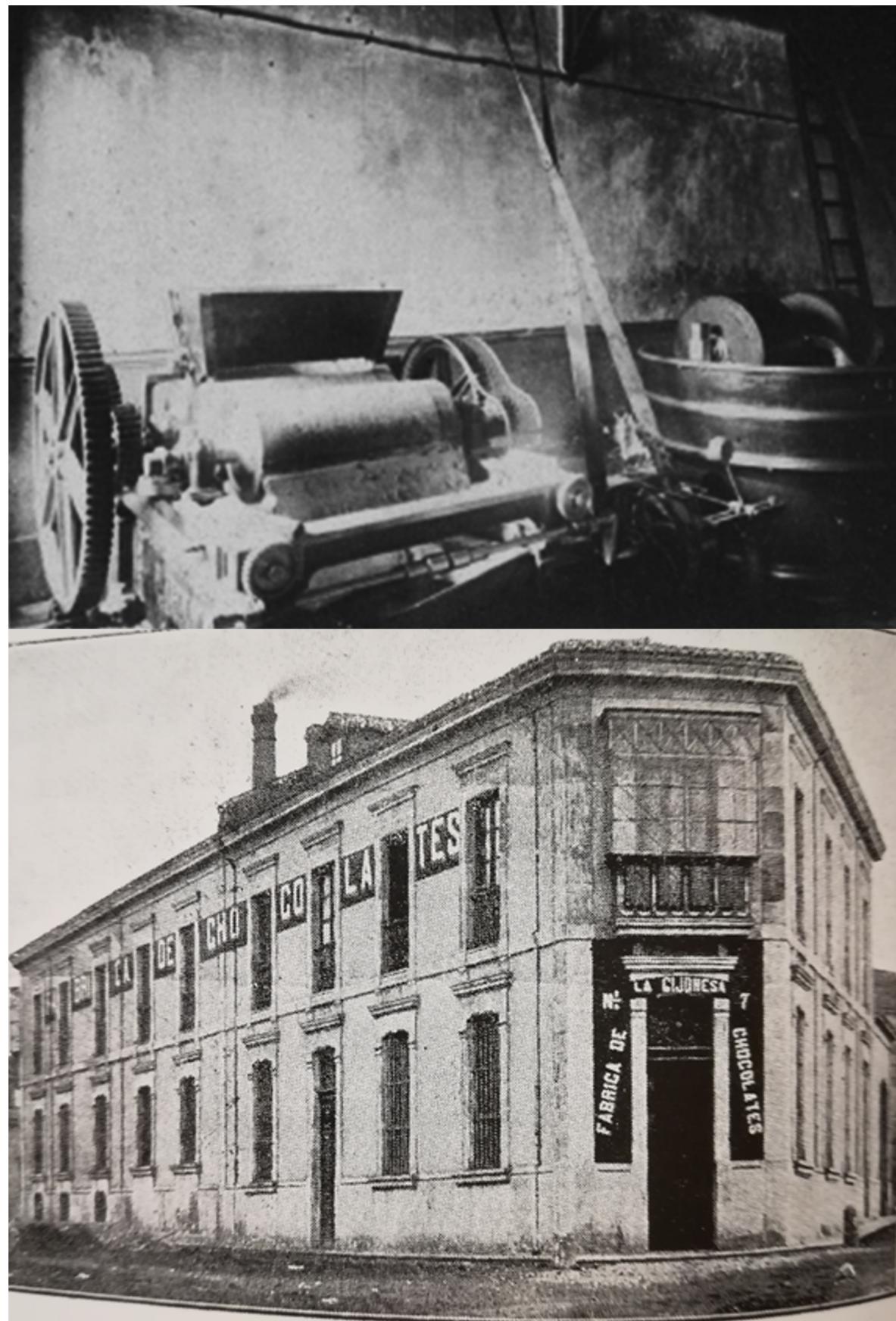
La fábrica de chocolates *La Gijonesa* comenzó a instalarse en 1888. El establecimiento tuvo su origen en la asociación entre Tomás Pérez que había regresado de Cuba con una fortuna regular y José Alonso, dependiente durante muchos años en la fábrica de Juan Pantiga. La fábrica de *Pérez y Alonso* se estableció en la calle de La Libertad número 34 y se inauguró en enero de 1890 con el nombre *La Gijonesa*.

Las instalaciones de este primer establecimiento eran muy modestas por lo que antes de 1897 fue necesario trasladar la producción a un nuevo edificio situado en la confluencia entre las calles Cabrales y carretera de Ceares.

La sociedad *Pérez y Alonso* se había constituido por un plazo de tiempo limitado por lo que al expirar dicho plazo la sociedad se disolvió y el negocio continuó en manos de Tomás Pérez.

Como otras fábricas de chocolates del momento, el establecimiento podría confundirse desde el exterior con un edificio de viviendas. Los motores empleados eran pequeños y la cantidad de máquinas destinadas a la molienda y a la mezcla acostumbraba a ser reducida. El nuevo edificio, más amplio y construido expresamente para albergar esta actividad, permitió aumentar considerablemente la producción. Para ello contaba con maquinaria moderna accionada por un motor de vapor inexplosible sistema *Belleville*.

En 1896 llegó a producir 20.000 kilos de chocolate, parte de los cuales era destinado a la exportación hacia Cuba y Puerto Rico. Otra parte significativa de la producción era enviada hacia Andalucía.



## Localización



## Estado actual: desaparecida



# Fábrica de chocolate “La Italiana”

1892

## OVIEDO

Con el nombre *La Italiana* D. J. San Román fundó un conjunto de fábricas dedicadas a la elaboración de Galletas (1892), Pastas Alimenticias (1895) y Chocolates (1897) en el lugar llamado Silla del Rey, en aquellos años situado a las afueras de la ciudad de Oviedo. Además de ocupar un espacio apenas urbanizado, la fábrica estaba rodeada de extensos jardines. El conjunto de las instalaciones se organizaba en tres grandes crujías dispuestas en torno a un amplio patio.

La empresa se dedicaba a la producción de chocolates y, sobre todo, a la fabricación de pastas alimenticias en gran escala que exportaba a toda la Península, a Cuba, Puerto Rico y otras repúblicas en América del Sur. Producía también, en edificio aparte, «galletas inglesas» de gran calidad.

Para imprimir movimiento a la maquinaria destinada a la fabricación de chocolates y pastas había instalada una máquina de vapor horizontal de 25 caballos. El resto de la maquinaria se accionaba con ayuda de una máquina de vapor vertical, como la anterior sistema *Bave y Páxman de Lincoln*. La prensa local destacaba entre sus instalaciones el moderno horno con el que se trabajaba por aquél entonces en el establecimiento.

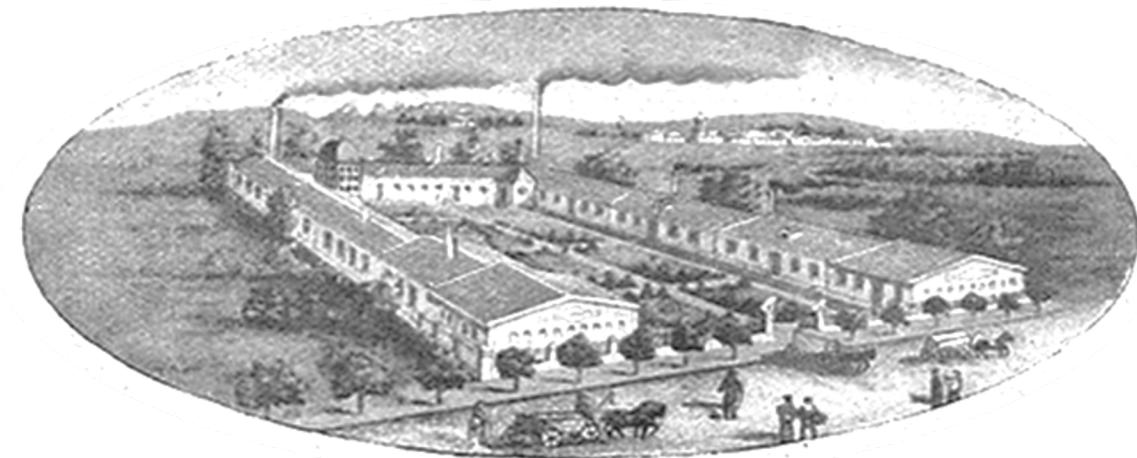
De la importancia de las instalaciones da idea el hecho de que en 1897 trabajaban en la fábrica 100 obreros, que a comienzos del siglo XX llegaron a ser 115, con cuyo trabajo se obtenía una producción anual de 70.000 cajas entre los tres establecimientos.

La maquinaria empleada, tanto en la fabricación de pastas como en la de chocolates y galletas, era “*la más moderna disponible en el mercado*” en el momento de su instalación y, como era habitual en nuestro país, había tenido que ser importada. Entre todas las máquinas la empresa se mostraba especialmente orgullosa de la maquinaria destinada a la elaboración de galletas que había sido construida en los talleres de *Charlestown* (Lancashire).

## Localización



## Estado actual: desaparecida



**“LA ITALIANA”**

GRANDES FÁBRICAS  
DE  
Galletas - Biscochos - Chocolates  
Pastas para sopa  
::: Confituras :::

Vista general de las fábricas “La Italiana”

Fábrica de chocolates

Vista parcial de la fábrica de pastas para sopa

Fábrica de galletas y biscochos

Fábrica de confituras

RODRÍGUEZ Y BENAVIDES  
Sucesores de **J. SAN ROMÁN**  
Silla del Rey      OVIEDO

# Fábrica de chocolate “La Nueva Indiana”

## GIJÓN

1896

La empresa *Julián Cifuentes y Cía.* comenzó su actividad en el año 1896, estableciendo una pequeña fábrica de chocolates con el nombre *La Nueva Indiana*. La fábrica comenzó a funcionar tan solo con 2 operarios y un pequeño motor de gas como fuerza motriz.

La rápida aceptación de sus productos en el mercado gijonés permitió trasladar el establecimiento a un nuevo local y adquirir maquinaria más moderna. Sustituyeron el motor de gas por un pequeño motor de vapor de 10 caballos y completaron la instalación con 8 máquinas para la molienda y mezcla de los chocolates. El número de empleados aumentó significativamente llegando a 12 trabajadores ya durante el primer año de actividad en el nuevo emplazamiento. Con ello la empresa pudo pasar de elaborar 36.000 libras de chocolate, 3.000 de café y 1.000 de té en 1896, a 219.000 de chocolate, 24.000 de café y 2.000 de té en 1897.

La empresa de *Julián Cifuentes* puso gran cuidado en sus nuevas instalaciones de modo que «*la mano del obrero no toca la pasta*». En las superficies de trabajo se utilizó la piedra para evitar transmitir malos sabores a los productos.

En 1899, la sociedad *Julián Cifuentes y Cía.* se disolvió, pasando la fábrica a manos de Joaquín Somonte.

Sus productos se continuaron exportando principalmente a otros puntos dentro de España.

# TE-CHOCOLATE-CAFE

Los mejores y más exquisitos

“LA NUEVA INDIANA”

JULIAN CIFUENTES Y COMP.<sup>A</sup>

GIJON

Perfección

Pureza

## Localización



Estado actual: desaparecida



# Fábrica de chocolate “La Agustina”

## UJO. MIERES

La fábrica de chocolates *La Agustina* fue puesta en marcha en 1900 por José María Fernández. La fábrica de chocolates se instaló en Ujo, cerca de las vías del ferrocarril en un lugar bien comunicado con la Meseta y con otras localidades de la provincia. Aunque la fábrica no estaba situada como venía siendo habitual en una ciudad, sus propietarios valoraban muy favorablemente su emplazamiento, «*equidistante de los grandes centros mineros de Mieres y Aller y en comunicación con toda la provincia por medio de los ferrocarriles del Norte y Vasco-Asturiano*», porque favorecía la expedición de sus productos. La fábrica, que no se encontraba en una ciudad concurrida, se fue especializando en proveer a los economatos de grandes compañías. En 1933 trabajaba fundamentalmente para ellos, siendo la fábrica proveedora de las Cooperativas de los ferrocarriles de la M.Z.A., de la S. A. Hulleras de Turón, de la Hullera Española, de la Fábrica de Mieres y de la Industrial Asturiana, entre otras.

Las instalaciones estaban formadas por la vivienda de los propietarios, la fábrica con sus almacenes y viviendas para algunos obreros. Producía en grandes cantidades chocolates de uso corriente, chocolate de leche, *fondants* estilo suizo, bombones de chocolate y gran variedad de productos. En el momento de su fundación llamaban la atención la cámara frigorífica para el enfriamiento artificial de los chocolates y los elementos mecánicos de ayuda a la producción. La vivienda de los propietarios, de grandes dimensiones, se encontraba rodeada de jardines y con una amplia galería acristalada sostenida por elegantes columnas de fundición. Junto a ella se levantaba la fábrica, organizada en dos plantas.



## Localización



## Estado actual: cerrada



# Fábrica de chocolate “La Primitiva india” (II)

1911

## GIJÓN

En 1910 esta empresa gjonesa, que desde 1860 se venía dedicando a la elaboración de chocolates y al tostado y empaquetado de café, cambia de propietario y recibe un nuevo impulso. La nueva fábrica se situó en El Llano de Arriba. El edificio, con forma de U en torno a un patio central, ocupaba una superficie de 1.605 metros cuadrados. El pabellón de la derecha acogía 4 departamentos: las oficinas, el empaque, depósito de efectos elaborados y los tostadores. Tenía adosado un segundo cuerpo que avanzaba hacia el patio donde se había instalado el motor a gas y la bomba para extraer agua del pozo allí emplazado. El resto del pabellón estaba ocupado por el despacho del maestro, las oficinas y dos salas para fabricar chocolate. A la izquierda estaba la vivienda de portería, un almacén y una nave destinada a la fabricación de cajas. El pabellón del fondo acogía un horno, sala de máquinas y chimenea. En 1915 los nuevos propietarios habían conseguido revitalizar la empresa y habían establecido un moderno tostador por aire caliente para los cafés y cacaos. Elaboraban también pastillas de chocolate con leche muy apreciadas por los consumidores. Se alcanzaba una producción diaria de 1.000 libras de chocolate. El despacho al público se instaló en la calle Pi y Margall.

En la década de 1920 continuó la modernización con máquinas refrigeradoras, capaces para enfriar 6.000 libras de chocolate en ocho horas «sin la acción nociva de la humedad» y la máquina refinadora. En torno a 1924 se instaló una máquina de envolver tabletas de chocolate capaz para 2.000 envolturas por hora que cortaba, recogía, envolvía y engomaba los papeles. En la década de 1930 su moderna maquinaria permitía triturar hasta 300 kilos de cacao por hora, al mismo tiempo que eliminaba la cáscara. Tenía 6 máquinas mezcladoras, varias baterías de batidoras y pisonadoras automáticas y tres grandes refinadoras de acero. El enfriado se realizaba en con un potente exhaustor por succión. La producción alcanzaba en 1935 las 8.000 libras diarias, equivalentes a 16.000 tabletas. En la fábrica, además de grandes almacenes, se había instalado una pequeña huerta-jardín.

Como complemento de esta amplia producción la empresa adquirió 3 camiones para el reparto y 3 coches.

## Localización



## Estado actual: desaparecida

