

Fábricas de conservas

[Ver en Google Maps](#)

Elena Toral

Alonso

“La fabricación de conservas ha adquirido los últimos años portentoso progreso y es susceptible en España de mucho mayor desarrollo. Hoy se puede saborear, con relativa baratura, en todas las épocas, frutas y hortalizas, carnes y pescados de todas las regiones del globo; haciendo gran consumo la numerosísima población flotante que navega á grandes distancias de los continentes.

La importancia que de día en día va adquiriendo esta industria en nuestro país, puede apreciarse por el gran número de fábricas que se han venido estableciendo en diferentes puntos de nuestro extenso litoral. (...)

Por el puerto de Gijón solamente, se exportan cada año muchos miles de kilogramos de conservas alimenticias, sobre todo de carnes, destinadas principalmente á Cuba, á Filipinas, á las Repúblicas del Centro y Sud América, y á otros países de Asia y de Europa.”

“Las industrias españolas. Fabricación de conservas”

El Comercio, 12 de marzo de 1897, página 1

Imágenes: Álbum Anunciador (1893) Foto Mendía La Esfera (1930), Foto Mori La Esfera (13-09-1930), Gijón Veraniego (1925), El Noroeste (16-08-1925), El Noroeste (25-08-1926), Región (03-02-1924), La Prensa (04-09-1926), Región (21-08-1927), Región (06-04-1929), Región (04-02-1932)



Fábrica de conservas de A. Alvargonzález

GIJÓN

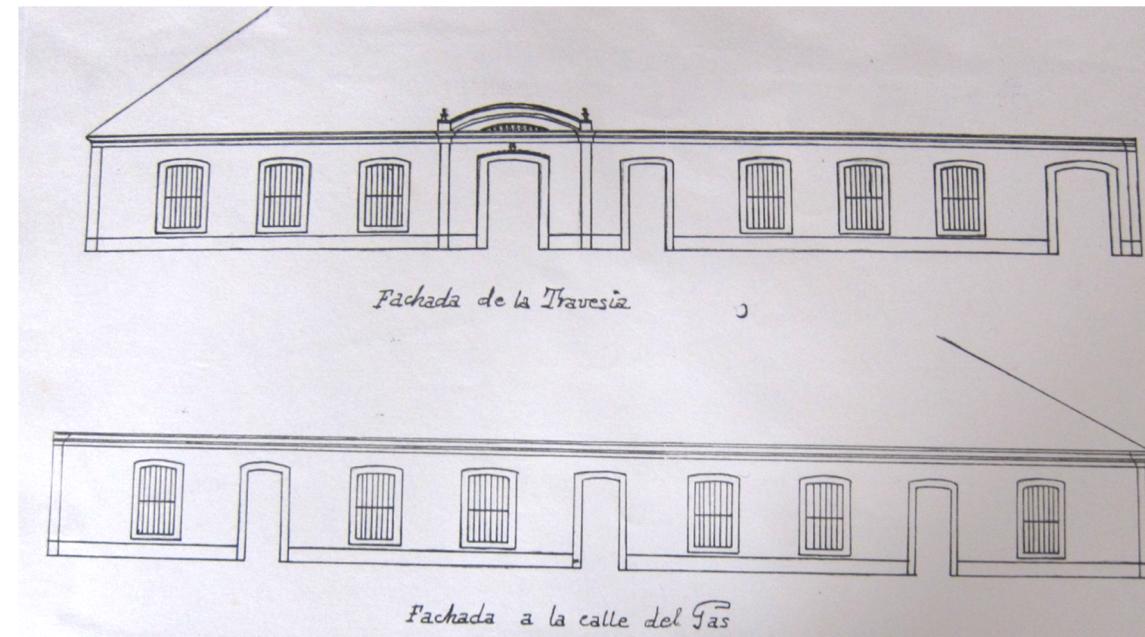
1867

Anacleto Alvargonzález instaló su primera fábrica en 1867 en la calle de La Artillería en el barrio de pescadores de Cimadevilla. Poco después logró alcanzar una producción de 170.000 latas, que enviaba principalmente a los mercados de Cuba. La producción continuó aumentando hasta que en 1874 un incendio redujo a cenizas el edificio, una gran existencia de conservas almacenadas y los “artefactos ó máquinas” de trabajo. Como consecuencia trasladó la factoría a un nuevo edificio levantado en el barrio de El Arenal, el ensanche de la ciudad, en la confluencia entre las calles Ezcurdia y del Gas.

En su nuevo emplazamiento la fábrica ocupaba un vasto edificio con una superficie de 6.210 metros cuadrados, distribuidos en diversos talleres, en los que las conservas iban completando las diferentes fases de su elaboración. El hijo de Anacleto, Calisto Alvargonzález, participó también activamente en la puesta en marcha del nuevo establecimiento.

La nueva fábrica se dedicaba principalmente a la conserva de sardina. En 1883, aún no siendo buenas las campañas de pesca, elaboró unas 100.000 latas de sardina y unas 15.000 medias latas con bonito, calamares, salmón, besugo, merluza, rubiel y lamprea. En la fábrica de conservas trabajaban por lo general unos 40 operarios, entre hombres, mujeres y niños, número que fluctuaba según la época de trabajo. La empresa hacía gala de disponer de maquinaria “moderna” para realizar algunas de las tareas. El método de producción seguido tenía como base la “producción en cadena” para lo cual se hacían pasar los pescados por los diversos talleres en los que eran progresivamente transformados.

Como buena parte de sus productos se consumían en Cuba, la producción se vio con frecuencia afectada por los conflictos políticos en la isla.



Localización



Estado actual: desaparecida



Fábrica de conservas “La Luz”

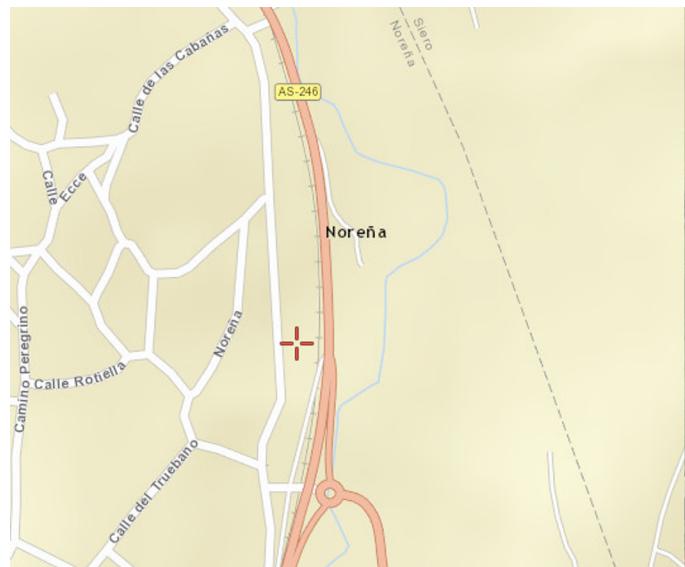
NOREÑA

La empresa fue fundada en 1875 con el nombre *La Luz* en honor de la ermita de Avilés. El edificio primitivo era sumamente sencillo, pero fue ampliado y reformado muchas veces para introducir métodos de producción modernos. En 1885 la fábrica fue premiada en Barcelona y París y ello dio el primer gran impulso al establecimiento. En 1905 su propietario la transformó por completo construyendo un nuevo edificio principal. La nueva fábrica estaba formada por un grupo de tres naves ordenadas en torno a un patio central y con fachada principal abierta a la carretera Noreña-Gijón. En sus conservas usaba dos marcas *El choricero de Goya* (publicitada con un cuadro de Goya reproducido en azulejos ricamente coloreados en la fachada) y *El Auseva*. En 1916 contaba con un salón de preparación de carnes, sección de embutidos, cámara secadora con corriente de aire caliente y seco, sección autoclave para esterilización de las latas, sección de confección de envases y sección de embalaje. Disponía también de aparatos trituradores, mezcladores y de embutir, todos accionados por un motor eléctrico de veinte caballos.

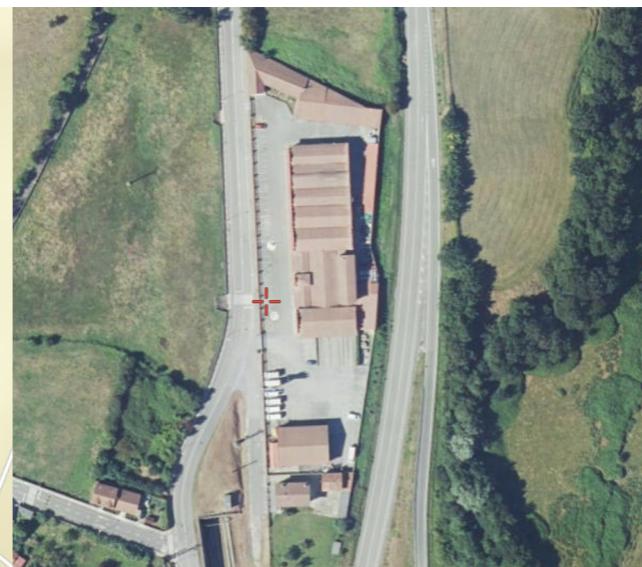
La empresa ponía especial atención en las medidas de higiene y limpieza de todas las tareas. Las carnes, antes de la elaboración, eran examinadas microscópicamente por el inspector de carnes del Ayuntamiento de Noreña. Se transformaban anualmente más de 3.000 cerdos, de un peso aproximado de 100 kilos cada uno y 300.000 kilos de carne de ternera. Se utilizaba para estas conservas pimiento de Murcia, que llegaba en rama y se transformaba en la misma fábrica y sal “sin añadir especies de ninguna clase que generalmente adulteran el producto”. Las principales especialidades de esta fábrica a comienzos del siglo XX eran: chorizos en manteca, chorizos en rama, morcillas en manteca, lenguas de ternera y de cerdo, salchichas en manteca, jamones de Avilés (enfundados y sin funda) y tocino salado.

En 1930 disponía de 6 pabellones con grandes naves, almacenes y edificios auxiliares. Se renovó en 1956.

Localización



Estado actual: en funcionamiento



LASTRES

Desde el siglo XIX Lastres desarrolló una pequeña industria de conservas de pescado vinculada a la actividad pesquera de su puerto. Aunque el aislamiento de las líneas de comunicación ferroviarias no favoreció un crecimiento tan intenso del sector como el que se produjo en Candás o Luanco, consiguió mantener hasta comienzos del siglo XX una posición similar a la de Avilés, de modo que antes de la guerra civil había una población pesquera de 350 personas, un total de 41 buques de los cuales 26 estaban movidos a vapor y solo 5 a motor.

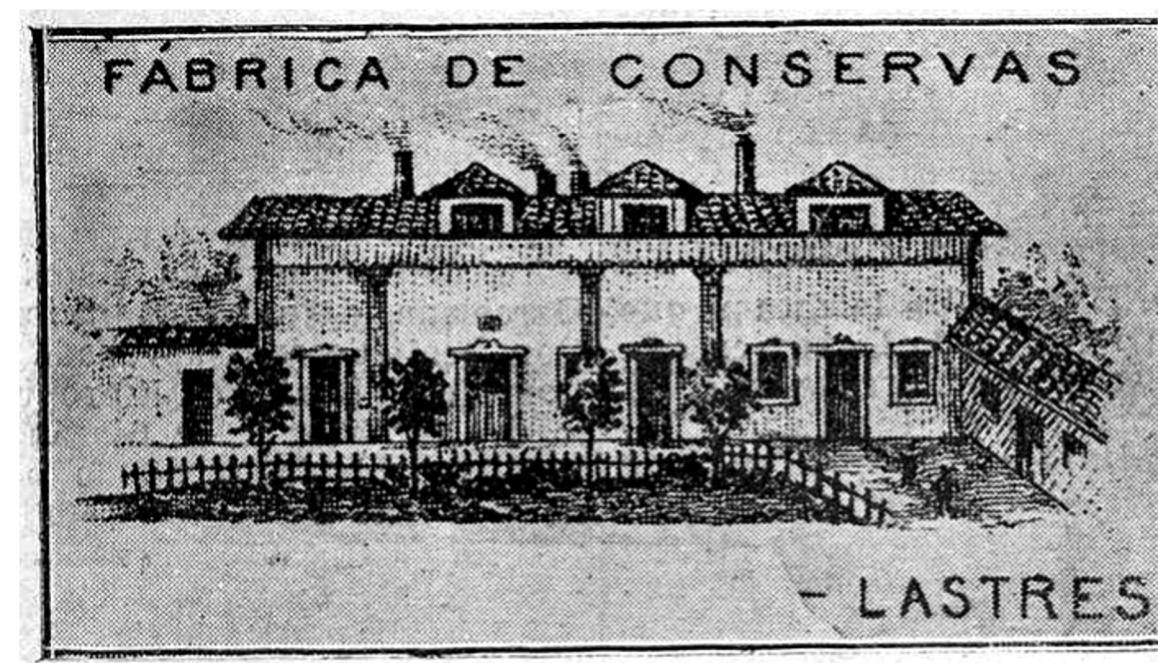
La fábrica de conservas de José Lucio y Compañía se presentaba como la más antigua de las fábricas de este ramo establecidas en Lastres, remontando sus orígenes según algunas fuentes a 1870 y según otras a 1876. La fábrica de José Lucio utilizaba el nombre “La Asturiana”. En torno a 1900, cuando en Lastres funcionaban 4 fábricas de conservas, este establecimiento elaboraba unas 15.000 latas de conservas de pescado en general y más de 1.500 tabales de sardinas en salazón. En ese año la producción registrada por Fuertes Arias en las fábricas de Lastres la colocaba en cuarto lugar, por detrás de *La Constancia*, *La Cantábrica* y *La España Industrial*. En 1904 la fábrica de Lucio incluía también en su publicidad la elaboración de escabeches.

Ya en la tercera década del siglo XX figuraba como propietario Antonio Forascepi y se publicitaba con el nombre “La Xoya”. Como había venido haciendo con anterioridad se dedicaba a la elaboración de conservas y salazones de pescado. En 1942 la fábrica seguía activa y en manos de la familia Forascepi. En 1970 una visita de los entonces Príncipes de Asturias a la ciudad incluía en paso ante sus instalaciones en la plaza de San Antonio.

Localización



Estado actual: desaparecida



Fábrica de conservas Bravo

SAN JUAN DE LA ARENA

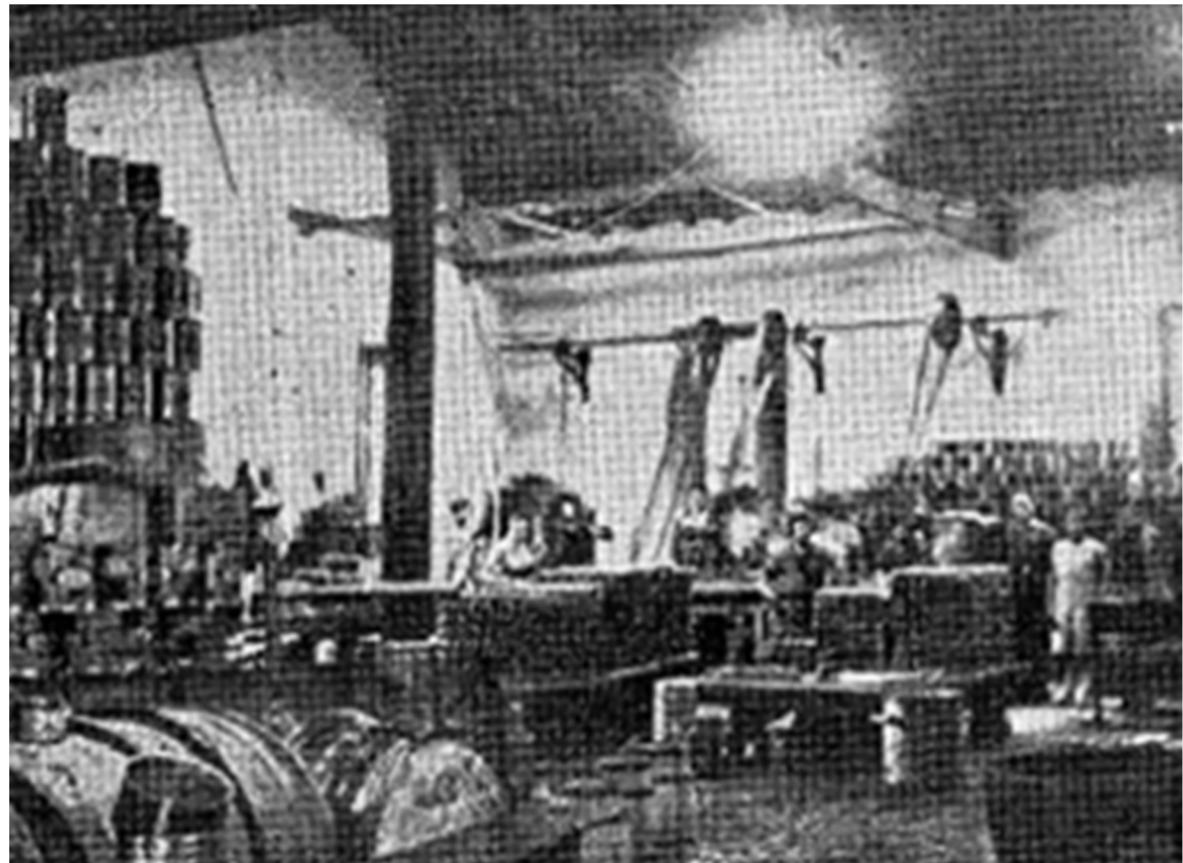
1888

La primera fábrica de la empresa había sido puesta en marcha en 1880 en San Juan de la Arena y en 1888 pasó a manos de Dolores Bravo. Este primer establecimiento era calificado por la prensa como "rudimentario". En 1924, cuando Dolores falleció, se puso al frente de la empresa a su hijo Manuel A. Bravo que había comenzado varios años antes a participar en la dirección del establecimiento.

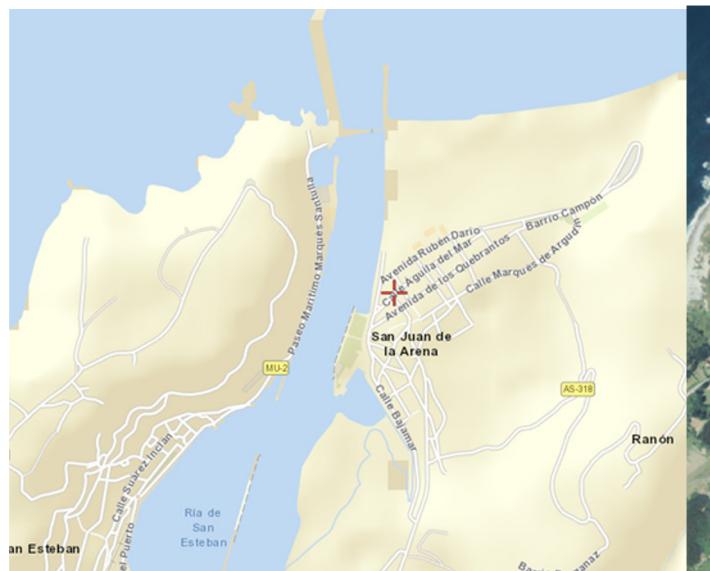
Manuel Bravo viajó por Francia, Alemania Inglaterra y Noruega para conocer el funcionamiento de las industrias conserveras de estos países. A su regreso decidió modernizar su fábrica. Así ya en 1922 estaba ampliando con nuevas naves la fábrica de San Juan de la Arena. El nuevo establecimiento, una vez terminado, llegó a alcanzar una superficie de 2.000 metros cuadrados. Tras la reforma, la fábrica disponía por fin de amplias naves de trabajo y moderna maquinaria. El producto fundamental de la fábrica eran los filetes de anchoa en salmuera, aunque también producía conservas de sardina, salmón al natural y atún en aceite de oliva. En plena temporada transformaba unos 412.000 kilos de anchoa, llegando en 1926 a expedir 33.000 cajas de conservas de todas clases. En esa misma fecha la fábrica de San Juan de la Arena empleaba 100 trabajadores de manera habitual que se incrementaban notablemente en los períodos de las costeras.

Desde comienzos de la década de 1920 la empresa continuó su expansión construyendo dos nuevas fábricas, una en Candás y otra en Gijón.

Para evitar la acumulación de mercancía en sus fábricas, M. Bravo habilitó en Avilés un gran almacén hacia el que se enviaban los artículos desde sus diferentes establecimientos. Desde este almacén central se transportaban sus productos por ferrocarril a las principales plazas españolas.



Localización



Estado actual: desaparecida



Fábrica la conservas “La Invencible”

CANDÁS

En 1892 comenzó a funcionar en Candás una fábrica de conservas con el nombre de “La Invencible” fundada y dirigida por Ángel Herrero que venía trabajando en el sector desde 1876. Herrero era propietario en 1906 de otras dos fábricas de conservas establecidas en Cudillero (Asturias) y Marín (Pontevedra) cuya dirección estaba a cargo de sus hermanos Cándido y Mariano. La fábrica de Pontevedra había sido puesta en marcha en 1905 por la abundancia de sardina en aquella ría y en vista de la escasez que de esta pesca se estaba notando en Asturias.

La fábrica de Candás preparaba en latas pequeñas merluza, besugo, langosta, sardina, calamares, congrio, en aceite y escabeche. La especialidad de la casa eran los botes de salmón al natural y el escabeche de bonito en latones y barriles. Sólo en su fábrica de Candás consumía anualmente en la elaboración de sus productos 75.000 kilogramos de aceite y la misma cantidad de vinagre. La marca obtuvo importantes reconocimientos exposiciones internacionales en 1904: medalla de oro en París, medalla de oro y gran premio en Marsella y medalla de oro en Amberes. La exportación de conservas y escabeche de “La Invencible” se realizaba en ferrocarril a todo el país, “siendo muy significativo el hecho de que en Madrid, su mercado principal, los puestos de los maragatos prefieran los barriles de escabeche de esta marca a los de toda otra, aun pagando por cada uno cinco pesetas más”.

En 1906 el edificio de la fábrica en Candás era reputado por sus excelentes condiciones de higiene y salubridad. Como otros establecimientos dedicados a este ramo, la fábrica se vio afectada por varios incendios que favorecieron la renovación de las instalaciones (junio de 1889 y marzo de 1927). En 1927 se produjo una gran explosión al estallar el gasógeno de la máquina soldadora y las llamas se extendieron rápidamente a toda la fábrica.

Localización



Estado actual: desaparecida

1892

LA INVENCIBLE
Herrero Hermanos, S. A.
Casa fundada en el año 1876

Conservas, -- Escabeches. -- Salazones.
Pescados frescos. -- Importación directa de RABA de Noruega. -- Especialidades: Sardinas en aceite, Atún en escabeche, Aperitivos de anchoa.

FABRICAS EN
CANDAS, CUDILLERO
ASTURIAS **LA CORUÑA, MARIN**
GALICIA

Marcas registradas
LA INVENCIBLE **LA PEÑA FURADA**

SI tenéis algún niño con ganglios, pretuberculosis, o convalecientes de cualquier enfermedad, hácedle tomar todos los días una latita de sardinas de una de estas marcas; el aceite que contienen, de la calidad más exquisita y libre de acidez, las hace recomendables para los fines indicados y fortalecer temperamentos débiles. Espontáneamente se nos han dirigido algunos médicos felicitándonos por sus resultados.

Fábrica de conservas “Albo”

CANDÁS

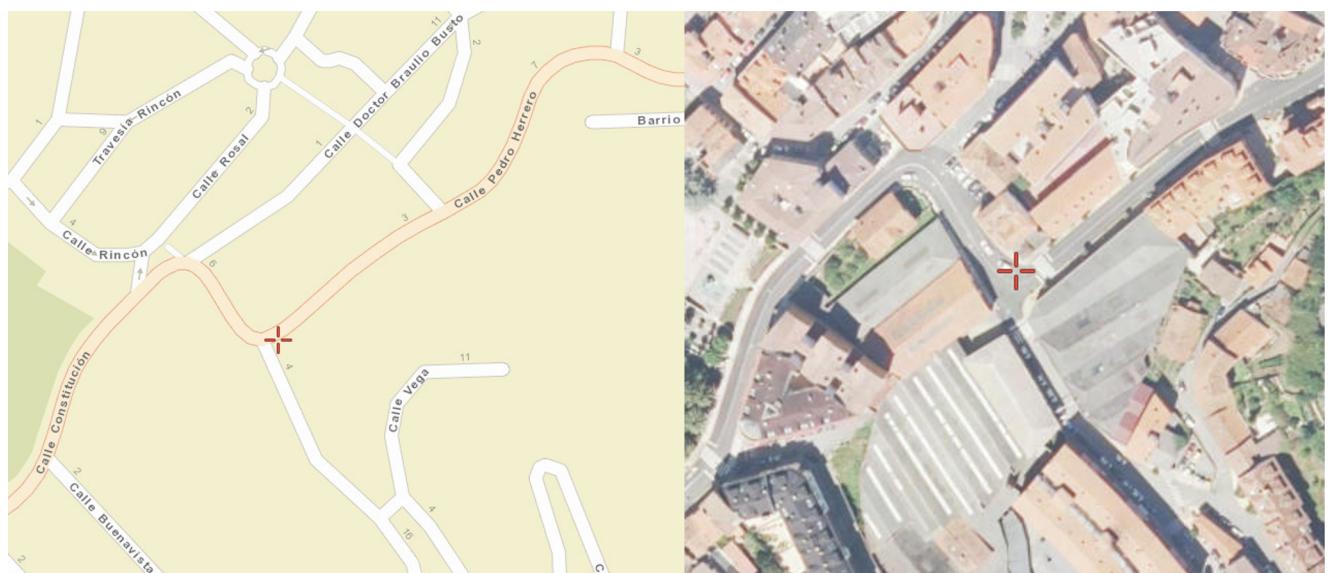
Carlos Albo Kay estableció una fábrica de conservas en Santoña (Cantabria) en 1880. El negocio familiar se fue ampliando con factorías en Vigo, Candás, La Arena, Ribadesella y Cudillero regentadas por la empresa *“Hijos de Carlos Albo”*.

Albo fundó en 1895 en Candás una gran factoría de conservas y salazones que ocupaba 1.000 metros cuadrados en la que se realizaban todas las tareas propias de la fabricación, salvo el estampado de la latería que se encarga a empresas especializadas. La producción se organizaba en distintos talleres: sala de limpieza y empaque de la pesca; taller de soldar las latas con gas; sala de máquinas para preparar las conservas; secador a vapor; aparatos para confeccionar las latas y cocederos a vapor. Para imprimir movimiento a la maquinaria disponía de una máquina de vapor de 6 caballos.

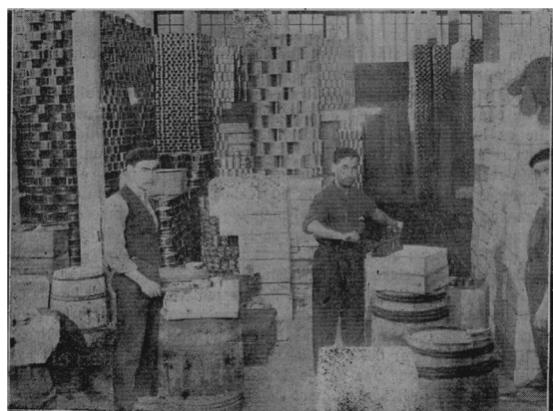
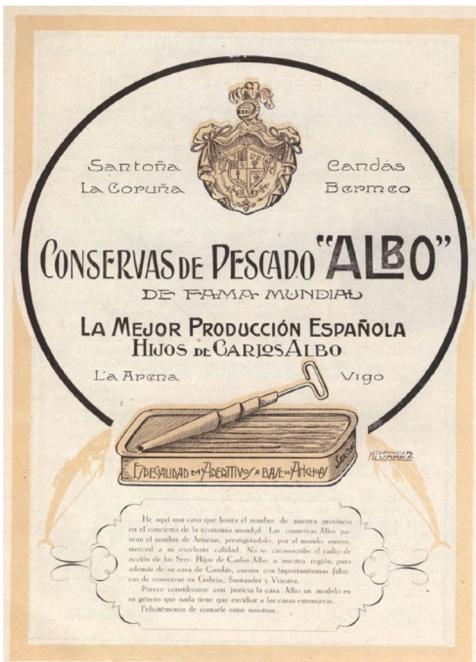
A comienzos del siglo XX en este establecimiento se producían un millón de latas de sardinas y de anchoa, preparadas en aceite y con tomate, aunque las cantidades producidas estaban sometidas a variaciones relacionadas con las fluctuaciones de la pesca. Trabajaban en aquel momento en el establecimiento 40 personas. En 1919 la fábrica se amplió y mejoró sus sistema de fabricación, ocupando un espacio sobre el arroyo de la calle de La Fuente. La fábrica Albo en Candás sufrió un importante incendio en diciembre de 1942 que comenzó por las oficinas.

Sus envíos dentro y fuera de España eran muy importantes porque la Casa Albo no había concretado su negocio únicamente en los mercados peninsulares. En las fábricas de los Hijos de Albo llegaron a trabajar unos 1.200 empleados, especializados en esta industria, que gracias a la mecanización consiguieron elevar la producción diaria antes de la Guerra Civil a unos 200 millones de latas. La empresa *“Hijos de Carlos Albo”* alcanzó importantes distinciones como *“proveedores de la Real Casa y del Vaticano”*.

Localización



Estado actual: cerrada



1895

Fábrica de Bernardo Alfageme.

1898

CANDÁS

Esta fábrica fue establecida en Candás por Bernardo Alfageme para dedicarse fundamentalmente a la elaboración de conservas de pescado. Bernardo Alfageme, que había llegado de joven a Candás desde tierras leonesas.

Según Manuel Ramón Rodríguez, Bernardo Alfageme comenzó a trabajar en el mundo de los escabeches y la salazón en Candás en torno a 1882 siguiendo los procedimientos tradicionales del sector, pero abandonó esta actividad en 1890. En 1897 Candás contaba ya con 12 fábricas de conservas. En 1898 decidió instalar una pequeña fábrica de conservas y salazón con el nombre *“La Legalidad”*. Los productos de la fábrica de Candás fueron adquiriendo fama sobre todo a partir de 1910, encontrando en Buenos Aires uno de sus principales mercados.

Como toda la industria conservera asturiana, la empresa vivió tiempos de bonanza en los años de la Gran Guerra: la demanda se incrementó notablemente y los beneficios subieron a pesar de la escasez y el encarecimiento de los envases. Por ello al terminar la guerra, entre 1920 y 1924, Bernardo Alfageme pudo instalar su fábrica en un nuevo y moderno edificio, bien iluminado, ventilado y espacioso en el que trabajaban en esos años unos 100 obreros, sobre todo mujeres.

Bernardo Alfageme, construyó otro gran edificio sobre la vieja fábrica en la Travesía La Baragaña para convertirlo en fábrica para Sidra Champán Alfageme, que pronto se convirtió también en una de las primeras marcas de Asturias.

La Casa Alfageme tenía además otra importante fábrica de conservas en Vigo.



Localización



Estado actual: desaparecida



Fábrica de conservas “La Praviana”

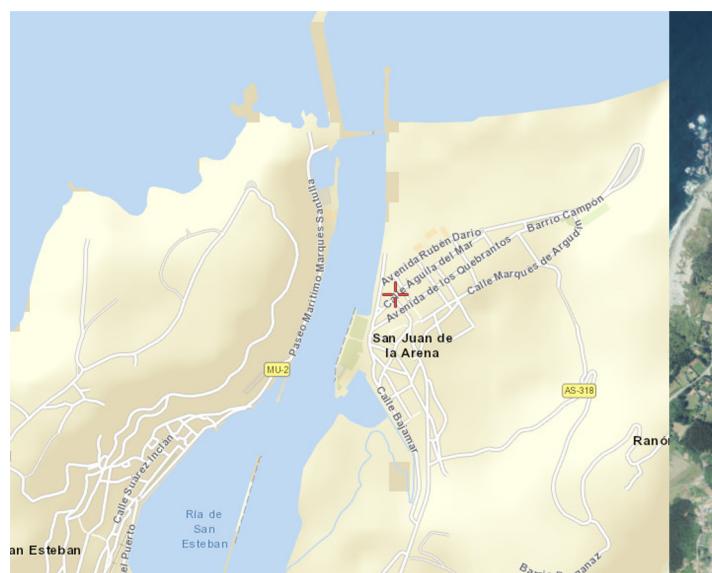
SAN JUAN DE LA ARENA

La fábrica de conservas de T. Fierro e Hijos fue fundada en San Juan de la Arena en 1898 y empezó a funcionar en 1900. Esta empresa se dedicaba a la producción de toda clase de conservas de pescado en lata, “finas y corrientes”. Su especialidad era la sardina en *latas cuartas*, que exportaba en abundancia a los mercados de Madrid y Sevilla. Las conservas de la fábrica se elaboran en aceite, en escabeche y al natural. Los principales productos eran anchoas, angulas, besugo, bonito, calamares, langosta, sardinas, merluza y salmón. El establecimiento hacía alarde de las condiciones higiénicas con que se llevaban a cabo las operaciones de su industria y la escrupulosa selección a que se sometía el pescado que en ella se empleaba. La razón social propietaria de esta fábrica tenía establecido también, desde 1880, un gran almacén de vinos, cereales y coloniales, dedicándose a la exportación de pescado fresco, jamones y frutos del país. Los almacenes y oficinas de la casa, estaban establecidos en Soto del Barco. Los apoderados de la empresa eran Constantino e Ildefonso González Fierro y el director de la fábrica de conservas Valentín González Fierro, el más joven de los hermanos.

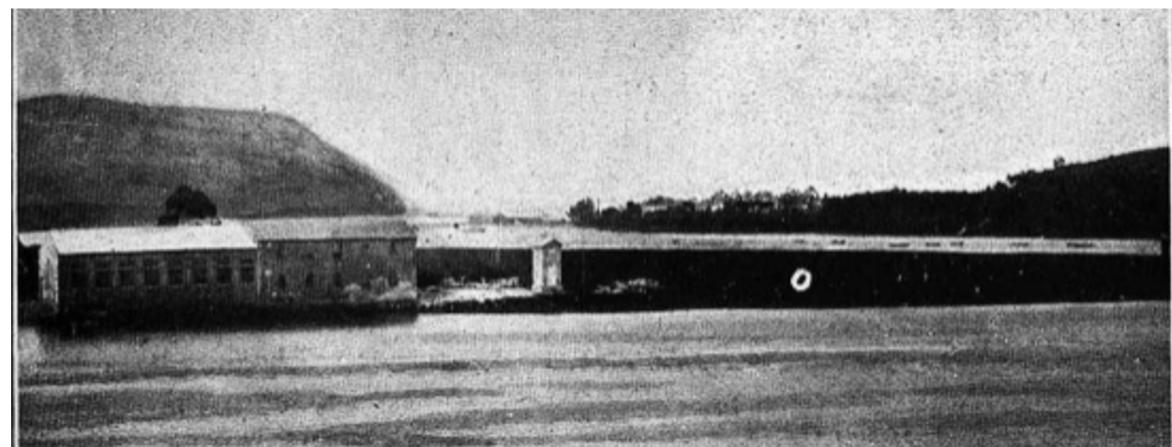
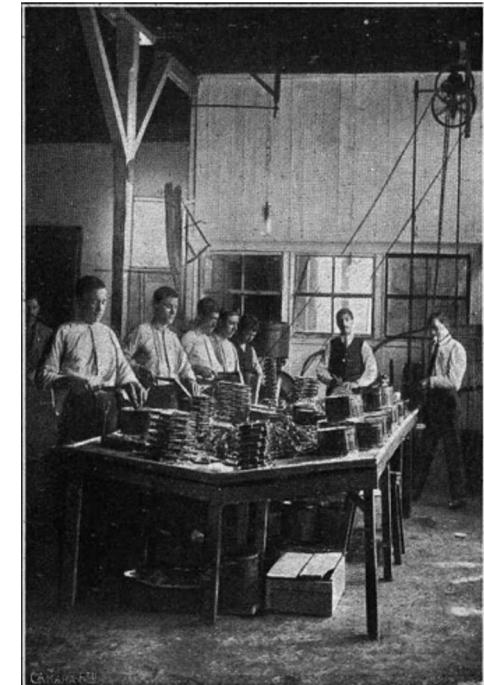
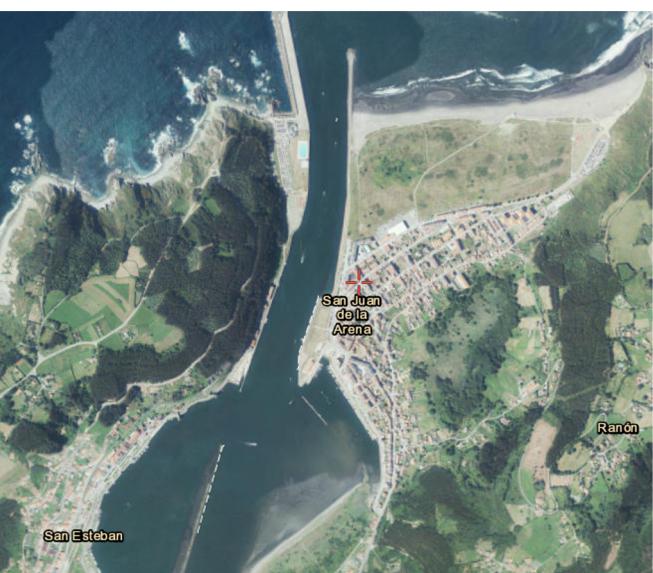
A finales de la primavera de 1906 la fábrica fue destruida por un incendio pero en julio de ese año la reparación del edificio-fábrica estaba ya muy adelantada.

En el momento de su fundación era una pequeña industria de conservas de pescado, pero a finales de la segunda década del siglo XX se había transformado en una gran fábrica. Su nuevo propietario, Alfonso Fierro, había ampliado el negocio hacia la exportación de carbones para lo que disponía de varios barcos: el *Alfonso Fierro* de 1.400 toneladas, el *Inés Fierro* de 1.000, el *Valentín Fierro* de 600, el *Félix Fierro* de 175 y el *José Fierro* de 350. Las minas Carmona de Mieres eran también de su propiedad. Finalmente participaba en puesta en marcha de la fábrica *La Químico-Minera del Nalón S. A.*

Localización



Estado actual: desaparecida



1898

Fábrica la conservas “Cabo de Peñas”

1898

LUANCO

En 1924 había en Luanco 4 grandes fábricas de pescado. La mas antigua era “Cabo de Peñas S. A.” que había sido promovida por José Pola y Vega (cura párroco de la villa) en 1898. José Pola y Vega pretendía con ello mantener asentada a la población en la villa y evitar la emigración constante de sus parroquianos en busca de trabajo.

En 1898 comenzó a funcionar con un capital de 150.000 pesetas. Elaboraba conservas y salazones de pescado (bonito, sardinas, langosta y besugo). A comienzo del siglo XX daba empleo a 40 trabajadores y producía 180.000 kilos de bonito, 50.000 de sardina, 30.000 de besugo y 15.000 de langosta.

En 1920 se hicieron grandes reformas y ampliaciones en la fábrica hasta convertirla en una de las más importantes de la ciudad. Se instaló maquinaria moderna que permitía elaborar y envasar conservas de diferentes tipos de pescado. Además del bonito, que era muy apreciado, trabajan las conservas de anchoa, calamares en su tinta y salmón al natural. La empresa producía también en estas fechas los diferentes tipos de envases que empleaba. Tras la ampliación, en 1924 trabajaban en la fábrica unas 100 personas, con una importante presencia de mujeres.

La empresa, como era habitual en el sector conservero, se había convertido en propietaria algunos “vapores”.

El 24 de octubre de 1917 un pabellón de la fábrica fue destruido por un incendio. Sin embargo la fábrica continuó su actividad y en 1926 amplió sus instalaciones construyendo nuevos pabellones y reformando y dando un aspecto más monumental a su fachada.

En 1931 se encontraban entre sus especialidades el calamar en su tinta, las anchoas y el salmón natural.

Localización



Estado actual: desaparecida



“Cabo de Peñas” (S. A.)
Gran fábrica de conservas de pescados y mariscos del mar Cantábrico
FUNDADA EN 1898



ESPECIALIDADES:

Atún en aceite refinado - Calamares en su tinta - Salmón al natural - Filetes de anchoa, en rollos, con alcaparras y al limón

CONSERVAS “CABO DE PEÑAS”
es la marca exigida por los
:: gastrónomos Intelligentes ::

LUANCO

ASTURIAS

Fábrica la conservas «La Polar»

LUANCO

La fábrica de conservas "La Polar" fue establecida en Luanco por la sociedad Vega y Compañía en el año 1900. Se puso en marcha con un capital de 50.000 pesetas. La fábrica no comenzó a funcionar hasta 1901. Entre los productos más apreciados elaborados por la empresa con esta marca destacaban las conservas en aceite y los escabeches. En el momento de su fundación trabajaban en este establecimiento 4 hombres y 20 mujeres.

En 1924 eran socios y gerentes de la empresa los hermanos Marcelino Vega, Manuel A. Vega y José Manuel Vega quienes, como otros industriales del mismo ramo, eran también propietarios de varios pequeños vapores destinados a la pesca.

Empleaba en la producción unos 100.000 kilos de pescado.

En 1927 el establecimiento había adquirido renombre entre las compañías que se dedicaban a la elaboración de conservas de pescado tanto por sus escabeches como por las conservas en aceite. Este establecimiento era considerado en aquellos años uno de los mejores de Luanco por utilizar pescado muy fresco, por la higiene de sus métodos de elaboración y por la presentación de sus productos.

1900

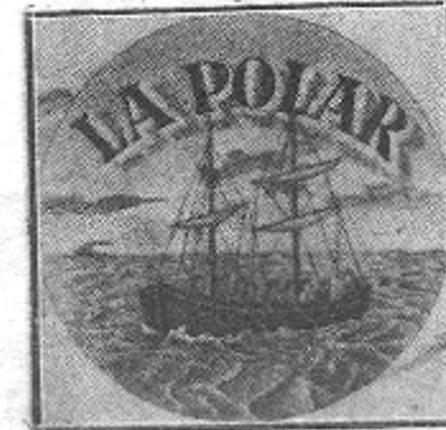
"La Polar"

— DE —

VEGA y COMPAÑIA

Fábrica de conservas y escabeches
de pescado.

Luanco (Asturias)



"LA POLAR"

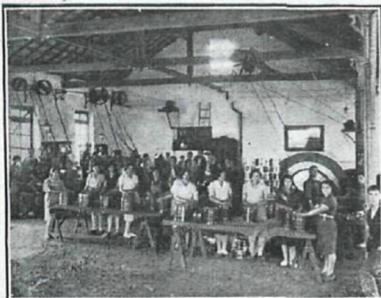
Fábrica de Conservas y Escabeches

Premiada con Medalla de Oro en Milán en 1924,
Medalla de Oro en París en 1924 y Gran Premio en Milán en 1924

VEGA Y COMPAÑIA

DIRECCION TELEGRAFICA: POLAR
OFICINAS, N.º 4
TELEFONO: PARTICULAR, N.º 10

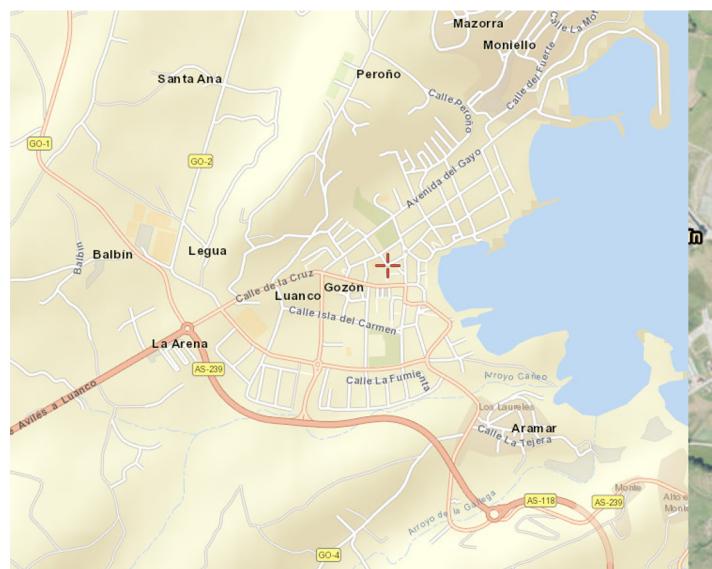
LUANCO (Asturias)



Una vista de la Fábrica

(Fot. Mori)

Localización



Estado actual: desaparecida



Fábrica la conservas «Carreño y Cía.»

SAN JUAN DE LA ARENA

La fábrica de conservas Carreño y Cía. situada en San Juan de la Arena salió a subasta y ejecución en octubre de 1910. Esta es la primera noticia que tenemos del establecimiento que sin duda debía llevar funcionando varios años dado que en ese momento la compañía era propietaria de la fábrica y de 2 pequeñas lanchas de vapor. Muchas de las fábricas de conservas aparecían en la prensa con los nombres de las marcas que utilizaban y no con el nombre de la empresa por lo que no podemos descartar que se trate de una fábrica conocida por otro nombre.

El edificio de la fábrica, dedicado tanto a la elaboración de conservas como a la salazón de pescado, estaba organizado en dos sótanos y el piso. Ambos sótanos disponían de ventilación y luz natural: en el primer sótano se hallan 3 huecos grandes de vidriera, en el segundo 6 también de vidriera y 2 tragaluces. En el piso terrero, donde se localizaba la maquinaria y los espacios de trabajo, se dispuso un amplio edificio con 19 huecos y con las 3 puertas principales que dan entrada al interior. En esta planta se hallaban instalados 6 montantes. En la cubierta se abrieron dos "guardillones" y dos tragaluces. Todo ello ocupa una extensión de 792 metros cuadrados que linda al norte con el camino público y por detrás con las márgenes de río Nalón

Entre la maquinaria a subasta se encontraba un motor de gas pobre de 6 caballos con generador, asistido por máquina bombear el gas a los soldadores y un segundo motor para accionar el "montalatas". Disponía también de maquinaria para cerrar latas, engomar automáticamente, bordear cuerpos de lata, troquel para corte y estampado simultáneo y tijera de pedal para el corte de la latería. Además se subastaba la máquina para bombear el gas a los soldadores, una máquina de vapor vertical de 8 caballos y las dos lanchas de vapor "Carmita" y "Ardilla" con sus redes.

Localización

Estado actual: desaparecida



Conservas Ignacio Villarías

GIJÓN

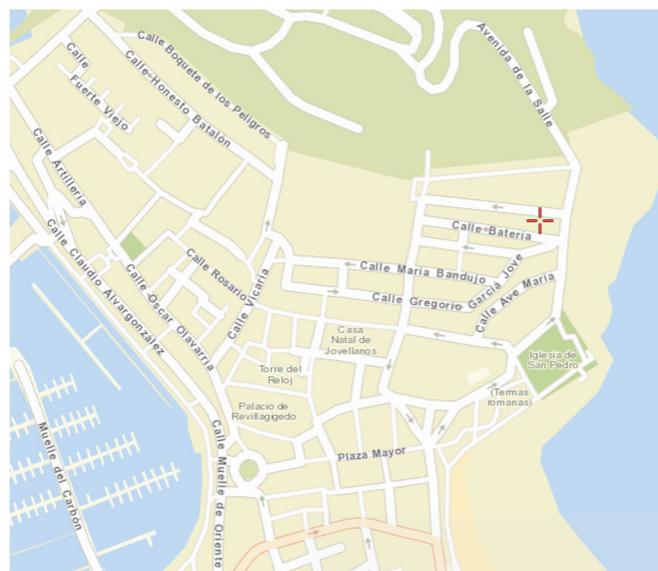
1916

En 1916 Ignacio Villarías levantó en el barrio de Cimadevilla de Gijón una fábrica de conservas de pescado. Ignacio Villarías era propietario de otras fábricas en el Cantábrico situadas en Santoña, San Vicente de la Barquera, Guetaria y Lastres. La producción total, que pasaba de tres millones de latas de diferentes pescados, incluía bonito, atún, merluza, calamares, salmón, sardina y filetes de anchoa. Sus productos se vendían en Madrid y en otras importantes poblaciones de España y del extranjero. La Central Comercial de la empresa estaba establecida en Santoña, a donde debían dirigirse los posibles compradores.

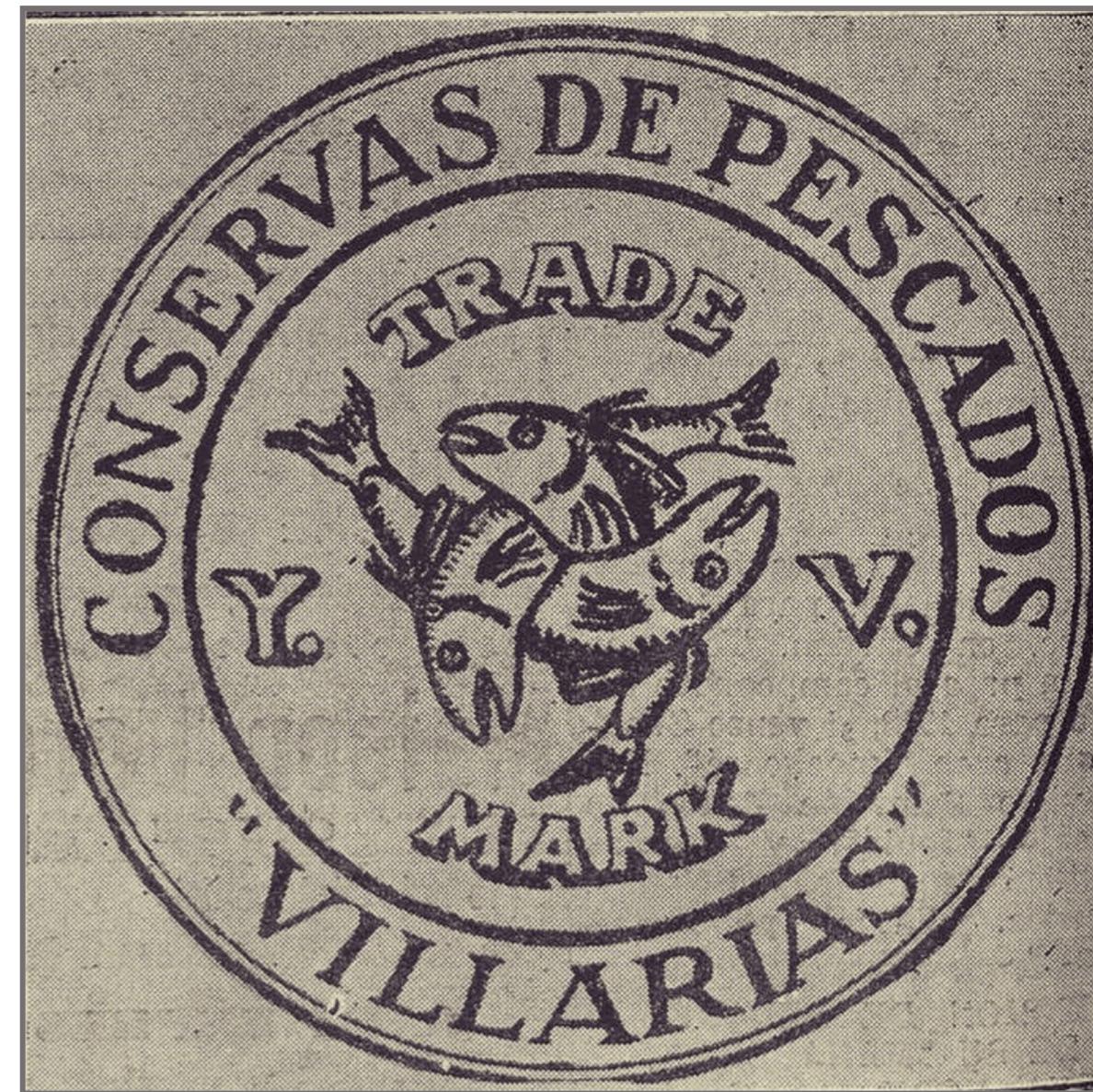
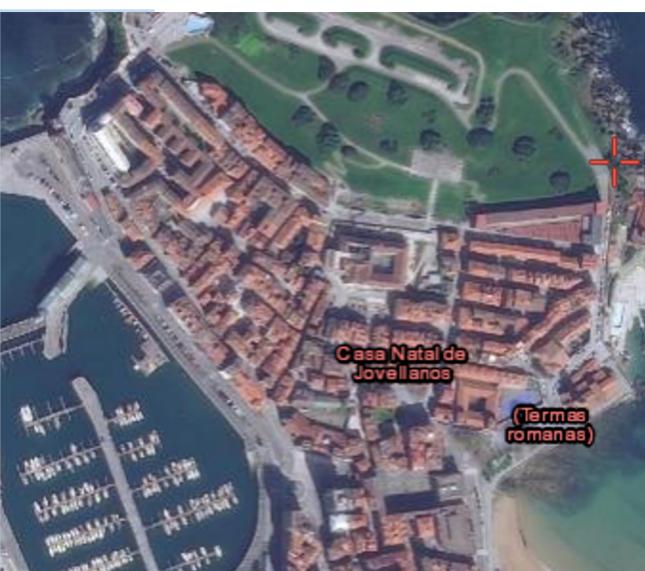
La fábrica de Gijón estaba organizada en 4 grandes naves bien ventiladas. En la primera de estas naves, sobre unas mesas en forma de bandejas, se iba depositando el pescado recién sacado del mar para que las trabajadoras procedieran a realizar la selección del pescado, por clases y tamaños. El pescado se separaba para salazón, para escabeche o para ser envasado en aceite de oliva procedente de Tortosa y Andalucía. Desde allí se trasladaba a los depósitos correspondientes. En otra nave similar estaban las cocinas, en donde se cuece, asa o fríe, según la clase de conserva a la que se destinan. En la tercera nave se instalaron las potentes y modernas máquinas vinculadas con el enlatado importadas de Noruega y Norteamérica. Allí se hacían los envases de formas y tamaños variados y se procedía al envasado del pescado. Con el objeto de mantener la máxima higiene en el proceso, las cajas se cerraban automáticamente con una máquina para evitar la permanencia de aire dentro del envase, lo que favorecía una más larga la conservación del producto. Finalmente, en una cuarta nave se situaba el depósito general, en el que se almacenaban, formando grandes pirámides, los diferentes botes antes de su expedición.

Las fábricas de Gijón y Lastres permanecieron activas hasta 1930

Localización



Estado actual: desaparecida



LUANCO

La fábrica de *Pesquerías Asturianas* se estableció a las afueras de Luanco, sobre un pequeño cabo que se denomina *El Gayo*. El edificio, cuya construcción se prolongó hasta el verano de 1921, se asentaba directamente sobre la roca a la orilla del mar. La sociedad que puso en marcha esta fábrica de conservas era propietaria en 1921 de 7 pequeños vapores que empleaba en las pesquerías con las que se abastecía la fábrica, lo que da idea del volumen de pescado que tenían previsto transformar.

En junio de 1919 Eduardo Bosquets, gerente de la compañía, solicitaba la concesión de un cargadero y un depósito de carbones en el nuevo muelle particular que la compañía estaba construyendo en las inmediaciones de la fábrica, en lugar denominado *El Gayo* en Luanco. Las obras del nuevo muelle estaban a punto de comenzar en octubre de 1921.

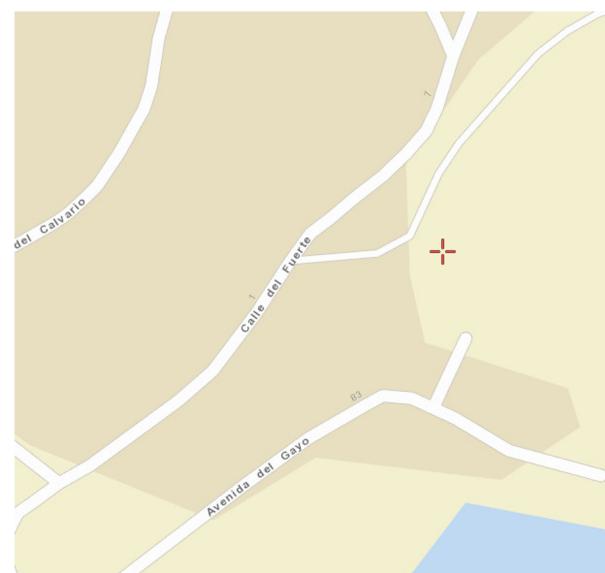
La fábrica producía unas afamadas latas de calamares en su tinta, anchoas y bonito. Las oficinas de administración se situaron en el piso principal de la fábrica y desde allí se atendían los pedidos.

El 9 de mayo de 1930 a las 4.30 de la madrugada se declaró un incendio en la fábrica. Los incendios eran un riesgo habitual en estos establecimientos en los que se almacenaban mercancías peligrosas como aceites.

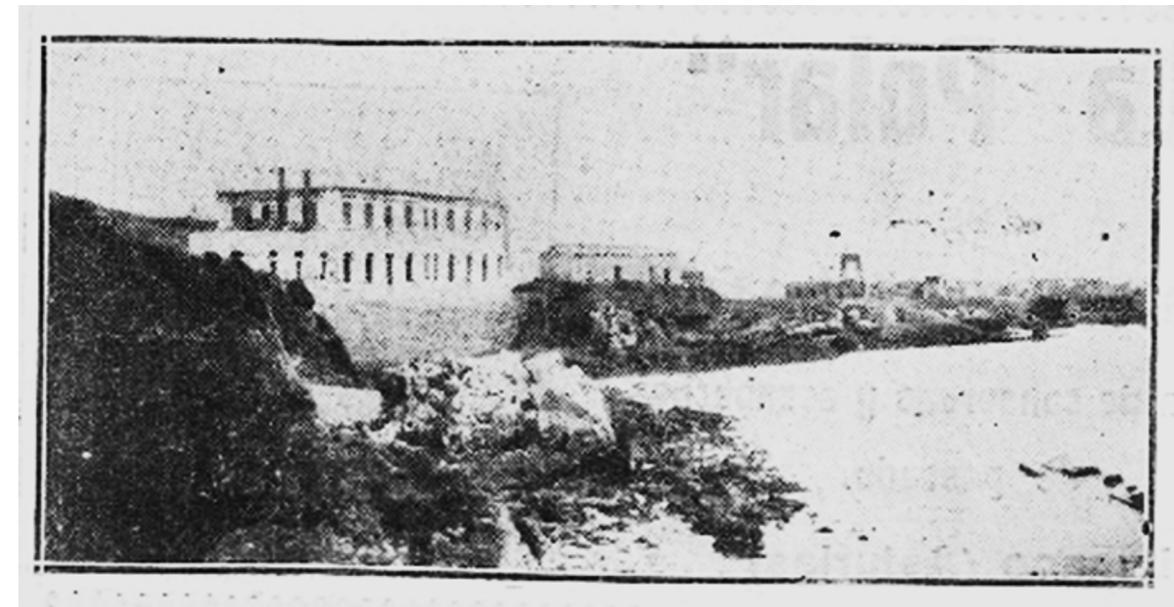
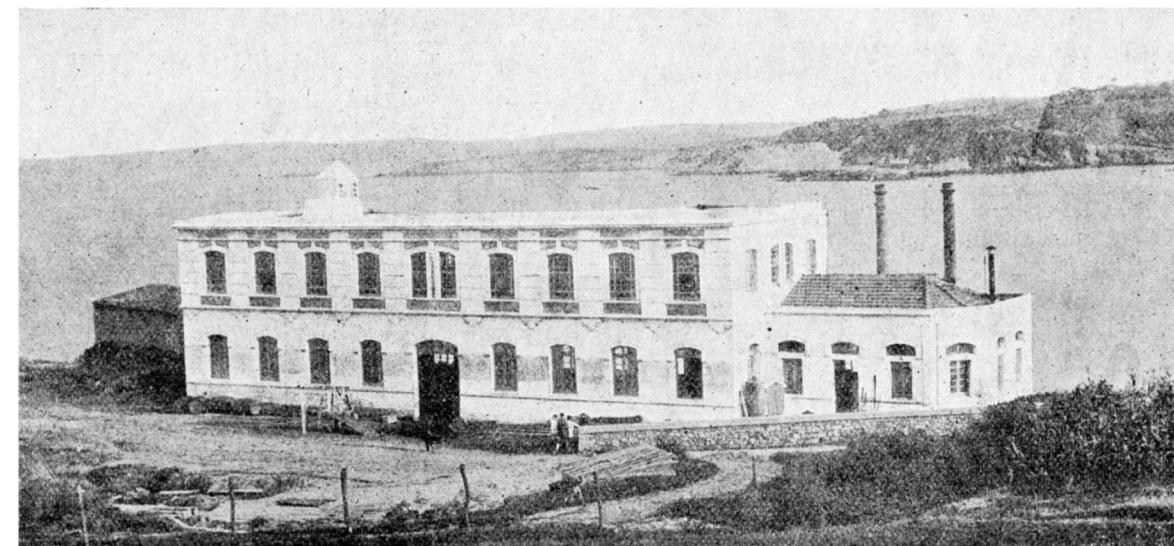
El nuevo edificio con el que se pretendía recuperar la actividad productiva se construyó en hormigón armado. El mismo material se empleó en la construcción de los almacenes levantados en 1930 por Sánchez Vallado.

La marcha buena del establecimiento permitió que en 1957 se ampliaran de nuevo las instalaciones de la fábrica.

Localización



Estado actual: desaparecida



Conservera Asturiana "La Covadonga"

GIJÓN

1919

En el verano de 1919 comenzó a funcionar en Gijón una fábrica de conservas de pescado con el nombre de *Conservera Asturiana "La Covadonga"* fundada por *Hartesánchez y Compañía*. La fábrica se estableció en el barrio de El Llano, próxima a la fábrica de metales de Orueta y a la fábrica de jabones.

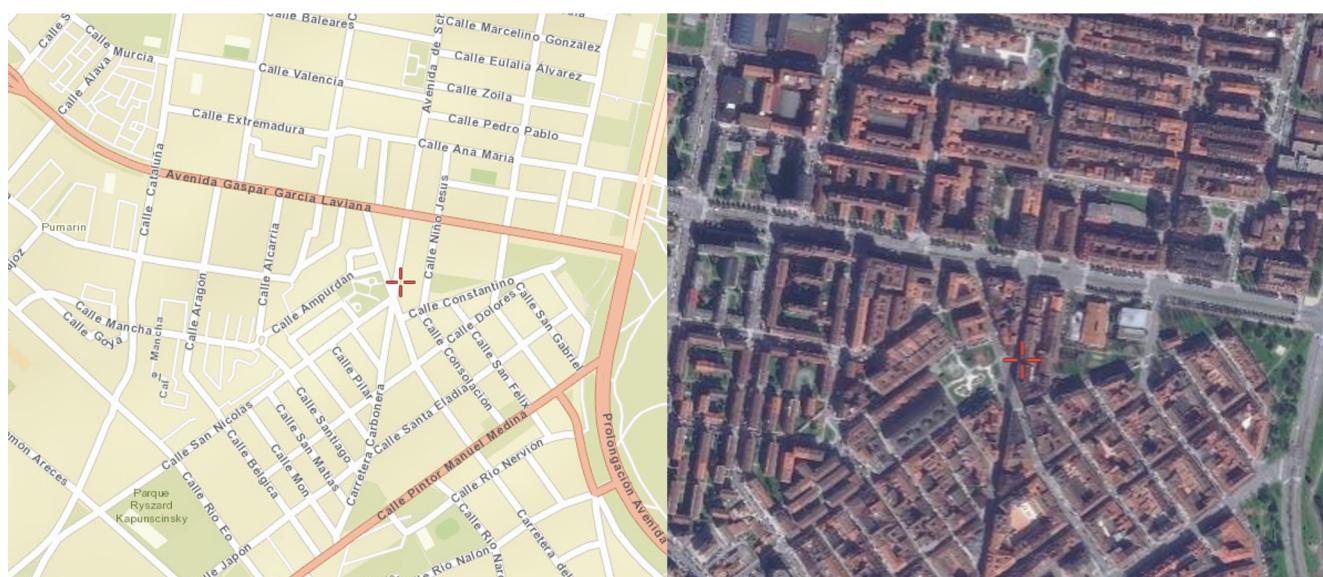
Se trataba de una fábrica dotada ya con maquinaria accionada por pequeños motores eléctricos. En septiembre de 1919 trabajaban en la fábrica 40 personas, aunque aún no se había comenzado a producir aprovechando toda la capacidad disponible. Entre las máquinas instaladas merecían especial atención una cortadora de precisión y la máquina de sellar los botes. Apenas dos meses después de empezar a funcionar, la fábrica tenía almacenados 50.000 botes de medio kilo y otros 30.000 más pequeños preparados para la próxima campaña.

Los pescados que empleaba se adquirían en todo el Cantábrico y se seleccionaban con sumo cuidado.

Poco después de su puesta en marcha la empresa estaba preparando los talleres para empezar a producir también conservas vegetales. En torno a 1925, cuando la empresa estaba en manos de *González y Vaquero*, se publicitaba ya como producto característico de la *Conservera Asturiana* la fabada en lata *El Campanal*, un producto pensado para el mercado americano.

En la fábrica de la *Conservera Asturiana* no se fabricaban los envases de hoja de lata que utilizaba sino que se obtenían de otras fábricas establecidas en Santander, La Coruña y Gijón.

Localización



Estado actual: desaparecida

Conervas típicas "CAMPANAL"



(Fot. Suárez)

Clásica FABADA.—Rico POTE.—Guisantes con JAMON.
Pisto (fiambre).—Caldo de gallina.—Callos á la asturiana
FABRICANTES: La Conservera Asturiana
Apartado 189 G I J O N



Fábrica de conservas “La Arenesca”

1920

SAN JUAN DE LA ARENA

La industria conservera era una de las actividades productivas más importantes de Asturias, fundamentalmente por el desarrollo que adquirió en esta provincia la actividad pesquera. En San Juan de la Arena, como en otros lugares del litoral, se establecieron varias fábricas de conservas entre las que destacaba "La Arenesca", una fábrica dedicada a conservas, escabeche y salazón. Esta pequeña industria era propiedad de Rosalindo González Álvarez, quien desde comienzos de la década de 1920 poseía una pequeña flota de embarcaciones menores (traineras) y de vapor que trabajan para la abastecer en exclusiva a la empresa.

En la fábrica se elaboraba bonito en escabeche, en latas de arroba y media arroba, que consumía casi en su totalidad el mercado de Castilla y de Levante. Asimismo trabajaba la latería de medio y cuarto de kilo, en los distintos preparados de aceite, tomate y escabeche. Presumía de emplear en todas sus preparaciones aceites refinados. Esta casa trabajaba unos 100.000 kilos de bonito al año.

Por otro lado, el salmón al natural era una de las elaboraciones más esmeradas de la casa, se servía en botes y medios botes, consumiéndose principalmente en los mercados de Barcelona y Levante.

La anchoa en filetes y las rodallas en aceite fino, eran cada vez más estimadas por los consumidores, pues en su elaboración la fábrica conseguía un acabado particular. Las rodallas tenían muy buena acogida en el mercado madrileño.

La Anchoa en salazón había adquirido también mucha fama y de hecho este establecimiento afirmaba haber sido la primera fabrica en Asturias que trabaja la sardina en salazón para la que consiguió crear un amplio mercado en Madrid.

Localización

Estado actual: desaparecida



Fábrica de conservas Bravo

GIJÓN

1922

La primera fábrica de la familia Bravo había sido puesta en marcha en San Juan de la Arena en 1888 por Dolores Bravo. Cuando en 1924 falleció Dolores Bravo, se puso al frente de la empresa a su hijo Manuel A. Bravo quien ya tenía experiencia porque venía participando desde años anteriores en la dirección del establecimiento. Manuel A. Bravo modernizó la fábrica de San Juan de la Arena en 1922, de modo que en este establecimiento llegaron a trabajar diariamente 100 empleados fijos más el personal eventual.

Esta remodelación le permitió ampliar notablemente su mercado y le animó a poner en marcha otras grandes fábricas de conservas en Candás y Gijón. Ambas fábricas fueron montadas con arreglo a los modernos métodos de fabricación ya introducidos en San Juan de la Arena. Manuel A. Bravo había viajado por diversos países de Europa para estudiar la organización de la producción en otras fábricas de conservas y a su regreso centró su atención en conseguir eliminar todo tipo de obstáculos del interior de sus fábricas.

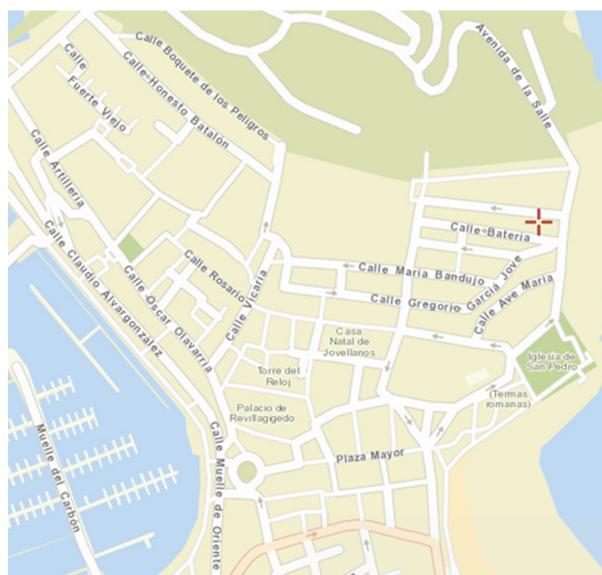
En el mismo año de 1922 Manuel A. Bravo terminó de montar la fábrica de Gijón que se localizaba en Cimadevilla. Poco después, tanto su propietario como las oficinas de la empresa se trasladaron a Gijón.

Gracias al nuevo emplazamiento, la parte de la producción que se exportaba hacia otros países de Europa o de América tenía una fácil salida por el puerto de Gijón.

En 1927 Etilberto Bravo abrió una fábrica de conservas de pescado en Avilés en el inmueble de la antigua fábrica de herraduras.



Localización



Estado actual: desaparecida

