

Fábricas de manteca y leche

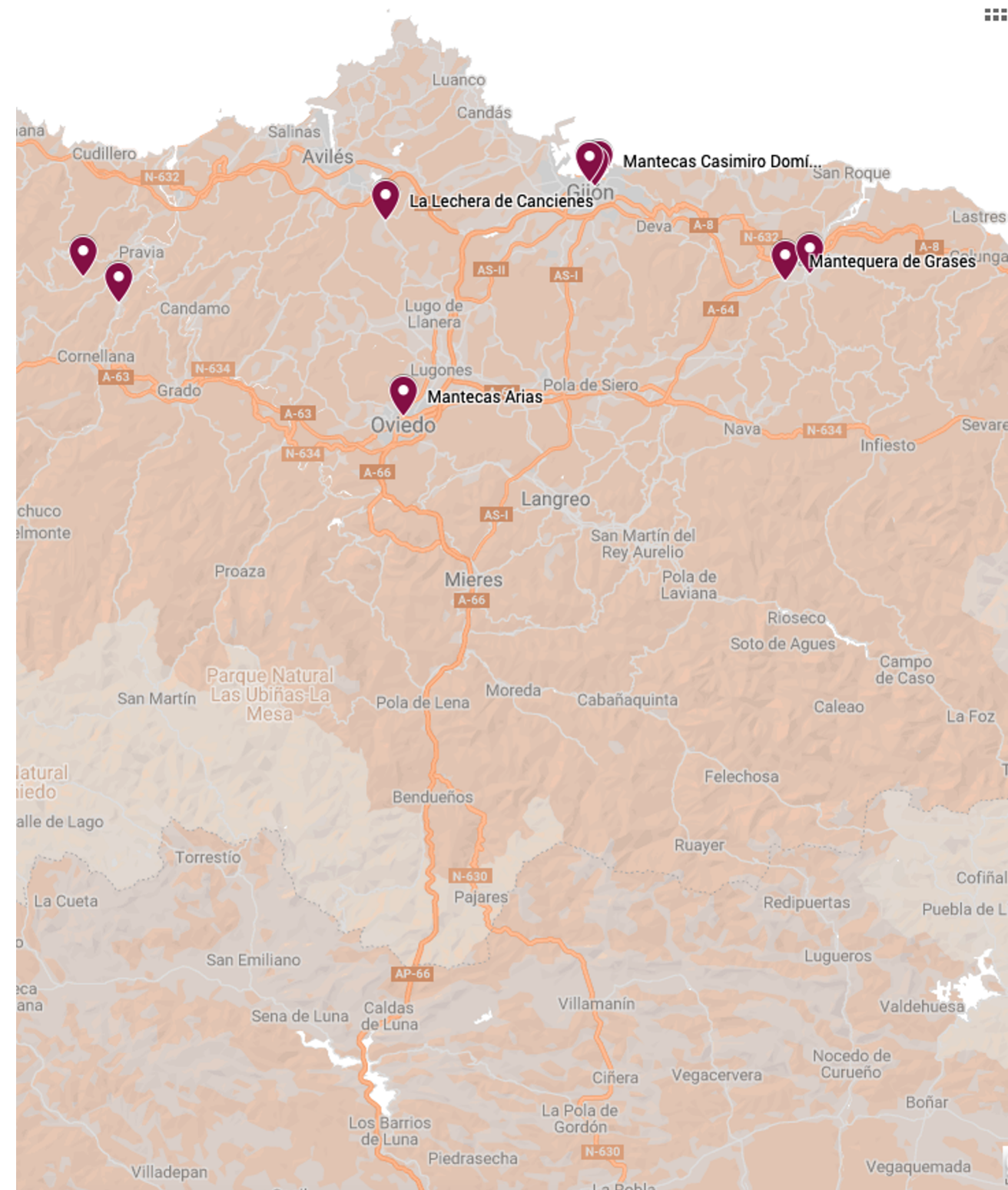
Elena Toral
Alonso

Ver en Google Maps

“Ha poco mas de setenta años, el labrador gijonés vivía entre miseria y privaciones. Las tierras de la casería se dedicaban principalmente al cultivo del trigo, del lino, del maíz y del manzano. Era escaso el ganado vacuno, que hoy constituye su principal riqueza, habiéndose trocado, para mantenerle, en magníficas praderas las tierras de labor, las mal cultivadas llosas. Este cambio en el modo de ser de la casería, fue debido al planteamiento de multitud de fábricas de manteca, que al dar á la leche el valor que ántes tenía, trajo en poco tiempo la triplicación del número de vacas. Pues bien, tan conveniente transformación, es la obra del hombre que planteó las primeras fábricas y enseñó a elaborar la manteca á la manera de Flandes. El ciudadano á quien se debió tan insigne beneficio, fue el Sr. D. Casimiro Dominguez Gil, que al morir, era dueño de catorce fábricas, legaba al pueblo 5.000 pesetas para un lavadero público y exportaba anualmente ochocientas libras de manteca”.

El Comercio, jueves 31/08/1893, páginas 1 y 2

Imágenes: J. García Bosquet, *Guía de Gijón*. 1891, *Álbum Anunciador* (1893), *Guía de Gijón* (1899), *Gijón* (1911), *Región* (01/01/1928), E.T. (1992)



Fábrica de mantecas Gil y Llana

PRAVIA

Juan de la Llana, natural de la parroquia de Allance en Pravia, introdujo en España el método de fabricación de mantecas de vaca al estilo de Flandes. Llana se centró entre 1826 y 1830 en el perfeccionamiento de este método de conservación de la manteca. La falta de capitales le condujo a establecer acuerdos con Casimiro Domínguez Gil y juntos formaron una sociedad, *Gil y Llana*, que disfrutó de privilegios de fabricación hasta 1847. El privilegio obtenido permitió a la empresa extender su actividad por toda la provincia. Esta mantequera concurre a las exposiciones industriales de Madrid donde se decía “*esta manteca española, aun cuando no sea tan superior como la extranjera, sin embargo es buena y se hace un consumo grande en Madrid, en Andalucía y otras partes, pues su precio es de 3rs y 17 mr. Libra a pie de fábrica*” (1841)

La sociedad se mantuvo hasta 1849. Al disolverse la sociedad una vez terminado el privilegio de fabricación, Llana se quedó con la primera fábrica que había fundado en San Martín de Arango (Pravia). En esta fábrica se había introducido la producción de mantecas a gran escala. Los operarios habían sido formados por él “*desde el cortador de duela hasta el barrilero, y desde la que ordeñaba las vacas hasta el que amasaba, limpiaba e introducía el color y envasaba la manteca*”.

En 1857 falleció Juan de la Llana y la fábrica pasó a su hijo José María de la Llana, quien puso en marcha otra fábrica en *Los Acebales* (Salas). Ambas fábricas exportaban en torno a 1877 entre 700 y 800 quintales de manteca al año y empleaban unos 30 trabajadores. La marcha de los establecimientos era favorable y ello animó a José María de la Llana a extender su industria a Orense y Lugo.

Localización

Estado actual: desaparecida



Fábrica de mantecas Casimiro Domínguez Gil

GIJÓN

1830

Juan A. de la Llana (encargado de ensayar la viabilidad de la fabricación) y Casimiro D. Gil (aportando el capital) habían puesto en marcha en Pravia, en 1830, la primera fábrica para elaborar manteca de vacas «al estilo de Flandes». Durante el primer año fabricaron más de 10.000 libras de mantecas y 60.000 un año después, gracias a los privilegios de fabricación obtenidos en 1832 (por 5 años) y en 1837 (por otros 10 años). En este tiempo crearon nuevas fábricas en la provincia. En 1849 se disolvió la primitiva sociedad y la fábrica de Gijón quedó en manos de Casimiro Domínguez Gil.

En 1879 muere Casimiro Domínguez Gil y la empresa se transforma en *Viuda e Hijos de Casimiro D. Gil*. En 1891 se convirtió en *Hijos de Benigno D. Gil* y fue denominada “La Suiza Española”. A lo largo de su vida, esta empresa, además de exportar sus productos a América, se concentró en el mercado madrileño estableciendo un depósito central en la calle Mayor de Madrid. Sus almacenes en Gijón se situaban en las calles Adosinda y Uría. En 1904 la fábrica figuraba como instalada en la calle Marqués de Casa Valdés. A finales del siglo XIX la sociedad *Hijos de Gil* era ya propietaria de 12 fábricas en la provincia (concejos de Valdés, Cudillero, Miranda, Aller, Lena, Caso, Tineo, Sobrescobio, Teverga, Nava, Cangas de Onís y Cabrales) y algunas más en León y Galicia. En Asturias en esas fechas la industria de mantecas de vaca había alcanzado gran importancia de modo que la exportación de manteca se situó en torno a los 10.000 quintales métricos al año, valorados en 2.000.000 de pesetas. Por sus excelentes productos la empresa obtuvo constantes recompensas en muchas de las exposiciones en las que había participado, pudiendo agregar a la multitud de medallas y premios de todas clases, los títulos de Socio de la Sociedad Económica y las cruces de Isabel la Católica (1850) y Comendador de la Orden de Carlos III concedidas a su fundador Casimiro Domínguez Gil.

Localización

Estado actual: desaparecida



Fábrica de mantecas de Antonio Arias

PRAVIA

Al terminarse el privilegio de fabricación de mantecas obtenido por *Gil y Llana* otros industriales asturianos se animaron a orientar su actividad hacia este ramo de la industria. Entre ellos estaba Antonio Arias quien decidió instalar en 1849 una mantequera en Corias de Pravia.

En este establecimiento se elaboraban mantecas frescas, con calidades *corriente* y *extra* y mantecas cocidas de las que había a final del siglo XIX gran demanda. Uno de sus productos más extendidos en el mercado eran las mantequillas saladas y enlatadas que imitaban en “*finura, gusto, color y aroma a la de Holanda.*”

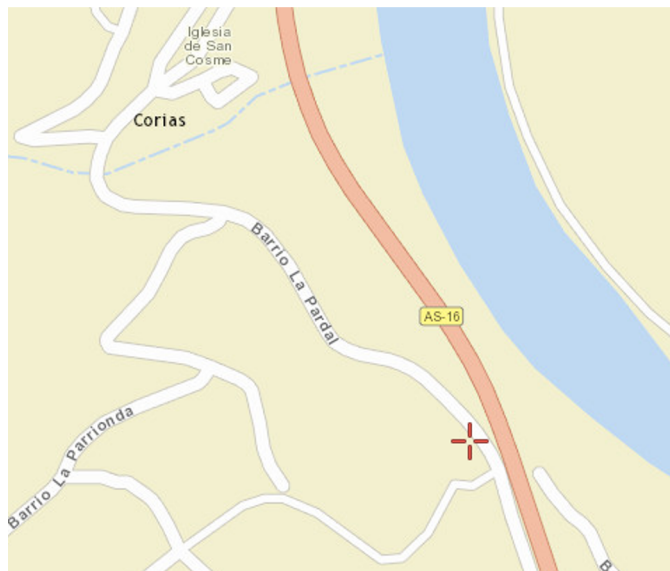
La producción en torno a 1900, cuando la compañía se denominaba *Hijos de Antonio Arias* alcanzaba los 150.000 kilos, según Fuertes Arias. En esos años las marcas utilizadas por la empresa eran *La Praviana* y *La Pastora*. Exportaba sus productos a Cuba y Puerto Rico. Disponía de amplios almacenes que ocupaban 13.400 pies cuadrados. En el establecimiento trabajaban 18 obreros.

En 1911 uno de los hermanos, Ángel Arias, se separó de la empresa y se estableció por su cuenta. Puso en marcha una moderna fábrica en Oviedo en la que utilizó como marca de fábrica *Flores de Asturias*.

1849



Localización



Estado actual: cerrada



Fábrica de mantecas Velarde

SALAS

En 1875 Vicente Velarde, natural del Valle de Pas, que había llegado a Asturias desde Torrelavega en 1847 estableció una fábrica de mantecas en Salas. En su publicidad la empresa fijaba su fundación en 1849, pero la fábrica, como tal, se había puesto en marcha en 1875. En 1877 había concurrido ya a diversas exposiciones industriales en España. En la exposición de Cádiz era alabada porque su mantequilla “*vale la mitad ó menos de la mitad que la extranjera*”.

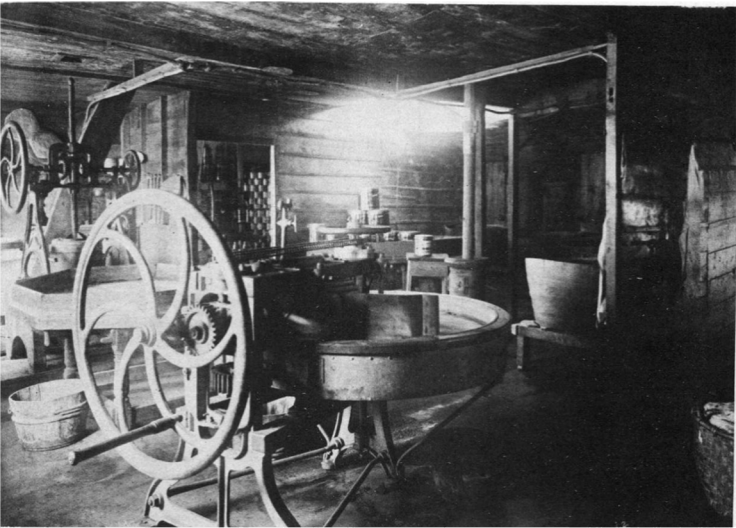
En 1882 la fábrica disponía de los aparatos necesarios para la producción de mantequillas y, como era habitual en estos establecimientos, contaba con su propio taller de latería para el envasado de las mantequillas. En ese taller el enlatado se realizaba con ayuda de maquinaria traída desde Francia. También en la fábrica se elaboraba “*la mayor parte de los barnices necesarios para el avío de latas*”.

Vicente Velarde falleció en Gozón en 1899 y la empresa se transformó en *Hijos de Velarde*.

Las instalaciones de esta mantequera estaban vinculadas a la tradición agraria, tanto en la configuración de los espacios como en sus distribución.

En 1920 se asociaron con Ángel Arias. La fábrica había cerrado antes de la Guerra Civil.

1875



Localización



Estado actual: desaparecida



Mantecas “Viuda e Hijos de Pérez Conde”

GIJÓN

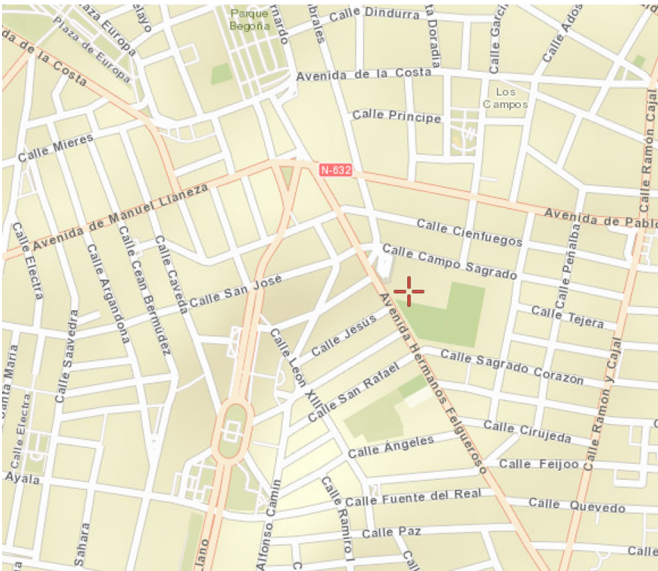
Este establecimiento comenzó a funcionar en mayo de 1896. Su fundador fue Eusebio Pérez Conde, pero en 1897 la empresa ya se había convertido en *Viuda e Hijos de Pérez Conde*. Para poner en marcha su establecimiento hizo traer del Norte de Europa (Suecia, Dinamarca, Holanda y Francia) la maquinaria necesaria. Comenzó dedicándose a la pasteurización de la leche y a la fabricación de las mantecas finas. Elaboraba leche pasteurizada (500 a 600 litros diarios) que se comercializaba en la ciudad en botellas especialmente producidas para este fin, de medio y un litro de capacidad, herméticamente cerradas y precintadas. El establecimiento original estaba en la carretera de Villaviciosa pero pronto abrieron otro junto al Colegio de los Jesuitas para dedicarlo a quesería.

Para la fabricación de manteca destinaba, en el momento de su instalación, de 2.000 a 2.500 litros de leche, recolectada en un radio de dos leguas. Para poner en marcha las máquinas se instaló un generador multitubular sistema *De Naeyer*, que producía el vapor suficiente para la esterilización de vasijas y utensilios y para alimentar una máquina de vapor de 22 caballos de fuerza. Esta máquina ponía también en movimiento: 3 centrífugas; 2 batidoras; 1 centrífuga secadora; 2 *malaxeur* y un aparato de fabricación de hielo. El procedimiento que se seguía para la fabricación de la manteca era similar al que se empleaba en los grandes centros industriales de Dinamarca y Francia. La manteca obtenida se colocaba en panes o bloques de 5 a 10 kilogramos de peso, que se expedían diariamente a Madrid, Barcelona, Valencia, Valladolid, Zaragoza y otras poblaciones de la Península, donde la manteca fina *Pérez Conde* fue adquiriendo gran renombre. Complementaba su producción con la elaboración de quesos de Port de Salut, Holanda, Gruyere, Roquefort y doble Crema. Empleaba en todas estas labores a 25 trabajadores.

En 1900 se integró en la *Sociedad Fomento Agrícola Pecuario*

Localización

Estado actual: desaparecida



1896

Mantecas «La Simpar»

GIJÓN

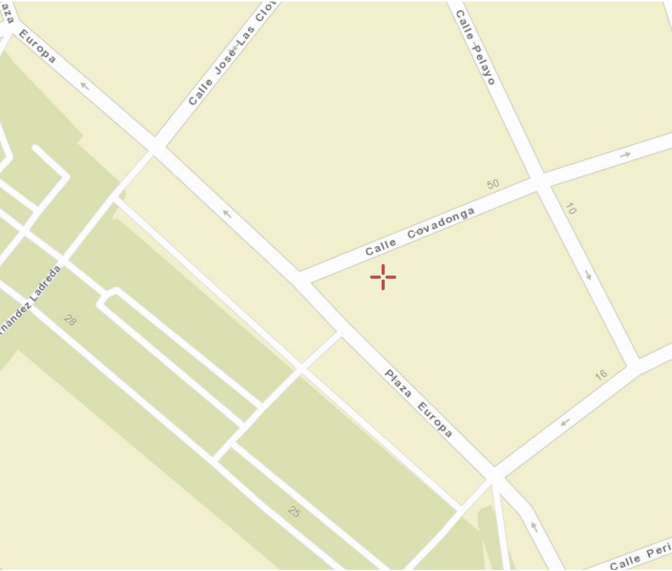
Las noticias sobre este establecimiento industrial gijonés son escasas, pero sabemos que en 1891 estaba ya en funcionamiento una fábrica de manteca propiedad de la “Viuda de Rodríguez”, que utilizaba la marca *La Simpar*. Esta fábrica estaba instalada en la calle del Velódromo número 5, según consta en los anuncios publicitarios y allí seguía a finales del siglo XIX a juzgar por el anuncio insertado en la *Guía de Gijón* de 1899, publicada con motivo de La Exposición Regional de dicho año.

La fábrica, como solía ocurrir con las fábricas de manteca instaladas en núcleos urbanos, apenas se diferenciaba exteriormente de cualquier otro inmueble de la ciudad con función residencial. Por ello, cuando cesó su actividad, el inmueble pudo transformarse en viviendas sin dejar huella de su anterior dedicación. En este caso es probable que la fábrica ocupara únicamente la planta baja del edificio

1891



Localización



Estado actual: edificio en ruinas



“Mantequera de Grases” Villaviciosa

1901

GRASES. VILLAVICIOSA

A comienzos del siglo XX en Asturias se consideraba aún un buen negocio la producción de mantecas. Por ello no sorprende que Ramón F. Morán decidiera poner en marcha una nueva fábrica de mantecas. Morán se propuso reutilizar una vieja fábrica de papel levanta a mediados del siglo XIX en Grases (Villaviciosa) Allí se propuso elaborar leche pasteurizada, quesos y mantecas.

La *Sociedad Fomento Agrícola y Pecuário* fundada en 1900 y con establecimientos en varias localidades fue la promotora del proyecto en 1901, si bien la fábrica no empezó a funcionar hasta 1904. La empresa de Ramón F. Morán fue fundada con el nombre "Montañas de Asturias" para dedicarse a la elaboración de la leche y sus derivados. Estaba enclavada en un lugar pintoresco y poseía unas instalaciones adecuadas para garantizar la pureza y calidad de sus productos. Obtenía energía eléctrica de unas presas tan potentes que le permitían proporcionar energía a todas las dependencias.

En 1924 consumía unos 3.000 litros de leche diarios con los que elaboraba quesos y mantecas.

Para aprovechar los residuos de esta industria promovía la crianza de magníficos ejemplares de la raza *porcuma* que tenía instalados en cochiqueras «*muy limpias*».



Localización



Estado actual: ruinas



Lechera de Cancienes

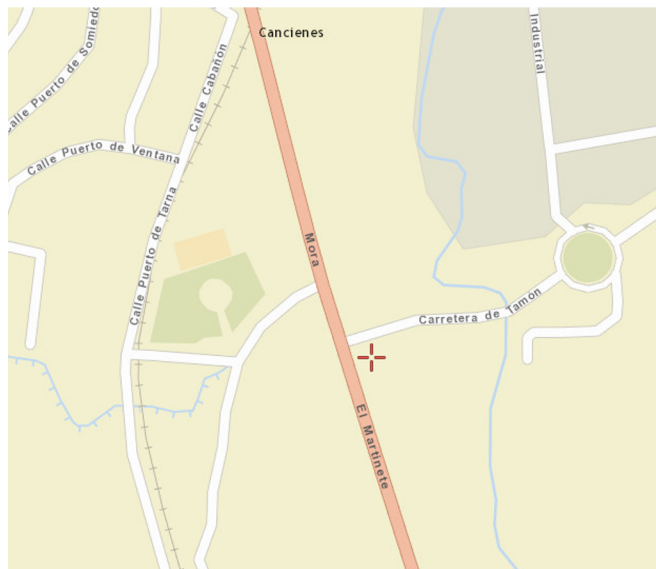
CORVERA

La fábrica de Cancienes fue puesta en marcha en 1904 por Timoteo Ceñál, dueño de *Lecherías Asturianas*. El *Diario de Madrid* publicaba en enero de 1904 una reseña de la actividad de esta empresa en la que afirmaba que Timoteo Ceñál al leer en la prensa madrileña referencias constantes a las intoxicaciones provocadas por la leche en mal estado y al comprobar el elevado precio que este producto alcanzaba en la capital, decidió estudiar los procedimientos empleados en el extranjero para el transporte a largas distancias y la conservación de la leche. Convencido de que el mejor sistema era el empleado por la *Milk Compay* en Tennessee que proporcionaba la leche a los hospitales de Nueva York, decidió montar en Cancienes una instalación equivalente.

En Cancienes se recogía leche de las parroquias próximas con un mínimo de 4% de materia grasa. Ya en la fábrica era sometida a un proceso de pasteurización con el que poder garantizar la higienización del producto. Seguidamente la leche se envasaba en grandes latas y se enviaba a Madrid a través del ferrocarril. Durante el proceso de pasteurización la leche *concentrada* perdía parte del agua y al llegar a su destino se le añadía de nuevo la misma cantidad de agua previamente esterilizada y filtrada. Las instalaciones de la fábrica eran, en ese momento, muy modestas. El establecimiento llevaba funcionando 8 meses y ya abastecía a 400 familias.

En 1907 se transformó en S. A. Lechera de Cancienes vinculada a José Manuel Pedregal, en cuya casa llegaron a celebrarse en 1917 Consejos de Administración. Entre 1911 y 1914 la empresa pasó por dificultades económicas que finalmente logró superar y pudo continuar trabajando en la producción de quesos y leche condensada.

Localización



Estado actual: cambio de uso



1903



“Mantequerías Arias”

OVIEDO

En 1910 Ángel Arias, hijo de Antonio Arias, fundó una nueva fábrica mantequera en Oviedo con la marca “*Flores de Asturias*”. Ángel Arias había trabajado durante años al frente de la empresa *Hijos de Antonio Arias* que se dedicaba a la producción de manteca en Pravia desde la muerte de su fundador. Ángel se había independizado buscando nuevas formas de ampliar y modernizar el negocio.

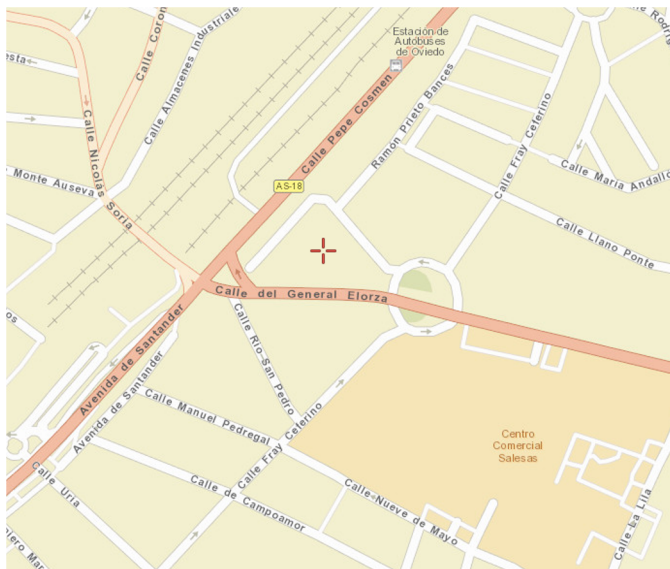
El primer establecimiento lo levantó junto a la estación de ferrocarril, pero poco después se trasladó la calle Jerónimo Ibrán. La empresa prosperó rápidamente gracias a la favorable coyuntura de la Primera Guerra Mundial.

En 1926 puso en marcha una fábrica de hielo con salida a la calle General Elorza.

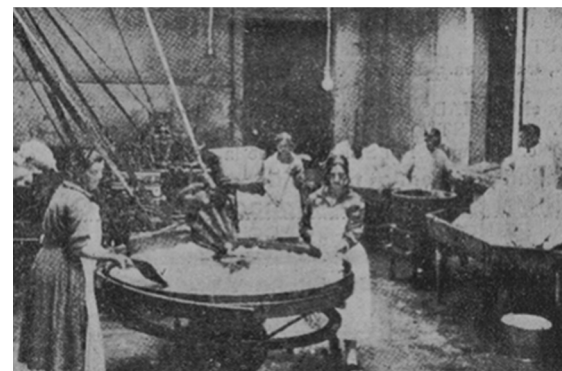
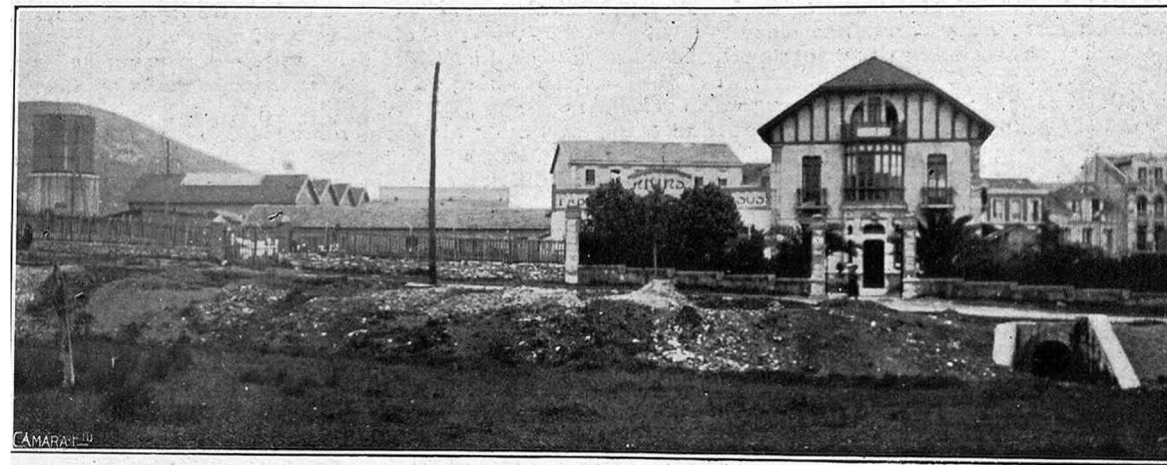
En 1927 incrementó notablemente su producción, de modo que ese año logró tratar 10 millones de litros de leche con los que obtuvo unos 400.000 kilos de manteca. Le abastecían 9.900 productores y disponía de 263 puestos de compra de leche con desnate. Desde cada uno de estos puntos enviaba la crema de leche a la fábrica central de Oviedo bien por ferrocarril, bien por medio de camiones de su propiedad. Gracias al sistema de transporte de la leche desde los puntos de origen con vehículos, que al mismo tiempo practicaban el servicio de viajeros llamados *Hispano-Suiza de la Mantequera de Oviedo*, la empresa pudo crear las condiciones necesarias para su expansión, llegando a instalar 3 modernos puestos de venta en Madrid dotados de cámara frigorífica.

Localización

Estado actual: desaparecida



1910



Mantequera de Amandi

VILLAVICIOSA

Este establecimiento fue fundado en 1914 por Enrique Álvarez y González para la elaboración de quesos y mantecas. El éxito de la empresa obligó a renovar rápidamente la maquinaria, convirtiéndose para ello la empresa en Sociedad Regular Colectiva "González, Álvarez y Cía", razón social bajo la que figuraba ya en 1922.

Enrique Álvarez y González, natural de Gijón, era también el director técnico de la empresa. En 1922 la calidad alcanzada por sus productos permitió a la empresa ser nombrada «proveedora de la Real Casa». Ese mismo año estaba ensayando con éxito la fabricación de embutidos para lo que importó maquinaria especializada con la que tenía previsto empezar a trabajar en octubre de 1924. En esos años transformaba entre 2.800 y 3.000 litros de leche diaria cuando apenas 5 años antes utilizaba únicamente 300. Estos 3.000 litros de leche significan una aportación para los labradores del concejo de unas 900 pesetas. Emplea en total unos 60 trabajadores, incluyendo personal femenino. La mayor parte de la producción la vendía en España, pero también exportaba a Cuba y México y intenta continuar ampliando su mercado al resto de América Latina. En 1926 la sociedad que sostenía la Mantequera se disolvió y la empresa quedó en manos de Enrique Álvarez.

En 1945 se inauguró un nuevo edificio. Aunque las instalaciones habían sido modificados con anterioridad, en estos momentos el arquitecto Álvarez Hevia renovó por completo el edificio y la maquinaria



Localización



Estado actual: cerrada





“La Mantequera de Amandi”

**FABRICA DE QUESOS
Y MANTECAS FINAS**

VILLAVICIOSA



Exposición Nacional celebrada en Madrid, en 1922, donde cuya fecha se la declaró proveedora de la Real Casa.

Fundada “La Mantequera de Amandi” en 1914, por el señor Álvarez, y apenas conocidos sus quesos y mantecas, se impulsaron rápidamente por su bondad y excelentes insuperables, a todos los demás productos similares. Para responder a esta favorable acogida del público y conseguir su general, era preciso intensificar la producción, mejorándola en lo posible ya por el empleo selectivo de las primeras materias, ya por el inmediato emplazamiento de moderna maquinaria, que al espíritu emprendedor y laborioso del señor Álvarez, no vaciló en adquirir, formándose entonces la Sociedad regular colectiva, González Álvarez y Compañía, en cuya dirección técnica consiguió el señor Álvarez el mayor éxito, señalándose como el primero en el ramo de fabricantes de quesos y mantecas, en la citada Exposición Nacional.

Posteriormente fué adquirida por el señor Álvarez la montañesa Sociedad, dedicando también su extraordinaria actividad industrial a la fabricación de embutidos, cuyos primeros ensayos han merecido tal aceptación, que los pedidos se multiplican de una manera asombrosa, sin que de momento puedan ser debidamente atendidos por talarse dicha sección de embutidos en período de organización.

Aprovechando a estas últimas traspasadas a todos plenos, que don Enrique Álvarez y González es el prototipo de la laboriosidad y honradez más serena. Sus sentimientos altruistas, su caballería y su nobleza de alma le han conquistado las mejores simpatías de toda la hermosa comarca villaviciosa, en donde se ha conocido y estimado. Y no digamos del personal de su fábrica—compentísimo y especializado—al que trata con paternal caridad.

Pero además don Enrique Álvarez, es un hijo de pura cepa, y como tal, siente espiritualmente las inquietudes de toda cuanto a la vida de su querida patria china afecta. Por eso EL COMERCIO se honra muchísimo registrando en esta fecha gloriosa de sus bodas de oro, los legítimos triunfos de un hijo de Gijón, orgullo del pueblo que la vio nacer.