

Panaderías mecánicas

Elena Toral
Alonso

"Los amasadores mecánicos proporcionan pues, el medio de fabricar un pan de familia más sustancioso, más conservable que el amasado á mano con harinas finas, puesto que podemos valernos de harinas más consistentes, con las cuales se obtiene, además de estas ventajas, un 5 ó 7 por 100 más de pan.

Bajo otro punto de vista, la amasadera mecánica, no solo libra al operario de su trabajo más penoso, sino que libra además á los panaderos de las exigencias de sus oficiales, á las que se veían á veces obligados á ceder en las poblaciones pequeñas, donde un conflicto de esta naturaleza podría privar por algunos dias á una multitud de familias de su alimento principal.

(...) según M. Dumas, dividiendo la harina en varios productos según su finura y blancura, se separan de ella la mayor parte de los principios alimenticios que la naturaleza ha acumulado en el trigo. Con el empleo posible de tales harinas podrán fabricarse panes que satisfagan á todos los gustos y á todas las necesidades. El obrero tendrá el pan sustancioso y barato, y el rico el pan de lujo que requiere más gastos de fabricación. Los panaderos, libres de su trabajo más penoso, podrán dedicarse á su profesión hasta una edad más avanzada, y todos podremos comer con más satisfacción un pan fabricado con mayor limpieza y economía".

"Exposición Universal de París. Panadería «
La Gaceta industrial. 1867, página 307-8

Imágenes: Foto Peinado. *Región* (20-11-1924); *El Noroeste* (15-08-1924)

[Ver en Google Maps](#)



Fábrica de pan “La Central de Asturias”

EL BERRÓN. NOREÑA

La panadería mecánica *La Central de Asturias* estaba situada en la confluencia entre las vías férreas del *Ferrocarril de Langreo* y la línea de *Económicos de Asturias* en El Berrón. En ese lugar se había puesto en marcha una instalación amplia y moderna que pretendía aprovechar la facilidad para el transporte que brindaba la localización inmediata a ambas líneas ferroviarias. El director gerente en el momento de su puesta en marcha era Ricardo M. Perales.

La sección destinada propiamente a la panificación ocupaba cuatro grandes locales, llenos de luz, en los que se encontraban los almacenes, la sala de máquinas y las salas de elaboración. Destacaba la capacidad de los almacenes en los que podía llegar a almacenarse una importante cantidad de sacos de harina.

Todas las estancias de la fábrica eran blancas, con grandes zócalos de azulejo y suelo empedrado de baldosín para favorecer la limpieza de los locales. El transporte interior se realizaba con ayuda de pequeñas vagonetas que circulaban por rieles y que atravesaban las estancias en todas direcciones.

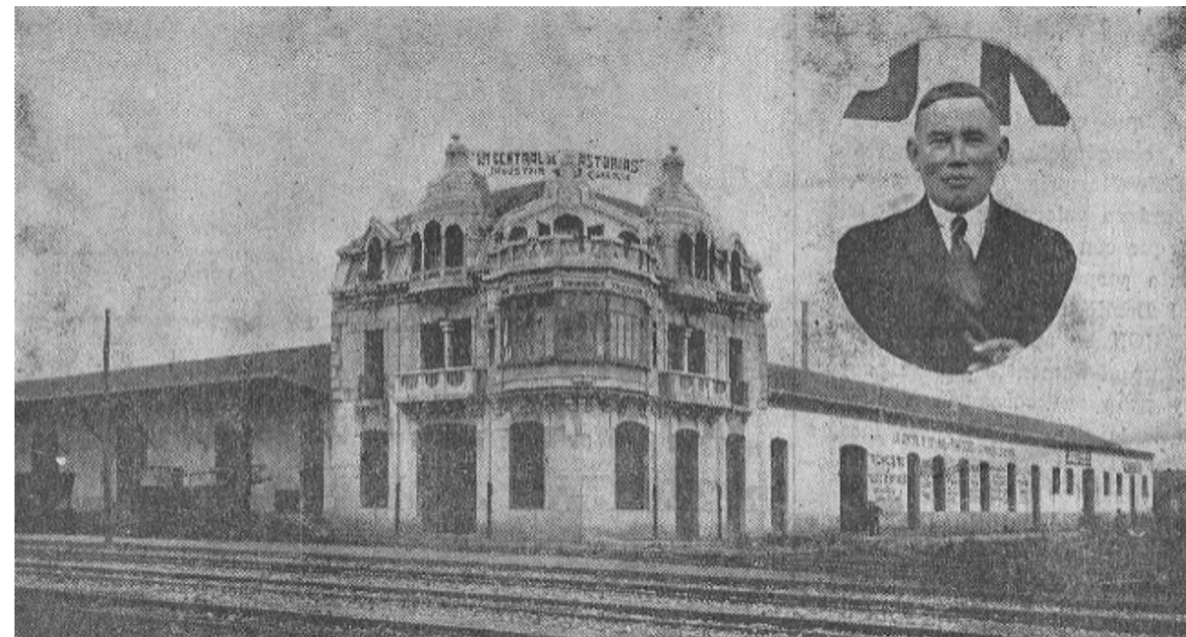
Disponía de 4 hornos sistema *Boorweker* de solera extraíble, de modo que cada hornada de pan podía entrar y salir mecánicamente del horno. Tenía capacidad para cocer unos 350 kilos de pan cada media hora.

Las amasadoras y las refinadoras estaban también mecanizadas, de modo que apenas intervenía la mano de los trabajadores en la elaboración de los productos.

Comenzó a funcionar en enero de 1925.

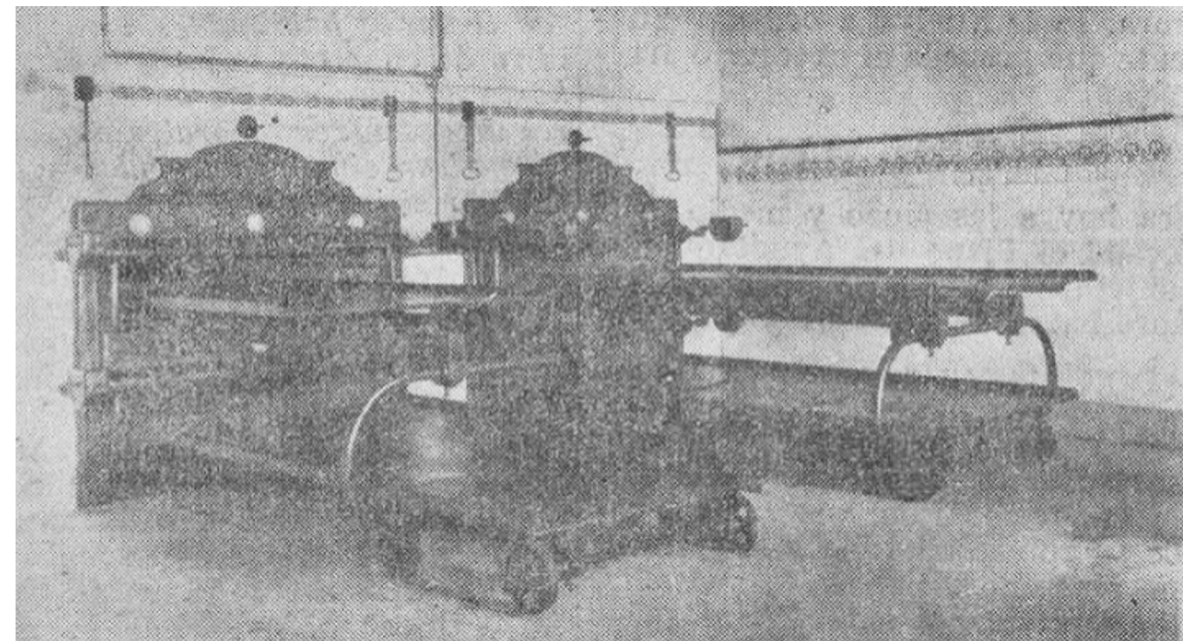


1925



Localización

Estado actual: restos en pie



Panadería mecánica “La Magdalena”

GIJÓN

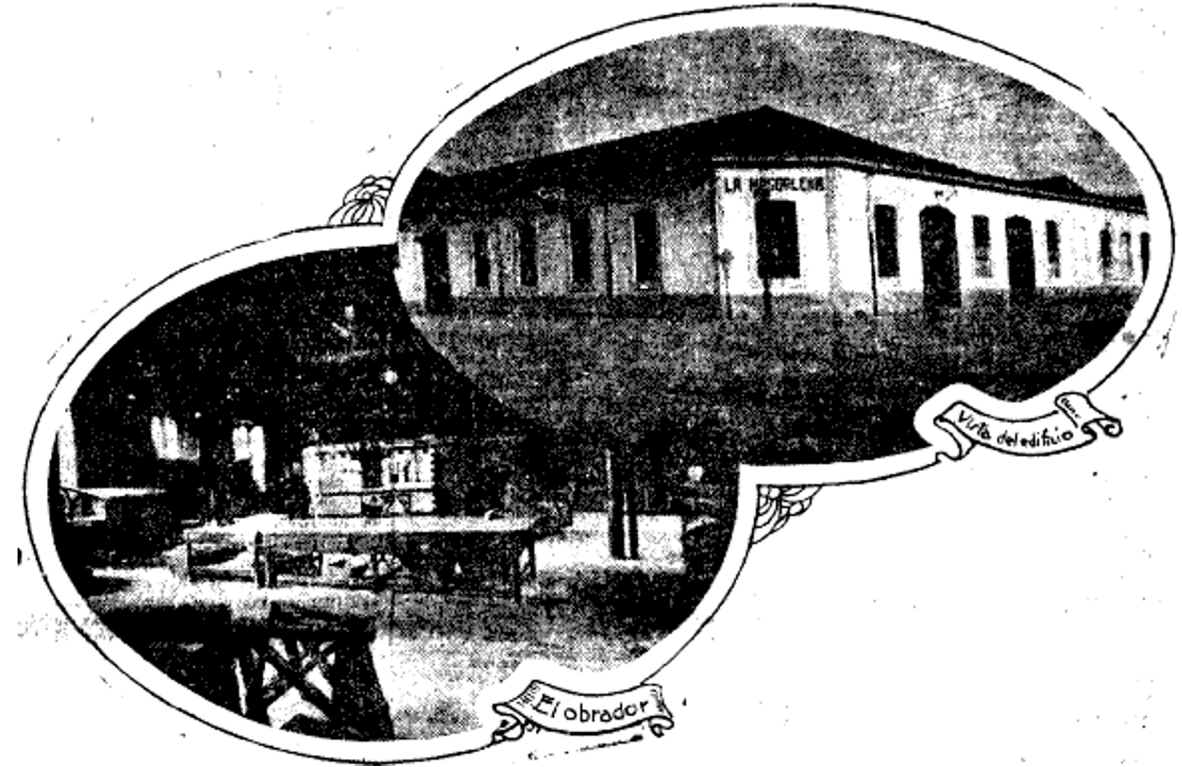
1900

La panadería mecánica *La Magdalena* tuvo su origen en una fábrica de pan perteneciente a la *Sociedad Unión Industrial* que existía en Gijón a fines del siglo XIX. Los productos de este establecimiento no eran especialmente apreciados en la ciudad y por ello sus propietarios decidieron venderla. En 1900 Ladislao Muñiz adquirió la vieja fábrica con la intención de dar nueva vida al negocio.

Su nuevo propietario reformó el establecimiento dotándolo de maquinaria moderna y contratando nuevo personal. El pan elaborado por la empresa bien “*gramado y trabajado de manera especial*” obtuvo un éxito inmediato y la producción ascendió hasta los 6.000 kilos de pan en 24 horas. Para adaptar el establecimiento a la creciente demanda se ampliaron las instalaciones hasta alcanzar una superficie de 20.000 pies cuadrados. Pronto estuvo en condiciones de servir sus productos a localidades próximas como Candás, Luanco, Villaviciosa y Pola de Siero.

Sin embargo, un cambio en el turno de trabajo obligó al establecimiento a limitar su actividad a la ciudad de Gijón. En 1920 falleció Ladislao Muñiz pero sus sucesores (su viuda, su hijo Ladislao Muñiz Alvargonzález y su yerno Ulpiano Prendes) continuaron el negocio con el mismo éxito. Desde sus primeros años la fama de los productos de este establecimiento no se debía únicamente al empleo de maquinaria moderna sino que se apreciaba especialmente la selección de harinas de calidad. Los hornos funcionaban por cámaras de aire caliente y organizaron con un sistema exclusivo para este establecimiento que permitía trabajar con rapidez y al mismo tiempo obtener un producto homogéneamente cocido.

En 1924 La Magdalena continuaba siendo una de las panaderías de mayor auge en Asturias.



Localización

Estado actual: desaparecida