

CAPITULO 8

LAS EMPRESAS CREADAS EN LA PRIMERA ETAPA DEL SIGLO XX: DE 1900 A LA GUERRA CIVIL

LAS EMPRESAS CREADAS EN LA PRIMERA ETAPA DEL SIGLO XX: DE 1900 A LA GUERRA CIVIL

Los 35 años que abarcan este período recogen épocas muy distintas entre sí, dependiendo de la situación general de la economía y de los acontecimientos políticos españoles y europeos.

En la primera década del siglo no se registró una actividad importante en el sector, fue cuando se manifestó la crisis de la pérdida de las colonias, momento coincidente con el cierre de algunas de las empresas reseñadas al final del siglo XIX. Posiblemente las pocas empresas que aparecen como surgidas al principio de estos años estuviesen ya funcionando antes, o al menos habría que incluirlas en la dinámica de la etapa anterior.

Sin embargo en la década siguiente, de 1910 a 1920, se generó una gran expectación en los mercados de mantecas a causa entre otras cosas, de la I Guerra Mundial. En estos años las empresas queseras iniciaron o aumentaron su producción de mantecas, las antiguas mantequeras aumentaron sus ganancias y se crearon diversas empresas que eran realmente mayoristas de mantecas más que instalaciones industriales; muchas ni siquiera envasaban la manteca. La mayoría de las firmas nacidas con este objetivo desaparecieron antes de la Guerra Civil o a lo largo de ella.

Los años veinte marcaron el inicio de una nueva crisis, con nuevos cierres y deterioro de la actividad, pero el mercado se recuperó y al final de esta década y principio de la siguiente se constituyeron nuevas empresas y crecieron las existentes.

1. JUAN MARTINEZ

Los inicios de la empresa

El origen de esta familia de queseros del Concejo de Pola de Siero está ligado a la ganadería, actividad que desarrollaban previamente. Como una faceta más de su economía campesina, la

familia Martínez elaboró siempre quesos. La actividad industrial empezó en 1924, cuando Juan Martínez Rodríguez inició la compra de leche a sus vecinos ganaderos.

La primera instalación estaba situada en el barrio El Escamplero de Marcenado. El queso que elaboraban en esta época era el azul- picón de tipo roquefort con leche de vaca, única producción de la empresa antes de la Guerra Española.

En el año 1925 la fábrica cambió su ubicación y desde entonces está situada en Marcenado. Aquí contaba con una cueva próxima para la maduración de los quesos. Le costó mucho conseguir la parcela donde se ubica la fábrica actual, ya que en Pola de Siero no había mercado de tierras, la mayoría de las tierras pertenecían al Marqués de Santa Cruz. En esta época la familia ya había abandonado la explotación directa del ganado.

En el año 1929, en la 6ª Feria Provincial de Gijón obtuvo un premio por la calidad de su queso azul. Esto fue importante en la consolidación de la empresa. Ese mismo año también recibió un premio en la Exposición Universal de Sevilla.

Poco antes de la Guerra llegó a trabajar hasta unos 1.000 litros de leche diarios, pagaba la leche a 25 cts y el precio del queso estaba a más de 2 ptas/Kg. Su primera zona de venta se limitó a Asturias.

La Guerra y la posguerra,

Durante la etapa republicana la actividad de la empresa fue menor. Una vez que el Concejo estuvo en zona nacional inició la producción de mantequilla y queso, productos muy rentables.

El precio del queso en la posguerra ascendió a 3'75 ptas. Los buenos precios y el auge de la venta de leche por parte de los ganaderos de las comarcas orientales colaboraron en los buenos resultados de la firma. Para los años 50, había conseguido un gran crecimiento, aunque no formaba parte del núcleo de "grandes recogedoras".

Cambios en la gama de productos y expansión de la actividad

En el año 1959 los tres hermanos herederos crearon una Sociedad Limitada, forma jurídica que mantuvo la sociedad, en la que sólo quedaban al principio de los noventa dos socios.

Al final de la década de los sesenta perdió la cueva en la expropiación de terrenos de la fábrica para hacer la carretera y abandonó definitivamente la fabricación de queso azul. Desde entonces se centró en los tipos de quesos europeos actuales, gama de productos en la que entró en un momento de buen mercado.

En 1970 abrió una fábrica en Castilla, Mayorga de Campos (Valladolid), para la elaboración de queso de oveja tipo manchego, que al final de los ochenta manejaba volúmenes similares a los de la instalación de Pola.

Una vez constituida la fábrica de Marcenado en 1925, las principales inversiones correspondieron a la puesta en marcha de la fábrica de Valladolid, cuyas inversiones se prolongaron a lo largo de la década de los ochenta. Finalizada esta instalación acometió en Asturias la línea de quesos fundidos en la segunda mitad de la década de los ochenta. Esta ha sido su principal inversión en el Principado y para ella ha contado con ayudas de los Fondos Comunitarios.

Nunca ha utilizado directamente los sueros. Normalmente se los vendía a la Mantequera Riera y, en menores cantidades, a ganaderos con cerdos. La caída del precio de este producto finales de los años ochenta (de 1 a 0'5-0'75 ptas.) alteró la utilización de este subproducto.

Para el queso azul no tuvo marca, utilizaba el nombre del fundador de la empresa. Respecto a los otros quesos, ha utilizado la marca "Carmín", la más antigua de la firma, empleada en el queso curado, y las "Pategras", "Estil", "Grato", "Jumar", "Mayorgano" y "Pola". Algunas se han registrado en los años noventa.

En general se ha quedado al margen de las batallas entre las empresas por el abastecimiento de leche, en la medida en que durante mucho tiempo recogía la leche caliente a ganaderos que difícilmente recibían mejores ofertas. Sus precios al ganadero fluctuaban menos que los de las empresas mayores.

En 1989 tenía un volumen de ventas de 410 millones de pesetas. En Asturias trataba unos 5.000 litros de leche. Contaba en total con 22 trabajadores, de los que 8 estaban en Mayorga y 14 en Asturias. Aquí se realizaba la maduración, tenía el almacén y la administración. Al final de los ochenta estaba incrementando sus producciones. Ha notado muy negativamente la repercusión de la entrada en la CEE¹.

¹ En 1993 mantenía las instalaciones de Pola de Siero (Asturias) y Mayorga de Campos (Valladolid). Sus ventas fueron de 627 millones de pesetas con una producción de 1.100 Tn de quesos; contaba con 18 empleados fijos.

A finales de los ochenta como estrategia de comercialización, centraba sus ventas en tiendas especializadas y restaurantes, no trabajando con grandes superficies

2. LA FAMILIA RUBIO

La empresa de la familia Rubio tuvo su sede en el norte de León, muy cerca del Puerto de Leitariegos, uno de los pasos naturales desde Asturias a la Meseta Castellana, en la localidad llamada Villajer de Lacedana, próxima a Villablino. Aunque no estuviese ubicada en Asturias, la influencia de la empresa y de la familia Rubio en el Principado lleva a considerarla en este capítulo.

Su existencia estuvo ligada a la raza leonesa de vacuno que se asentaba en la vertiente sur de la Cordillera Cantábrica. En la generalización del ordeño de esta raza, extraordinariamente rica en grasa de muy buena calidad, y la promoción de sus productos jugó un papel importante el veterinario Fernández Blanco.

En torno a él se constituyó un complejo de actividades coordinadas y basadas en la riqueza mantequera de la zona: la cooperativa Lacedanega, la escuela láctea de Villablino, la granja de mejora de la raza, otras pequeñas empresas mantederas de la zona, la estructuración de la venta de mantequilla a través de una red de tiendas lo que permitía la venta de las mantecas en Madrid.

La Cooperativa Lacedanega se creó en esta zona en 1915, ligada al ganado leonés y centrada en la producción de mantecas. De esta cooperativa podían ser socios todos los vecinos del pueblo, fuesen o no ganaderos. Los controles de calidad fueron muy serios desde el principio.

En 1915 se recibieron 323.035 Kg de leche (su equivalente en mantecas), por los que se pagó 69.929 pts. Las producciones obtenidas fueron 18.850 Kg de mantecas y 8.717 Kg de leche vendidos por un valor total de 83.388 pts. El rendimiento en manteca obtenido era del 5 % y los gastos de transformación se estimaban en 1'5 pts. por kg de leche (Santos Arán, 1924).

En ese marco Marcelino Rubio, cuya familia estaba ligada al desarrollo minero de la zona, montó una estructura industrial-comercial con carácter empresarial para dar salida a las mantecas del norte de León en torno a los años veinte. En Villajer tenía su primera mantequera, cuyos clientes principales eran los comercios de Madrid.

Esta empresa, aunque ligada al complejo lácteo leonés, tuvo una vida independiente y recurrió a la compra de mantecas en otras zonas, motivo por el que entró en Asturias y mantuvo relaciones con Galicia, a través de la familia Rodríguez, fundadores de LARSA (Lacto Agrícola Rodríguez, de Villagarcía de Arosa) y ARJERIZ (Granja Arjeriz en Reme, Lugo), empresas con las que colaboró.

Marcelino Rubio visitaba personalmente a los ganaderos mas importantes, tanto en León como en las zonas limítrofes de Asturias para asegurarse el abastecimiento de su red comercial. Desarrolló una actividad muy interesante de transferencia de tecnología, enseñando a los ganaderos que le abastecían mejores técnicas en la elaboración de las mantecas, con objeto de obtener un mejor deslechado. Su estrategia de compra tendía al establecimiento de relaciones más estables que la mera compra en los mercados semanales.

La búsqueda de producto para su red comercial le empujó a colaborar en la constitución y expansión de nuevas empresas manteceras: Mantequera de Tineo y, a través de ésta, Mantequera Riera después de la Guerra Civil.

En León, Marcelino Rubio participó en la formación de la empresa ALI, que posteriormente compró La Lechera de Cancienes, lo que estableció un nuevo vínculo de la familia con las industrias lácteas asturianas.

Marcelino Rubio establecía relaciones con los veterinarios, lo que le facilitaba el acceso a los ganaderos y la compra de mantecas. Esto fue determinante en el crecimiento de la Mantequera de Tineo, donde entró siguiendo el consejo del veterinario Faustino Mon de participar en la nueva firma.

Después de la Guerra la familia Rubio contaba con una estructura industrial, basada en fábricas de su propiedad y participadas. Entre éstas figuraba una fábrica de queso de leche de oveja en León (Nava de Asunción) cuyo queso se curaba en la cueva que tenía en Cabrales²; llegó a alcanzar mucha fama por su calidad y

² A principio de los noventa esta cueva aún estaba a nombre de Mantequerías Leonesas, después de las diversas ventas de esta firma.

homogeneidad. Su marca "CRAMT" estaba formada por las iniciales del padre y sus cuatro hijos (Cesar, Rafael, Amilcar y Tomás).

Para la calidad de este queso fue importante el viaje a Francia realizado por uno de los hijos, Amilcar, para aprender las técnicas de fabricación.

Antes de la Guerra la mantequilla vendida por Marcelino Rubio consiguió premios importantes en diversas ferias y exposiciones. Destaca el premio obtenido en la Exposición Universal de Sevilla por las mantecas dulces y saladas marca "La Lacieneiga".

Dos de los cuatro hermanos Rubio murieron a lo largo de la Guerra Civil. Marcelino murió también durante la contienda como resultado de un bombardeo de las tropas del General Franco sobre Mieres, donde había sido trasladado como prisionero. Otro hijo, Cesar Rubio, ingeniero industrial, fue el fundador, tras la Guerra, de Mantequerías Leonesas, con tiendas en Madrid y en las más importantes capitales. Fue también Tesorero de la Cámara de Comercio de Madrid y participó en otras industrias y actividades de su padre. Dentro del sector lácteo ocupó puestos de responsabilidad en varias empresas asturianas, entre ellas la Lechera de Cancienes, en la que compró una participación, y la Mantequería de Riera SA, a través de su participación en la Mantequera de Tineo. De estas tres empresas llegó a ser presidente. A la vez ocupó puestos destacados en el Sindicato de Ganadería y en el Comité Nacional Lechero. Cesar murió en el año 1968; su muerte fue recogida en "La Revista Española de Lechería" citándole como personaje importante del sector lácteo.

3. LOS CALIXTOS

Con el nombre familiar de "Los Calixtos" se conoce la actividad desarrollada por la familia de Calixto García en Cornellana (Concejo de Salas), en la fábrica instalada posiblemente entre 1910 y 1920, en base a la expansión de los mercados mantequeros durante la guerra mundial y la posguerra. No figura en la relación que Fuertes Arias hace de las empresas asturianas (1903). Su actividad era el comercio y envasado de mantecas exclusivamente. Cesó en la Guerra Civil.

La empresa tenía cierto peso en los mercados de mantecas del occidente asturiano, lo que permitió que sus dueños formaran parte del Jurado Mixto del año 1934.

Exportaba mantecas a Cuba y vendía en el mercado nacional. Tenía fama de elaborar un producto de calidad.

5. LAVANDERA

Esta fábrica de Cornellana con dependencias en Gijón, se dedicaba exclusivamente a la comercialización de mantecas.

Se constituyó ya iniciado el siglo XX, posiblemente en la segunda década, al calor de los buenos mercados, y cerró antes de la Guerra Civil, a raíz de la crisis de los mercados que siguió al auge de la I Guerra Mundial.

5. LA FAMILIA RIERA. CONSTANTINO RIERA Y SUS DESCENDIENTES

La historia de la familia Riera es difícil de enmarcar en una única actividad dentro del sector y en una época concreta de la historia de la industria láctea asturiana. Ha surgido en distintos momentos y ha desarrollado actividades diversas. Por eso, aunque posteriormente se aborda la historia individualizada de sus miembros vinculados al sector, aquí se trata el proceso de formación de las empresas del conjunto de la familia ³.

Apenas se dispone de datos sobre Constantino Riera, iniciador de la actividad de la familia en el sector. Según parece fue emigrante en América y a su regreso, probablemente en torno a 1920, inició sus actividades, relacionadas con la manteca adquirida en los mercados.

Montó su primera empresa en Villaviciosa, antes de la Guerra. Era una empresa de carácter familiar llamada "Mantequería Riera. Fábrica de manteca y sidra". Su principal actividad fue la recogida de mantecas y sidras de los campesinos cercanos y su tratamiento para el mercado, actividad similar a la que, por aquel entonces, realizaban bastantes mantequeros.

³ Más adelante el tratamiento detallado de LAGISA y LACTAVISA, empresas creadas por miembros de la misma familia, se hará en el capítulo dedicado a las industrias de leche líquida.

Antes de la Guerra trasladó su actividad láctea a Gijón, situando la primera fábrica en la Avenida de Portugal. Por esta época su principal actividad seguía siendo la recogida de mantecas en los mercados locales. La producción de sidras quedó en Villaviciosa y la familia siguió vinculada a ella. Era a finales de los años veinte y a principios de los treinta.

Según declaraciones de personas vinculadas al sector en aquellos años, Constantino Riera no vendía su manteca al público. Frecuentemente la subastaba entre los mantequeros, aprovechando los mejores momentos del mercado. El tratamiento que le daba a las mantecas compradas era mínimo y actuaba más como mayorista de mantecas que como industrial propiamente dicho.

El paso de la compra de mantecas a la instalación de desnataadoras en la zona lo dio de la mano de Mantequera de Tineo de la que era socio Marcelino Rubio, en el inicio de los años treinta. En estos años apenas había desnataadoras en el mercado. Con frecuencia se hacían de forma especial para los principales industriales, entre los que figuraba Marcelino Rubio en León.

La entrada en la zona de la familia Rubio tuvo como objeto la búsqueda de mantecas para el abastecimiento de su red de comercios, en especial el mercado de Madrid. La vía elegida fue la asociación al 50 % con Constantino Riera, a través de su participación en la Mantequera de Tineo, aunque la nueva empresa aún no tenía forma jurídica.

A raíz de este acuerdo comenzó la transformación de la actividad de Mantequería Riera. Las nuevas actividades obligaron a realizar importantes inversiones: la recogida de natas supuso la inversión en maquinaria para la elaboración de mantecas y en las desnataadoras, propiedad de la empresa.

A pesar de la importancia de la actividad de Constantino Riera en los mercados de mantecas, ratificada por otros empresarios de la época, no se ha confirmado su presencia en Ferias ni Exposiciones ni se ha encontrado rastro de la existencia de marcas propias. Probablemente la mayor parte del producto elaborado se vendía con las marcas de las empresas con las que colaboraba y a través de su red comercial.

Constantino Riera, en dos diferentes matrimonios, tuvo cinco hijos varones y una hija. Todos ellos trabajaron en la constitución de Mantequería Riera y posteriormente estuvieron relacionados con las antiguas actividades de su padre:

- * Francisco Riera fue el primero que se independizó y montó, después de la Guerra, una pequeña fábrica de quesos, primero en Herrera del Pisuerga (Palencia), y luego una segunda instalación en Avilés, Granja la Luz, que vendió su recogida e instalación a Nestlé, quedándose con el nombre y el derecho a recoger y vender leche líquida. Posteriormente montó otra empresa de recogida de leche, LACTAVISIA.
- * Laureano Riera participó con su padre en la constitución de Mantequerías Riera, que luego dejó. Ya independiente montó una empresa de productos lácteos en Venta de las Ranas (Concejo de Villaviciosa), cuya recogida también vendió a Nestlé, transformándose en transportista de leche en grandes distancias y llegando a acuerdos con Nestlé a esos efectos.
- * Manuel Riera se estableció por su cuenta con una pequeña industria de quesos en el centro de Gijón. Posteriormente vendió esta empresa a su hermano Máximo, y en ella se montó el primer centro de higienización que más tarde dio lugar a LAGISA.
- * Máximo Riera participó también inicialmente en Mantequerías Riera, pero pronto se independizó y montó una fábrica en Villaviciosa, El Molinero, primera empresa comprada por Nestlé en el Principado. Nestlé le reconoció su derecho a seguir recogiendo leche para su venta líquida al consumo; en base a este derecho posteriormente montó la firma LAGISA (Lácteos de Gijón).
- * Belarmino Riera se dedicó al negocio de la sidra, la antigua actividad de la familia, estableciéndose en Villaviciosa, en un local vecino al de su hermano. Se casó con la hija del dueño de El Escanciador.
- * La hija continuó la fabricación de sidra natural.

6. LA MANTEQUERA DE TINEO

Los inicios

La Mantequera de Tineo fue fundada en el año 1920 en Tineo por Francisco Álvarez García, de Villatresmil, quien antes contaba con una pequeña mantequera y vendía en Madrid a través de las relaciones de su padre, que había sido sereno. Las buenas

relaciones con el Marqués de Lema, Diputado a Cortes por Tineo, también fueron importantes para la venta en Madrid. Luego los socios de Mantequera de Tineo le ayudaron en sus campañas, actividad en la que también participaron algunas otras personas importantes de la localidad, entre otras el veterinario Faustino Mon Díaz (también sereno en Madrid en su época de estudiante). Los otros socios fundadores fueron Quintín López Méndez, abogado de fama en la provincia, y Rafael Llanes Argüelles, que aportó la mayor parte del capital. Inicialmente se unieron aportando 40.000 pts cada uno. Las aportaciones posteriores fueron desiguales.

La empresa se dedicaba a la compra de manteca corriente, que deslechaba y envasaba en latas de 200 y 400 grs. y de 2, 4 y 6 Kgr. con y sin sal.

En los primeros años de rodaje tuvo problemas con Mantequerías Arias, que subió los precios a los ganaderos para evitar la instalación de la nueva industria.

Su primera actividad fue la compra de mantecas en los mercados semanales; posteriormente pasó a la recogida de natas, rebajando su actividad en el mercado de mantecas. El desarrollo de esta actividad fue difícil ya que en la comarca existían desnatadoras de Angel Arias. En los años anteriores a la Guerra Española aún había en la zona pequeñas mantequeras familiares que compraban las mantecas en los mercados, las salaban y enlataban. Únicamente Arias y luego la Mantequera de Tineo recogían natas.

Las dificultades que atravesó llevó a los socios a dirigirse a Marcelino Rubio en Villajer de Lacedana, cerca de Villablino (León), que por entonces andaba buscando socios productores de mantecas para vender en Madrid. La gran expansión de esta firma se produjo a raíz de su entrada como socio que les permitió vender sus productos en Madrid y en toda España a través de su propia red comercial y de la de Mantequerías Leonesas.

Poco después Mantequerías de Tineo abrió mercado a sus productos en el Marruecos Español en base a las mantecas saladas.

La colaboración con Marcelino Rubio permitió la expansión de la recogida, que hasta entonces era muy reducida, mediante la instalación de un número mayor de desnatadoras. En estos momentos su área de recogida se extendió a Tineo, Luarda, Salas, Cudillero y Belmonte. La cámara de frío también se instaló en las mismas fechas.

En la Feria de Gijón de 1929 la Mantequera de Tineo obtuvo un premio por sus productos: quesos y mantecas. En el recinto de la Feria instaló una máquina de elaboración de manteca centrífuga. La primera marca de sus productos, antes de la Guerra, fue "Imperial", que tenía registrada.

Elaboraba mantecas saladas y dulces, las primeras se destinaban a la exportación a América y a su venta en Andalucía y Marruecos.

Muy poco antes de la Guerra, en los años 28 y 29, inició la fabricación de quesos en cantidades significativas; elaboraba productos de tipo europeo, en especial holandés, del que había gran demanda. Fue la primera mantequera de occidente que inició la fabricación de quesos. En estas fechas trajo técnicos extranjeros, primero Faber y más tarde Broesman, para su fabricación. Estos técnicos trabajaron después en otras empresas.

La guerra y la posguerra

Para la elaboración de quesos tipo europeo necesitaba pasteurizar la leche, por lo que muy poco antes del inicio de la contienda importó un pasteurizador, que se quedó durante mucho tiempo en el puerto de Santander. Finalmente se instaló una vez que Asturias y Santander estuvieron en la zona nacional y empezó a funcionar antes del final de la Guerra, siendo uno de los primeros del occidente asturiano.

La fábrica estuvo parada durante la época en que el occidente de Asturias estuvo en la zona republicana. Cuando Tineo pasó a la zona nacional se puso de nuevo en marcha; la primera actividad consistió en llevar leche líquida a Oviedo utilizando carreteras secundarias, ya que las zonas intermedias pertenecían a la República.

Muy pronto se puso de nuevo en marcha la fabricación de mantequilla y queso. Una vez abierto el paso de León se empezó a mandar producción a Sevilla, desde donde los camiones subían aceite y naranjas. Esta actividad resultó muy beneficiosa. En Sevilla tuvo un representante y venta directa al público. Muy poco después, en la posguerra, tuvo representantes en casi toda España. Entre sus clientes figuraban numerosos pasteleros. En estos años se especializó en la producción de mantecas saladas para Andalucía.

En general la época de la Guerra y la inmediata posguerra fue muy buena para los mercados de mantecas y quesos a pesar de la intervención de la CAT y la empresa atravesó una época de beneficios.

Antes de la Guerra los transportes se realizaban en camiones. Pasada la contienda la CAT compró camiones para transportar víveres y los alquilaba a los fabricantes. En cuanto a la recogida toda era con vehículos propios.

La bonanza de la época llevó a los socios iniciales a transformar la Mantequera de Tineo en Sociedad Anónima en el año 1940, con un capital social de 2.050.000 pts que, tras sucesivas ampliaciones pasó a 40.000.000 pesetas que alcanzaba en el momento de su venta.

La buena situación del mercado del final de la Guerra española se continuó con la II Guerra Mundial, que subió los mercados. Tanto antes como después de la Guerra europea, la Mantequera de Tineo mantuvo buenas relaciones con industriales alemanes, país de donde importó tecnología, maquinaria y a donde mandó gente a prepararse. Poco después de la contienda volvió a comprar parafina en Alemania.

Durante la posguerra se vio obligada a recurrir al mercado negro para abastecerse de hojalata para los envases.

En el año 1950 la Mantequería de Tineo compró casi la totalidad de la Mantequera de Riera, pasando a tener la totalidad en poco tiempo.

Las décadas de los sesenta y setenta

Sus inversiones principales tuvieron lugar al final de los años cincuenta y en la década de los sesenta. En aquella época, entre otras cosas, se pusieron las desnatadoras en la fábrica, ya que la leche destinada a quesos se desgrasaba parcialmente, debido a la costumbre autorizada y generalizada de la época de añadir grasas no lácteas a los quesos. Para éstos tenía una pequeña recogida de leche.

Hasta la prohibición de mezclar grasas no lácteas en quesos, esta firma compraba natas a las empresas fabricantes de queso que tenían sobrantes grasos.

La recogida de natas mayoritaria se mantuvo hasta la mitad de la década de los sesenta. A partir de ese momento tuvo que pasar a recoger leche, obligada por la entrada en Asturias de la empre-

sa gallega Arjeriz y, poco después, la transformación a leche líquida de la recogida de Arias. Durante mucho tiempo mantuvo recogidas mixtas de nata y de leche.

Cuando en los años sesenta se desató la “batalla de la margarina” entre los industriales, la Mantequera de Tineo mantuvo una postura neutral que llevó a uno de sus accionistas, Ramiro Mon, a la Presidencia del Sindicato de Industrias Lácteas Asturianas, puesto que mantuvo cuando éste se transformó en Asociación de Industrias Lácteas Asturianas. En 1990 fue nombrado Presidente Honorario y vitalicio de la misma. Murió a principio de los noventa.

Cuando al final de la década de los sesenta se planteó la instalación de centrales lecheras en Asturias, los socios de Mantequera de Tineo optaron por participar en el proyecto de Granja La Polesa, juntamente con otros 30 industriales lácteos y recogedores de leche.

En la década de los setenta la Mantequera de Tineo contaba con unos 25–30 trabajadores y tenía una recogida superior a 2 millones de litros anuales, llegando en algunos años a 3 millones. Por aquel entonces su gama estaba formada por mantequilla, quesos duros y leche pasteurizada. Al principio de los años ochenta su recogida pasaba de 4 millones de litros anuales.

Por estos años se quedó con la instalación en Canero de Gabarrón, fabricante de lactosa, lo que contribuyó al incremento de su volumen de leche. Dedicó este establecimiento a la producción de quesos.

En el mes de marzo de 1987, tras un período de declive incrementado en la segunda mitad de 1986 cuando cerró la planta de queso de Canero, la mayoría de los socios de Mantequería de Tineo vendieron el 82 % del capital de la empresa a una firma de cafés, Cafés el Gallego, que contaba con instalación de tostadero y molturación en Tineo. Sus ventas en 1984 y 1985 fueron de unos 250 millones de pesetas cada uno, y disminuyeron ligeramente en el 86. Las marcas que utilizaba la empresa en el momento de la venta eran “Imperial” y “Esva”.

Al final de los años ochenta su volumen de ventas era 340 millones y las marcas con las que trabajaba eran “Esva”, “Imperial” y “Peña Manteca”. En 1989 produjo unos 340 Tn de queso.

Desde entonces, Cafés el Gallego realizó distintos intentos de relanzamiento de la producción de queso y algunas inversiones

en maquinaria. En los años noventa cerró las instalaciones definitivamente, abandonando la actividad láctea. A mitad de 1995 existían conversaciones con SODIBER S.A. ⁴ para el transpaso tanto de sus instalaciones como de su antigua recogida.

7. LOS QUESOS DE LA PERAL: ANTONIO LEÓN

Cabe destacar que, al contrario de lo sucedido con las demás firmas queseras reflejadas, la empresa de Antonio León se instaló en un Concejo donde no existía tradición de quesos azules. En la zona próxima los quesos típicos forman parte de la familia del “Afuega'l pitu”, de difícil conservación.

Los inicios de la empresa

La fábrica fue creada en La Peral como instalación industrial por Antonio León en 1923, según consta en el acta del Ayuntamiento. Anteriormente Antonio León tenía otra pequeña fábrica con un hermano suyo del que finalmente se separó. Esta primera fábrica se había montado unos 4 o 5 años antes. Por lo tanto, la actividad de esta familia en el sector se inició entre 1915 y 1920.

La presencia anterior en el sector lácteo explica el galardón que el año 1923 consiguieron los productos de Antonio León en el Concurso Nacional de Madrid: medalla de Plata y Diploma de honor.

El único producto elaborado era el queso azul, tipo picón, para el que siempre ha contado con leche proveniente de ganado de montaña.

En las reseñas de la revista “La Industria Pecuaria” sobre la feria de Gijón de 1929 se hace una referencia a los quesos azules presentados por Antonio León de La Peral. También en 1929 consiguió un premio en la Exposición Universal de Sevilla ⁵.

Desde el principio los quesos se vendieron con el nombre de “Antonio León”, aunque muy pronto se conocieron con el nombre del lugar donde se elaboraban, “La Peral”.

⁴ Empresa de capital francés, de SODIAAL (marca Yoplait), que aglutina a la mayoría de las antiguas franquiciadas de la cooperativa francesa, una vez que esta las compró. Forma parte del grupo de las mayores empresas lácteas españolas.

⁵ Este nunca ha obrado en poder de la familia propietaria, ya que se lo quedó el distribuidor que tenía en Andalucía.

En esta época se inició el establecimiento de la red de distribución, que se configuró en base a representantes. Posteriormente éstos fueron desapareciendo hasta quedar sólo el de Madrid.

Así pues, hasta la Guerra Civil esta empresa familiar conoció una época de auge y sus productos llegaron a venderse en bastantes zonas. Sin embargo los volúmenes de leche trabajados fueron mucho menores que los de otras firmas a las que aquí se ha hecho referencia. En aquella época no llegaron a pasar de los 400 litros de leche recogidos diariamente. Durante el tiempo que el Concejo en la zona republicana, la fábrica estuvo cerrada y fue convertida en cuartel. Al terminar la contienda volvió a ponerse en marcha.

De la posguerra hasta la actualidad

El trabajo de esta empresa continuó sin apenas alteraciones en la posguerra, siguiendo su ritmo de producción. Contrariamente a lo detectado en otras firmas, que aprovecharon el buen momento para conseguir beneficios en la producción de mantequillas y quesos de otros tipos, Antonio León mantuvo la misma gama y casi los mismos volúmenes de leche. En 1980 trabajaba unos 700 litros diarios. En todo este período ha mantenido su carácter familiar, con sólo dos o tres empleados.

Ahora tiene la marca “La Peral”, ya que por este nombre se les conocía, pero en la etiqueta continúa el nombre de “Antonio León”, nombre con el que también figura la empresa en los listados de industrias lácteas.

En este tiempo la empresa ha cambiado de manos dentro de la misma familia: a Antonio León le sucedió su hija Luisa y a ésta su hijo Luis Alvarez en 1973.

El crecimiento y ligera diversificación de la empresa se ha producido desde que su gestión está en manos de los nietos del fundador. En la década de los ochenta los volúmenes de leche trabajados pasaron de unos 700 a los 3.000 litros diarios. Este incremento ha exigido la expansión de las líneas de recogida y favoreció algunos conflictos con otras firmas que recogían en la zona.

Al principio de los noventa sus relaciones con las fábricas grandes cercanas eran buenas y existía una buena colaboración que se mostraba por ejemplo en la recogida de los sobrantes por parte de Nestlé, LACTAVISIA...

Respecto a la competencia entre las industrias por el abastecimiento de leche, la posición de la fábrica de La Peral, como otras de su tamaño, está en la retaguardia. Tiene unos 50 ganaderos abastecedores, bastante estables, de los cuales la mitad no tenía frío al final de los ochenta. Los tanques eran propiedad de la empresa y la recogida se realizaba en bidones.

En estos años ha aumentado la gama de productos. Hacia 1985 inició la preparación de queso azul batido en tarrinas, producto que tuvo mucha aceptación, y en 1989 el queso de nata.

Esta diversificación obligó a algunas inversiones, como el pasteurizador. La fabricación del queso de nata coincide además con el traslado a la nueva fábrica, ya fuera de la vivienda familiar. Esta inversión, con ayuda de la CEE, ha sido la mayor de las realizadas por la firma desde su fundación. Entre las realizadas anteriormente la más importante fue el alicatado de la fábrica.

Al principio de los años noventa era una de las principales empresas acogidas al Plan de Quesos Artesanos y sus zonas de venta más importantes eran Madrid, Asturias y algo Cataluña.

8. LA FABRICA DE SEVARES

Los orígenes de la familia fundadora

Manuel Granda fue el cuarto hijo de Felipe Granda y Martina Joglar, nacido el 20 de marzo de 1895 en Samalea. Ese mismo año la familia se trasladó a Villar de Huergo (Los Llanos), donde estableció un comercio. Después de algún otro traslado, Felipe y Martina se ubicaron definitivamente en Sevares, en la casa actual de la familia Granda, donde montó su comercio en 1908.

Por aquella época, los hermanos mayores habían emigrado a México, mientras Manuel asistía a la escuela nocturna y trabajaba en el comercio familiar, donde ya se había abierto una carnicería. Cuando en 1910 murió Felipe Granda, su mujer se hizo cargo del negocio y dos años después, en 1913 Manuel se fue a México siguiendo los pasos de sus hermanos. La madre y la hermana alquilaron la carnicería y suspendieron la compra de manzana que venía realizando la familia; continuaron con la tienda de comestibles y aceptaron huéspedes en su casa.

En México Manuel se dedicó, entre otras cosas, a la compra de ganado con su hermano. La Revolución Mexicana les obli-

gó a suspender sus actividades, les fueron incautados los bienes y sus dos hermanos murieron, uno de ellos como general zapatista. Mientras tanto, su madre y su hermana fueron saliendo adelante con la tienda, pero, tras una serie de desgracias familiares, la madre le pidió su regreso.

En España de nuevo, Manuel se hizo cargo del negocio familiar, suprimió el pequeño bar y construyó un nuevo local para la carnicería y matadero. Decidió modernizar el comercio, mientras inició la compra de productos típicos de la zona (manzanas, avellanas, castañas, tila, ..). Pronto empezó a fabricar embutidos, envasando chorizos en latas al vacío. Ya en este momento el desarrollo de los negocios familiares exigió la contratación de trabajadores externos (llamados "colaboradores" por la familia). En 1930 inició un negocio de venta de manzanas a Madrid que se saldó con un fracaso económico.

Por aquellos años Manuel, aunque nunca participó activamente en política, se mostraba firme partidario de la República frente al sistema monárquico.

Inicio del trabajo en el sector lácteo

En 1927 Manuel Granda inició la compra de mantecas, pero fue en 1930 cuando se produjeron los acercamientos más importantes al sector lácteo a través de la colaboración con Oscar Fernández, de Borines, y con la fábrica Hijos de Velarde, de Salas, para las que recogía mantecas al principio y luego también natas, tras la instalación de desnatadoras. La compra de mantecas la hacía principalmente en Cangas de Onís. Tanto las natas como las mantecas se remitían a la firma Hijos de Velarde, sin realizar ninguna actividad transformadora por su cuenta.

En 1932 se afianzó la presencia de Manuel Granda en el sector lácteo a través de la instalación de una fábrica en sociedad con la firma Hijos de Benigno Gil, de Gijón. Esta empresa contaba con una tienda en Madrid "La Suiza Española" y con almacenes de coloniales en diversos puntos estratégicos de Asturias, uno de ellos en Gijón. En mayo de ese año salía para Madrid la primera partida de mantequilla fabricada en Sebares.

Tras la crisis definitiva de la fábrica Hijos de Velarde, la sociedad montada entre Granda e Hijos de Benigno Gil se quedó las desnatadoras y parte de la maquinaria, entre otras cosas la cámara de frío.

A partir de entonces la fábrica de Sevares contaba con toda la maquinaria necesaria para la limpieza, malaxado y envasado en latas de manteca (dulce y salada). Ya comercializaba la manteca en toda España, pero sobre todo en Andalucía, lo que fue posible gracias a la red comercial de Hijos de Benigno Gil y a los distribuidores contactados.

Un exceso de existencias en el verano siguiente llevó al cierre de la fábrica, lo que supuso la suspensión de la compra de nata y el primer conflicto con los ganaderos.

La consolidación de la actividad láctea. Los quesos, primera expansión

En 1933 la crisis en el mercado de mantecas llevó a plantear la fabricación de quesos, cuya venta evitaría el paro en la recepción de leche y en la actividad de la fábrica. La firma Hijos de Benigno Gil no se integró en esta nueva actividad, que se puso en marcha bajo la responsabilidad exclusiva de Manuel Granda. Esta nueva producción exigió importantes modificaciones e inversiones; entre ellas la construcción de nuevos edificios para instalar las cubas, cuevas de maduración y, sobre todo, una nueva organización para la recogida diaria de leche entera frente a la recogida semanal de natas.

Desde el principio elaboró queso azul, el tradicional de la zona, además de nata y bola, que presentaban más dificultades técnicas. Parece que la consecución de una calidad homogénea supuso un problema importante. En concreto para la fabricación del queso de bola, extraño en Asturias, contrató a un asturiano que había estudiado en Holanda, Ulpiano G. del Valle, vendedor de cuajo y que fue quién asesoró a los fabricantes del oriente asturiano sobre la elaboración de este producto.

Desde el inicio de la fabricación de quesos estableció la marca "Flor de Sevares", que hubo que situar en el mercado.

Otro logro importante de los años treinta, en cuanto a la distribución, fue lograr el transporte de la manteca en trenes de viajeros, lo que facilitó su distribución, ya que los de mercancías utilizados inicialmente funcionaban muy mal y causaban muchos problemas en un producto tan perecedero.

Paralelamente, la actividad de la tienda familiar había ido creciendo, ya que, a la vez que se recogía la leche y la nata se distribuían mercancías, piensos y abonos. Pronto se instaló una sucursal en Arriondas, que luego se trasladó a Fíos.

Una idea de la gran importancia de esta fábrica en los años anteriores a la Guerra Civil española la dan los volúmenes trabajados: en el año 1932 en el mes de julio se manejaron 35.000 litros de leche, en agosto 52.000 y en octubre 77.000 (en este año la recogida era de nata y la cifra dada es el equivalente en leche líquida). Los precios pagados eran de 0'25 pts. el litro. Posteriormente, la fabricación de queso permitió subir algo estas cifras y, sobre todo, estabilizarlas.

Las zonas principales de venta de quesos eran: Madrid, Valencia, Murcia, Cartagena, Sevilla y Santander. La tienda "La Suiza Española", a la que se enviaba mercancía diariamente, seguía siendo el mejor cliente de la mantequilla, aunque también se vendía en el resto de España. Dadas las diferentes características de ambos productos, las redes de comercialización eran distintas, aunque confluyentes.

En la misma zona recogían también Mantequerías Arias y Adolfo del Valle. Mientras con el primero se estableció una competencia importante, no pasó lo mismo con el segundo, ya que se respetaban mutuamente las zonas de influencia.

La etapa de la Guerra Civil Española

Al estallar la Guerra Civil el concejo de Piloña quedó en zona republicana, al igual que la mayoría de Asturias, y se cortaron sus conexiones con Castilla, en la zona nacional desde el principio. En un primer momento las cantidades de mantequilla y queso que se encontraban en las cámaras fueron incautadas para la alimentación de la población, al igual que las existencias de las dos tiendas; a cambio se dieron los correspondientes albaranes para un cobro posterior que nunca tuvo lugar.

Manuel Granda quedó en libertad para dirigir la fábrica, en la que se suspendió la fabricación de queso y mantequilla para destinar la recogida de leche al abastecimiento de la Cuenca Minera y de los Hospitales. Este cambio de actividad le llevó a traer un homogeneizador de Santander y a intentar hacer un depósito de cemento que nunca se concluyó.

La fábrica de la familia Granda, al igual que la vecina de Adolfo del Valle en Infiesto, pasaron durante esta época a formar parte del "Comité Comarcal de Piloña de Industrias Mantequeras y Central Eléctrica", que controlaba su actividad.

Cuando el Gobierno regional republicano se vio obligado a salir de Asturias intentó trasladar a Valencia la mayor parte de los bienes de equipo. En la fábrica de Sevares esto se tradujo en el desmontaje de la maquinaria que fue trasladada a Gijón para su embarque, que nunca tuvo lugar.

La caída de la república en Asturias supuso la vuelta a la normalidad de la fábrica, que quedó en manos de sus antiguos dueños a todos los efectos. Se reinstaló la maquinaria y comenzó de nuevo la fabricación de queso y mantequilla, abandonando la leche líquida. Volvió a utilizarse la marca "Flor de Sevares" y, aún durante la Guerra, la gama de productos se amplió a dulce y mermelada de manzana, que se habían empezado a producir en 1936.

Ya con Asturias en la zona Nacional, Manuel Granda hizo en solitario la nueva etapa, sin renovar su colaboración con la firma Hijos de Benigno Gil.

Antes del final de la Guerra, a mediados de 1939, Manuel Granda conoció a un grupo de catalanes, personajes del sector lácteo que habían huido de la Barcelona republicana y, antes de su caída en el bando nacional, andaban recorriendo el norte español en busca de productos y proveedores estables para el comercio de Barcelona.

La Posguerra. Constitución de RILSA

En diciembre de 1939 la empresa de Manuel Granda se transformó en Sociedad Anónima, separando la producción de dulce de manzana, cuya fabricación se trasladó a Granja Asturias S. A., situada en Villamayor. Era la preparación para el proceso de fusión con otras firmas que pudiesen aportar soluciones a algunos de sus principales problemas.

El convencimiento que Manuel Granda tenía acerca de la necesidad de asegurarse mercados le llevó a asociarse con los recién llegados comerciantes catalanes, constituyendo el 4 de febrero de 1939 la firma ILSA (Industrias Lecheras SA) en la vecina localidad de Nava, ante el notario Fernando García Mariño. El primer Consejo de Administración lo formaron: Enrique Balcazar Sevilla, Presidente; Buenaventura Plaja Coll, Secretario y Antonio Cerquera Trave y Manuel Granda Joglar como vocales, éste último además era gerente. Buenaventura Plaja, abogado de Barcelona, posteriormente jugó un papel im-

portante en el conjunto de la industria láctea española, ocupando importantes puestos en el Sindicato Vertical y en la Comisión Nacional Lechera. La existencia de otra sociedad con las mismas siglas en Madrid obligó a cambiar el nombre, lo que se hizo por escritura el 14 de enero de 1940, pasando a denominarse RILSA (Reunión de Industrias Lácticas SA).

En febrero del mismo año esta sociedad absorbió a Lecherías de Seo de Urgel, del Valle de Arán, y Mantequerías Llivia, con lo que aumentó el número de socios. Posteriormente se crearon nuevas sociedades, dando entrada a socios locales: Quesería San Simón SA en Villalba (Lugo), Quesera del Valle de Esgueva en Peñafiel (Valladolid) y Queserías de Castilla SA en Leganés (Madrid). Este conjunto de empresas siempre mantuvo muy buenas relaciones con la Administración.

Durante la posguerra la obligación de entregar leche para el abastecimiento público fue un inconveniente que sufrieron todas las empresas. Entre 1943 y 1948 para RILSA esto supuso más del 40 % de la recogida. En estos mismos años tenía que utilizar guías para los quesos y mantequillas. Además suministraba a sus ganaderos abonos y piensos.

En general en esta época tuvo muchos problemas para la importación de maquinaria y algunas materias primas como fermentos y cuajos o colorantes. Se hacía necesario reparar la vieja maquinaria y era frecuente copiar las máquinas extranjeras, que se encargaban a los artesanos del pueblo. El almacenamiento de leche lo hacía en depósitos vitrificados. Por otro lado, la manera de obtener alguna máquina de importación o camiones era a través de los exportadores de cítricos.

Como medio de transporte hasta el año 40 utilizó el ferrocarril y a partir de ahí camiones propios o alquilados. En el año 1944 los reducidos cupos de la gasolina y gas-oil obligaron a instalar gasógeno en los camiones.

La Segunda Guerra Mundial abrió un nuevo período de auge para la industria láctea dedicada a transformados industriales y la nueva empresa atravesó un momento en el que "prácticamente le arrancaban los productos de las manos"⁶. La buena infraestructura con la que contaba permitió a RILSA aprovechar bien esta oportunidad.

La constitución de RILSA dio lugar a un cambio en la dirección de la fábrica de Sevares, Manuel Granda cedió la dirección

⁶ Cita textual de la entrevista con Isidro Prieto.

de la fábrica a su sobrino José Isidro Prieto, mientras que de las relaciones exteriores, compras de leche y contactos con los industriales se ocupaba el catalán José Dolsa. Ambos pasaron por la dirección durante las distintas etapas de pertenencia de la fábrica a las empresas RILSA, M-G, URSINA y Nestlé.

RILSA y las sociedades afines siempre distribuyeron sus elaborados a través de la comercial Massanes y Grau SA que, radicada en Barcelona, tenía delegaciones y representaciones por toda España. No tenía tiendas propias, sino almacenes de venta a almacenistas y detallistas.

Ferrer Regales (1963) identifica a RILSA como una de las principales fábricas asturianas en 1945, conjuntamente con Arias. La cantidad recogida por la empresa en 1959 era de 25.000 litros de leche diarios, la segunda en el Principado. En 1960 le atribuye 47 puestos de recogida de leche de los 207 que se identificaban en Asturias en la época. RILSA contaba con instrumentos para el análisis de la leche en estos puestos de recogida, llevaba un control diario de los litros entregados y realizaba el pago mensualmente.

Este incremento en los volúmenes de leche trabajada se debió en gran parte al proceso de concentración registrado en las comarcas orientales, protagonizado por RILSA. En la práctica esta empresa absorbió la actividad de numerosas pequeñas instalaciones de queseros de la zona que renunciaron a hacer quesos y pasaron a recoger la leche líquida para venderla a RILSA. La mayoría de ellas desaparecieron como industrias, no volviendo a elaborar queso. Entre los pequeños industriales afectados figuran varias familias de Nava, algunas fábricas instaladas antes de la Guerra, una en Lieres, etc.

Manuel Granda por su parte trasladó la fabricación de dulce y mermelada de manzana a Villamayor en 1939, al transformarse la empresa familiar en Sociedad Anónima, ampliando poco después su gama de productos con jugos concentrados y caramelos. También hizo inversiones en ganado y agricultura, llegando a poner en marcha un criadero de nutrias. Granja Asturias SA, nombre con el que se conocía la instalación de Villamayor, se constituyó pronto en Sociedad Anónima, entrando como socios personas del grupo RILSA. Se nombró director a Enrique Bernat, quien acabó comprando su participación a los demás socios para, posteriormente, lanzar el “Chupa Chups”.

La gama de productos de esta fábrica posibilitó la utilización de leche en polvo, que conseguía en las instalaciones de Sevares y en la fábrica que Arias estableció en Arriondas.

El proceso de concentración e internacionalización: M-G, URSINA y Nestlé

Entre los socios iniciales de RILSA estaba la firma Massanes y Grau SA, que contaba con establecimientos bastante conocidos en Barcelona. El nombre de esta empresa, "M-G", sería adoptado poco después como marca para el conjunto de los productos del grupo. En la práctica esto ya suponía una concentración de carácter comercial. En 1964 RILSA absorbió a todas las sociedades del grupo, además de la comercial M-G, adoptando la empresa resultante la denominación Massanes y Grau. Este paso dio forma jurídica a una concentración que ya funcionaba. Fue el primer paso en la concentración de la empresa, lo que realmente consiguió darle una proyección nacional.

En esta época los volúmenes de recogida de leche no subieron apenas. El estudio realizado en 1968 por los franceses Bertrand y Guillaumaud da unas cifras de recogida diarias referidas al período 1962-67 de 30.000 litros.

La gama de productos elaborados por M-G era muy amplia y se producía en fábricas situadas en diferentes regiones: Asturias, Galicia, Baleares, Cataluña y Castilla-León. Entre esta gama de productos figuraban mantequilla, diversos dulces de manzana, los quesos del Caserío, quesos de bola, de crema de nata y tipo manchego, San Simón....etc.

El desarrollo adquirido por M-G y la conveniencia de ampliar la gama de productos, llevó a los socios de RILSA a plantearse la colaboración con alguna empresa que tuviese marcas conocidas en el mercado mundial, antes de crear marcas propias.

Hacia 1965-66 la multinacional suiza URSINA entró a formar parte del capital de M-G, comprando inicialmente el 50 % del capital. Después de una serie de ventas sucesivas de acciones llegó a ser mayoritaria, para, finalmente, quedarse con la totalidad. URSINA aportaba la condensada "LORSO" y la leche maternizada "GUIGOZ". La entrada de Ursina en M-G y el nombramiento de Jean Pierre Cellier como Director General varió sustancialmente toda la organización de la empresa, aunque se man-

tuvo la marca e inicialmente no se apreciaron cambios en la gama de productos.

Las multinacionales Néstlé y URSINA, ambas de origen suizo, mantuvieron una buena colaboración antes de la compra de la segunda por parte de la primera. Gracias a esta colaboración la firma Néstlé condicionó su entrada en Asturias a su compromiso de no quitar recogida a M-G y esto llevó a que su estrategia de penetración se basase en la compra de líneas de recogida y no en la negociación directa con los ganaderos.

La gama de productos se fue abriendo y los volúmenes de leche recogida también aumentaron. Según datos de 1973 se recogían 18 millones de litros al año (cerca de 50.000 diarios), la fábrica contaba con 175 trabajadores y sus producciones eran: leche maternizada, leche en polvo desnatada, mantequilla, queso duro no cocido y suero en polvo.

Los volúmenes recogidos continuaron aumentando a lo largo de la década de los años setenta; en 1976 era unos 30 millones. Mientras, el número de trabajadores iba disminuyendo. La gama de productos también se amplió algo estos años, produciéndose algo de leche pasteurizada y bebidas lacteadas, según consta en los datos del Gobierno Autónomo Asturiano. Sin embargo, estas producciones se abandonaron pronto. En los últimos años de la década las cifras de leche elaborada disminuyeron, situándose desde entonces en el entorno de los 18 millones de litros.

Al final de esta década, en 1978, se registró oficialmente la propiedad de Néstlé sobre la fábrica de Sevares. Esta última venta a la multinacional Néstlé vino definida por cuestiones de mayor rango que las que nos ocupan. La crisis de URSINA llevó al Gobierno suizo a negociar su adquisición por parte de Néstlé. Esta operación, que afectó a empresas de diferentes países, supuso en nuestro caso la adquisición de todo el grupo M-G español por Néstlé, firma que inicialmente no tenía vocación quesera, sino que se movía en otra gama de productos.

También por parte de Néstlé se respetó la marca M-G, que hoy aparece incorporada para los quesos y mantequillas a su gama final. En general esta firma respetó igualmente la gestión de la fábrica de Sevares y la mayor parte de su gama de productos, en especial los que tenían mas personalidad. Algunas producciones como la leche en polvo se integraron en la producción conjunta.

También se produjo una readaptación de las zonas de recogida; las comarcas más orientales quedaron bajo la influencia de la

fábrica de La Penilla y desde Villaviciosa se abandonaron las recogidas en Lugo a favor de la fábrica de Villalba.

La integración total del conjunto de productos M-G en Nestlé se hizo poco a poco. Al principio de la década de los ochenta a las producciones ya tradicionales de la fábrica de Sevares se sumaron los “potitos” infantiles. Desde entonces la producción se especializó en estas producciones y en los quesos.

9. LA MANTEQUERA DE VILLAVICIOSA

Los Inicios

La firma conocida actualmente como Mantequera de Villaviciosa inició su andadura como Mantequera de Amandi, nombre del lugar donde se ubica la fábrica.

Fue fundada como firma individual por Enrique Alvarez, de Amandi, en 1929. Es muy probable que la actividad de Enrique Alvarez en el sector lácteo fuese anterior, ya que ese mismo año aparece en las reseñas de la revista “La Industria Pecuaria” con diferentes galardones para una gama bastante amplia de productos, tanto en la Exposición Universal de Sevilla, bajo el nombre de “Enrique Alvarez”, como en la Feria de Gijón, para la Mantequera de Amandi. Lo que indica, al menos, una cierta experiencia dentro del sector. Enrique Alvarez tenía ganado, con el que también consiguió diversos premios, pero su actividad inicial no estaba ligada a la ganadería, sino al comercio.

La escritura de la adquisición del terreno donde ahora se encuentra la fábrica, que luego fue Mantequera de Villaviciosa, está fechada el 10 de octubre de 1925, a nombre de Enrique Alvarez. Posiblemente la fabricación se inició por estas fechas.

Esta firma siempre estuvo orientada a la producción de quesos y, por lo tanto, su recogida fue desde el primer momento de leche líquida. Inicialmente la recogida se limitaba al término municipal de Villaviciosa, con una media diaria de 600 litros. Al ser muy pequeña la ruta de recogida los problemas derivados del transporte eran mucho menores.

Los volúmenes trabajados aumentaron a buen ritmo y en 1934 ya se recogían 2.000 litros diarios de media.

La Mantequera de Amandi fue una de las empresas asturianas que antes de la Guerra contó con una gama más variada de productos. Si nos atenemos a las reseñas de las ferias mencionadas más arriba encontramos que Enrique Alvarez consiguió en

Sevilla premios por su manteca, su manteca salada, su caseína en polvo y sus quesos de pasta consistente no cocida, imitación de los extranjeros. Esta es la primera mención encontrada referente a la producción de caseína en Asturias.

En la Feria de Gijón de 1929 se presentó con el nombre de Mantquera de Amandi, regida por Enrique Alvarez, y acreditada en la fabricación de quesos y mantecas. Según consta en las reseñas de prensa de dicho acontecimiento, la Mantquera de Amandi elaboraba diversas clases de quesos de Roquefort, Port de Salut, nata, bola, doble crema, manteca y dos tipos de caseína. En Gijón esta firma presentó la manteca en tarrinas de cartón parafinado, lo que supuso una innovación importante.

Los altos niveles tecnológicos de esta empresa en aquellos momentos explican que Adolfo del Valle, de la fábrica de Madelva en Infiesto, la eligiese para trabajar en ella unos meses con objeto de aprender la elaboración de nuevos productos.

Desde el principio esta empresa dio una utilidad económica a los sueros. En estos años ya tenía una granja de cerdos para su aprovechamiento.

El auge a partir de la posguerra

En 1939 su fundador decidió transformarla en Sociedad Anónima, con un capital fundacional de 500.000 pts y razón social Mantquera de Amandi SA. Las acciones eran propiedad del consejo de administración, integrado por Francisco Rocés González, Luis del Campo Valdés-Hevia, Julián García Fernández y Enrique Alvarez Medio.

El capital aportado en la transformación permitió acometer una serie de mejoras que, a su vez, posibilitaron un aumento de la cantidad de leche trabajada y el aprovechamiento de la buena marcha de los mercados. En 1948 se había alcanzado un volumen de 6.000 litros diarios. Durante estos años la industria pudo aprovechar los buenos años para la industria mantquera derivados de la II Guerra Mundial y las condiciones de la posguerra española que facilitaron estos negocios.

En estos años de la posguerra inició la producción de quesos de tipo manchego con leche de vaca exclusivamente. También en estos años instaló algunas desnatadoras para la recogida en las zonas más alejadas, mientras en las cercanías mantenía la recogida exclusiva de la leche necesaria para los quesos.

El estancamiento de los años cincuenta

Desde 1949 hasta 1959, toda la década de los años cincuenta, la empresa atravesó una época de estancamiento debido a la gestión que se llevó a cabo. En todo este tiempo no se renovó el utillaje ni la maquinaria y la industria quedó muy anticuada. Los volúmenes trabajados disminuyeron y se resintió la calidad de los productos, cuya gama también se vio limitada.

En 1959 los socios decidieron vender la totalidad de las acciones de la empresa. Los nuevos accionistas eran diversos vecinos de Oviedo y Villaviciosa, en su mayoría industriales. El nuevo consejo de administración quedó constituido por: Manuel Fuertes Pérez, militar vecino de Oviedo, Presidente; Germán Tuya Martínez, industrial de Villaviciosa, Secretario y los vocales Avelino Tuya Sánchez, industrial de Villaviciosa que pasó a ser Director Gerente, Arsenio Tuya Sánchez, industrial de Villaviciosa y Pedro Fernández Vigil, presbítero de Villaviciosa.

El auge de las décadas de los sesenta y setenta

Los nuevos accionistas y el Consejo de Administración acordaron entre las primeras medidas elevar el capital social a 1.500.000 pesetas, cambiar el nombre de Mantequera de Amandi por el de Mantequera de Villaviciosa SA y efectuar una mejora y ampliación de las instalaciones con un pasteurizador de leche, una cuba de cuajado, prensas de quesos y cámaras frigoríficas de conservación de mantequilla. Los efectos de la nueva política se dejaron sentir pronto y en 1963 la recogida media alcanzaba 15.000 litros diarios. Ese mismo año se realizó una nueva ampliación de capital hasta 3.000.000 pts.

En 1965 la fábrica alcanzó 20.000 litros de leche diarios. Ese mismo año el Consejo de Administración decidió instalar una nueva fábrica en Tordesillas (Valladolid), especializada en la elaboración de queso de oveja. Los volúmenes siguieron subiendo y en la primavera de 1966 la fábrica de Tordesillas trataba 18.000 litros diarios de leche de oveja y la de Villaviciosa llegaba a 28.000 litros diarios de vaca.

La instalación de la fábrica de Nestlé en la misma localidad permitió a esta empresa vender sus sueros establemente desde 1968. Poco antes, en 1965, había abandonado definitivamente la producción de caseínas a la vista del desarrollo del mercado. La

forma en que tuvo lugar la entrada de Nestlé, comprando la fábrica de El Molinero y su recogida, evitó cualquier conflicto entre ambas.

En los años comprendidos entre 1959 y 1970 se constituyó también la red de distribución; en ella cabe destacar las delegaciones propias de Valencia, San Sebastián, Alicante y Málaga, mientras en Madrid y Barcelona trabajan con distribuidores. Esta red fue clave para su expansión en el mercado nacional.

Por estas fechas la situación económica de la empresa era óptima y los beneficios acumulados altos. En 1970 el Consejo de Administración decidió realizar una nueva ampliación de capital, que quedó en 15.000.000 pts y abordó una nueva e importante modernización y ampliación de las instalaciones.

Entre las obras y mejoras acometidas entonces destacan los 2.462'6 m² nuevos para naves de conservación y maduración de quesos, de embalaje, de fabricación de mantequilla, así como reformas en las oficinas y servicios. En cuanto a nueva maquinaria, se instalaron centrífugas higienizadoras, refrigerantes de placas de 10.000 litros/hora, depósitos isoterms, fraccionadora de bloques de queso, prensas neumáticas, maduradoras de nata, generadores de vapor y equipos frigoríficos. Con estas inversiones se dio un salto cualitativo muy importante. En 1969 la recogida de la fábrica de Tordesillas se mantenía en 20.000 litros diarios y la de Villaviciosa llegó a alcanzar 40.000 litros y en 1970 el área de recogida abarcaba desde Luanco a LLanera, llegando a Santander en su recorrido oriental.

La década de los setenta también estuvo caracterizada por el crecimiento imparable de la empresa. En 1973 tenía entre 60 y 70 trabajadores y recogía unos 12 millones de litros anuales (unos 33.000 diarios); en este mismo año esta empresa aparece como productora de mantequilla y quesos no cocidos.

Los volúmenes trabajados siguieron aumentando y en la segunda mitad de esta década se registraron volúmenes de leche tratados en momentos punta de 75-80.000 litros diarios, cifras que fueron posibles debido a que se inició la compra de leche cruda a otras empresas de forma coyuntural. Mientras las cifras de trabajadores fueron disminuyendo paulatinamente hasta los 45 actuales.

En 1979 se empezó a hacer queso de mezcla, para lo que se traía leche de oveja de la fábrica de Tordesillas. También en 1979 se acometieron de nuevo inversiones muy importantes para mejoras en la fábrica: nuevas construcciones, mecanización del sistema de

saladeros, aumento de los equipos de pasteurización y de las desnatadoras (hasta alcanzar una capacidad de 16.000 litros/hora), prensas horizontales... Igualmente se aumentó la recogida y se compraron tanques de almacenamiento.

La empresa realizó gran parte de estas inversiones con fondos propios, recurriendo al crédito privado para determinados aspectos. Las únicas ayudas oficiales con que contó fueron las del Polo de Desarrollo.

La Mantequera nunca tuvo tanques de frío de su propiedad, aunque sí pagó siempre más a los ganaderos que tenían frío.

La década de los ochenta: superación de la crisis y nueva venta

Este mismo año, 1979, la Mantequera de Villaviciosa vivió otra crisis muy importante debida a un problema de tesorería en el que se conjuntaron las altas inversiones realizadas, dos impagos por valor de 35 millones de pts. y la pérdida en un incendio de las existencias en cámara, valoradas en 20-25 millones de pts.

Esta crisis causó problemas en el pago a los ganaderos, hecho que fue importante en la modificación de la relación con ellos. Así, esta empresa fue de las primeras entre las ubicadas en Asturias que trató con grupos de ganaderos organizados e incluso llegó a firmar un aval por el valor de la leche recogida en 15 días.

A lo largo de esta última década logró superar la crisis y estabilizar la empresa, aunque su situación financiera era complicada. Finalmente, en el verano de 1989, tanto la fábrica de Villaviciosa como la de Tordesillas fueron adquiridas por la firma Corp. Promotores Europeos S.A. (92'5 % del capital), firma inmobiliaria no relacionada anteriormente con el sector lácteo antes, pero que en 1989, además de esta empresa, compró PRO-LAMANSA, dedicada al queso manchego, y la fábrica de Manzano Hermanos SL en Palencia. Todas estas empresas tenían una situación financiera delicada en el momento de la adquisición. Al principio no se detectó ningún cambio en la gestión. En esta fecha el capital social había alcanzado 200 millones.

Hasta 1985 la leche que recogía era en su mayor parte caliente, pero el proceso de implantación de frío en el campo se ha dado muy deprisa en su área de recogida y a principios de 1990 el porcentaje de frío era del 75-80 % del total de la leche recogida. Las primeras cisternas de recogida las tuvo en 1982.

En los años ochenta el número de ganaderos abastecedores fue bastante estable, situándose en torno a los 1.000, aunque se incrementaron los volúmenes de leche entregados.

Su cifra de ventas en 1989 fue de 1.250 millones, y trabajaba con las marcas "Gavillas", "Princesa", "Principal" y "Regio". En 1991 vendió 1.300 millones de pesetas y produjo 2.800 Tn de queso.

En 1992 la nueva propietaria, Corporación Promotores Europeos S.A., dio marcha atrás en sus inversiones alimentarias cerrando todas sus fábricas. Mantequeras de Villaviciosa se cerró en noviembre de 1992; antes había perdido recogida de leche, cayendo a la mitad su producción de queso (1.400 Tn).

10. LAS LECHERIAS SADI

De esta empresa, que tuvo bastante importancia en Oriente, apenas se ha conseguido información.

Se constituyó en Llanes en 1931, fecha en la que empezó a elaborar quesos y, subsidiariamente, mantequilla.

Llegó a tener 600 abastecedores, cifra importante en la época, y recogía unos 2.500.000 litros anuales.

Durante la época de la posguerra atravesó una buena situación, aunque sufrió directamente la competencia primero de la Granja Poch y luego de Nestlé desde La Penilla.

Durante toda su vida se dedicó a la elaboración de quesos de tipo europeo. La firma cerró en el entorno de 1960 y vendió su marca.