

CAPITULO 3

**LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA
DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX
A LA GUERRA CIVIL**

LA GANADERIA Y LA INDUSTRIA LACTEA DESDE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX A LA GUERRA CIVIL

1. PRINCIPALES RASGOS DE LA SITUACION ASTURIANA

El primer tercio del siglo XX es una época de la historia española rica en acontecimientos políticos que escapan al objeto de este trabajo; de ellos es imprescindible mencionar aquellos que condicionaron la historia del Principado y el desarrollo económico español, en especial en lo que a la industria alimentaria y láctea se refiere.

En los primeros años del siglo XX Asturias era una de las regiones más industrializadas de España en base al desarrollo de la minería, aunque también nuevos sectores habían iniciado el despegue. En las dos últimas décadas del siglo XIX se aceleró el proceso industrializador, alcanzando el ritmo máximo a raíz de la pérdida de las últimas colonias, en los albores del siglo XX. Para entonces se habían creado nuevas industrias, entre las que cabe destacar las azucareras, primeras industrias alimentarias propiamente dichas que rompían la tradición de desarrollo ligado a las producciones tradicionales, y las cerveceras. También en esta etapa surgió la banca regional. En la primera década del siglo, tras los años de euforia, la economía asturiana vivió un reflujo que arrastró a algunas de las empresas creadas poco antes. Esta crisis no se superó hasta la Guerra del 14.

El año 1900 los municipios industriales de Asturias acogían el 24 % de la población y en la segunda década concentraban el 40 %. Otro hecho importante fue la emigración asturiana a América entre 1911 y 1913.

El ferrocarril, clave en el desarrollo industrial asturiano, empezó su desarrollo más allá de las comarcas centrales ligadas a la minería del carbón: en los primeros años del siglo se pusieron en marcha las líneas a San Martín-Lieres, Infiesto-Arriondas, Oviedo-San Esteban de Pravia..., etc., todas ellas de máxima importancia para el desarrollo de la industria láctea. También tuvo lugar una mejora considerable de la red viaria.

La Guerra del 14 tuvo efectos beneficiosos sobre la industria de la región, que conoció una época de auge en la posguerra. Los incrementos en los precios de los productos mineros y siderúrgicos favoreció su economía y la instalación de nuevas industrias. En estos años se consolidó la economía regional, articulándose los distintos grupos económicos entre sí y con el capital nacional. También se consolidó el papel de la banca.

Desaparecidos los efectos de la Guerra, la crisis se manifestó de nuevo hasta la dictadura de Primo de Rivera. El proteccionismo posterior, coincidente con un buen momento en el ámbito internacional, facilitó la recuperación, que terminó en la crisis de los años treinta, de carácter internacional.

En la segunda década del siglo cerraron sus puertas la mayoría de las fábricas azucareras. Estas industrias, desde su posición de demandantes de productos agrarios, favorecieron un cultivo desconocido hasta entonces y, lo que es más importante, una orientación estrictamente comercial de la actividad agraria.

Algunos de los principales hechos políticos que caracterizaron la historia del Principado en estos años tuvieron poco eco en el sector lácteo¹, manifestándose la lejanía de la Asturias rural de los problemas derivados del desarrollo industrial de la región.

En medio de esta lejanía general destaca la conexión entre una de las principales empresas de estos años, La Lechera de Cancienes, con Manuel Pedregal, político ligado a los liberales de Melquiades Alvarez del que se separó más tarde, que ocupó una cartera en el Gobierno.

Apenas se han localizado conexiones de empresarios lácteos de este período con la actividad política, aunque parece que algunos en ocasiones utilizaron sus redes de acopio de materia prima para conseguir o incluso "comprar" votos, generalmente

¹ Hechos como la huelga de 1934 apenas tuvieron repercusión en las comarcas básicamente agrarias.

en contra de las opciones de izquierda que apoyaban la mayoría de los trabajadores. Nunca fue una posición homogénea y también hay ejemplos de empresarios lácteos partidarios de la República en las elecciones municipales de 1931.

2. LA GANADERIA VACUNA EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XX

2.1. Principales rasgos de la ganadería española

Los cambios sufridos a finales del siglo XIX y en el primer tercio del siglo XX, dieron lugar a un nuevo mapa ganadero caracterizado por la disminución ganadera en la región Castellano-Leonesa, su mantenimiento en el Ebro y el ascenso en Andalucía y Extremadura² y, sobre todo, el gran incremento del vacuno en la Cornisa Cantábrica: Galicia, Asturias y Santander.

El vacuno siguió una trayectoria similar a la del resto de la ganadería con algunas connotaciones específicas. La crisis del siglo XIX, común a toda la ganadería, tuvo su punto álgido en 1905 para esta especie, con un censo mínimo ligeramente superior a los 2.000.000 de cabezas. A partir de ese año se inició una recuperación continuada, con ligeras caídas puntuales, que se prolongó hasta los años treinta sin que apenas se notase la crisis que en 1925 afectó al conjunto de la ganadería. En la primera mitad de los años treinta se produjo una caída que se superó rápidamente, habiéndose recuperado los censos en 1935³. En el período considerado en este capítulo la cabaña experimentó un aumento del 103 %; los mayores incrementos se dieron entre 1925 y 1930 y en los dos últimos años.

En 1924 el censo de ordeño se localizaba en la Cornisa Cantábrica y Galicia, que reunían el 76'3 % del total nacional.

² Reseñado por el Grupo de Estudios de Historia Rural (1978)

³ Los censos disponibles en esta temporada son: Censo de Ganados de España (1905, D.G. Agricultura, Industria y Comercio); Censo de la riqueza pecuaria (1906, idem); Estadística Pecuaria (1908, AGGR); Censo de la riqueza pecuaria (1910, 1911, 1912, 1913, 1915, 1918, 1921, 1925, Negociado de Mejoras Pecuarias); Estudio de la ganadería en España (1917, Junta Consultiva Agronómica); Censo ganadero y estadística de la ganadería española (1929, D.G. de Agricultura); el de 1932 corresponde al Boletín de Cotizaciones de la D.G. Ganadería; el de 1933 es un apéndice del Anuario Estadístico de las Producciones Agrícolas y el de 1935 proviene de una Hoja Divulgadora del Ministerio de Agricultura.

Evolución del censo vacuno en España

Año	Censo	% (1891=100)
1905	2.075.142	94
1910	2.368.767	107
1915	2.926.170	132
1920	3.396.573	153
1924	3.438.063	156
1925	3.794.029	171
1932	4.162.950	187
1933	3.568.625	161
1935	4.214.708	190

Fuente: Anuario Estadístico de España (varios años).

Existían 612.159 vacas de ordeño, el 18 % del censo. En 1933, se contaban 743.200 vacas lecheras, el 21 % del censo, el incremento medio anual fue del 2'4 %, superior al del conjunto del vacuno que en esos mismos años fue del 0'4 % anual. Es decir, el incremento del censo correspondía casi exclusivamente al incremento de las vacas de ordeño⁴. La especialización lechera indicada en estas cifras fue analizada por la revista "La Industria Pecuaria".

El incremento del ganado lechero desde principios de siglo queda ratificado por el gran número de lecherías existentes en Madrid y los intentos del Ayuntamiento de asegurar la sanidad de la leche regulando su actividad. Destaca el auge de las ganaderías lecheras de la Sierra de Madrid, que la Asociación General de Ganaderos del Reino (AGGR) recogió creando una cooperativa de comercialización: la Sección de Productores y Remitentes de Leche a Madrid⁵.

En las tres primeras décadas del siglo XX entre ganaderos y expertos estaba generalizada la idea de la mayor rentabilidad de los productos lácteos frente a la carne. Por eso se defendía la expansión de la producción de leche a los nuevos regadíos⁶.

⁴ Las estadísticas disponibles de la época no son homogéneas y recogen los datos de vacas ordeñadas para muy pocos años.

Producción de leche de vaca (millones de litros)			
Año	TOTAL	Consumo Fresco	Consumo Industrial
1923	765	621	144
1924	803	569	234
1929	1.331	1.060	271
1931	1.328		
1933	1.452	1.184	269

Fuente: Anuario Estadístico de España

⁵ La Asociación General de Ganaderos del Reino (AGGR) jugó un papel importante en la modernización del sector lácteo: se manifestó a favor de la sustitución de las razas, la inspección y saneamiento de establos, la higienización de la leche y la utilización de material adecuado y solicitó la mejora de los transportes. Su apoyo a la formación profesional se refleja en la gran cantidad de cursos organizados y en la puesta en marcha de la Escuela de Lechería. La AGGR participó en la constitución de algunas de las principales cooperativas y apoyó la expansión del ganado lechero; frecuentemente convocaba concursos ganaderos para extender las mejores razas.

Esta organización se considera heredera de La Mesta y continuó defendiendo los intereses que animaron aquella organización. Su composición era muy elitista, como se deduce de la lectura de su cuadro de dirigentes: Presidente de Honor S.M. el Rey D. Alfonso XIII, Presidente efectivo Excmo. Sr. Duque Viudo de Bailén, Secretario General Excmo Sr. Marqués de la Frontera. Comisiones Especiales: Exposiciones y Fomento Pecuario, Presidente Excmo Sr. Barón de Andilla; Servicios Cooperativos Excmo Sr. Marqués de Castelar, Industrias Derivadas y Sanidad Pecuaria Excmo. Sr. Duque de Arión, ... etc. Las secciones de leche y de porcino mostraron un talante mucho más modernizador que de ganado extensivo, aunque tenían menos peso en el conjunto de la organización. Las organizaciones regionales de la AGGR se adaptaban a la realidad de cada zona y, aunque siguió aglutinando a los mejores y mayores ganaderos, en muchas regiones se suavizó el carácter elitista. En las zonas lecheras no existieron otras organizaciones cuyas actuaciones y opiniones se puedan contrastar.

La AGGR participó en la Unión Económica, constituida a finales de 1931, que tuvo una destacada actuación contra la Reforma Agraria (Tuñón de Lara, 1976). También jugó un papel importante con su apoyo a la CEDA; dentro de ella colaboraron con los grupos de "contrarreforma agraria" en contra de su propio Ministro, Velayos. Posiblemente esta actuación respondiese más a los intereses de sus cuadros tradicionales dominantes que a los de los sectores "nuevos" de porcino y lácteos.

⁶ En estos años hay muchos artículos en este sentido en la Revista La Industria Pecuaria.

Se dispone de pocos datos sobre la producción de leche y su destino en estos años⁷. El volumen de leche de vaca producido en 1923 fue de 765 millones de litros, de los que 143 se destinaron a la industria, y en 1933 alcanzó 1.453 millones de litros. El incremento medio anual ascendió al 9 %.

Según la AGGR, en 1925 la producción era de 785'4 millones de litros. El valor de las producciones lácteas se cifraba en 352 millones de pesetas, el 10 % del valor del conjunto de las producciones ganaderas (3.450 millones), en 1926, sólo un año después, este valor era de 392 millones de pesetas lo que representa un crecimiento superior al 11 % (pesetas corrientes).

Los rendimientos lácteos españoles eran mucho bajos que los europeos: 1.122 litros por vaca y año frente a 3.450 en Holanda y 3.160 en Suiza. La mayor parte de esta producción se consumía en la explotación, no llegando al mercado⁸.

2.2. El ganado vacuno lechero en Asturias de 1900 a la Guerra Civil

Tras una caída en 1910, los censos asturianos aumentaron en las siguientes décadas por encima de la media nacional: 136 %

Censos Asturianos de vacuno	
Año	Nº Animales
1906	228.066
1910	155.724
1917	289.103
1920	327.614
1924	364.885
1930	366.900
1933	368.357

Fuente: diversos censos y otras fuente.

⁷ Sólo existen datos oficiales de 1923, 1929, 1931 y 1933. La AGGR tiene cifras para 1924, 1925 y 1926.

⁸ La AGGR se queja en numerosas ocasiones de la falta de estadísticas sobre producciones en España como las existentes en otros países. Estos datos corresponden a los Anuarios Estadísticos de España y fueron comentados en diversos trabajos del Sr. Arán en "La Industria Pecuaria".

Producción de leche en Asturias (millones de litros)			
Años	TOTAL	Consumo Fresco	Consumo Industrial
1923	166	111	55
1929	249	171	77
1933	259	194	65

entre 1910 y 1933. En 1906 Asturias contaba con el 10'6 % del total del censo del vacuno español y en 1933 con el 10'3 %. Según la AGGR, en 1924 el Principado aportaba el 40 % del censo de reses de ordeño, muy por encima de las restantes regiones de la Cornisa Cantábrica. A partir de esa fecha se estancaron los censos.

En la década de los años veinte la participación de Asturias en la producción nacional de leche se mantuvo entre el 20 y el 22 % y en los datos de 1933 cayó al 18 %⁹. Entre 1923 y 1929 la producción de leche ascendió en un 56 %, mientras que los censos de vacuno permanecieron casi inalterados. El incremento entre 1929 y 1933 fue mucho menor.

La participación del Principado en la producción nacional de lácteos fue superior al 33 %, cifra que cayó al incrementarse las producciones de otras áreas. En 1933 fue el 24 %.

Los rendimientos en estos años seguían muy bajos: 1.115 litros en Asturias y 1.129 de media española. Entre las áreas de mayores censos los rendimientos más altos los tenían Guipúzcoa (1.702 l.), Vizcaya (1.647 l.) y Santander (1.290 l.), y los menores correspondían a Galicia, Orense con 439 y Lugo 558 litros.

En estos años se inició un profundo proceso transformador de la ganadería vacuna del Principado: el cambio de localización geográfica, que conllevó la modificación de los sistemas de explotación y la sustitución de razas. La causa era la modificación en la orientación del ganado: de carne y tiro a productos lácteos y ganado para vida.

⁹ Según la AGGR en 1924 el 21'5 % de la leche española se producía en Asturias, con un volumen de 173 millones de litros, el 64 % dedicado al consumo directo. Del total de ejemplares de vacuno asturianos en 1930 el 42 % eran vacas de ordeño que producían 174 millones de litros con un valor de casi 80 millones de pesetas.

El cambio en la distribución espacial de la cabaña supuso el desplazamiento de la ganadería desde los concejos montañosos a los llanos, donde había pastos todo el año. El ganado dejó de ser trashumante y se cohesionó con las producciones agrícolas dentro de las explotaciones, siguiendo un proceso iniciado el siglo XIX.

La cabaña vacuna creció mas deprisa en los concejos industriales y en los municipios circundantes, mientras se registraba una pérdida relativa en las áreas montañosas. Entre 1891 (datos de La Ganadería en España) y 1918 (Consideraciones sobre la Ganadería Asturiana, Abril Brocas F.) el censo de los concejos industriales pasó del 18'1 al 25'4 %, y el de los de montaña disminuyó desde el 53'7 al 39'2 %. Las áreas agrícolas más bajas también aumentaron sus censos relativos, pasando del 28'1 al 35'4 %. Las zonas de mayor desarrollo ganadero fueron la cuenca del Piloña, las comarcas centrales y las más próximas a Santander.

Según el censo de F. Abril (1918) las mayores densidades ganaderas se registraban en los concejos centrales: mientras la media provincial era de 38'5 cabezas/Km² en Langreo era de 75'6, en Aviles 221'9, en Carreño (abastecedor de Gijón) 98'9 y en Llanera y Ribera de Arriba (abastecedores de Oviedo) 71 y 74.

El cambio de razas fue lento y se orientó a la implantación de la raza suiza, apoyada por la Diputación¹⁰. La raza holandesa limitó su presencia, con un número reducido de ejemplares, a algunos concejos costeros de las comarcas centrales. La expansión de estas razas extranjeras sólo tuvo importancia en la mitad nor-oriental de la región, al este de la línea Gijón-Oviedo.

La AGGR asturiana jugó un papel importante en la mejora del ganado¹¹. En 1927, siendo Presidente José Abego, se montaron servicios a los ganaderos, entre ellos la importación de piensos, y

¹⁰ El Presidente de esta institución, Nicanor de las Alas Pumariño, en su Programa General de Desarrollo Agrícola, Ganadero y Forestal propugnaba la mejora de la raza mediante cruces con animales importados. En 1927 la Diputación adquirió 45 sementales de raza suiza que se distribuyeron a sociedades ganaderas y sindicatos agrarios. La Diputación montó algunas paradas de sementales. En estos años la Diputación estaba en contra de la expansión de la frisona, por no servir para el trabajo y tener una leche poco grasa.

¹¹ Antonio Fernández, Secretario de la AGGR asturiana, en un artículo sobre "La mejora de la ganadería en Asturias" explicaba la actuación y programa de la Asociación.

se convocaron 11 concursos en Colunga, Mieres, Navia, Tineo y Aviles. A partir de ese momento y hasta la Guerra las referencias a estos concursos, de los que se hacían varios al año, son frecuentes. Respecto a las razas a proteger existían posiciones diferentes en la dirección de la asociación.

La expansión ganadera se hizo a costa de los cereales. En los primeros años del siglo se inicio la siembra de prados artificiales, aumentó la superficie de forrajeras y se inició el consumo de piensos.

Los sistemas de explotación en régimen de comuña fueron desapareciendo mientras la actividad ganadera se incrementaba.

3. LOS PRODUCTOS LACTEOS PRESENTES EN EL MERCADO A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

En los primeros años del siglo XX se inició la producción de derivados lácteos no tradicionales, cuyos mercados se habían abierto previamente. Estas producciones requerían leche entera y obligaron a la instalación de redes amplias de recogida. La nueva gama exigía industrias en las que se realizasen todas las transformaciones, sin la participación de las economías campesinas en esta fase. Fueron estos productos los que trajeron las primeras industrias lácteas propiamente dichas. También dieron lugar al establecimiento del mercado de leche cruda entre ganaderos e industriales con carácter local al principio.

Los principales transformados lácteos que irrumpieron en los mercados españoles en el siglo XX fueron las harinas lacteadas, en las que fue pionera la suiza Nestlé desde la fábrica de La Penilla (Santander), la leche condensada y los quesos de tipo europeo, reforzando la tímida presencia que tenían en el siglo XIX. La presencia de leche en polvo siguió siendo casi nula.

En estos años, en los que aumentó mucho el consumo de leche líquida en las poblaciones, aparecieron las primeras leches estériles y pasteurizadas en el mercado. Las dificultades del transporte desde la Cornisa Cantábrica a Madrid obligaron a la aparición de un producto intermedio: la leche concentrada.

3.1. Los productos transformados

Pocos quesos tradicionales contaban con mercado nacional en el primer tercio del siglo XX: Manchego, Villalón, Mahón, San

Simón, Roncal y Cabrales. Fueron los únicos que concurrieron a la exposición internacional de Milán (1923) y a la de Sevilla (1929). También fueron los únicos premiados en las diversas ferias de Gijón. Las reseñas sobre precios de "La Industria Pecuaria" de la década de los veinte sólo recogen los quesos manchegos y Villalón.

Los sistemas de producción de quesos tradicionales experimentaron pocas variaciones respecto al siglo anterior: siguieron fabricándose en la explotación campesina, aunque la red comercial permitió su expansión y el incremento de su consumo.

La leche condensada fue con las mantecas uno de los productos más beneficiados por la Guerra del 14¹². Su fácil transporte y larga duración en condiciones adversas, la convirtió en idónea para España; también era óptima para el suministro lácteo de los ejércitos. Su producción estaba ubicada en Cataluña y Santander.

Los mercados internacionales tuvieron mucho auge estos años aumentando sobre todo la oferta de algunos países americanos: Argentina en mantecas y Estados Unidos en leche condensada.

Los mercados de mantecas continuaron como en el siglo XIX hasta la década de los años veinte, cuando la introducción de las desnatadoras marcó el final del comercio de mantecas caseras.

La primera Guerra Mundial (1914-18) fomentó la producción y mercado de mantecas. Los problemas de abastecimiento dispararon los precios, dando lugar a los primeros conflictos por el acopio de la materia prima. La producción de mantecas estaba muy concentrada geográficamente: en 1925 de los 4.800.854 Kg de producción nacional, 3.500.119 (73 %) se elaboraban en Asturias, 200.000 en Santander, casi 700.000 en Galicia y 400.000 en León.

Producción de quesos y mantecas (Tm.)				
Años	España		Asturias	
	Quesos	Mantecas	Quesos	Mantecas
1923	4.864	3.533
1929	10.733	7.641	1.492	4.979
1933	14.230	7.139	1.554	3.990

¹² Nestlé lanzó su producción de condensada en España a raíz de la I Guerra Mundial.

La participación de Asturias en la producción de manteca cayo desde el 73 % en 1925 al 56 % en 1933. La participación en la producción de quesos fue menor (10 % en 1933). Ambas producciones subieron en Asturias en cifras absolutas entre 1920 y 1933.

En las exposiciones y concursos españoles de estos años hubo una participación considerable de empresas nacionales. La crónica de la Feria de Milán de 1923 publicada en "La Industria Pecuaria" alababa la calidad de las mantecas presentadas por fabricantes españoles y se lamentaba de la baja calidad de los quesos.

3.2. La leche líquida

En 1925 había unas 6.000 vacas en vaquerías de Madrid y 10.000 en Barcelona, en general en malas condiciones. El consumo estimado en Madrid era de 56 millones de litros, de los que dentro de la ciudad se producían entre 8 y 10 millones. El problema del abastecimiento era mas acuciante en Madrid, Valencia, Barcelona, Córdoba, Sevilla y Zaragoza ya que las grandes poblaciones del norte: San Sebastián, Bilbao, las comarcas centrales de Asturias, Santander, La Coruña, se abastecían de la leche de sus alrededores. Estas grandes poblaciones norteñas eran las mayores consumidoras de leche.

Antes de la Guerra Civil se establecieron algunos centros de higienización de leche en Madrid, entre ellos el de la Sección de leche de la AGGR y el de la Granja Poch, pero el volumen de leche tratada era muy pequeño. En los años 20 la instalación de centros de higienización bajo la presión de los Ayuntamientos tuvo importancia en algunas poblaciones, pero la mayoría de la leche seguía consumiéndose cruda.

Las empresas suministradoras contaban con establecimientos en Madrid. El volumen de leche llegado desde el norte suponía un tercio del total consumido. Las deficiencias de los ferrocarriles y la falta de vagones e instalaciones adecuadas en las estaciones limitaban el abastecimiento desde el norte, por lo que continuó el auge de las vaquerías urbanas ("La Industria Pecuaria" nº 831, 1925). La mala calidad de la leche disponible en la capital llevó al Ayuntamiento¹³ a dictar unas Ordenanzas (9 de junio

¹³ Hasta el Plan de Centrales lecheras todas las disposiciones sobre la leche líquida correspondían a los Ayuntamientos, lo que refuerza el carácter local de su mercado.

de 1924) en las que se reglamentaba la producción, venta e inspección de la leche; en ellas se establecían las responsabilidades de todos los implicados: ferrocarril, transportistas, cámaras de frío, repartidores, detallistas y ganaderos. Tuvo poco éxito y el mercado de leche líquida continuó descontrolado.

4. LA SITUACION DE LOS MERCADOS DE PRODUCTOS LACTEOS

A lo largo del siglo XIX los mercados lácteos habían vivido un período expansivo que culminó en la crisis de precios de los últimos años del siglo. Los principales problemas de los mercados lácteos se debían a los estrangulamientos de la comercialización: las deficiencias del transporte y la falta de profesionalidad de la red detallista, que deterioraba mucho el producto.

En el primer tercio del siglo XX se tienen noticias de conflictos ganaderos motivados por situaciones excedentarias: las fábricas dejaban de comprar por tener llenos sus almacenes, en general de carácter local. En ocasiones afectaba a una única fábrica. Muchas veces eran desajustes del proceso de concentración comercial.

El auge de la comercialización de la leche y productos lácteos provocó conflictos localizados en las principales zonas productoras. En Santander y, en menor medida, en Asturias a lo largo del primer tercio del siglo hubo momentos de conflictividad entre los ganaderos y las firmas lácteas motivados por los precios y condiciones de la venta¹⁴.

Los mercados de leche líquida y de sus derivados, sobre todo de mantecas, tuvieron un auge muy importante en los primeros años del siglo XX que coincide con la instalación de fábricas para los nuevos productos. El cierre de nuestras fronteras marcó el inicio de una buena etapa para los productores españoles.

¹⁴ Se tienen noticias de conflictos de este tipo en Santander y Asturias en la última década del siglo XIX y el período del siglo XX anterior a la Guerra Civil, siendo mayores a partir de 1920. Son los primeros conflictos ligados a la comercialización de los productos, ya que todas las referencias anteriores aluden a los conflictos ligados al régimen de tenencia de tierras. Apenas se han encontrado referencias bibliográficas al respecto, los estudios realizados sobre la conflictividad rural de la época se dedican a la polémica sobre la tenencia de la tierra.

El incremento de los precios se inició con el siglo y, posteriormente, la bonanza del mercado aumentó como consecuencia de la Guerra del 14, llegando a duplicarse los precios¹⁵. En esos años también subieron mucho los precios de las mantecas y de la leche condensada debido a las compras de los países participantes en la contienda. En la segunda mitad de la primera década se registraron tensiones en los mercados debido a la competencia por materia prima desencadenada entre las firmas, especialmente en los mercados de mantecas. Esta fue la primera versión de las luchas por la materia prima que se han repetido con frecuencia en las principales zonas productoras de leche.

Los precios de la leche de uso industrial eran algo más bajos que los destinados al consumo directo; también eran inferiores en las regiones más productoras, en especial en Santander.

Las alzas de los precios en origen entre 1915 y 1920 provocaron un ligero incremento de la oferta, muy rígida debido a la falta de flexibilidad de las explotaciones campesinas. Entre 1922 y 1927 los precios se estabilizaron en niveles altos y luego comenzó un declive hasta la Guerra Civil (Martínez López, 1991).

La evolución de los precios de los derivados lácteos fue algo distinta, aunque siguió el comportamiento de la leche. El mayor incremento en los precios de la manteca se produjo entre 1915 y 1925, momento que aprovecharon algunas firmas para lanzar esta producción. Las cotizaciones se estancaron entre 1925 y 1927 y posteriormente iniciaron la caída. La mayor diferencia de sus precios con los de la leche se produjo en los años veinte, momento de auge en el nacimiento de mantequeras. El mercado de quesos no conoció momentos tan favorables, lo que explica los mejores resultados globales del sector lácteo asturiano, especializado en mantecas.

La producción de mantecas en las explotaciones campesinas, sin ningún tipo de control, provocó una calidad baja a lo que se sumó en muchas ocasiones la adición de agua¹⁶. Cuando los precios de las mantecas en los mercados locales alcanzaron sus máximos y el consumo se mantenía al alza, se generalizó la mezcla de grasas no lácteas en quesos y mantequillas, dando lugar a una

¹⁵ Martínez López, A. (1991). Según el autor los precios de la leche cayeron en los últimos años del siglo XIX, mientras que en los dos primeros decenios del siglo XX experimentaron un notable incremento.

¹⁶ Riesco V. destaca esta baja calidad y describe la situación en diversos artículos publicados en "La Industria Pecuaria".

caída de los precios poco después debido al excedente de grasas lácteas y afines en el mercado.

En las tres primeras décadas del siglo XX la costumbre de las mezclas de grasas no lácteas en quesos y mantecas influyó en el desarrollo de estos mercados y en la vida de las firmas productoras¹⁷. En 1924 la AGGR solicitó al Gobierno una normativa que terminase con la adición de grasas no lácteas a mantequillas y quesos, considerada competencia desleal para los buenos fabricantes. En caso de mezcla, la Asociación solicitaba que en los envases constase la composición y origen de cada producto.

En los mercados de leche líquida al consumo se dieron dos procesos confluentes muy importantes: la consolidación e incremento del abastecimiento a Madrid desde el Norte y la competencia en las mismas zonas con las producciones destinadas a condensada. La competencia entre las dos producciones fue muy dura en ocasiones y alteró los mercados de leche cruda. En la segunda década del siglo se consolidaron las recogidas de leche cruda en Santander, la competencia por el producto provocó conflictos entre firmas por el abastecimiento de materia prima¹⁸.

La revista "La Industria Pecuaria" en la segunda mitad de los años veinte reseñaba una crisis importante en los mercados de productos lácteos¹⁹, coincidente con el inicio de la caída de la rentabilidad industrial; eran los años posteriores a la expansión de los mercados provocada por la I Guerra Mundial. La recuperación de la industria europea, más competitiva que la española, era un hecho en los primeros años veinte. Como consecuencia

¹⁷ La legislación que reguló en todo este período la calidad de los productos lácteos fue la de 1908, relacionada con la calidad de los productos alimentarios y sobre todo las normas de prohibición de mezclas de margarinas en quesos y mantecas (1924) y su posterior autorización (1928), a la que siguió una nueva prohibición en el año 1932. Gran parte de la polémica al respecto se orientaba a la obligatoriedad de explicitar la composición y origen de los productos en el envase.

¹⁸ La AGGR argumentaba en diversas editoriales de "La Industria Pecuaria" de los años veinte de que la compra de empresas por de Nestlé en Santander eliminaría la competencia y haría caer los precios.

¹⁹ Esta crisis no tiene repercusiones inmediatas en los censos generales de la época, pero esos censos no recogían claramente la aptitud productiva del ganado. Las vacas de ordeño pudieron experimentar una recensión escasamente reflejada en las cifras globales. Por otro lado, dada la importancia del ganado "mixto", los efectos de la crisis en su momento se podrían manifestar en una disminución del ordeño. De todos modos la caída del número de animales se registra ya en los años treinta.

de esta crisis de la industria española el déficit comercial en productos lácteos en 1922 fue de 11.091.771 pesetas y en 1923 había ascendido a 14.517.121 pesetas.

Los quesos aportaban la mayor parte de este déficit (9.575.200 pesetas valor de las importaciones frente a 864.827 de las exportaciones). El déficit comercial era pequeño frente al valor de los productos lácteos (352 millones), pero tuvo repercusiones importantes en el mercado de quesos de tipo europeo: la producción española era poco competitiva y se mostraba muy sensible. Ya en 1924 la AGGR planteó el problema que para el desarrollo del mercado de los quesos suponía su carestía.

Mientras, el mercado nacional de mantecas se desenvolvía sin problemas, de acuerdo con la favorable evolución de sus precios finales, muy superior a los de la leche.

Datos aportados en diversos artículos de "La Industria Pecuaria" ratifican el rápido aumento del valor de los productos lácteos a lo largo de los años veinte; mientras en 1925 Santos Arán daba la cifra de 352 millones de pesetas, en 1928 Miguel Doaso hablaba de 600 millones, lo que situaba esta producción al nivel del vino y muy por encima del azúcar.

En octubre de 1926 "La Industria Pecuaria" publicaba un nuevo artículo sobre la crisis de la industria láctea en toda Europa debido a los excedentes: habían bajado los precios de todos los productos y habían cerrado algunas empresas. En la mayoría de los países se realizaron campañas institucionales para incrementar el consumo y Suiza los introdujo en la dieta del ejército.

En este contexto de crisis, los productos lácteos españoles tuvieron diferente protección oficial. La leche condensada²⁰ fue el producto más apoyado, lo que hizo prosperar las principales zonas productoras, en concreto Santander, donde en 1927 subieron los precios de la leche al ganadero, subida que apenas tuvo repercusión en la vecina Asturias. Al final de este año el rumor de importaciones produjo una caída muy importante de los precios de la leche, que pasó de 30 a 23-24 céntimos el litro en fábrica.

En 1928 "La Industria Pecuaria" se hizo eco de la crisis de las explotaciones de los alrededores de Madrid. Ese año la diferencia de precio de la leche española y europea para las industrias era del 50 %, las importaciones con "dumping" de quesos y mantecas era otro de los grandes problemas (Doaso, M. La Industria Pecuaria nº 939, 1928).

²⁰ La protección a este producto venía de la protección a la hojalata y al azúcar, más que a la leche.

La Asamblea General de la AGGR de mayo de 1930 evaluó el alcance de la crisis de excedentes de la agricultura y ganadería, solicitando mayor protección arancelaria. Las zonas de mayores excedentes lácteos eran Asturias, Santander, Alta Cataluña y Madrid. Ese año las empresas santanderinas impusieron las "tasas" en la recogida debido al excedente cuya transformación con pérdidas se planteó como posible solución por parte de la organización ganadera (Doaso, M. "La Industria Pecuaria" 1020). La crisis de estos años empujó la creación de cooperativas apoyadas por la AGGR para asegurar la salida del producto.

Los precios de la leche al consumidor en Madrid entre 1920 y 1930 apenas habían subido, oscilando entre 0'70 y 0'90 pesetas el litro lo que obligaba al ganadero a venderla a 0'15 y 0'20 pesetas (Arán, S. "La Industria Pecuaria" 1034).

En estos años España había alcanzado una situación excedentaria, con una producción de leche por habitante de 50 litros frente a un consumo de 35. Era la mayor crisis antes de la Guerra Civil. En 1930 ya existía una relación entre la crisis de excedentes y el volumen alcanzado por la adulteración de mantecas y quesos con grasas no lácteas (Riesco V. "La Industria Pecuaria" 1026).

Al final de 1930, la devaluación de la peseta dificultó las importaciones y supuso un alivio para los mercados de mantecas y quesos. Diversas informaciones de 1931 apuntan una recuperación de los mercados; ese año se observó una reducción de la producción y una ligera alza del precio en el mercado de Madrid.

La modificación de la legislación sobre mezclas en 1932 produjo una nueva caída de un 50 % en los mercados de leche y manteca en origen, en especial en las zonas mantequeras.

Esto provocó una oleada de huelgas en Asturias y León, tras las cuales se alcanzó el primer acuerdo entre industriales mantequeros y ganaderos, fijando en 5'6 céntimos el precio por grado de materia grasa y litro de leche, con lo que el precio de la leche salía a unos 25 céntimos (Riesco V. "La Industria Pecuaria" 1078).

En 1934 tuvo lugar en Santander el principal conflicto con los ganaderos debido al excedente de leche. Ese mismo año los lecheros madrileños (unos 16.000) plantearon un conflicto en contra de la entrada de leche desde Santander. También el mercado asturiano de mantecas quedó prácticamente bloqueado. A partir de entonces se recuperaron los mercados de quesos y de

mantecas. El mercado de los quesos se vio empañado por los acuerdos comerciales de España con los principales países productores ²¹, pero el de mantecas se desarrolló bien hasta la Guerra Civil.

Los conflictos de 1933 y 1934 dieron pie a la formación de los Jurados Mixtos, primero en Santander y luego en Asturias en los años 1933 y 1934, encargados de negociar precios y condiciones de compra. Fueron las primeras estructuras interprofesionales en el sector lácteo español y su nacimiento coincidió con el de las primeras estructuras europeas similares.

Cabe destacar la repercusión que tenía la caída del consumo de leche líquida en las grandes ciudades al llegar el verano.

5. LAS INDUSTRIAS LACTEAS EN EL PRIMER TERCIO DEL SIGLO XX

5.1. Panorama a nivel Nacional

El contexto proteccionista de varias etapas a finales del siglo XIX y principios del XX potenció la instalación de fábricas en España y el desarrollo de la ganadería ²². Era el comienzo de la industria láctea como tal, continuando y ampliando la producción de harinas lacteadas, leche condensada y quesos europeos iniciado poco antes. En general sus promotores fueron los operadores presentes en el mercado que acometieron nuevas inversiones y ampliaron sus volúmenes para responder a la demanda.

La necesidad de cubrir la nueva demanda obligó a que nuevas producciones se sumasen a las tradicionales en España. La leche concentrada y la condensada cubrieron el incremento de la demanda de leche líquida que no podía satisfacer la estructura anterior.

En estos primeros años del siglo surgieron dos zonas con pujantes empresas lácteas modernas, las dos relacionadas con el

²¹ Resaltamos la respuesta de la AGGR a los acuerdos comerciales con Holanda firmados en 1933-34, sobre la importación de quesos.

²² A pesar de las críticas respecto a la política exterior, que mantienen todas las organizaciones de agricultores y en concreto la AGGR, en general los niveles de protección fueron altos en casi todo el período, lo que permitió el establecimiento de una industria propia. Los altos precios de la leche en campo fueron un problema para esta industria; por ejemplo en los años 20, el precio de la leche al ganadero era casi el doble que en Holanda.

consumo de leche líquida o sus sustitutos y el abastecimiento a las grandes urbes: Cataluña y, sobre todo, Santander. Mientras en Asturias la dinámica empresarial se tradujo en un crecimiento de las industrias existentes y la creación de otras nuevas dedicadas especialmente a productos tradicionales.

En Cataluña a principios de siglo existían algunas empresas pasteurizadoras como Granjas La Catalana y Granjas Soldevilla. Poco después surgió una industria elaboradora de leche condensada, El Pagés (Ramos Amieva, M. 1972). En una segunda época se estableció Letona, Massanés y Sila, que absorbió a El Pagés y en 1935 fue absorbida por Nestlé.

Al principio del siglo se instalaron en Santander empresas mayores. Unas orientadas a cubrir el mercado de leche líquida de Madrid, mediante envíos de concentrada (Universal Exportadora, Lecherías Collantes, poco después Morais, cerca de los años veinte Granja Poch, etc.) y otras centradas en transformaciones: las fábricas de Harinas Lacteadas (Bebé, Nestlé de la Penilla), o de leche condensada (Nestlé 1910, La Lechera Montañesa).

La producción de leche líquida para el consumo de Madrid fue uno de los elementos claves para el desarrollo lácteo de Santander. En los primeros años del siglo las industrias recogían entre 5 y 6.000 litros diarios, cantidad que se incrementó mucho hasta la Guerra Civil, especialmente en los años veinte, momento en el que esta cifra se aproximaba a los 200.000 litros.

La elaboración de los nuevos productos requería mayor cantidad de leche líquida y mejores condiciones de transporte a las zonas de consumo. La situación más favorable de Santander en estos dos aspectos inclinó la balanza a su favor frente a las otras regiones de elevados censos de la Cornisa Cantábrica: Santander fue la primera comunicada por ferrocarril con Madrid y en sus montes contaba con una raza, la "pasiega", muy buena productora de leche, luego sustituida por la frisona²³.

Esto hizo de Santander la única región del área tradicional de vacuno del norte elaboradora de las tres gamas determinantes de

²³ Desde el siglo XIX en Santander existía un colectivo de ganaderos grandes especializado en ganado de leche para vida. Ellos, junto con algunas Diputaciones como la de Valencia, iniciaron la importación de frisonas y luego se transformaron en suministradores de leche a Madrid. Esta actividad aceleró el cambio de razas, potenciada luego por la instalación de las primeras industrias. La ganadería cántabra se convirtió en una de las mejores de España antes de la Guerra Civil.

la mayor innovación en el sistema lácteo español, mientras Asturias²⁴, Galicia y León mantuvieron sus gamas tradicionales.

Las industrias elaboradoras de harinas lacteadas y leche condensada fueron las primeras en realizar una transformación industrial de la leche propiamente dicha. Sus producciones eran intensivas en energía, las inversiones necesarias eran altas y requerían un aporte mayor de materia prima, viéndose obligadas a establecer redes de recogida amplias.

La producción de leche condensada la iniciaron industrias catalanas y, poco después, Nestlé y otras dos empresas en Santander. Su mayor auge se dio durante la Primera Guerra Mundial —época en la que Nestlé lanzó su producción debido a la mayor demanda de los países contendientes y a la imposibilidad de realizar importaciones para el mercado interior. En la segunda década del siglo XX se consolidaron Cataluña, donde hubo más de 10 firmas, y Santander como las dos grandes zonas productoras.

Nestlé mantuvo su hegemonía en harinas lacteadas durante todo el período considerado en este capítulo y ganó diversos premios en la Exposición de 1929 de Sevilla, en las Ferias de Gijón, etc.

Es decir, los primeros fenómenos de industrialización propiamente dicha en el sector lácteo tuvieron lugar en Santander y Cataluña a principio de siglo y respondieron a la demanda creciente de las grandes urbes que el sistema vigente hasta entonces —la red de comerciantes y la producción campesina— no podía satisfacer²⁵.

En las dos primeras décadas del siglo las producciones tradicionales principales, quesos y mantecas, sufrieron algunos cambios. El principal fue el incremento de la producción de quesos de tipo europeo iniciado el siglo anterior. En la expansión de estos productos jugaron un papel importante los representantes de cuajos, que enseñaron a los queseros las técnicas de elaboración para aumentar y asegurar sus ventas.

No existen datos del número de queserías existentes. Eran pequeñas instalaciones que no tuvieron los problemas derivados

²⁴ En Asturias solo se encontró una empresa en esta época suministradora de leche a Madrid, La Lechera de Cancienes

²⁵ La decisión de Nestlé de instalar su fábrica en España responde a la necesidad de cubrir la demanda de harinas lacteadas previamente creada con sus importaciones, bloqueadas por la política proteccionista.

de las grandes recogidas de leche de otras firmas. Iniciaron una producción de mantecas creciente con los sobrantes grasos que se incrementó cuando se generalizó la adición de grasas no lácteas. Las zonas donde antes se instalaron queserías industriales fueron Santander, Cataluña y el oriente asturiano; muchas veces producto de la evolución de las pequeñas empresas tradicionales.

Entre los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX se produjeron mejoras en el tratamiento de las mantecas elaboradas en las explotaciones campesinas que permitieron aumentar las cantidades: introducción de la desnatadora centrífuga, batidoras y amasadoras mecánicas. En estos años la industria mantequera se extendió fuera del área de los mercados locales tradicionales: Guipúzcoa y Lérida, además de incrementar su presencia en Santander (Rubio, C, 1954). Estas mejoras permitieron aumentar los volúmenes haciendo de esta industria uno de los motores del desarrollo del sector. Las innovaciones provenían de países europeos productores de leche de vaca.

La producción de mantecas se mantuvo inalterada en las principales zonas hasta bien entrado el siglo XX. Al inicio de los años veinte se introdujo en Asturias la principal modificación: la sustitución de la compra de mantecas por la recogida de natas, previa instalación de desnatadoras en las pequeñas localidades. Esta innovación la importó Mantequerías Arias, principal firma asturiana, y fue muy importante para la mejora de la calidad y homogeneización del producto. Su generalización tuvo lugar después de la Guerra Civil.

En la segunda y tercera década del siglo XX se encuentran las primeras firmas polivalentes: productoras de quesos y mantecas. El inicio de la fabricación del segundo producto podía estar motivado por la necesidad de dar salida al excedente graso, por la búsqueda de diversificación de los riesgos y, sobre todo, para aprovechar las ventajas de los dos mercados.

La producción de leche en polvo tuvo poca importancia antes de la Guerra Civil. La finca de La Ventosilla (Burgos), primera productora, la destinaba a la alimentación del ganado. La cooperativa santanderina SAM (Sindicato Agrario Montañés) la desarrolló en los años 30 con objeto de dar una salida a los sobrantes de Nestlé.

Las primeras cooperativas del sector surgieron en la segunda década del siglo XX. En estos años se constituyó en Cataluña la primera gran cooperativa de quesos y mantequillas: Sierra del

Cadí. Casi a la vez se montaron cooperativas para el suministro de leche a las ciudades: la primera fue la Casa de Ganaderos de Zaragoza, seguida de la de Huelva y en la siguiente década la de Madrid: Sección de Productores y Abastecedores de Leche ²⁶. La Cooperativa de Laceniaga (León) especializada en mantecas fue otra de las primeras (1916). La mayoría de estas cooperativas surgieron de la mano de la Asociación de Ganaderos del Reino.

En consonancia con el movimiento de los mercados destaca el incremento de empresas registrado en la primera mitad de los años veinte, así como la crisis de finales de esta década y principios de la siguiente, que obligó al cierre de muchas firmas. La situación de los mercados en la década de los veinte permitió la expansión de las principales firmas en los años treinta.

En estos años se dieron importantes procesos de concentración. Entre ellos cabe citar la política de compras de Nestlé (fábricas de leche condensada y de harinas lacteadas) que la llevaron a transformar puntualmente mas de 100.000 litros diarios, muy por encima de las demás empresas. Otros hechos importantes fueron la quiebra de numerosas empresas mantequeras en Asturias, que permitió el crecimiento de Mantequerías Arias; la actuación de Mantequerías Leonesas expandiendo sus líneas de recogida y estableciendo acuerdos sobre la comercialización del producto final con firmas locales asturianas, primeros pasos para la instalación de Nestlé en Galicia ... etc.

En este período hubo cambios importantes en la industria productora de maquinaria e instalaciones lácteas, definiéndose tres grandes líneas de actuación:

- Oferta desde ferreterías españolas, sobre todo para envases.
- Formación de las primeras empresas españolas especializadas, entre las que destacaba David Ferrer.
- Inicio de la venta en España de productos de marca extranjera, sobre todo Alfa-Laval (sueca), que suministró la nueva maquinaria: desnatadoras, pasteurizadores,...

²⁶ Organizada por la Asociación de Ganaderos del Reino en 1925, con una estructura que pretendía seguir el modelo inglés. Entre las actuaciones mas interesantes de la misma destaca la instalación montada en la estación del Norte, en colaboración con la compañía de ferrocarril, para la manipulación de la leche, además de la organización prevista para su rápida distribución.

Innovaciones y cambios en el sistema lácteo en el primer tercio del siglo XX

- Establecimiento de líneas largas de recogida de leche cruda.
- Transformaciones industriales basadas en el alto consumo de energía.
- Elaboración de leche condensada.
- Elaboración de harinas lacteadas.
- Inicio de la expansión de las desnatadoras mecánicas.
- Elaboración de quesos de tipo europeo.
- Inicio de la pasteurización de la leche líquida.
- Utilización del ferrocarril en el transporte.
- Ensayos para la mejora de los envases.
- Inicio de la publicidad de marcas.
- Importancia de las Ferias y Exposiciones para la divulgación de los nuevos procedimientos, la expansión de las nuevas razas y la difusión de la maquinaria.

En definitiva, el siglo XX empezó con un gran auge de la mayoría de las empresas, las existentes crecieron y se crearon muchas nuevas; a esta expansión siguió una crisis que se remontó después de la Guerra del 14, momento al que siguió una nueva crisis y un período de concentración y expansión. Esto fue posible gracias a la expansión de los mercados nacionales e internacionales y a la introducción de importantes innovaciones. Según los datos de la AGGR el número de industrias existentes en 1925 era de unas 100 para toda España.

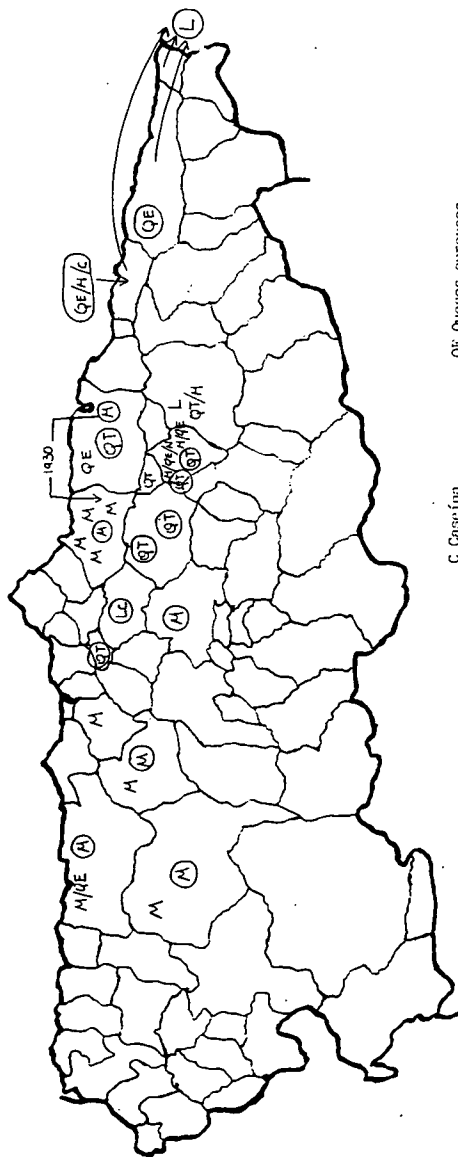
5.2. Las industrias lácteas asturianas

El análisis de la industria láctea asturiana en los albores del siglo XX parte obligatoriamente del trabajo de Fuertes Arias ²⁷,

²⁷ Obra citada. Este autor reseña básicamente lo que podríamos llamar las "industrias modernas", con una cierta capacidad de producción e incluso exportación. Posiblemente se quedan fuera de esta recopilación las pequeñas instalaciones que no habían dado el salto a la modernización y crecimiento.

MAPA 4

La industria Láctea Asturiana de 1900 a 1936.



C Caseina
 L Leche pasteurizada
 LC Leche concentrada
 M Mantecas
 M/N Mantecas y natas
 N Industria existente a inicios S.XX
 (M) Industria creada en el primer tercio del S. XX

Fuente: Elaboración propia.

que describe minuciosamente la situación de un buen número de empresas, algunas de las cuales databan de la primera mitad del siglo XIX. Según este autor, los sistemas de fabricación en estos primeros años no se alteraron: *“muchas fábricas adquieren de los campesinos pellas de manteca a los precios de 1’15 a 1’60 pesetas el kilogramo, que luego salan, limpian, coloran y prensan, envasándola en botes de hojadelata de diversos tamaños”*.

Aunque se mantenía el sistema de producción, Fuertes Arias defendía que la industria láctea, fabricación de quesos y mantecas, había sufrido una transformación *“pasando de la modesta categoría de industria casera a ser una de las principales industrias de la provincia, de merecido renombre fuera de la misma”*. En su opinión los quesos *“afuega el pitu”*, *“caso”* y *“cabrales”* y las mantecas vendidas frescas o cocidas *“de amarillento aspecto, embutida en tripas de forma en espiral, son restos de la antigua fabricación que todavía hacen algunos concejos de Asturias..”* Frente a esta producción *“antigua”*, la descripción que este autor realiza de la situación a principios de siglo resulta halagadora: *“En la actualidad las industrias derivadas de la leche, identificándose con los procedimientos modernos y adelantos de la época, tomaron aquí extraordinario crecimiento, produciendo mantecas y quesos de variedades y clases tan buenas como los quesos y mantecas de las mejores marcas extranjeras.”* Esta buena impresión se debe al avance de las últimas décadas del siglo XIX que permitieron incrementar el volumen y posibilitaron el primer proceso de concentración.

El trabajo de Fuertes alude la importación de ganados selectos y establecimiento de buenas explotaciones por parte de algunas mantequeras. La doble presencia de algunos empresarios en las ferias con productos industriales y con ganado selecto ratifica esta opinión: Enrique Alvarez, fundador de la Mantequera de Amandi, y la familia Pérez Conde, fundadora de Fomento Agrícola Pecuario. En el trabajo de recopilación histórica realizado no se ha encontrado que ésta sea una actividad generalizada.

Las gamas asturianas de este momento con más carácter industrial eran las mantecas saladas y frescas, los quesos de tipo europeo, que ya fabricaban al menos cinco firmas, y algunos quesos tradicionales, elaborados industrialmente por dos empresas. Sin embargo, estas producciones no reunía aún las características básicas de un desarrollo industrial propiamente dicho.

Fábricas de queso y manteca asturianas al inicio del siglo

Fábrica	Localidades	Productos
Fomento Agrícola y Pecuario	Gijón Villaviciosa Infiesto	Mantecas Quesos Europeos Leche Pasteurizada
Benigno Domínguez Gil	S.Martín Luiña Tineo Muñas Lugo Orense León (2)	Mantecas
Nava Industrial	Nava	Mantecas Quesos Europeos Natas
La Covadonga	Gijón	Manteca
Hijos de Vicente Velarde	Salas	Mantecas
José Domínguez Gil	Aller Gijón	Quesos Europeos Mantecas
La Flor de Asturias	Gijón	Mantecas
Carlos Sánchez	Nava	Quesos Europeos Mantecas
González y Lavandera	Luarca	Mantecas Quesos Europeos
Hijos de Antonio Arias	Pravia	Mantecas
Manuel del Valle	Infiesto	Quesos Tradicionales Mantecas
Gaspar Gutiérrez	Sariego	Quesos Tradicionales
Fuente: Elaboración Propia en base a la bibliografía y entrevistas realizadas.		

Existían fábricas dedicadas exclusivamente a la producción de mantecas y otras a los quesos tradicionales. Las productoras de quesos de tipo europeo hacían también mantecas y en ocasiones natas o leche pasteurizada: fueron las primeras fábricas lácteas polivalentes en Asturias. La única empresa que pasteurizó la

leche era una fábrica polivalente. Posiblemente estas empresas seguían comprando mantecas, aunque la fabricación de los quesos les obligó a establecer las primeras redes de recogida de leche líquida, a lo que también se vieron obligadas las primeras empresas productoras de quesos tradicionales.

A pesar de que las primeras empresas productoras de quesos tradicionales surgieron en la segunda mitad del siglo XIX, estos continuaron elaborándose sobre todo según el sistema tradicional de producción en las explotaciones campesinas y comercialización y en su caso maduración, por las primeras empresas.

En la relación adjunta se recogen las firmas más modernas del momento, las que habían alcanzado un funcionamiento con rasgos más empresariales y habían introducido diversas innovaciones en su maquinaria y métodos de trabajo. Se tiene constancia por diversos escritos de la época y por referencias posteriores de la existencia de pequeñas mantequeras tradicionales, prácticamente integradas en la actividad de los comerciantes locales, tal como había sido descrita para el siglo pasado, cuyas producciones se movían en radios muy pequeños. Posiblemente algunos de ellos trabajaban como mayoristas de mantequeros mayores que tenían mejores medios técnicos para el tratamiento de la materia prima y contaban con redes comerciales que hacían posible la salida del producto del Principado.

Cabe destacar que en estos momentos las firmas lácteas “modernas”, especialmente las mantequeras, habían alcanzado una dimensión considerable cuyos datos principales eran:

- Mayor volumen anual trabajado: Fomento Agrícola Pecuario sólo en Gijón trabajaba 3.000 litros diarios (única empresa que hacía manteca comprando leche); José Domínguez Gil alcanzaba los 650.000 litros anuales y González y Lavandera los 750.000 l.; B.Domínguez Gil producía anualmente 500.000 Kg de manteca; La Covadonga 200.000 kg; La Flor de Asturias e Hijos de Antonio Arias 150.000 Kg respectivamente.
- Mayor área de recogida: destaca la expansión geográfica de la firma B. Domínguez Gil con tres establecimientos en Asturias, dos en Galicia y otros dos en León; Fomento Agrícola Pecuario contaba con tres establecimientos; José Domínguez Gil con dos .etc. Otras empresas habían ampliado sus radios de recogida, casos de Hijos de Velarde e Hijos de Antonio Arias.

- Mayor número de trabajadores: las mayores firmas eran B. Domínguez Gil con 200 trabajadores y La Covadonga 208. Estas cifras resultan muy elevadas, sobre todo si se compara con las de otras empresas: 10 la Flor de Asturias y 18 Hijos de Antonio Arias.
- Mayor amplitud de sus mercados, que alcanzaba la mayoría de la Península y algunas de las antiguas colonias. Los productos lácteos asturianos, especialmente las mantecas, se distribuían en Madrid, Andalucía, Barcelona, Valencia y otros puntos del interior, además de Cuba, Puerto Rico, Filipinas y otras Repúblicas Hispano-Americanas. Los mercados de quesos, tanto europeos como tradicionales, se limitaban a algunos puntos de la Península.

Todas estas firmas concedían mucha importancia a su buena imagen, cuidando especialmente su presencia en Ferias y Exposiciones: Fomento Agrícola Pecuario tuvo una medalla de oro en Gijón en 1899, Benigno Domínguez Gil había sido premiada con 16 medallas de oro y plata, diversos diplomas y un primer premio en la Exposición Mineral de Barcelona, La Covadonga obtuvo medallas de oro en las Exposiciones de Barcelona, París y Gijón, González y Lavandera en las de Gijón y Murcia, José Domínguez Gil en la de Gijón en 1899 e Hijos de Antonio Arias en diversas ocasiones.

En los albores del siglo algunas empresas ya utilizaban las marcas para sus productos, lo que afianzaba sus mercados al consumo: Benigno Domínguez Gil utilizaba las marca “Hijos de Gil” y Manuel del Valle la de “MADELVA”.

Destaca la importancia en estos años de la red comercial. La mayoría de las empresas contaban con representantes a comisión. Para el prestigio de las marcas y la presencia en los mejores mercados fueron importantes los puntos de venta directos. Eran las tiendas propias: la familia Arias contó con una en Madrid gracias a que Ramón, hermano del fundador, se había establecido en la capital y Benigno Domínguez Gil tenía diversas tiendas en poblaciones asturianas, abriendo luego una en Madrid.

Otro dato interesante de los inicios del siglo fue la transformación de algunas sociedades de carácter familiar a sociedades anónimas: La Covadonga, Fomento Agrícola Pecuario y Nava Industrial. Otras como la familia Arias lo hicieron mucho más tarde (1935-36).

A pesar de la dinámica generada, la distancia que se originó entre la industria láctea asturiana y la de su vecina Santander fue enorme. Mientras en el Principado continuaba una producción

basada en las mantecas –aunque algunas empresas punteras habían iniciado la elaboración de quesos de tipo europeo–, en Santander se habían instalado empresas especializadas en remitir leche a Madrid, la producción de quesos europeos estaba más generalizada y muy pronto se establecieron las primeras productoras de leche condensada y harinas lacteadas. Las comarcas orientales asturianas fueron influidas, máxime cuando algunas empresas santanderinas empezaron a recoger leche en Asturias.

Aunque no se tienen noticias directas, cabe pensar que la recesión de la primera década del siglo afectó también a las incipientes industrias lácteas asturianas, de hecho en estos momentos se pierde la referencia de algunas de ellas.

En la segunda década del siglo se advierte un claro renacer de la actividad de la industria láctea directamente relacionada con el auge de la economía asturiana a consecuencia de la Primera Guerra Mundial. Fue en estos años cuando tuvo lugar la instalación de la fábrica de una rama de la familia Arias, la de Angel, en Oviedo (1910) sentando los orígenes de la empresa que sería la más importante del Principado durante más de medio siglo; mientras las instalaciones de sidra y mantecas de Corias de Pravia quedaban en manos del otro hermano, Antonino. Era la primera de una serie de empresas abiertas esos años.

La ampliación del ferrocarril a nuevas comarcas en los primeros años del siglo incentivó el desarrollo de las empresas, que a partir de entonces tendieron a situarse en sus proximidades. La ventaja comparativa de las firmas con acceso a este medio de transporte fue muy importante en especial para aquellas que vendían su producto fuera del Principado, en concreto en Madrid. Angel Arias fue el primer empresario que aprovechó esta oportunidad para la venta de la manteca. La Lechera de Cancienes también utilizó este medio para vender su leche líquida.

En la segunda y tercera décadas del siglo se establecieron nuevas empresas, con un planteamiento empresarial, algunas en locales de antiguas mantequeras tradicionales. Paralelamente las empresas existentes modernizaron sus instalaciones y sus métodos de trabajo. Entre las empresas surgidas en estos años figuran las instaladas en Lieres, Piloña, Amandi, Nava y Llanes²⁸. Estos años se pierden las referencias de la mayoría de las mantequeras situadas en los concejos montañosos, como la de Aller.

²⁸ San Miguel (1977). De algunas se narra la historia individual en la segunda parte.

En estos años quedó rezagado el desarrollo de las comarcas occidentales, en gran parte debido al retraso de las comunicaciones, mientras el desarrollo de las firmas situadas en las comarcas centrales y en las orientales de Asturias fue considerable, lo que también ayudó a aumentar su especialización ganadera frente a occidente, donde seguían teniendo mucho peso cultivos como la patata. Este hecho, junto con la producción láctea para el abastecimiento de leche líquida de las poblaciones centrales, determinó la localización de la ganadería.

En la segunda década del siglo XX la cuenca del Piloña, con una industrialización precoz de la leche, era la zona ganadera más avanzada, Llanes y Rivadedeva desarrollaron su cabaña arrastradas por el proceso de industrialización de Santander, donde vendían parte de su producción, y las comarcas centrales debido al tirón de la demanda de leche líquida en las poblaciones centrales.

La Guerra del 14 dio pie a un incremento en los precios de las mantecas en campo muy acusado y a la primera “guerra” de precios entre fabricantes para acaparar materia prima. La favorable coyuntura permitió un gran crecimiento de estas empresas, basada en una estructura de altos precios de compra y de venta. Lo que a su vez dinamizó el mercado y favoreció el aumento de la oferta desde las explotaciones campesinas, muy rígida y estrecha.

Empresas constituidas entre 1910 y 1920

- **Calixto García**, “los Calixtos” en Cornellana, especializada en mantecas.
- **Lavandera**, en Gijón, especializada en mantecas.
- **Juan Martínez**, en Pola de Siero, especializada en quesos.
- **Familia León**, en La Peral, especializada en quesos.
- **La Lechera de Cancienes** (1907) especializada en leche concentrada.
- **La fábrica de Lieres**, especializada en quesos.
- **Lino Palacios de Nava**, especializada en quesos.
- **Atiliano Cueto de Villaviciosa**, especializado en quesos y ganadero.
- **Benigno Rodríguez de Collado**, especializado en quesos.

Durante el invierno de 1919-20 Angel Arias introdujo en Asturias las desnatadoras, que a partir de esa fecha iban a alterar el mercado tradicional de mantecas y la división del trabajo en el sector y permitir a la industria controlar más fases del proceso de producción, consiguiendo mayor homogeneización en el producto final. Este “artilugio” cambió la compra en los mercados locales semanales de mantecas por recogidas periódicas de natas y alteró profundamente las relaciones entre ganaderos e industrias, que pasaron de relaciones comerciales realizadas principalmente en los mercados locales a relaciones estables de abastecimiento.

La propiedad de las desnatadoras por parte de la industria láctea y el establecimiento de redes de recogida, hasta entonces sólo existentes para leche líquida y quesos, que suplantaban a los mercados semanales de mantecas, provocó ciertas reticencias. Con el nuevo sistema los ganaderos se quedaban la leche desnatada, empleada para su consumo y la alimentación del porcino, afianzándose la sinergia entre ambas producciones. Este sistema tardó en generalizarse. Otras empresas empezaron a utilizarlos en la década de 1920 y su empleo fue masivo en la posguerra. Los mercados de mantecas se mantuvieron durante mucho tiempo, siendo frecuente la coexistencia de ambas recogidas.

Las rutas de recogidas de natas exigieron la utilización de vehículos de motor, ámbito en el que también Angel Arias fue pionero en Asturias. Este nuevo medio de transporte hizo posible a su vez la ampliación de las recogidas.

La contracción de los mercados que siguió al auge del final de la Guerra del 14 ocasionó gravísimos problemas a las firmas lácteas del norte, como se deduce de la lectura de la revista “La Industria Pecuaria”, en especial a los productores de mantecas y de quesos de tipo europeo, dado que sus empresas no estaban en condiciones de competir con los productos de otros países. Industriales y ganaderos hicieron frente común en apoyo a la política proteccionista.

Ya en la década de los años veinte tuvo lugar uno de los mayores conflictos entre empresas por el acopio de la materia prima, manteniendo altos los precios en campo a pesar de las dificultades del mercado. La ventajas comparativas de la empresa de Angel Arias provocó un frente común en su contra —el “trust”— que aceleró la caída de algunas de las firmas existentes desde el siglo anterior y de las de nueva creación; otras continuaron exis-

tiendo en situaciones precarias hasta la Guerra Civil. Este conflicto permitió el crecimiento de la firma de los Arias y con ello se dio un paso más en la concentración empresarial, que implicaba una concentración de la recogida y del volumen tratado.

En los años veinte y los primeros treinta se fundaron algunas de las empresas más importantes que, junto con la fábrica de los Arias, mantuvieron su liderazgo hasta que en los años sesenta se se estableció Nestlé.

En esta década Angel Arias instaló una nueva fábrica en Nava para la elaboración de queso azul, fue el primer paso en su expansión geográfica; en estos momentos la importancia de las dos ramas familiares era muy distinta.

La expansión de las principales firmas asturianas se dirigió también al norte de León y a Galicia. En esta última región empezó a recoger mantecas Angel Arias, luego instaló desnatadoras y al final de los años veinte instaló una fábrica.

La expansión de algunas firmas dentro de Asturias fue importante, teniendo lugar tanto directamente como mediante acuerdos comerciales. También aquí encontramos a los Arias, que habían establecido una red de compradores muy amplia, algunos de los cuales con el tiempo terminaron estableciéndose por su cuenta en pequeñas mantequeras. La familia Velarde llegó a una acuerdo con Manuel Granda, comerciante de Sebares (Infiesto), para que le recogiese mantecas en esa comarca. A un acuerdo similar llegaron después los herederos de Benigno Domínguez Gil.

Otro hecho a reseñar es la evolución de la firma de Manuel del Valle, que tuvo un gran crecimiento entre 1910 y 1925, sobre todo a partir de 1915. En estos años aumentó su gama de productos, aprovechando las oportunidades de los mercados de mantecas y quesos de tipo europeo. Poco después, siguiendo la estrategia de los Arias, instaló un fábrica en León además de mejorar y ampliar sus instalaciones, transformando así una pequeña instalación de productos tradicionales en una de las industrias mas modernas. También en estos años se transformó en un verdadera industria el quesero Juan Martínez, aunque no amplió su gama.

En la década de los veinte y principio de los treinta surgieron algunas empresas importantes, otras introdujeron modificaciones en su funcionamiento. Los principales hechos fueron:

- Inicio de la actividad de Constantino Riera, padre de una saga de empresarios lácteos, en Villaviciosa, inicialmente como mayorista de mantecas. Hacia 1930 se trasladó a Gijón

- La Mantequera de Tineo, primera empresa moderna del occidente asturiano, se constituyó en 1928. Poco después se unió a Marcelino Rubio (Mantequerías Leonesas). A partir de entonces este empresario jugó un papel importante en la industria láctea del Principado.
- Antonio León estableció su instalación de La Peral para quesos tradicionales en 1923, estabilizando una actividad iniciada por su familia poco antes.
- En 1927 el comerciante de Infiesto Manuel Granda inició la compra de mantecas para la industria de los Velarde. En 1932, comenzó su colaboración con la familia Domínguez Gil en mantecas, contando ya con instalación propia y, tras la crisis del mercado de mantecas del 33, instaló su primera fábrica de quesos de tipo europeo. Fueron los inicios de una de las empresas más activas del Principado.
- En los años 20 empezó a funcionar la Mantequera de Amandi, dedicada a quesos de tipo europeos, mantecas y otros productos de la leche como la caseína, de la que fue el primer productor en Asturias.
- En Llanes se constituyó la Mantequera de Sadi, dedicada prioritariamente a los quesos de tipo europeo.
- En los años treinta la Granja Poch estabilizó una moderna línea de recogida de leche líquida que desde Santander llegaba hasta Ribadesella. Fue la primera que estableció puntos de recogida intermedios de leche cruda entera.
- La familia Arias amplió el número de desnatadoras instaladas, estableciendo las primeras recogidas y vinculaciones estables entre industriales y ganaderos del Principado. Su red se extendió desde Galicia a Parres.

En definitiva, en los años de expansión de la economía se establecieron algunas industrias muy importantes mientras que otras estabilizaron sus producciones. Todas estas firmas contaban con modernas instalaciones y trabajaban con criterios empresariales. Las vías comerciales de salida de los productos, la red de representantes fuera de Asturias y las tiendas propias fueron piezas claves en la vida de las empresas lácteas.

Los productos fundamentales en esta etapa eran las mantecas y los quesos de tipo europeo. Algunos industriales elaboraban quesos

azules tradicionales, quedando esta gama en manos por un lado de industriales²⁹ que lo vendían como “tipo roquefort” y de familias campesinas y queseros tradicionales sin carácter empresarial. También se tiene constancia de la existencia de algunos importantes comerciantes de estos quesos, caso de Francisco Alvarez, de Arenas de Cabrales, que recibió un premio en la Exposición de Sevilla del 29. El éxito del queso azul asturiano llevó a algunos de los principales empresarios a trabajar en este segmento, como hicieron Angel Arias y Marcelino Rubio de León.

La presencia de empresas asturianas en ferias y exposiciones fue importante y calificada, acentuándose la tendencia del siglo XIX. La ferias fueron el principal vehículo de publicidad y extensión de novedades. Estas ferias incentivaron diversos tipos de presentación, de marcas y el cuidado y originalidad de los envases, lo que fue importante para que los productos lácteos dejaran de entrar en el mercado como “commodities”.

Las Ferias de Gijón del final de los veinte, la Exposición Universal de Sevilla de 1929 y la de Barcelona de ese mismo año fueron particularmente importantes para las industrias lácteas asturianas, que por primera vez tuvieron un protagonismo importante como colectivo industrial regional, protagonismo que hasta la fecha había correspondido a las firmas de Santander.

Paralelamente a la creación y auge de algunas firmas, estos años vieron la desaparición de otras, algunas de las cuales habían llegado a estar en el grupo líder. Al principio de la década de

**Firmas asturianas que obtuvieron mención en la Exposición
Universal de Sevilla de 1929**

- * Angel Arias
- * Calixto García (“Los Calixtos”)
- * Enrique Alvarez (Amandi)
- * Luis Palacios de Nava
- * Juan Martínez de Pola de Mercenado
- * Francisco Alvarez, Arenas, Cabrales
- * Manuel Ordoñez de Nava

²⁹ Estos industriales estaban situados bien en la costa (Llanes, Villaviciosa, cercanías de Avilés..) o en los concejos centrales bien comunicados como Piloña y Pola de Siero; siempre en las comarcas centrales y orientales. Los auténticos quesos picones, con leche de oveja y vaca, continuaron haciéndose en el entorno de los Picos de Europa.

**Productos presentados por la industria asturiana en la Exposición
Universal de Sevilla de 1929**

- > Manteca dulce
- > Manteca salada
- > Queso de tipo europeo
- > Queso azules
- > Caseína

los treinta cerró definitivamente sus puertas la fábrica de la familia Velarde que no pudo aguantar la competencia con Arias y sus conflictos internos. Su maquinaria pasó a las empresas colaboradoras. En estos mismos años se inició la decadencia de las empresas de Benigno Domínguez Gil y Calixto García, que cerraron definitivamente después de la Guerra. Las empresas de José Domínguez Gil (Aller) y González y Lavandera (Luarca), José Villa (mantequero de Cangas de Narcea), José Porrua (Llanes)... cerraron también sus puertas en los primeros años treinta.

Como se ha descrito más arriba, a partir de la mitad de los años 20, con la industria europea ya recuperada, se produjeron diversos conflictos en los mercados lácteos debidos a períodos de excedentes. La crisis de los años 20 afectó sobre todo a los quesos, siendo menor la repercusión en las mantequeras. Sin embargo, la crisis de 1930 afectó de lleno a este subsector y fue particularmente dura en Asturias, donde en 1932 tuvieron lugar conflictos muy importantes. Los cierres antes mencionados se produjeron a raíz de esta crisis. Los cambios en la normativa acerca de las mezclas de mantecas con grasas no lácteas también repercutieron mucho en la región. En esta época tuvieron lugar los primeros conflictos importantes en Asturias: los ganaderos tiraron la leche y en algunas zonas llegaron a estar un mes sin entregar³⁰. La situación de los mercados en 1933 y los stocks existentes llevó a los mantequeros de Asturias y León a limitar sus compras, dejando una semana cada zona sin recoger.

³⁰ Según Riesco V. ("La Industria Pecuaria", 1932 nº 1.078) a raíz de la publicación del decreto del 3 de septiembre de 1931 autorizando de nuevo las mezclas los precios de la leche en las regiones mantequeras cayeron de 30 a 18 céntimos el litro y los de las mantecas experimentaron caídas del 50 %. Para Fernández Matilla (Idem, 1933, nº 1.122) la situación excedentaria en manteca tenía una relación directa con la mezclas de grasas, ya que muchas empresas polivalentes elaboraban los quesos con otras grasas y vendían la manteca en el mercado. También se vendía mantequilla procedente del desnate de la leche líquida.

La crisis de los mercados de mantecas de los últimos años veinte y primeros treinta y los conflictos que arrastraron provocaron la constitución del Jurado Mixto de Ganaderos y Fabricantes de Oviedo que aprobó las primeras bases de compra-venta de leche el 22 de febrero de 1934. Era la primera negociación como tal entre los representantes de los ganaderos, a través de la AGGR, y los industriales. Estos últimos estaban representados por miembros de las siguientes empresas entre otras: Mantequera de Tineo, los “Calixtos”, familia del Valle, familia Arias, familia Velarde, Juan Martínez y Constantino Riera.

Las bases de compra-venta, primer acuerdo interprofesional de la región en el sector lácteo, recoge las condiciones de pago y de compra, emplazamiento de la operación, arbitraje y sistema de recogida de muestras y el pago y exigencias de calidad (contenido graso, acidez e impurezas), a la vez que fija dos precios para ese año 1934, 31'20 céntimos litro de leche entera de marzo y abril y 28'50 para el resto. Se fijan los precios de la leche desnatada, de la nata (en este caso se especifica la devolución de la leche desnatada al ganadero) y de la manteca. Se especifica que afecta a todos los compradores de leche, sea para transformar o revender, a los intermediarios en las operaciones de compra y a los ganaderos en calidad de únicos vendedores.

En definitiva, a lo largo del primer tercio del siglo XX en Asturias se había consolidado una industria láctea moderna y con un funcionamiento empresarial, capaz de exportar a la Península y al exterior, centrada en la producción de quesos y mantecas. Paralelamente se mantenía un vigoroso comercio interior de leche líquida para abastecer a las poblaciones centrales y continuaban las producciones tradicionales de quesos y mantecas, aunque alteradas en el centro y en las comarcas del Piloña y del litoral oriental por la orientación mercantil de la producción láctea.

En estos años se dio una “emigración” de las industrias lácteas hacia el litoral, en unos casos mediante el traslado físico de las empresas y en la mayoría por el cierre de las firmas de las áreas montañosas y el establecimiento de las nuevas en las zonas más llanas y en el litoral.

El acuerdo interprofesional asturiano del 34 era muy similar a los que por las mismas fechas en Francia fueron el origen de la poderosa organización del sector lácteo francés.

La ganadería y la industria láctea asturiana durante el primer tercio del siglo XX formaron un conjunto cohesionado que permitió la movilización del potencial de iniciativa, trabajo, innovación y vías comerciales. La acumulación de empresas y las conexiones incluso familiares entre ellas, la coincidencia de las todas las fases del complejo lácteo en el mismo ámbito geográfico junto al conocimiento de las producciones, el hábito de consumo, el comercio y aprovechamiento de productos intermedios y subproductos y la agilidad y flexibilidad entre todos los sectores y agentes implicados, incluida la Administración Local, permitió al complejo lácteo asturiano un crecimiento espectacular en el momento en que se conjugaron dos elementos ajenos que dinamizaron la situación: el incremento de la demanda en las grandes urbes y la mejora de las vías de salida de los productos del campo. Se dieron en definitiva las características que definen el "distrito industrial" (Russo, M. 1990), haciendo posible la expansión de las nuevas tecnologías muy deprisa y permitiendo una rápida respuesta a las oportunidades del mercado.

El desarrollo del sector en su conjunto y de la industria láctea en particular se consiguió a pesar de dedicar al consumo directo la mayor parte de la producción de leche (más del 60 %). En esos años tuvo lugar el primer gran período de crecimiento: "progreso del complejo lácteo asturiano". El siguiente, mucho después, estaría ligado a la industrialización masiva de la leche.

La cohesión de la industria láctea con su entorno se refiere no sólo a agentes económicos del propio complejo lácteo, sino que alcanzaba a otros sectores productivos. Fue importante la relación que el desarrollo del ganado porcino tuvo con el complejo lácteo asturiano: los sueros de las mantecas y la leche desnatada se dedicaban a este ganado, bien dentro de la propia explotación campesina o desde las industrias. Esta vendía o cedía los sueros a los ganaderos o establecía ganaderías propias.

El mayor volumen y valor producido corresponde a las mantecas, verdadero motor del desarrollo del complejo lácteo asturiano. Como se ha descrito, la transformación añadida en esta gama por las industrias seguía siendo mínima, en especial hasta la tardía generalización de las desnatadoras³¹ y las industrias lácteas,

³¹ Los industriales más modernos del país descalificaban totalmente el método de compra de las mantecas elaboradas por los campesinos por su baja calidad y, sobre todo, sus escasas posibilidades de conservación. Esto se aprecia claramente en los artículos aparecidos en "La Industria Pecuaria", de los que citamos como ejemplo el de Riesco V. en el número 1.026 de 1930.

salvo en la producción de quesos, tenían más de comerciantes que de verdaderos industriales. Por lo tanto, podríamos concluir que la estructuración básica del sector lácteo del Principado se produjo arrastrada por empresas de carácter comercial que contaban con las vías para dar salida a los productos comarcales. Fue a partir de los años 20, con la recogida de natas, la implantación de la desnatadora mecánica y el incremento en la importancia de los quesos cuando se puede empezar a hablar de una hegemonía de la industria transformadora en el proceso.

