

# LOS ESPUNY Y LA PRODUCCIÓN OLIVARERA EN OSUNA

Por  
ANA ESPUNY RODRÍGUEZ  
Licenciada en Historia

DESDE mitad del siglo XVIII y hasta casi finalizar el siglo XIX, el olivar fue un cultivo en expansión. Las principales zonas productoras se localizaban en el Noreste y en el Centro y Sur peninsular, desarrollándose en ambas regiones oleiculturas bien diferenciadas. Las variedades del Levante proporcionaban aceites más suaves y de menor acidez, mientras en el Centro y Sur se implantaron variedades más productivas, pero de sabor más fuerte. Aquí los productores extendieron el cultivo y se despreocuparon del proceso de fabricación, impulsados por la escasa exigencia del consumidor interno (la mayoría de los productores eran autoabastecedores) y por una demanda industrial foránea. Antes de 1873, el fuerte crecimiento del comercio internacional se relacionaba con los usos industriales del aceite: fabricación de jabón, lavado en la producción de tejidos, lubricante para máquinas y combustible para iluminación. La capacidad de molturación de las almazaras del Sur era mucho menor que las del Levante y la tardanza en transformar sus grandes cosechas era la causa de los defectos del aceite producido. Por último, en el Levante predominaban fabricantes que exigían en sus compras aceitunas frescas y en su punto. La producción se dirigía al exterior, donde competía con los mejores aceites de Italia o Francia.

A partir de 1870, la masiva entrada de grasas procedentes del mercado africano y asiático provoca una fuerte crisis en el sector, que debe adaptarse a las exigencias de los mercados de aceite comestible. Si en 1870 Inglaterra y Francia (para reexportar a Alemania y Países del Este) consumían el 70% del aceite de oliva exportado en España, entre 1926 y 1935, Italia consumía el 22%, Estados Unidos un 17% y Argentina un 15%. Para ello debió realizarse una profunda modernización, tanto de orden agrícola como de orden industrial y comercial. Desde las escuelas de oleicultura se mejoraron variedades de aceitunas, técnicas de cultivo, poda, abono y sistemas de extinción de plagas. Se empezó a cuidar la recolección y el rápido transporte de las aceitunas a las almazaras. Éstas, multiplicadas en número y capacidad, habían importado las mejores técnicas de molturación y prensado. Por exigencia de los fabricantes, se separaron calidades de aceite, se mejoraron los métodos de almacenaje y se procuró un acabado final uniforme. Por último se desarrollaron las refinerías, y se introdujeron nuevas prácticas comerciales y de marketing.

Entre 1890 y 1914, las naciones líderes en la exportación de aceites comestibles son Francia e Italia, con una insuficiente producción autóctona y a un coste elevado. El precio del aceite español disminuye con relación al italiano, lo que hace al español más competitivo. Por otro lado, la entrada en la primera Guerra Mundial de ambos países ofrece a España una oportunidad de mercado que, sin dudar, aprovecharán empresarios tanto catalanes como andaluces, en posesión de un producto competitivo y técnicas suficientes para lanzarse a la aventura de exportar.

Antes de 1914 encontramos en Cataluña, no sólo las mejores técnicas de producción, sino la capacidad financiera para hacer acopio de las diferentes clases de aceite.

Ya desde fines del siglo XIX, el papel de Tortosa es indiscutible como centro pionero en la producción y exportación de aceites finos.

Como consecuencia de todo lo anterior, entre 1914 y 1936 asistimos a un constante avance de la presencia exterior de empresas aceiteras españolas, a la vez que casas importadoras establecen filiales en el territorio peninsular. También empresarios catalanes crean sociedades en Andalucía: en 1917, Pallarés, de Tortosa, funda fábrica en Cabra, y Martí, de Borjas Blancas, hace lo propio en Alcalá de Guadaíra. En 1923, Basseda junto a Jacinto Guilera Roca, en Málaga y Daniel Mangrané, en el mismo año, aporta la mayoría del capital para fundar La Utrerana, en la que entraron luego los hermanos Bau, todos de Tortosa.

A partir de estas fechas, los comerciantes catalanes pierden ventajas: Andalucía había modernizado sus almazaras, la calidad de los aceites había mejorado sustancialmente, y desde 1913 se habían instalado refinerías. En vísperas de la guerra civil, Andalucía contaba con unos olivares extraordinariamente productivos (a costa de problemas como el color y el sabor más fuerte y el entrojado, que fue disminuyendo con la modernización de las almazaras), cerca del 70% de la capacidad de producción del aceite refinado y unos costes de mano de obra más bajos que cualquier otra región.

Dentro del grupo de empresarios, que procedentes de Tortosa, realiza esta transformación, debemos integrar a los hermanos Espuny, con dos generaciones de experiencia en la fabricación y exportación de aceites finos y estrechamente relacionados con varias de las principales familias exportadoras antes citadas. La instalación de sus fábricas en Morón (Sevilla), Puente Genil (Córdoba), Estación Baeza, Martos y Castellar (Jaén) y Osuna (Sevilla), aún hoy en funcionamiento, son buena prueba de ello.

Su padre se dedicaba a la fabricación de aceites finos, siendo el primero que salió de Tortosa (Tarragona) para el Bajo Aragón, donde fabricó unas clases de aceites extraordinarias, cosa que ya aprendió del abuelo del interesado que tenía molino en Tortosa y fabricaba aceites finos de las aceitunas de su cosecha.

(Extracto de un informe remitido al Director del Banesto particularmente 11/11/1940).

Daniel Espuny Aleixendri nació en Tortosa en 1888, siendo el quinto de trece hermanos. Su abuelo, campesino acomodado, como vemos en este documento, no estuvo ajeno a las innovaciones introducidas en la fabricación del aceite. El padre de Daniel, Tomás Espuny Bonfill, no tenía vocación de agricultor y ayudado por su mujer y sus hijos, ensayó diversos negocios, dedicándose de lleno, desde 1886, al sector aceitero. El año del nacimiento de Daniel, compró un molino en Valdealgorfa (Teruel) donde se trasladaba la familia cada año en época de campaña. Tomás amplió y modernizó las instalaciones, acabando con el paro de la zona, de todo el trabajo que generaba. En Tortosa construyó otra fábrica, no me consta en qué año, pero en 1905 estaba ya a nombre de Hermanos Espuny. Los años de sequía a finales de siglo llevan a la familia a una situación muy comprometida. Las inversiones realizadas le habían obligado a contraer fuertes préstamos. Los bancos ejecutaron los créditos y le embargaron la fábrica de Tortosa y la casa de Ferrarías, teniendo que vender todas sus propiedades. En 1902, Tomás, el hermano mayor de Daniel, se establece por su cuenta y a partir de 1905,

aunque sigue funcionando la fábrica de Tortosa, los hermanos se dispersan, alquilando molinos, según las campañas se presentan, por toda la geografía peninsular.

Daniel muestra su carácter emprendedor desde muy pronto, compaginando sus estudios primarios con pequeños negocios que ayudan a la economía familiar. En 1909 trabaja en Toledo, junto con su padre, y entre 1910 y 1916 comienza a hacerlo por su cuenta: en 1910 está en el Bajo Aragón, en 1911 en Guadalajara, en 1912 en Lucena (Córdoba), en 1913 en Tárrega (Lérida) y en 1914 en La Roda de Andalucía (Sevilla), donde toma en arrendamiento para cinco años, una fábrica que transforma por completo, adaptándola para obtener aceites finos para la exportación.

El que suscribe, natural de Tortosa, vino a esta región el año 1912 empezando a arrendar fábricas de aceites de oliva, que adaptaba a fin de poder fabricar aceites finos –cosa aquí desconocida por completo– hasta el año 1917 que hice la primera instalación de planta, en terrenos adquiridos junto a esta Estación, montando una fábrica de aceite, que me permitía sacar en gran escala aceites finos que mandaba al extranjero.

(Extracto de carta del 1/1/1936 a D. Manuel Portela Valladares, Presidente del Consejo de Ministros)

La elección de Osuna no es en absoluto caprichosa. Esta ciudad es prácticamente el centro de Andalucía y, por tanto, estaba bien comunicada. A pesar de ser una gran zona aceitera, los molinos existentes en Osuna eran de autoconsumo y por ello no constituían una competencia para una gran fábrica, sino un complemento. Agrupados en la zona del Ejido –donde todavía se pueden ver muchas torres de contrapeso– o por el camino de la Estación, convivían molinos tradicionales de viga de tracción animal, con otros que incorporaron prensas hidráulicas accionadas a vapor. Fueran más modernos o menos, su finalidad era molturar las cosechas locales, sin especial interés en lograr un rendimiento o una calidad del producto.

Cuando Daniel Espuny llega a Osuna, cuenta con una cultura oleícola diferente. A la tradición aceitera de dos generaciones de tortosinos, suma varios años de experiencia previa con sus hermanos. Los Espuny participan en asociaciones profesionales del sector y viajan frecuentemente al extranjero. Cuando Daniel alquila molinos en solitario, lo hace cada año en una zona productora diferente del territorio nacional. La experiencia de La Roda lo ha convencido de que es mejor establecerse donde la materia prima es abundante, porque la calidad la fabricará con las técnicas que la experiencia le ha dado.

Los terrenos los adquiere junto al ferrocarril. La rapidez de este medio de transporte le va a servir para abastecerse de materia prima de calidad y le permitirá fácil acceso a los puertos de Málaga o Sevilla, puntos de embarque de la exportación de aceites. Es el primer industrial que instala en Osuna una almazara dotada de energía eléctrica, hace la traída de aguas necesaria para su fábrica y diseña, hasta el último detalle, una almazara que le permitiría obtener los mejores aceites posibles, con la finalidad de exportarlos. En 1921 construye la fábrica de orujo y en 1924 la refinera, a la vez que dobla la capacidad del molino y de la extractora. En 1929 inaugura la fábrica de orujo de Estación Baeza (Jaén), con apartadero de ferrocarril propio y una de las más grandes de España. En 1942, año de su repentino fallecimiento, tiene prácticamente montada en Osuna una fábrica de jabón y proyecta la compra de tierras de secano para convertirlas en regadío en Portugal o en Marruecos.

Mi capital viene de que cuando casi nadie sabía hacer aceite fino y éste valía 5 ó 6 pesetas más en arroba que el corriente, lo fabricaba todo fino y además cuando todos dejaban orujos con un rendimiento de 11 y 12% yo ya los dejaba con un 6 ó 7%.

(Fragmento de la defensa que hizo Daniel de sí mismo ante un tribunal en Madrid en 1936).



TRANSPORTE DE BIDONES DE ACEITE

¿Cómo lo fabricaba todo fino? El proceso empezaba con el control de la materia prima. En los contratos de compra de aceituna tenemos ya algunos elementos que el industrial exige al propietario de la cosecha y que redundarán en la calidad del producto final: se entregarán separadas las distintas variedades de aceituna, se cosechará, a juicio de los encargados de Espuny, en el momento oportuno de maduración y lo más brevemente posible y se cuidará la limpieza del fruto. De nada servirían todos estos condicionantes si no se contara con un transporte rápido a la almazara. Para ello, a lo largo de las vías férreas se localizaban diferentes básculas, puestos de compra, donde los encargados de la casa recibían las aceitunas y las enviaban a la fábrica. Si advertimos cómo se colocan en el mapa de la Andalucía olivarera el conjunto de las básculas, podremos ver el alcance de la capacidad de recepción de la fábrica de Osuna.

Analicemos ahora cómo se organizaba la fabricación del aceite. Durante mucho tiempo, la práctica habitual fue la de amontonar o atrojar la aceituna, moliendo un fruto fermentado, que daba lugar a aceites de mal olor y sabor. Daniel Espuny procuraba moler toda la aceituna llegada lo más al día posible, haciendo, como hemos visto en los contratos de compra, una clasificación por variedades. Si las entradas superaban la capacidad de molienda, se seleccionaban los frutos mejores y el resto pasaba al montón. Llegase por tren o por carretera –el transporte en esta época se hacía con recuas y



carros tirados por mulos— la aceituna se recibe en la fábrica y se pesa en la báscula, pasando luego al patio de aceituna.

El maestro de patio es el encargado de reconocer en qué estado llega la aceituna, seleccionando la que se molerá en el día. Ésta inmediatamente se trasvasa de los sacos del proveedor a sacos propios, evitando así que se aplaste y se caliente.

Los sacos con la aceituna preparada para moler son conducidos a los lavaderos, donde con ayuda de agua, se separa el fruto de las hojas que traiga, para pasar por un sinfín al centro de dos empiedros cónicos. Éstos, dotados de tres rulos de tipo italiano, que tiene una curva más suave en su conformación que los utilizados normalmente en Andalucía, harán la molienda mayor y más uniforme. La pasta obtenida se llama masa y va pasando a las batidoras, cuya función es homogeneizar en frío dicha masa, que va cayendo en el pozo anexo a cada empiedro. Tenemos pues, molida la aceituna, que producirá aceite virgen extra o de primera presión.

Una innovación importante es que las transmisiones entre los diferentes elementos que constituyen el molino sean subterráneas. Ello permite que los empiedros se puedan multiplicar en número y, separados de las paredes del edificio, queden accesibles a un personal muy abundante y que tiene que realizar sus trabajos con gran economía de tiempo. No menos importante es la seguridad laboral, evitándose así los accidentes que con tanta frecuencia producían las correas exteriores en las fábricas de la época. Toda la maquinaria de la almazara fue fabricada por Francisco Baró, de Tortosa, vecino del barrio de Ferrerías y gran amigo de la familia Espuny.

Una vez obtenida la masa resultante del molido de la aceituna, procederemos a extraer de ella el aceite y para ello haremos el cargo: la masa se introduce entre un número determinado de capachos, que una vez amontonados y habiendo sido aplicada la presión de las prensas, filtrarán el aceite, que gracias a la inclinación que tiene el suelo de la almazara, resbalará de las vagonetas a su carril subterráneo correspondiente, yendo por su propio pie a la bodega.

El tipo de prensa que tiene esta almazara es más baja y robusta que las utilizadas en su época y carece de aguja (elemento central por donde se insertan los capachos para mantener derecho el cargo) por lo que se precisa total perfección en la confección del mismo. Es por esa razón que los capachos de esta almazara carecen del agujero central. La presión que se ejerce sobre el cargo es ligera, lo que nos aportará la parte mejor del zumo de la aceituna. Tanto empiedros como batidoras, canales y el resto de los elementos que están en contacto con el aceite, se limpian cada 6/8 días. Esta práctica, junto con la renovación casi diaria de los capachos, ayudan mucho a mantener la calidad.

Una vez terminado este proceso, la masa que ha servido para producir el aceite de primera presión llamado “virgen extra”, es utilizada de nuevo para la obtención de aceite de segunda presión. Para ello procedemos a descapachar, es decir, la masa contenida en los capachos se traslada con ayuda de esportones a las tolvas de los empiedros cilíndricos, popularmente llamados quesos, repitiéndose el proceso. La utilización de un tipo diferente de piedra, obedece a la necesidad de moler de diversa manera la misma aceituna de la que ya obtuvimos el aceite de primera presión, con lo que lograremos extraer mayor cantidad de aceite de la masa resultante de la primera presión. Las prensas de segunda presión son idénticas a las ya descritas, aunque más altas y más gruesas y tampoco tienen aguja, conservando

así la rapidez en la confección de los cargos. De nuevo, la masa es descapachada y se envía a través de los buzones, agujeros abiertos en el muro de la almazara, a la extractora, donde se someterá a una nueva extracción, esta vez por medios químicos en vez de físicos, lo que dará lugar al aceite de orujo de oliva.

La frecuencia en la confección de los cargos era de cuatro a la hora, o sea uno cada quince minutos. La capacidad de esta almazara era de 200.000 kg de aceituna, lo que da una producción de aceite diaria de 40.000 kilos. El personal relacionado directamente con las labores de la almazara era de unos 60 operarios por turno, trabajando en la nave del molino 45 hombres cada ocho horas. Una vez empezada la campaña, se trabajaba día y noche hasta la finalización de la misma.



INTERIOR DEL MOLINO DE ACEITE

