

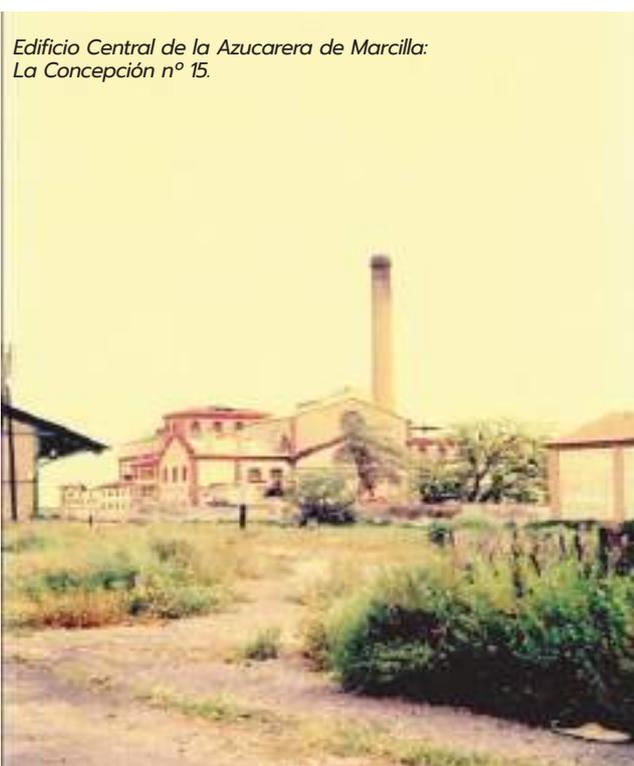
LA INDUSTRIA DE NAVARRA EN MARCILLA: AZUCARERA LA CONCEPCIÓN N° 15

Emilio GARRIDO LANDÍVAR
egarrido@cop.es

1. APUNTES HISTÓRICOS

Algunos apuntes de historia del por qué en Marcilla la fábrica azucarera. Preindustrialización en Navarra y el inicio en Marcilla.

Unas variables sociopolíticas coincidentes vienen a configurar el pueblo de Marcilla en la etapa del siglo de las luces o siglo XIX: La preindustrialización de toda la península ibérica, llegó a nuestra zona en similares etapas, enmarcándonos en la época moderna. El ferrocarril, la azucarera y la harinera San José, serán los tres puntos claves para el desarrollo moderno de nuestra tierra y especialmente del pueblo de Marcilla. De no haber confluído a lo largo del tiempo una serie de ejes fundamentales y de personas emprendedoras que se daban en este entorno geográfico-social, posiblemente Marcilla no hubiera tenido el desarrollo industrial que intentamos recordar en este artículo: El río Aragón, el monasterio Cisterciense y el Castillo de Marcilla, serían los ejes que dibujaron el tren y las vías de comunicación; y entre las personas no podemos olvidar a D. Jesús Elorz, que aunque nacido en Falces, vivió y murió en Marcilla, D. Leopoldo Lewin, de San Sebastián y D. Domingo Angulo de Pamplona.



Edificio Central de la Azucarera de Marcilla:
La Concepción n° 15.

Marcilla como municipio es muy pequeño en extensión de tierra agrícola, lo mismo por el norte como por el sureste, se adentran en nuestra demarcación geográfica agrícola, tierras con jurisdicción de Peralta, de Caparroso y Villafranca. Sin embargo esta situación geográfica tan privilegiada hace que se instauren en su pequeño entorno grandes conquistas sociales: La preindustrialización y la era de la Industria. Las azucareras fueron el motor económico en el final de los siglos XIX (1899) e inicios del siglo XX; la industria azucarera de Marcilla formaba parte de un enclave en Navarra que seguía el eje del río Aragón-Ebro, ya que el agua era fundamental para todo el proceso de la elaboración de la remolacha azucarera, necesitándose el río –el agua-, como base no solo de lavado, sino también en muchos momentos de su compleja y larga elaboración; así como muelles de embarque para el propio transporte de la remolacha. De ahí que el tren constituía otro factor fundamental para el transporte de las toneladas de remolacha que venían al dique de descarga, por eso el terreno escogido para la azucarera de Marcilla fue ni más ni menos el lateral a la estación de RENFE, unas treinta hectáreas de terreno, que pertenecía a uno de los principales promotores: D. Jesús Elorz y Elorz. Una zona como la nuestra que englobaba una enorme cantidad de pueblos agrícolas, la remolacha azucarera iba a constituir un proceso de cambio tanto en las costumbres como en la demografía social y económica de la comarca.

Toda la compleja e ingente maquinaria fue traída de Alemania, pues ellos tenían ya experiencia en este tipo de cultivo y elaboración técnica. Además tuvimos la suerte de disponer en San Sebastián de uno de los promotores Leopoldo Lewin, que además de cónsul alemán en dicha ciudad, fue uno de los grandes impulsores del cultivo de la remolacha y de la industria azucarera en toda Navarra. El magno edificio central de Marcilla, acogía la maquinaria necesaria para la extracción del jugo de la remolacha, purificación, cocción y cristalización del azúcar y las dos grandes calderas de vapor capaces de generar la energía necesaria para llevar a cabo el complicado proceso que suponía el final del mismo. No debemos olvidar que este proceso laborioso contaba también con laboratorios específicos, almacenaje, depósito de semillas, oficinas..., y en la medida que la fabricación iba en auge, se construían otros edificios con arreglo a las necesidades de la fábrica. A tal engranaje llegó esta fábrica, que creó en su entorno un auténtico pueblo con su escuela, iglesia y casas para los directivos y personal especializado, además de muchos otros operarios que asentaron sus familias

La industria de Navarra en Marcilla: azucarera La Concepción nº 15



Detalle de la soledad de la enorme chimenea que presidía la Azucarera de Marcilla.

Además y sobre todo el ciclo de la remolacha azucarera, venía a romper los ya ciclos clásicos de las cosechas de cereales que se recogían en verano y otoño, quedando el invierno triste, lluvioso, frío y solo preparando la sementera... La Azucarera vino a cumplir un ciclo nuevo de sueldos, trabajos, cosechas y que en poco tiempo la producción y la rentabilidad fue casi al 40%. Todo este proceso, vino a "llenar un vacío en la población agrícola importante",

en el "Barrio de la Azucarera", que llegó a tener hasta fiestas propias en su evolución, cuyo patrón fue San Pedro, el día 29 de junio; precisamente este año -2023-, se han vuelto a celebrar por primera vez desde que se cerró la Fábrica Azucarera en 1979.

Marcilla, creemos que gracias a su enclave espacial-geográfico, fue escogido por la SGAE, Sociedad General de Azucareras Española como una de las industrias fundamentales en el eje del Río Aragón-Ebro: Tudela, Cortes -derivados-, y Marcilla con Pamplona. Este hecho se produjo casi al mismo tiempo que fuimos perdiendo las colonias de Cuba, Puerto Rico y Filipinas, colonias de donde nos venía el azúcar con cierta facilidad económica. Perdiéndolas, se quedaba un gran vacío en el suministro del azúcar; nuestro pueblo, con otros del entorno se constituyeron como parte importante en este suministro azucarero para toda España.

Este inicio industrial, fue un cambio en las costumbres y en la demografía: Afluencia de jornaleros, de turnos de trabajo, campañas, incluido el turo de noche... Influencia que se notó en de toda la comarca y una población que a finales del siglo XIX pobló el barrio de la Azucarera, como hemos dicho anteriormente.

eran tres meses de arrancado, recogida y transporte, además de estar "colocados" muchos de ellos, en la planta industrial en infinidad de servicios. Tanto es así que el pueblo de Marcilla llegó a tener 11.000 hectáreas de cultivo. Nos podemos imaginar, yo lo recuerdo de niño, las gentes yendo y viniendo a las tantas de la madrugada en el cambio de turno..., donde la fila de carros y remolques eran continuos, llenando de vida ese kilómetro y medio que separan la Estación-azucarera del pueblo de Marcilla. El cierre de la Azucarera —no llegamos a celebrar el centenario—, fue todo lo contrario, desolación, soledad y falta de trabajo, especialmente durante la época del invierno.

Haciendo memoria histórica-cultural, el cultivo de la caña azucarera, fue sin duda introducido en nuestra España por los árabes hacia el siglo X. Somos nosotros que en el descubrimiento de América llevamos dicho cultivo a los terrenos americanos explorados y descubiertos; principalmente a Cuba o Nueva España. Teníamos solamente la miel como edulcorante general, pues la caña de azúcar solo se cultivaba en los terrenos dominados por el cristianismo. Hasta muy entrado el Renacimiento y el siglo diecisiete, se sabe que en Valencia se producía azúcar —de la caña—, suficiente para toda la península e incluso se exportaba a gran parte de Europa.

A principios del siglo XIX, la caña de azúcar tomó una gran evolución en Cuba, de tal manera que a mediados del siglo diecinueve llegó a ser un producto exportado en todo el mundo occidental. Pero, finalizando dicho siglo, la indepen-



Grupo de directivos, técnicos y obreros en la Azucarera de Marcilla, en los años 1920. (Foto Roldán e Hijo —AMP).

Azucarera de Marcilla 1929

dencia de Cuba, se hizo una realidad, y España quedó desprotegida de este producto, ante situación tan dolorosa como no prevista, tuvimos que aprender de Alemania y Polonia, que eran por esos tiempos pioneros en el cultivo de la remolacha azucarera, y su técnica específica para la elaboración del azúcar. Como decimos la independencia aceleró los asentamientos e informaciones de estos países, y la primera fábrica de azúcar de remolacha se construyó en 1882 en Granada. Poco a poco fue extendiéndose el cultivo y la producción, especialmente en las riberas de la cuenca del Ebro, cuya planta se adaptó con facilidad y se produjo en 1900 la azucarera "La Concepción" Nº 15, llamada así por el nombre de la hija de uno de los promotores. Casi a la par se creó en Tudela y años después en Cortes (1917) y en Pamplona en el Año 1927, la fábrica de Carlos Eugui. Llegamos a ser en Navarra la tercera región productora de azúcar de España. Fueron años muy productivos y solamente durante la contienda de la guerra Civil, se dejó tres campañas sin actuación industrial (33/34, 34/35 y 35/36).

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Describimos el complejo proceso de la elaboración del azúcar a partir de la remolacha azucarera, gracias a tres testigos, operarios que quedan vivos habiendo trabajado en distintas áreas de dicha producción en Marcilla: Una química, un técnico y un encargado de Calderas. Háganse idea del proceso tan complejo su supuso endulzar la vida del siglo XX.

Tres testigos directos y con una edad ya "de merecer", nos cuentan con enorme sabiduría qué era un día en la Azucarera de Marcilla. Los tres operarios, con muchos años y con mucha experiencia tanto en la Azucarera de Marcilla, como en campaña en Vitoria y en Benavente (Zamora), los tres nos aclaran la complejidad de un día de trabajo en dicha fábrica, lo cuentan con pasión y con suma responsabilidad de que hacer lo que hacían y hacerlo bien, les reportaba una enorme tranquilidad y respeto entre sus compañeros y mandos superiores.



Evolutivamente corresponden estos procesos complejos por orden de los testigos al primer paso que supone la descarga de mil toneladas de remolacha en los silos. Inmediatamente pasaban al "lavado": Unos chorros de agua lavaban la remolacha cuyo eje de rotación los hacía girar y girar, para suprimir toda adherencia de tierra y borra. Después caía por una noria al molino, donde unos peines/cuchillos cortaban la remolacha en tiras, unos rastrillos los llevaban a través de una cinta transportadora a "difusión" a doce ollas, que en cada olla cabían uno cinco mil kilos. Este proceso se denominaba: "Cocción", que hacían sacar el jugo en un determinado tono o color, y se iban distribuyendo a unos depósitos o cubos dependiendo de la bondad de la remolacha: Color verde negro y negro. Tras este proceso de cocción y separación de jugos según color, que denotaba su calidad del mismo, se vaciaba la pulpa de los pucheros e iba a parar a la prensa de pulpa (pulpa verde y pulpa seca) y se pasaba al "secadero" ...

Esa pulpa con "amelaza", se mezclaba para alimento de los animales, ya que es un subproducto resultante de la extracción del azúcar de remolacha y es muy valiosa como fuente de energía y fibra y es un protector en el sistema digestivo de los animales.



Barrio de la Azucarera, San Pedro.

La industria de Navarra en Marcilla: azucarera La Concepción nº 15

El proceso siguiente era "el encalado", -en recipientes metálicos- y, el jugo con un pH determinado o bien se les alcalinizaba y se convertía el pH más ácido, en puntuaciones con valores entre 13 y 14 puntos, suponía demasiada alcalinidad. Para llevar a cabo este proceso se traía piedra de la Sierra de Alaiz, se troceaba y se insertaban en un horno de nueve metros de altura y tres metros de anchura, y se metía carbón de cok y piedra de cal, de esta manera se blanqueaba el jugo. Así se pasaba al siguiente proceso denominado: La "carbonatación" que consistía en un sistema para extraer las impurezas del azúcar antes de que cristalice, se hacía con una disolución de hidróxido de calcio. Todo el proceso tiene lugar en tanques de carbonatación y el tiempo necesario varía entre 20 minutos a una hora; este proceso rebajaba la puntuación del pH a 7,5 puntos. Las prensas de cal suprimen por filtración la cal del jugo. El pH del zumo claro obtenido puede ajustarse con sosa y la adición de azufre ("sulfatación") antes de pasar a la siguiente etapa, que es la concentración mediante evaporación. La segunda carbonatación hace que el pH de 7,5 pase a 1,5 y el color se torna en amarillo claro, más limpio. Pasamos a la "evaporización", cuyos seis envases de cinco metros de altos y de diámetro de tres metros, van pasando el jugo-zumo por cada uno de esos envases hasta eliminar casi totalmente el agua de dicho zumo-jugo... Llegamos a una pureza de 78 puntos en el quinto recipiente, y se hace el vacío para precipitar con mayor rapidez la evaporización (Coloquialmente dicen los testigos: "Metemos el producto al 1,5 de pH y sale al 5 de pH. Que quieren decir que el jugo-zumo entra con una acidez muy alta y sale con una acidez más normalizada o ligeramente ácida")

La "sulfitación" es otro proceso al que se le somete a la remolacha para que llegue a ser un azúcar-alimento consumible por el ser humano. La sulfitación proviene del proceso de la quema de dióxido de azufre en bandejas que posteriormente produce un gas que es transportado a unas torres donde reacciona con el jugo-zumo. El pH ideal a la entrada de este proceso debe estar entre 5,2 y 5,5; y al final debe estar entre 4,2 y 4,5. Que se denomina el azúcar como jarabe. Las "tachas", son el proceso que con "vacío y con vapor", proceso mucho más rápido, hace que el jarabe se espese y forme un hilo -que el ojo del cocedor-, percibe con una gran experiencia y ellos llaman "romper el punto", que se hacía con un golpe de válvula y meter jarabe más líquido, "rompía" y se hacía grano, la experiencia te hacía buscar el "punto intermedio" ... ¡Ya estaba madura, y se podía abrir la "tacha" sin peligro alguno!

Vista de la fábrica de Fabo - Boneta Hnos. Planta de reciclaje y Trituración de maderas.



La "masa primera": el azúcar mejor, de primera calidad, pasa por recipientes y más recipientes y turbinas, que es una secadora y sale la miel, y esa miel rica, rica; de primera calidad, es donde después de la guerra -los operarios metían un pan, para que se empapara en esa miel-azúcar y llevarlo a casa, pues el hambre azuzaba y carecían de algunos alimentos como era el azúcar-, todos hacían la vista gorda a esa costumbre. La "miel pobre", de calidad inferior iba a otro recipiente; la pureza de la miel-azúcar se valoraba en 80 puntos de calidad. Cuando la turbina ya no "sacaba más miel", se vaciaban en seco y se colocaban en sacos de seis kilos. En las ferias de Marcilla, una de las tómbolas rifaba un chupador gigante de veinte kilos, y si no querías ese chupador enorme, te daban el correspondiente a un saco de veinte kilos de azúcar. La familia agraciada, tenía azúcar para un año de forma gratuita.

Con un saco de azúcar se pagaban a tres jornaleros en los años 1950-55. En el año 1968, hacían falta dos sacos de azúcar para pagar un jornal. Un operario ganaba en el año 1954 un sueldo de 10,80 pesetas y en el año 1975 cobraban 33.000 pesetas.

Nos hemos atrevido a desarrollar de forma muy coloquial el enmarañado y minucioso trabajo que suponía sacar azúcar de la remolacha azucarera. Se sobrentendía para esta labor, una maquinaria especial y específica traída de Alemania y un personal cualificado y especialistas para llevar a cabo todo este proceso que hemos señalado de forma sencilla y explicado por tres técnicos que trabajaron más de veinte años en la Azucarera de Marcilla, a quienes agradecemos su tiempo y su colaboración: José María Barbería, Carlos Rodrigo y Carmen Fabo.

3. DECLIVE DE LA FÁBRICA LA CONCEPCIÓN Nº 15 DE MARCILLA

La fábrica azucarera de Marcilla, dejó de funcionar el año 1979. Una serie de circunstancias sociales, económicas y laborales, fueron desencadenando que la producción de remolacha azucarera cayera cada campaña anunciando cada una de ellas el pronto cierre de la misma. Una de las notas más importantes donde la gente fue resistiendo su cierre, es que la



Vista panorámica de la nueva industria que se ha constituido en los antiguos solares de la Fábrica Azucarera de Marcilla: Hno. Fabo-Boneta.

exigua recogida de remolacha fuera trasladado a la fábrica de Vitoria porque su mecanización era más moderna que la actual de Marcilla. O se invertía más en modernizar la Fábrica de Marcilla, o estaba en el desánimo de todos un cierre total inminente de ella.

El cierre de la Azucarera de Pamplona, activó el cierre de las demás fábricas. Cambiar la mentalidad del agricultor de remolacha: homologar la productividad europea e introducir en el campo una mentalidad de cosechar azúcar y no peso, ambas cosas eran importantes, pero se trataba sobre todo de modernizar el campo para aumentar su productividad al nivel europeo de la productividad que los países europeos occidentales marcaban su ritmo; las medidas fueron traumáticas para todos, especialmente para la fábrica de Pamplona que cerró. (Gracia Guillén, 2001)

Los precios de la remolacha, que los trabajadores no consideraban suficientemente remuneradores: En la zona de Marcilla estaban en 953 pts., por tonelada, y eso que tuvieron una prima de 175 pts., por tonelada; los precios se estimaban y cada vez había más desacuerdos entre unos y otros... La situación se fue radicalizando hasta que en el año 1979, se cerró la fábrica definitivamente.

Fueron unos años sombríos los últimos de la década final de los setenta, el cultivo retrocedía de forma alarmante (id), se había llegado a tener un tercio de hectáreas de cultivo remolachero, a finales de esta década, y la producción no era rentable para nadie. Se compensaba con la fábrica de Calahorra y Vitoria.

Estas circunstancias eran palpables en todo el Valle del Ebro, otros cultivos más atractivos por sus condiciones de trabajo y remunerados, como eran en ese momento los productos hortofrutícolas, así como la industria conservera anexa a todo este trabajo; iban ganando terreno en las apetencias de los trabajadores de toda la zona.

El edificio fue una notable muestra de la arquitectura industrial de principios del siglo XX. Nadie sabe ni se sospecha que pudo suceder en las mentes de los dirigentes municipales y provinciales que tras cesar las actividades propias de la fábrica fue demolida en el año 2002, dejando solamente la enorme torre vigía de otros tiempos, cuando podría haberse conservado como patrimonio cultural de una época del XIX y principios del XX, si no toda ella, si los edificios más icónicos de la misma; pues los laboratorios eran auténticos centros de investigación, cuyos materiales fueron derruidos y algunos guardados como recuerdo de otras tiempos y otras épocas.

Actualmente en el erial que tantos años ha estado vacío y sin posibles inversores en ninguna actividad industrial, amén de estar toda la finca distribuida por calles todas ellas industriales con unos 100.000 m. de espacio; no habido apenas ofertas. Pero solamente una de ellas: Hnos. Fabo Boneta S.L., han sido valientes para adquirir 14.000 metros cuadrados y han instalado una Empresa de Reciclaje y Trituración de madera- palets, que tras muchos años de montañas de papeleo y burocracia densa, han puesto su experiencia de 22 años en el sector y han conseguido ser los primeros en todo Navarra en cuanto a reciclado de la madera. Nueve obreros y dos autónomos llevan todo el peso de esta industria que necesita mucho espacio y comodidad de suelos para agilizar el traslado de grandes torres de palets apilados en la explanada y transportados a la nave donde se reciclan en todos los "recorridos" necesarios para aprovecharlo todo. Un tanque de agua de 250.000 l. de capacidad con dos bombas que surten el agua en caso de incendio, completan las medidas de seguridad, amén de otras, de cara tener una mayor prevención. 

BIBLIOGRAFÍA PARA SABER MÁS

- José Antonio GRACIA GUILLÉN, *La industria azucarera y el sector remolachero en Navarra, un siglo de historia*. (2001).
- José Miguel GASTÓN AGUAS, *Coyuntura económica y conflictividad social: la azucarera de Marcilla (1900-1936)* en «Gerónimo de Ustáriz», nº 13, 1997, 7-82.
- Emilio GARRIDO, *Castillo de Marcilla: pasado, presente y futuro* (2012).
- Página WEB del Ayuntamiento de Marcilla.