

PATRIA DE SIDRA

La industria de la
sidra champagne en Asturias
1884 – 1934



Manuel Crabifosse Cuesta

PATRIA DE SIDRA

**La industria de la sidra champagne en Asturias
1884 – 1936**

PATRIA DE SIDRA

**La industria de la sidra champagne en Asturias
1884 – 1936**

Manuel Crabiffosse Cuesta



Ayuntamiento de
Gijón/Xixón

CRÉDITOS

AYUNTAMIENTO DE GIJÓN

Carmen Moriyón Entrialgo
Alcaldesa

Ana Montserrat López Moro
Concejala de Educación y Cultura

Raquel Huergo Rodríguez
*Directora de la Fundación Municipal de Cultura,
Educación y Universidad Popular*

Proyecto y comisariado
Manuel Crabiffosse Cuesta

Dirección
Juaco López Álvarez
(Muséu del Pueblu d'Asturies)

Lucía Peláez Tremols
(Museo Casa Natal de Jovellanos)

Coordinación
Sonia Gayo Arias
(Muséu del Pueblu d'Asturies)

PUBLICACIÓN

Texto y selección de ilustraciones
Manuel Crabiffosse Cuesta

Investigación y documentación
Manuel Crabiffosse Cuesta
Juan Pablo Crabiffosse Cuesta

Documentación
(Muséu del Pueblu d'Asturies)
Sonia Gayo Arias
Carlos González Espina
Elena Pérez Morán
María Jesús Sánchez Barral
Carolina Pelaz Soto

Diseño y maquetación
Manuel Fernández (MF)

Corrección
Alfonso Fernández García
(Muséu del Pueblu d'Asturies)

Reproducciones fotográficas
Mara Herrero
Marcos Morilla
Ignacio Acuña
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
Oficina Española de Patentes y Marcas.
Archivo. Fondo Histórico

Impresión
Gráficas Summa, S.A.

Edita
Museo Casa Natal de Jovellanos
Plaza Jovellanos, s/n. - 33201 Gijón/Xixón
Tel. 985 185 152
museojovellanos@gijon.es
<http://museos.gijon.es>

Muséu del Pueblu d'Asturies
Paseo del Doctor Fleming, 877
La Güelga, 33203 Gijón
museopa@gijon.es
<http://museos.gijon.es>

Oficina de Protocolo y Relaciones
Institucionales
Casa Consistorial, Plaza Mayor nº 1
33201 Gijón/Xixón
tel. 985181324
protocolo@gijon.es

ISBN 978-84-96906-55-6
D.L.: AS. 00946-2016

EXPOSICIÓN

Diseño y selección de contenidos
Manuel Crabiffosse Cuesta

Coordinación del montaje
Pilar González Lafita
Aitor Martínez Valdajos
María Fernández Parrado
(Departamento de Museos y Exposiciones)

Diseño gráfico
Estudio Juan Jareño

Montaje
Pictures & Things

Restauración
Bernardo Díaz González

Enmarcación
Cristina Cacho Fernández
(Muséu del Pueblu d'Asturies)
Bruno García Trelles

AGRADECIMIENTOS

Archivo Histórico de Asturias	Ángel Alea
Archivo Municipal de Gijón/Xixón	Antonio Alonso Coya
Archivo Municipal de Oviedo/Uviéu	Pablo Basagoiti Brown
Ayuntamiento de Valdés	Robustiano Cabo Gutiérrez (+)
Centro de Escultura de Candás Museo Antón	José Luis Calvo
<i>El Comercio</i>	Francisco Crabiffosse Cuesta
Fundación Museo Evaristo Valle	Juan Pablo Crabiffosse Cuesta
Fundación Asturias XXI	María Alicia Díaz
Hemeroteca del Ayuntamiento de Gijón/Xixón	Sofía Díaz Rodríguez
Industrias Cima, S. A.	José Manuel Feito
Liberbank S.A y Fundación Bancaria Caja de Ahorros de Asturias	Arcadio Fernández (+)
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Oficina Española de Patentes y Marcas. Archivo Fondo Histórico	Antonio Fernández Gutiérrez
Museo Arqueológico de Asturias	Escolina Fernández Menéndez-Viña
Real Instituto de Estudios Asturianos	José Luis Fernández Vázquez
Registro Mercantil de Asturias	Fernando Hernández
	Antonio María García
	José Manuel Legazpi
	Jesús Lobeto
	Inaciu Hevia Llavona
	José Antonio Martínez (+)
	Luis Francisco Miranda Costales
	Ana Naseiro Ramudo
	Eduardo Navarro Pallares
	Inmaculada de Ocón
	Faustino Ornia (+)
	Conchita Paredes Naves
	Asunción Pintado
	Ana Pintado Gómez
	Gretel Piquer Viniegra
	María José Priesca
	Juan Revuelta Arias
	Alfonso Rivaya Guisasola
	Senén Rivero Cueto
	Manuel Ramón Rodríguez
	Carlos Siñeriz de Paz
	Paloma Uría Ríos
	Rosa Valdés García
	Covandonga Valdés Moré
	Dolores Villameriel

ÍNDICE

	pág.
INICIO Y AVANCE	8
Juaco López Álvarez Lucía Pelález Tremols	
JUSTIFICACIÓN	11
Manuel Crabiffosse Cuesta	

	pág.
GIJÓN / XIXÓN	
1. Zarracina	16
Tomás Zarracina Viuda e Hijos de T. Zarracina Hijos de T. Zarracina Industrias Zarracina Industrial Zarracina	
2. Claudio E. Muñiz	38
3. Luis Vereterra	40
L. Vereterra y Cía. Vereterra y Cangas	
4. Máximo Martínez	50
5. Nicolás Rodríguez	52
6. Rodríguez Ponga y López	54
7. Muñiz y Belaunde	58
Casas, Muñiz y Crosa Casas y Muñiz M. de Casas Couto Viuda e Hijos de Casas Couto «La Aldeana»	
8. Modesto Zaldívar	70
9. Gabino I. Junquera	72
10. Champanera de Villaviciosa (II)	76
11. José María Díaz y Díaz	78
12. «La Asturiana»	80

VILLAVICIOSA

13. Valle, Ballina y Fernández	82
14. Benigno Llana	102
Llaneza Hermanos Llaneza Hermanos y Cía.	
15. Vigil, Blanco y R. Monte	106
16. Champanera de Villaviciosa (I)	114

	pág.
OVIEDO / UVIÉU	
17. José Cima	118
18. «El Águila Negra» Bodegas Asturianas	138
19. Ricardo Norniella	142
LANGREO / LLANGRÉU	
20. E. Rodríguez y Cía.	144
21. Sanchis y Leguina Sanchis, Ruiz y Cía. Ricardo Sanchis	146
22. Braña y Vallina Miguel Vallina García Manuel Vallina Martínez	150
PILOÑA	
23. Manuel Casanueva Ruidíaz	154
24. Arias, Nachón y Cía.	156
AVILÉS	
25. Muñiz, Gamba y Cía. Muñiz, Gamba y Belaunde Muñiz y Belaunde	160
26. Ávila y Gutiérrez Robustiano Gutiérrez	166
COLUNGA	
27. Hijos de Pablo Pérez	170
28. Pedro del Valle Pedro del Valle y Cía.	182
PRAVIA	
29. Hijos de Antonio Arias Antonino Arias	186
30. Faustino Menéndez	192

	pág.
NAVA	
31. Eguíbar, Redondo y Prida	196
32. Gonzaga Sánchez	198
LENA / L.LENA	
33. Hijos de Buylla	200
VALDÉS	
34. Jaime Fernández Sagredo	204
RIBADESELLA / RIBESEYA	
35. Blanco Hermanos Blanco, Saro y Cía. «El Sella»	210
SANTO ADRIANO / SANTU ADRIANU	
36. «La Flor de Asturias»	218
SIERO	
37. «El Lagar del Nora» García, Argüelles y Cía. Perfecto García Pérez	222
GRADO / GRAU	
38. Manuel Fernández Miranda Fernando Fernández Rodríguez	232
SOTO DEL BARCO / SOTU'L BARCU	
39. Félix González-Fierro González Constantino González-Fierro Ordóñez	234
CARREÑO / CARREÑU	
40. Bernardo Alfageme	238
MADRID	
41. Domingo García González, «Mingo»	244

INICIO Y AVANCE

En el siglo XIX hubo en Asturias dos productos que favorecieron un profundo cambio de la vida en el campo y del propio paisaje. Fueron la manteca y la sidra. La primera se industrializó con la introducción de la mantequilla salada «estilo Flandes» en 1826. Ello permitió a los campesinos vender su producción artesanal a las numerosas fábricas que se establecieron en toda Asturias, aumentó considerablemente la exportación de manteca y trajo consigo envases nuevos de cartón, hojalata y loza, así como publicidad y diseños gráficos. Favoreció, en fin, la expansión de la ganadería vacuna de leche y la necesidad de más prados que suministrasen hierba y heno. La historia de este proceso ha sido estudiada por Juan Sevilla Álvarez en *La industria láctea en Asturias*, libro publicado por el Muséu del Pueblu d'Asturies en 2008.

Las innovaciones en la sidra tuvieron un impacto similar en el campo asturiano. En este caso fueron la champanización y la gasificación artificial —que comenzaron en 1857 y 1884, respectivamente— las que lograron un producto más estable que la sidra natural y permitieron su exportación masiva. Su fabricación supuso la proliferación de industrias en casi toda Asturias, la aparición de envases nuevos y un desarrollo muy importante de la publicidad y las artes gráficas. Este nuevo producto necesitaba de la sidra artesanal para su elaboración, que en muchos casos vendían los campesinos a las fábricas. Las *pumaradas*, lógicamente, se extendieron por el paisaje rural.

El paralelismo de las industrias mantequera y sidrera fue tal que hubo algún industrial que fabricó ambos productos, aprovechando de esta manera unas mismas redes de proveedores y de vendedores.

Manteca y sidra trajeron el fin de la economía de subsistencia en el campo asturiano. Pero, además, la sidra se convirtió a finales del siglo XIX en un símbolo de Asturias. Los emigrantes asturianos en América no concebían una comida en común o una fiesta sin tener esta bebida en la mesa y la convirtieron en una seña de identidad. Y el símbolo fue cuajando no solo dentro de la sociedad asturiana sino también fuera, por los «otros», por las comunidades vecinas, que veían a los asturianos como bebedores de sidra: «Vino de manzanas, ni es vino ni nada; bébalo la gente asturiana», se decía en Castilla.

Pese a su protagonismo en la historia económica y rural de Asturias, y a ese magma de lo simbólico con el que se quiere identificar este país, la sidra y todo lo que conlleva, desde la Antigüedad romana hasta la diversidad de este siglo XXI, no ha sido objeto de un estudio histórico profundo. Más allá de aportaciones parciales, algunas valiosas, o de obras pretendidamente totalizadoras, carecemos de investigaciones que indaguen en las fuentes y contrasten los datos para descubrir la auténtica dimensión de un fenómeno en el que se entrecruzan la agricultura tradicional con los procesos industriales, los hábitos sociales con los cambios económicos, lo antiguo con la recepción de las novedades foráneas; en fin, un conglomerado pleno de complejidades y necesitado de clarificación científica que nos descubra orígenes y procesos, apartando todo aquello que disfraza la verdadera evolución del mundo de la manzana y de la sidra en un territorio concreto y diverso como Asturias.

Esta ardua tarea, debido a la disparidad de fuentes que es necesario consultar, la asumió hace más de diez años Manuel Crabiffosse Cuesta, que refrenda ahora una trayectoria iniciada con sus hermanos Francisco y Juan Pablo en la investigación de más antigua raigambre asturiana,

aquella que tuvo y tiene por lema «Amar al país es conocerlo». Contó como referentes con los estudios pioneros de Francisco sobre los orígenes de la industria del vidrio en Asturias, tan vinculada a la necesidad de botellas para la sidra, o el dedicado a la empresa más emblemática de la transformación industrial y comercial del sector, la sociedad «Valle, Ballina y Fernández», cuya marca por excelencia, «El Gaitero», identificó el producto en todos los continentes.

En esta línea de investigación, Manuel Crabifosse comenzó su estudio indagando en los inicios de una revolución —pues fue más que una mera transformación— que algunos autores del siglo XVIII indicaban que se estaba produciendo en Asturias desde mediados de ese siglo al calor de las Luces pioneras de la Ilustración. Tras años de trabajo, ha logrado estructurar por vez primera todos los extremos de ese proceso dieciochesco, desde quienes fueron sus promotores hasta el comercio de la sidra, pasando por la diversidad de plantíos, sus categorías y localización geográfica. Este estudio, que pronto verá la luz, anticipa al que se da a conocer en este libro, que es la prolongación lógica de las transformaciones del sector sidrero asturiano: la industrialización que lo modernizó a fines del siglo XIX, haciendo posible su internacionalización.

Con la exposición *Patria de sidra. La industria de la sidra champagne en Asturias, 1884-1936* y la publicación de este estudio, Manuel Crabifosse da a conocer, a través de la historia pormenorizada de cuarenta y una industrias, la aparición de un sector nuevo que a partir de la introducción de los diferentes sistemas de gasificación abre unos horizontes completamente desconocidos para la sidra. De este modo, al papel central que tuvo Gijón se suman una serie de núcleos industriales diseminados por Asturias, y a los nombres señeros de Tomás Zarracina, José Cima y Alberto del Valle se unen los de otros empresarios que sembraron España y América con botellas de etiquetas coloristas que contenían «el líquido ámbar» y saciaban nostalgias llevando Asturias como emblema.

El acopio de todo tipo de fuentes y la minuciosidad con la que el autor describe la trayectoria de cada una de estas fábricas de sidra champagne y de sus marcas retrata a la perfección la pujanza de ese sector, que a partir de las enseñanzas dieciochescas supo ponerse al día y avanzar en una modernización que propulsó el progreso de la economía y la sociedad asturianas.

Este estudio y esta exposición marcan un hito en el conocimiento y la difusión de la historia de la sidra, y el Muséu del Pueblu d'Asturies se congratula de haber colaborado con este proyecto aportando gran número de documentos, impresos y objetos que forman parte de su colección, contribuyendo de este modo a la difusión de la historia y la cultura asturianas.

Por último, hay que resaltar que esta gran exposición dedicada a la sidra asturiana, así como las anteriores realizadas en el Centro de Cultura Antigua Instituto, en Gijón: *Líneas al vuelo. Ilustración y diseño gráfico en Asturias, 1879-1937*, en 2017, y *Hallazgo de lo ignorado. Fotografías de Asturias de Ruth M. Anderson para la Hispanic Society of America, 1925*, en 2018, son el resultado de la colaboración de los museos Casa Natal de Jovellanos y Pueblu d'Asturies, y del departamento de Museos y Exposiciones de la Fundación Municipal de Cultura de Gijón. Con ellas, estas tres instituciones dependientes del Ayuntamiento de Gijón, revelan aspectos completamente desconocidos hasta ahora del pasado de Asturias, cumpliendo las funciones de conservación, estudio, educación y difusión que tienen encomendadas por la sociedad.

Juaco López Álvarez
Muséu del Pueblu d'Asturies

Lucía Peláez Tremols
Museo Casa Natal de Jovellanos

***En recuerdo de Carmen Cuesta Valls y
Francisco Crabifosse Martínez,
mis padres.***

Para Susana.

JUSTIFICACIÓN

Todo proyecto investigador demanda una particular atención a las aportaciones previas, un conocimiento preciso de las conclusiones de quienes centraron con anterioridad sus afanes en desentrañar los porqués de una materia compleja. Un ejemplo perfecto de esas temáticas difíciles de definir en toda su amplitud por el elevado número de circunstancias de todo tipo que en ellas concurren es, en el contexto de la historia y de la cultura de Asturias, la de la manzana y la sidra.

Al margen de una corriente historiográfica alumbrada en ese siglo XIX que vuelve su mirada al país para entenderlo en todas sus manifestaciones, y de este modo reivindicarlo, su mundo se hallaba inmerso en la ignorancia más absoluta, cuando no sujeto a las interpretaciones tópicas de un folklorismo mal entendido que desvirtuaban las claves de sus verdaderos orígenes y desarrollo. En las últimas décadas hemos asistido al auge de un interés por el acercamiento científico a todos sus significados, lo que ha dado como fruto la publicación de valiosas contribuciones sobre aspectos que hasta entonces se habían marginado.

Carecemos, sin embargo, de un estudio preciso y contrastado de cómo se fraguó ese proceso, cuáles fueron sus antecedentes y de qué modo evolucionó hasta tiempos recientes. A lo largo de los últimos años nuestro trabajo se ha concentrado en desvelar su génesis y a quienes protagonizaron lo que sin duda fue un frenesí innovador que vino a caracterizar al nuevo sector.

Cerrado dicho capítulo, que se encuentra en fase de redacción, quedaban por abordar los progresos técnicos de un medio hasta entonces artesanal que determinaron su expansión y diversificación. A una de las vertientes de la nueva coyuntura se dedican esta obra y exposición bajo el título común de *Patria de sidra*.

Es un hecho suficientemente documentado que a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII las plantaciones de manzanos y la elaboración de sidra, de tradicional importancia en determinadas zonas de Asturias, experimentan un crecimiento sostenido que se va a ver impulsado en la siguiente centuria por la conjunción de una serie de factores, favoreciendo la temprana industrialización del sector.

A que se desencadenara esa transformación pudieron haber contribuido diversas causas, desde el abandono de la explotación de viñedos en lugares propicios a que la producción y comercio de la manzana y la sidra no se vieses mermados por excesivas exacciones tributarias, pasando por la carestía del vino foráneo, el incremento de población o la incipiente actividad exportadora, motivos todos ellos que aumentaron su rentabilidad en detrimento de otros cultivos, fundamentalmente de granos, al socaire de unos intereses en los que coincidirían tanto los grandes propietarios rústicos, hasta entonces prácticamente únicos fabricantes y comercializadores de la bebida, como sus colonos y arrendatarios.

Con el incremento de *pumaraes*, las mejoras introducidas en la obtención de la sidra auspiciadas por los ilustrados se verán acompañadas de la proliferación de construcciones singulares, los *llagares*, destinadas a albergar esa actividad, lo que supuso un salto cualitativo en la realización de un trabajo que fue exigiendo cada vez más especialización, surgiendo la figura del *llagareru* como su máximo exponente.

El inicio del aprovechamiento de los yacimientos carboníferos del área central de la región y la consiguiente industrialización —con la llegada de técnicos y artífices extranjeros—, junto a la incesante corriente migratoria a Ultramar, que pasa de la puntual anotación de «ausente en Indias» a convertirse en un fenómeno de grandes proporciones cuyo verdadero alcance y repercusiones están aún por precisar, darán el espaldarazo definitivo.

Destacan entre los hitos que lo jalonan las sucesivas aperturas de manufacturas de vidrio, en especial la instalación de «La Industria» en Gijón, que permitirán sustraerse a la dependencia de la importación de botellas, preferentemente inglesas, que facilitan la conservación de la sidra y su consumo, dando paso a la aparición de un establecimiento destinado a su venta, el *chigre*, que se extendería por los núcleos urbanos, constituyendo a partir de entonces un elemento indispensable de la sociabilidad y el ocio popular.

Paralelamente, la emigración sigue aumentando de forma incesante y las colonias de asturianos, en las que tienen especial peso los originarios del área central, comienzan a demandar «frutos del país» con los que aliviar la *señaldá*, la nostalgia desde la ausencia del solar natal, sobre todo en celebraciones festivas que potencian los lazos comunitarios y la asunción de rasgos de identidad, en un proceso que acabó desembocando en la consolidación de la bebida como uno de los iconos de la Asturias contemporánea que continúa en la actualidad.

En ese contexto se introduce una novedad en la industria sidrera que va a marcar en gran medida su futuro en los próximos decenios. Se trata de la «champanización», comenzada en 1857 por Tomás Zarracina mediante un procedimiento similar al inventado por Dom Perignon, determinando una variedad que emulaba al prestigioso vino francés, anunciándose en los mercados peninsulares como «sidra espumosa de Gijón», para ser genéricamente mencionada como el «champagne asturiano».

La iniciativa fue secundada por otros *llagareros*, originando un producto netamente exportable de gran aceptación que se haría pronto habitual en muchos lugares de América, principalmente en Cuba, donde se comercializaron con regularidad las primeras marcas de sidra embotellada asturiana.

Fue en el mercado de esa isla caribeña donde la bebida, de alto coste de elaboración, sufrió la competencia de sidras anglosajonas, tanto inglesas como estadounidenses, gasificadas artificialmente —dulces y más refrescantes, adaptadas al ambiente y gustos locales— lo que provocaría su abandono por los *llagares*, perseverando contados industriales en su fabricación.

En una Asturias que ya vive a caballo entre dos continentes un emigrante tempranamente retornado, el «cubano» José Cima, que había puesto en marcha un modesto *llagar* en su Colloto natal y buen conocedor de las preferencias existentes en aquellas latitudes, logra a partir de la sidra «natural» un producto que reúna esas condiciones y preserve su conservación, lanzándolo al mercado en 1884, al que se denominará «sidra champagne».

Su decisión culminó en un rotundo éxito, siendo imitado en décadas sucesivas por decenas de empresas que conformaron un sector, el de la «sidra champanada», si bien no exclusiva sí genuinamente asturiano, que impondrá su hegemonía no sólo en el ámbito español, sino también en el hispano americano.

De su calidad se harán eco los principales competidores extranjeros: británicos, siempre muy atentos a las cuestiones mercantiles, y franceses, que harán notar cómo su lujosa presentación, a la que elogian, era deudora de la del champagne; dando ambos cuenta de su triunfo en los mercados ultramarinos, por otra parte de la mano, casi siempre, de asturianos.

Partiendo del protagonismo esencial de nuestros labradores, que suministraron las materias primas necesarias, a que ello fuera posible contribuyó en gran medida el diversificado tejido fabril existente en Gijón, siendo a su vez una actividad especialmente generadora de riqueza por su gran efecto multiplicador.

Cabe significar, en ese apartado, la aportación de los establecimientos litográficos, que a partir de los originales bocetos de sus dibujantes, encabezados por un excelente Julio García Mencía, perfilaron en etiquetas e impresos publicitarios de todo tipo su atractiva imagen, ya fuera con motivos asturianos o de cualquier otra procedencia.

Entre los promotores de los establecimientos, con numerosos antecedentes como *llagareros* y, frente a lo que con frecuencia se afirma, más bien escasa participación de «americanos», abundaban comerciantes, industriales y empresarios, que, junto a propietarios y profesionales —entre ellos algunos farmacéuticos de los que se distingue por su relieve y aportaciones la figura señera de Alberto del Valle— conforman a grandes rasgos el abanico de sus dedicaciones.

Por lo que a sus trabajadores concierne, la mayoritaria presencia de mujeres en las plantillas —al igual que en otros ramos como el conservero o el de tabacos— vendría determinada por el bajo coste de la mano de obra femenina y por su singular habilidad para el embotellado, adorno y empacado de un producto con una apariencia tan cuidada, labores que prácticamente monopolizarán.

Nuestro estudio se estructura a través de las entradas correspondientes a las diversas empresas, bajo las razones sociales con las que giraron desde su entrada en funcionamiento y durante el periodo contemplado —ordenadas, en función de su número, por concejos y, dentro de ellos, cronológicamente por fecha de fundación—, se abordan todo tipo de aspectos relacionados con ellas y sus fundadores, con especial incidencia en lo referido a la sidra champagne, constituyendo de facto una aproximación a la historia de cada una y, en su conjunto, un compendio de la del sector.

Sólo queda consignar mi agradecimiento por la acogida y decidido apoyo prestado a este proyecto por el Ayuntamiento de Gijón y la Fundación Municipal de Cultura y sus competentes técnicos, poniendo de manifiesto, una vez más, su decidida contribución al conocimiento y difusión de la cultura asturiana, en este caso particular al mundo de la sidra, cooperando de este modo a desvelar las claves de un producto que tanto contribuyó a universalizar la identificación de nuestra tierra con su icónica bebida.

El reconocimiento a este apoyo institucional deseo también hacerlo expreso de manera singular en el Muséu del Pueblu d’Asturies y en el Museo Casa Natal de Jovellanos. Gracias a sus colecciones y al trabajo científico que desarrollan, su colaboración ha sido clave para llevar a buen término esta edición y muestra. Tanto Juaco López como Lucía Peláez, así como los respectivos y solventes equipos que dirigen, han alentado y fortalecido esta propuesta, que sin su contribución no hubiera sido posible culminar.

Dejar constancia, por último, de mi gratitud a todos aquéllos que de una u otra manera ayudaron en la realización de estos trabajos, señaladamente a mis hermanos Paco y Juan Pablo —partícipes de la labor de investigación y documentación que los sustenta—, y a Susana, mi esposa, cuyo ánimo supuso el decisivo estímulo para ejecutarlos.

Manuel Crabiffosse Cuesta

en Coruño, Llanera, a 24 de enero de 2019

Las industrias asturianas de la sidra champagne

Zarracina

Tomás Zarracina

Viuda e Hijos de T. Zarracina

Hijos de T. Zarracina

Industrias Zarracina

Industrial Zarracina

Tomás Zarracina fue, junto a José Cima y Alberto del Valle, una de las tres figuras fundamentales en la aparición y desarrollo del sector champanero en Asturias, si bien se incorporó muy tardíamente a la gasificación artificial de nuestra tradicional bebida.

Por contra, es muy probable que fuese el primero en comercializar la sidra denominada espumosa; es decir, aquella saturada con su propio gas mediante un procedimiento semejante al método *champenoise*. A ello se refiere el aserto publicitario de que «1857 señala la iniciación por Zarracina de la champanización de la sidra en Asturias», pues lo cierto es que para entonces hacía años que la elaboraba, dando continuidad a la trayectoria paterna.

G. Meléndez,
«La romería de Somió»
(*La Ilustración Gallega y Asturiana*, 1880).



La biografía de este empresario es bastante conocida ya que fue uno de los personajes más destacados del Gijón decimonónico, adquiriendo gran notoriedad en la vida económica, política y social de la villa.

Según el escritor Emilio Robles Muñiz («Pachín de Melás») —para el que evocar su figura era recordar una ciudad «con ansias fervientes de progreso industrial y mejoramiento urbano»— Tomás «de la Nieta», tal como era conocido por el apodo familiar, había nacido a mediados de septiembre de 1832 en la parroquia de Somió, siendo el quinto y último hijo del matrimonio formado por Francisco Zarracina y María del Carmen Rodríguez.

Su padre era *llagareru*, actividad en la que, una vez fallecido, seguiría al frente su viuda con la única colaboración de Tomás, pues su otro hijo varón, el primogénito Vicente, era «inocente».

Tanto Francisco como M.^a del Carmen habían aportado a la sociedad conyugal pequeños capitales en concepto de dote y herencia, evaluados a la hora de otorgar testamento en 16.000 y 15.250 reales de vellón, respectivamente. Este patrimonio se incrementaría de forma sustancial durante su vida en común, tal como se constata en el inventario de bienes efectuado a la muerte de ella.

La fabricación de sidra tenía ya por aquel entonces una destacada importancia en el conejo de Gijón, favorecida por sus condiciones orográficas y climáticas, y por las posibilidades

que ofrecía la existencia de un puerto para su exportación, y a ella se hallaban ligadas de uno u otro modo todas las familias labradoras.

No es descartable que el padre fuese a su vez continuador de una actividad a la que imprimiría un creciente sesgo industrializador. Tal vez se trate del Francisco Zarracina «traficante» instalado en la Plaza Mayor que figura entre los contribuyentes industriales gijoneses que en 1843 obtuvieron unas utilidades de más de cinco mil reales, seis mil en su caso.

Por otra parte, con ese mismo nombre y apellido aparece en las relaciones de compradores de bienes desamortizados el adquiriente, a partir de 1836, de un foro y cuatro fincas rústicas en el concejo, por un importe total de 31.980 reales.

Finalmente, una escueta nota biográfica de Tomás Zarracina publicada en 1904 por la revista *La Ilustración Asturiana* calificaba a su progenitor de «comerciante honrado y laborioso», cualidades que había heredado su hijo.

Sea como fuere, el inventario de bienes realizado al fallecimiento de su esposa revela que Francisco Zarracina era un lagarero con una producción de cierta importancia que había acumulado un estimable patrimonio, a lo que contribuyeron sus remesas de sidra, tal como se pone

de manifiesto en el apartado relativo a «deudas a favor de la herencia», que incluye una de

Manuel Blanco Casariego, vecino de Figueras, por nueve pipas de sidra según obligación del año de cuarenta y dos [que importan] novecientos sesenta y ocho reales.

Gracias a esa acomodada posición pudo cursar Tomás, entre 1846 y 1849, estudios de piloto en el Real Instituto de Náutica y Minerología fundado por Jovellanos, siendo probable que estuviese embarcado algún tiempo, pues a su muerte los buques de la marina mercante nacional surtos en las dársenas locales le rendirían tributo enarbolando su pabellón a media asta.

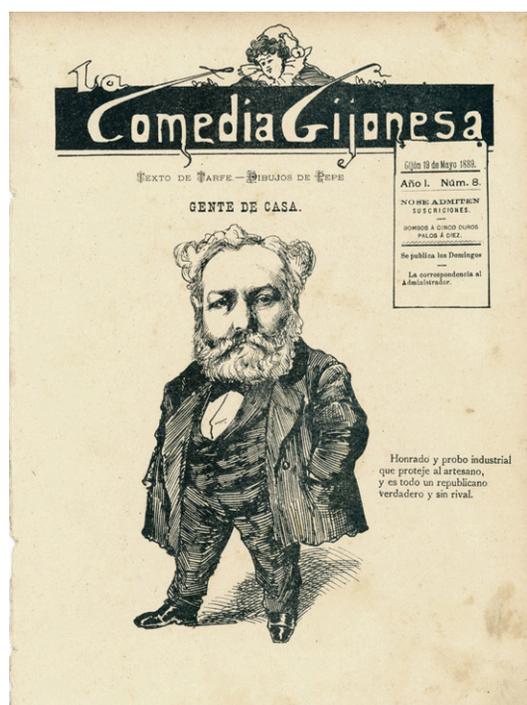
Tras ese periodo se haría cargo, en su condición de único hijo varón capacitado, de la gestión de los negocios familiares, compaginándola con una militancia en las filas republicanas que mantuvo hasta el fin de sus días. De su carácter emprendedor es buena prueba la gran cantidad de iniciativas empresariales que acometió a lo largo de su vida, gran parte de ellas en el sector alimentario.

A fines de 1858 contrae matrimonio con Agapita Menéndez Acebal, hija de Miguel Menéndez Duarte —catedrático de Cosmografía y Pilotaje durante más de tres décadas de dicho Real Instituto, del que también fue director desde 1860 y hasta 1866, año de su fallecimiento—, con la que tendrá tres hijos, de los que solo le sobrevivirá María del Carmen, que casaría con el ingeniero de minas Alfredo Santos de Arana.

Como ya señalamos, Tomás Zarracina fue desde su juventud un significativo elemento del republicanismo federal gijonés. Así, en 1869 era vicepresidente del Comité Democrático Republicano y vocal de la junta directiva del Círculo Republicano local. Al ser proclamada en 1873 la I República fue designado provisionalmente miembro de la corporación municipal presidida por Eladio Carreño, cargo para el que sería más tarde electo, asumiendo la primera tenencia de alcaldía.

Tras el golpe de Pavía se mantuvo fiel a sus ideales, continuando su activismo político. Entre otros periódicos, fue propietario de *El Boletín Federal* y uno de los fundadores —junto a

Tomás Zarracina
(*La Comedia Gijonesa*,
1889).





N. Martínez,
*Guía ilustrada de la villa y
 puerto de Gijón*
 (Gijón, 1884).

Vicente Innerarity y Felipe Valdés— del diario *El Noroeste*, con destacada presencia en toda la región entre 1897 y los comienzos de la Guerra Civil, cuando desaparezca.

En otro orden de cosas, en 1884 sería elegido diputado provincial formando parte de la candidatura «muselista», que defendía la elección de un nuevo emplazamiento para el puerto gijonés, tal como a la postre se verificaría, frente a la opción «apagadorista», que apostaba por la ampliación del existente.

En lo que a sus iniciativas empresariales se refiere, cabe destacar aquellas que emprendió en solitario, casi todas vinculadas, como ya hemos indicado, al ramo de la alimentación.

Dejando al margen la elaboración de sidra, tema objeto de este estudio, diversas fuentes coinciden en citar la fabricación de pan como la primera industria que abordó, si bien difieren en cuanto a su denominación, emplazamiento y año de fundación de su establecimiento.

Se trataba de una tahona o panadería «mecánica» que o bien había sido puesta en marcha en 1863 —en la calle Moros esquina a Teatro y con el nombre de «La Esperanza»— o quizás —tal como se reseñaba en 1905 en un anuncio de la razón social Vda. e Hijos de Tomás Zarracina— la llamada «La Constancia», que en 1865 abrió sus puertas en la cercana calle de Enrique

Fábrica de harinas
 «La Caridad»
 (*Álbum Anunciador* 1893).

III, ambas situadas en la zona de la villa en la que desarrollaría en un principio sus actividades y en la que se concentraron la mayor parte de sus propiedades inmobiliarias.

A pesar de las cuatro décadas transcurridas, hay que suponer que son más fiables los datos facilitados por la propia firma, máxime teniendo en cuenta que con la otra denominación ya había existido en Gijón una panificadora dotada con modernas instalaciones —fundada en 1853 por Francisco Menéndez Duarte, posiblemente tío de Agapita Menéndez—, de cuya gestión pudo haberse hecho cargo en algún momento Tomás.

El siguiente establecimiento que promovió fue, según Pachín de Melás, una sierra mecánica, destinada especialmente a la producción de «cajas para envases», que abrió sus puertas en 1875 en la entonces conocida como «calle del Teatro», más tarde rebautizada con su nombre.

Dos años después, en su confluencia con la de Begoña entraba en funcionamiento la fábrica de chocolates «La Industria», que también distribuiría tés y cafés.

Por último, a partir del mes de febrero de 1890 un conjunto de edificios levantado en un extenso solar de 5.000 m² de la calle Príncipe —en el barrio de Los Balagones o El Balagón, también conocido como «del Tejedor»— albergaría «La Caridad», gran fábrica de harinas «sistema Austro-Húngaro» que exportaría a otras regiones e incluso a América. Allí acabaron trasladándose todas las industrias anteriormente citadas, incluida la de sidra, permaneciendo abiertas décadas tras de la muerte de su fundador.



A todo ello habría que sumar una pequeña conservera de naturaleza indeterminada que se hallaba emplazada en «una posesión que llaman Quinta de la Guía de Menéndez, sita en el barrio de Fontanina de la parroquia de Somió», perteneciente al foro de la juguería de La Guía, que figura en el inventario de bienes realizado a su fallecimiento y que, a tenor de su nombre, podía proceder de la familia de su mujer.

Paralelamente, Tomás Zarracina estuvo vinculado a la creación de numerosas compañías, entre las que mencionaremos por su importancia la Azucarera Asturiana —establecida en Veriña y primera planta de ese tipo puesta en marcha en nuestra región, que también tuvo en proyecto la fabricación de sidra champagne— y las sociedades de Explosivos e Industrial Asturiana «Santa Bárbara», con factorías en Coruño (Llanera) y en Lugones y Gijón, respectivamente.

Ajenas a esas actividades son la participación en las empresas periodísticas reseñadas y su incursión en el incipiente negocio del recreo estival con el balneario de «Las Carolinas», popular establecimiento de la playa de San Lorenzo promovido por su correligionario Justo del Castillo.

En otro orden de cosas, en julio de 1886 fueron instaladas en su «taller de máquinas» las dinamos a vapor que suministraron la energía para iluminar por primera vez el viejo Teatro Jovellanos con luz eléctrica.

A los numerosos intereses empresariales de Zarracina se venía a añadir su condición de propietario de numerosos inmuebles y solares, muchos de ellos situados en el centro de Gijón, en las manzanas delimitadas por las calles de Moros y Begoña o en sus proximidades, zona en la que, como ya hemos indicado, también se localizaban sus industrias.

Por otra parte, fue uno de los compradores de terrenos resultantes del derribo de las fortificaciones de la villa y sería dueño de al menos uno de esos conjuntos de minúsculas viviendas obreras caracterizadas por su falta de higiene e insalubridad conocidos por el nombre de ciudadelas, situada en la calle Uría esquina a la de Garcilaso de la Vega.

Aunque todos los testimonios de sus contemporáneos coincidirían en que era una persona de talante progresista, preocupada por el bienestar de las clases más humildes, un suceso vino a empañar la última etapa de su vida, contribuyendo, según alguna fuente, a que se precipitara su desaparición.

Una subida de los impuestos que gravaban el consumo de productos básicos desencadenó el 2 de mayo de 1898 una revuelta en la población protagonizada por mujeres trabajadoras que se prolongó a lo largo de tres días, saldándose con un muerto y docenas de heridos. En su transcurso fue asaltada la fábrica de harinas y apedreada su propia casa de la calle de Moros, si bien Pachín de Melás afirmaría que fue «arrasada, saqueada», descorazonador epílogo de toda una «vida de lucha y de amor al pueblo».

Pocos meses después el recibimiento, funeral y sepelio de sus restos mortales constituirían una gran manifestación del «sentimiento general» de todos los estamentos sociales «porque en Gijón se le quería y se le respetaba», siendo cerrados comercios, oficinas, talleres y fábricas en señal de duelo.

Camino de Málaga, donde iba a pasar el invierno con el fin de recuperarse de sus dolencias, el estado de salud de Tomás Zarracina se había agravado en Madrid, donde falleció el 13 de diciembre de 1898. Al traslado de su cadáver asistirían relevantes figuras del republicanismo español como Nicolás Salmerón o Gumersindo de Azcárate y numerosos correligionarios.

Extensas necrológicas subrayarían, además de la fidelidad a sus ideales políticos y permanente lucha contra el caciquismo, su gran contribución al progreso local, sólo parangonable al decidido apoyo que prestó a lo largo de toda su vida a la clase obrera,

no sólo creando industrias, que fueron y son el amparo de muchas familias, sino respondiendo siempre con largueza al remedio de las necesidades del pueblo, que nunca había visto en él «al patrono avariento».

No obstante todo lo resumido hasta el momento, lo que popularizó el apellido Zarracina más allá del ámbito regional fue la comercialización de sidra embotellada, ya fuera



tempranamente la espumosa o, muy a última hora, la llamada champanada.

Como ya se ha señalado, los antecedentes en la elaboración de sidra se remontaban al menos una generación pues tanto Francisco Zarracina como su esposa María del Carmen Rodríguez, una vez viuda y con el concurso de su hijo, fueron industriales del sector.

Su establecimiento no se reduciría al modelo de pequeño *llagar* de carácter familiar tan frecuente en el área central de Asturias. Por el contrario, se trataba de una verdadera industria de estimable capacidad que vendía parte de su producción en otros puntos de dentro y fuera de la región, proporcionando cuantiosos beneficios.

De ahí que en 1843 se calificara como «traficante» a Francisco y que aparezca en una relación de industriales gijoneses que en aquel ejercicio obtuvieron más rendimientos. El contenido del inventario y tasación de los bienes que M.^a del Carmen deja a su muerte, acaecida el 3 de septiembre de 1855, y otros protocolos vienen a corroborar esos extremos.

De ellos se deduce que dicho *llagar*, llamado «almacén», se hallaba enclavado en la que con posterioridad sería la manzana delimitada por las calles de Moros, Teatro, Begoña y Enrique III, y más concretamente en el n.º 1 de la entonces denominada «de Fuentevieja» —en la actualidad un tramo de la primera de ellas—, en la que asimismo se levantaban otros dos almacenes de diferente tamaño con sus respectivos patios y una panera, todo ello propiedad del matrimonio.

Desconocemos a qué estaban destinados esos dos inmuebles; pero si estuviesen también vinculados a la actividad es posible que uno, tal vez el «grande», fuese utilizado como bodega para la fermentación y almacenamiento de la bebida elaborada, en tanto que el otro se empleara para guardar manzana, útiles y enseres.

Sí sabemos que en el primero, «nombrado de los Llagares» —quizás también identificado

como «bodega del mediodía»—, se fabricaba la sidra, albergando, por lo menos a la realización del inventario, dos *artefactos*: uno de ellos «el Lagar grande» y el otro «un Lagar de apretón con todo lo necesario» valorado en 480 reales. A ellos se añadían en lo relativo a este apartado

Dos Verenas [sic] nuevas [...] Una Viga de Lagar [...] Un huso nuevo de Lagar [...] Dos barras de hierro y unas clavillas [...] Una Llave de Tonel [...] y Una Viga de Lagar;

esta última de gran grosor y longitud, pues se cifraba su coste en 640 reales.

En lo que a los *cascos* se refiere, el inventario da cuenta de la existencia de 28 toneles tasados en 4.390 reales —habiendo llegado a tener, caso que su numeración hubiese sido correlativa, 43— y 56 pipas en buen estado —entre ellas «Ocho pipas de beneficiar sidra de primera» y «Diez y ocho pipas medianas»—, a las que había que sumar otras 12 mal conservadas; pudiendo calcularse una capacidad total no inferior a setenta mil litros.

Además de todo lo anteriormente reseñado, se consignaban aquellos bienes de la herencia relacionados con el negocio de la sidra, entre ellos la prensa grande, que ya habían sido enajenados:

Más el producto de venta de ocho toneles de sidra con el cómputo de veinte y ocho pipas que se hallaban en el almacén grande [...] 10.634 reales; De la venta de otras dos pipas de sidra [...] 560; Más de cinco pipas de vinagre [...] 1.000; Más del producto de un lagar armado en la bodega del mediodía nombrado el Lagar grande vendido por los herederos en [...] 1.300; Más por todos los canteles de pipas, vendidos por los mismos herederos [...] 300;

siendo parte de ellos adquiridos por Tomás. El importe total de las ventas efectuadas ascendía a 13.794 reales.

Entre las deudas contabilizadas a favor se encontraba una, ya mencionada, por una partida enviada al puerto de Figueras, en el concejo de Castropol, que se remontaba a 1842, bastantes años antes de la muerte de Francisco Zarracina.

Finalmente, al fallecimiento de éste había quedado en existencia mucha sidra por cuya venta cada heredero percibió 2.159 reales, producto de la quinta parte de la misma, en total 10.795 rs.

La falta del cabeza de familia no supuso el cierre o traspaso del establecimiento. Su viuda se puso al frente del mismo, contando con la ayuda de su hijo a cambio de un porcentaje en los beneficios. En el capítulo de «deudas contra la herencia» de Carmen Rodríguez se detallaba que le debían

846 r. como producto de la tercera parte de utilidades en la sidra con su madre, según escritura de convenio con la misma ante el difunto [escribano Timoteo García] Baones, en que se incluyen las rentas producidas de los bienes que corresponden al mismo;

a los que había que sumar otros

333 rs., tercera parte de los mil en que se valuó el vinagre [de sidra] que se halla en el almacén grande.

Desde la fecha de defunción de su madre, ocurrida en 1855, a la protocolización del «inventario, tasación, liquidación, partición y adjudicación de sus bienes», llevada a cabo el 25 de julio de 1859, transcurrieron casi cuatro años, periodo en el que Tomás continuaría gestionando la empresa.

Todos los bienes que componían su hijuela, por valor —al igual que las del resto y una vez descontados el tercio y quinto legado en usufructo a los tres hijos solteros— de 10.920 reales, estaban directamente relacionados con la fabricación de sidra, desde la tercera parte —proindivisa con las de sus hermanas Ramona y

Silvestra— de los almacenes grande, con su patio, y «de tabla y tendejón», así como del «solar en abertal contigo» a aquél, a diversos *cascos* y utensilios utilizados en el *llagar*:

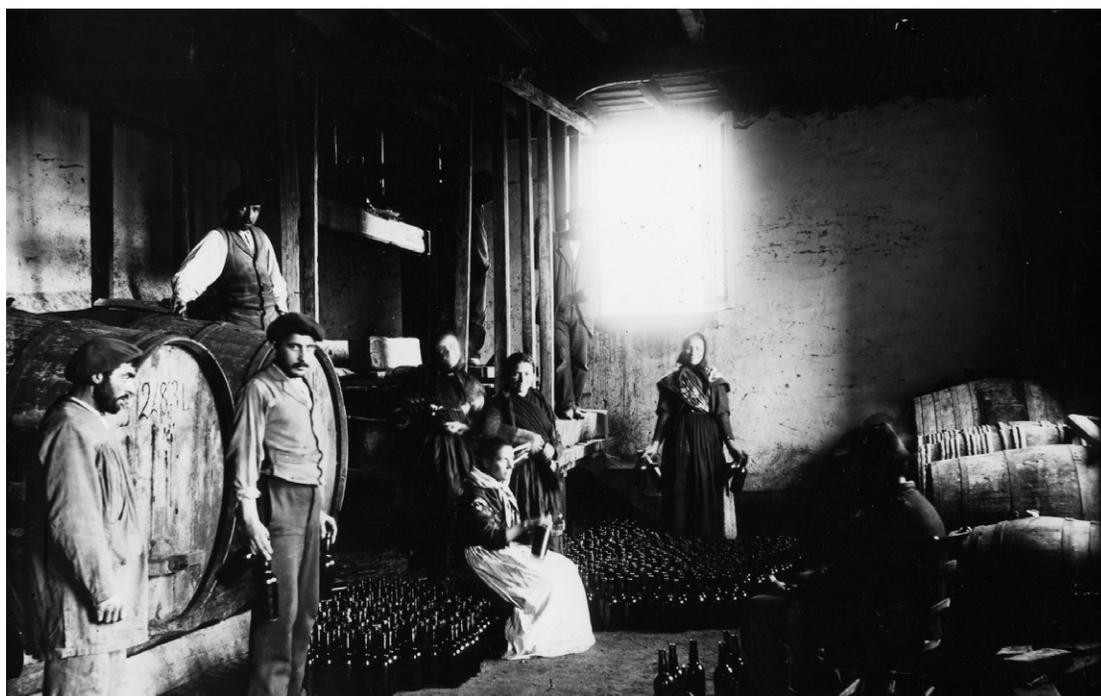
Dos toneles [...] Una viga de Lagar [...] Ocho pipas de beneficiar sidra de primera [...] Otras treinta pipas [...] Otras nueve pipas [...] Una Llave de tonel [...] Una escalera [...] Dos Barras de hierro y unas clavillas [...] Dos Verenas [sic] nuevas [...] Un huso nuevo de Lagar.

Además, tomaría a Vicente diversos bienes que le habían sido asignados —diez pipas de vinagre de sidra, una prensa «grande» y todos los *cantelles*—, abonándole los 2.600 reales de su importe.

Una vez finalizadas las operaciones relativas a la herencia materna, Tomás Zarracina prosiguió dando pasos con el fin de hacerse con todos aquellos inmuebles vinculados de una u otra forma a la actividad sidrera.

Así, el 26 de octubre de 1859 compraba por 17.174 reales —con un descuento de 4.090, capital de un censo que las grababa— «dos casitas bajas y un corral» sitas en la manzana anteriormente delimitada y colindantes con propiedades de la sucesión paterna, cuya dueña había accedido a venderle atendiendo a los deseos del Ayuntamiento de Gijón que, según acuerdo firmado días antes, pretendía mejorar la calle trasera de la del Teatro; es decir, la actual Jovellanos.

L. Muñiz-Miranda,
Llagar de la Quinta
de Sograndio (c. 1898).



«Necesitando dinero en metálico con el objeto de mejorar sus bienes», financiaría su adquisición con un préstamo de veinte mil reales, pagaderos en cuatro años y a un interés del 6% anual, que le fue concedido ese mismo día y en garantía de cuyo pago hipotecaba dichos inmuebles y su tercera parte del referido almacén grande con su patio «y más terreno agregado».

En septiembre de 1860 las permutaría con Ramona, con cuya casa alta del n.º 10 de la calle Begoña —que había heredado en concepto del tercio y quinto— lindaban, recibiendo a cambio su tercera parte del almacén grande con patio y del solar contiguo, y la mitad del «de los Llagares», cuya propiedad habían compartido hasta aquel momento.

Poco después Tomás recurría de nuevo a un préstamo, en esta ocasión de diez mil reales a devolver en dos años y al mismo interés que el anterior, «con el fin de hacer mejoras» en esas construcciones. Para entonces ya se había hecho con la propiedad de todo el almacén grande —tras adquirir la parte de Silvestra—, a la que se unía la del pegante «de los Llagares», lindando ambos con patio y panera, y otro almacén adjudicados al tercio y quinto de la herencia de sus padres.

Próximo a cumplir la treintena, el industrial gijonés había sentado las bases de sus futuras actividades empresariales a partir del *llagar* paterno, en torno a cuyo emplazamiento iría desarrollándolas, poniendo de manifiesto un carácter emprendedor que mantuvo hasta el fin de sus días. Ya como de su exclusiva propiedad, el establecimiento continuó elaborando sidra, vendiéndola en la villa y sus alrededores, y despachándola a otros puntos de la costa mediante tráfico de cabotaje.

Pero la buena marcha del negocio no será óbice para que Zarracina, en su afán innovador, introduzca un procedimiento que va a marcar el devenir del sector cual es el de la elaboración de sidra espumosa —«dulce y chispeante como el Champagne», frente a la sidra «hecha» tradicional, «fuerte y un tanto agria»— de la que fue considerado, al decir de un cronista, el «primer

fabricante» que hubo «en Gijón y pienso que en toda Asturias», fijando la propia firma 1857 como el año de inicio de su producción.

Un siglo después, la «conmemoración de estas históricas fechas -1857 y 1957- de industrialización de la manzana» brindará a la empresa la oportunidad de rendir tributo a los principales impulsores del extraordinario progreso que experimentará la industria sidrera —la emigración y el campo asturianos—, saludando a «sus favorecedores y colaboradores de América y España» y a «la población agraria» de nuestra región.

A partir de entonces Tomás Zarracina se dedicó a hacer un tipo de bebida que muy pronto le daría fama, siendo secundado por otros *llagareros*, «pero aquel frenesí hizo pronto lugar a cierto desencanto» ante las complicaciones y carestía del método empleado, perseverando sólo unos pocos.

Dos décadas más tarde, en junio de 1878, el periódico gijonés *La Opinión* daba cuenta del estado de su establecimiento, emplazado ya en la quinta de La Fontanina, en Foxanes (Somió), donde llevaba poco tiempo, a lo sumo tres años.

Ese abandono del casco urbano, que pudo deberse a cuestiones logísticas o a la necesidad de mayor espacio, conllevó una ampliación y modernización de las instalaciones, dotadas ahora con 12 prensas o *llagares*, estimándose su capacidad de producción en trescientas mil botellas anuales, cifra alcanzada en 1871, cuando «el negocio de la sidra revistió proporciones colosales», si bien habitualmente se comercializaban cien mil

dispuestas en cajas de docena, que se venden al precio de 40 reales caja y 36 por partidas de 50 cajas en adelante.

En el inventario de bienes realizado tras el fallecimiento del industrial la propiedad en la que se hallaba enclavado era descrita del siguiente modo:

Una casa de campo, con jardines, huerta y edificios destinados a lagares y almacén de sidra; ocupan una superficie de mil cuatrocientos catorce metros;

siendo valorada en cien mil pesetas. La superficie consignada englobaba la totalidad de las edificaciones existentes en la finca; es decir, tanto la del

palacete —definido como «casa de campo»— que había sido levantado pocos años antes de su defunción, como las construcciones dedicadas a la elaboración y almacenamiento de sidra.

Obviamente, la materia prima procedía del entorno inmediato, en el que tradicionalmente se cultivaba el manzano. Más singular es el que Zarracina promoviera y gestionara su plantación y explotación —tal vez en régimen de mampostería— en terrenos que no eran suyos, como en la Quinta del Infanzón, posesión de la familia Vereterra de casi una decena de hectáreas de extensión sita en la vecina parroquia de Cabueñes.

El citado diario continuaba resaltando el valor de una «marca» —«Zarracina»— que ya gozaba de amplio reconocimiento en los mercados, al tiempo que subrayaría que no sólo se trataba de uno de los mayores fabricantes de sidra de Principado, sino también su «primer extractor», calificándolo como el «Bass o el Stewart de Asturias», en referencia a relevantes empresarios extranjeros del ramo.

La mención a 1871 como ejercicio extraordinario no era gratuita: aquel mismo año el *Boletín de Comercio de Santander* se hacía eco de la noticia de un viaje de Tomás Zarracina a Londres con el «objeto de comprar trescientos mil cascos de botella para hacer un envío de sidra a Cuba». El hecho de importar tal cantidad de unidades, sin duda de las llamadas de «forma inglesa», pudo contribuir en alguna medida a la difusión de un modelo que, con las correspondientes modificaciones, acabaría dando lugar a nuestra característica botella de sidra.

Durante aquel periodo el industrial gijonés concurriría con su sidra espumosa a diversas

exposiciones: en 1875 a la Provincial Asturiana, llevada a cabo en Oviedo, y dos años después a la Nacional Vinícola de Madrid, en la que participó con 24 botellas.

A fines de 1880, *La Ilustración Gallega y Asturiana* publicaba un artículo del escritor poleo Evaristo Escalera bajo el título «Asturianos en Manila» en el que, al rememorar un banquete celebrado allí en 1870 por miembros de la colonia española, afirmaba que

en la mesa que ocupábamos los asturianos no se bebió otra cosa que sidra embotellada, de la que tan bien prepara para Ultramar don Tomás Zarracina, fabricante de Gijón. Era nuestro champagne;

lo que confirma tanto la regularidad de sus remesas, incluso a un sitio tan lejano en el que la presencia asturiana, si bien significativa, no era especialmente numerosa, como su consideración de champagne regional.

Poco después, en septiembre de 1882, Antonio de Ochoa abundaría en la *Revista de Asturias* en ese último extremo al citar, «entre otras muchas fábricas» gijonesas,

la de sidra espumosa de los señores Zarracina, que han conseguido, a fuerza de gran constancia, muchos desvelos e incalculables desembolsos, elaborar una bebida asturiana, si parecida al champagne, más grata al paladar y de grandes efectos estomacales;

y en 1891 la *Guía Ilustrada de Gijón* de R. Caballero y M. Palacios reiterará el número de prensas que tenía —«cuenta con doce lagares»—, destacando su rendimiento y exportaciones:

con sólo diez operarios, en cuyos jornales se invierten 8.000 pesetas anuales, produce cien mil botellas que son muy estimadas en los principales mercados de nuestra Península y en los de Cuba, Puerto Rico, América del Sur y Filipinas;

es decir, en todos aquellos puntos alejados de España en los que la presencia de nuestra emigración iba teniendo cada vez mayor importancia.

Diversas noticias corroboran esa afirmación en lo que a los principales destinos de aquel continente se refiere. En lo que a Cuba respecta, a comienzos de la década de 1880 «la marca Zarracina» ya competía con la sidra de pera de procedencia inglesa, si bien se constataba asimismo la venta de otras sidras asturianas «de menos crédito».





Por otra parte, en un artículo titulado «Nuestras Industrias en América» que reproducía en mayo de 1897 el semanario *La Opinión de Villaviciosa*, tomándolo de *El Comercio Español en el Río de la Plata*, se señalaba que

El primero que remitió sidra de Asturias a Buenos Aires en cantidad importante ha sido el Sr. D. Tomás Zarracina, uno de los primeros y mejores cosecheros, quien envió hace varios años una gran partida de cajas de botellas con dicho producto al Sr. D. Ángel Román Cartavio, el que no pudiendo dedicar al asunto la atención que requería, lo entregó a la respetable casa comercial de esta plaza de los Sres. Antonio López y Compañía;

firma que con posterioridad se haría cargo de la representación de Cima.

Al año siguiente de su fallecimiento, con ocasión de la Exposición Regional celebrada en Gijón en el verano de 1899, se indicará que la sidra elaborada por Zarracina fue «la primera que con grandísima aceptación se abrió al mercado americano», considerándolo, «sin temor a controversia», como

el iniciador del hoy vastísimo negocio asturiano de la fabricación de sidra de exportación.

El único material gráfico que se conserva de ese periodo es una etiqueta —litografiada en oro por Moré Hnos. y Cía. a partir de un historiado boceto original del grabador ovetense Nemesio Martínez Sienna fechable hacia 1880— de «sidra superior» «La Asturiana», marca histórica de la casa y denominación de la propia fábrica, como reza en la popa de un barco que centra la composición —representando al mismo tiempo la condición de piloto del industrial y la vocación netamente exportadora de su establecimiento— a la que flanquean sendos *putti*.

La calidad de su factura pone de relieve el especial cuidado que Tomás Zarracina dispensaba a la presentación de sus productos, máxime en una época en la que la mayoría de las sidras espumosas carecían de etiquetado.

Efectivamente, aunque identificada de antiguo como de «Zarracina», la casa venía empleando desde hacía muchos años dicha marca —«bien conocida en América»— tanto para la comercialización de ese producto como para girar en el mercado. Así, entre los estandartes que desfilaron por Oviedo el 27 de marzo de 1881 en el transcurso de la histórica manifestación en defensa del trazado de la línea del ferrocarril por el puerto de Pajares figuraba uno de «La Asturiana. Fábrica de sidra de Gijón».

Pese a ello, su registro nunca fue solicitado por Tomás Zarracina, tal como lo hizo a mediados de 1896 Valle, Ballina y Fernández, siendo inscrita a su nombre y privándole del derecho a su utilización. A partir de entonces fue usada como distintivo la imagen de «una elegante manzana» en el collarín, figurando en la etiqueta sólo su apellido.





Así como diversas fuentes coinciden en cuanto al comienzo de la champanización de la sidra, en lo relativo a su gasificación artificial sólo contamos con el dato facilitado en 1904 por *La Ilustración Asturiana* al señalar que la firma «lanzó al mercado sus primeras botellas en el 1896», poco antes de la muerte de su fundador, acaecida dos años más tarde.

Razones económicas se hallaban tras esa especie de capitulación, al abandonar el procedimiento de obtención de una bebida, la sidra espumosa, que había empleado durante décadas

prestigiándola, ante el boom experimentado por la sidra champagne, de mucho menor coste de producción.

Tras la participación en la Exposición Nacional de Industrias Modernas, inaugurada en Madrid en noviembre de 1897, la asistencia a dicho certamen regional sería una de las primeras decisiones adoptadas por la razón social Viuda e Hijos de Tomás Zarracina, constituida a principios de 1899 por Agapita Menéndez, Carmen Zarracina y su marido, el ingeniero de minas Alfredo Santos de Arana, que asumió

formalmente una dirección y gerencia de todas las empresas que de facto debía venir desempeñando desde hacía algún tiempo.

Probablemente natural del País Vasco, tal vez de Balmaseda, Alfredo Santos se hallaba radicado en Asturias —al igual que su hermano César, también ingeniero de minas— desde finales de la década de 1880, interviniendo en la fundación de al menos una veintena de sociedades mineras, de transportes e industriales de los más diversos sectores —de muchos de cuyos consejos de administración formó parte, en calidad de presidente o consejero—, en algunos casos en compañía de otros vizcaínos.

Asimismo, desde enero de 1900 y hasta septiembre de 1913 presidió la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Gijón y fue uno de los promotores de la creación del Crédito Industrial gijonés, entidad cuya quiebra le supuso la pérdida de numerosas propiedades que había hipotecado para avalar la obtención de créditos.

Las cinco fábricas —de sidra, pan, serrería mecánica, chocolates y harinas— puestas en marcha por Tomás Zarracina y ya en manos de sus sucesores, estuvieron representadas en la citada Exposición Regional mediante la exhibición de sus productos en un pabellón de madera —levantado según proyecto del arquitecto Mariano Marín y rodeado por un jardín diseñado por el horticultor Francisco Mújica— calificado de «elegante chalet» y que fue considerado digno de una exposición universal, albergando también los derivados lácteos de la Vda. e Hijos de Eusebio Pérez Conde.

Pabellón de Viuda e Hijos de T. Zarracina en la Exposición Regional de Gijón de 1899.



En su instalación, la firma presentaba diversas clases de sidra —«a saber: la *sidra hecha*, la *espumosa sin gasear*, la *achampanada seca* y la *achampanada dulce*—, siendo la primera vez que tengamos constancia de una mención expresa a esas dos últimas variedades, cuyo comienzo de elaboración por parte de Zarracina se remontaría, como ya hemos reseñado, a tan sólo tres años antes.

En septiembre de 1899 el n.º 8 de *El Avance*, periódico publicado con ocasión del certamen, vendría en cierta medida a confirmar ese extremo al señalar que

Actualmente los herederos de este señor han montado en mayor escala la fábrica, dotándola de los aparatos más modernos para poder atender a las numerosas demandas que de sidra achampanada recibían de los principales mercados;

poniendo de manifiesto la creciente importancia de la nueva gama de productos que había requerido la compra de maquinaria para gasificar la sidra artificialmente, en detrimento de la elaboración de sidra espumosa por medio de procedimientos más o menos naturales, proceso que ya acometió el propio Tomás, como indicamos con antelación.

El impulso que dio Santos de Arana al establecimiento no sólo tendría reflejo en su modernización, sino también en otros aspectos como la introducción de una nueva marca con el fin de incrementar las exportaciones.

De su presumible condición de vasco, y por lo tanto conocedor de los gustos de sus paisanos, es muy reveladora la solicitud de registro, en marzo de 1900, de la marca «Euskaldunak Sagardua» —cuya correcta transcripción podría ser la de «Euskaldun ak Sagardoa», literalmente «vascos a la sidra» pero quizás queriendo decir «sidra de los vascos»—, simbolizada por la figura de un *cashero* ataviado con la vestimenta tradicional que alza una botella de sidra champagne sobre el fondo de un paisaje, sin que figure en el boceto aportado la razón fabricante. Una frase en euskera —«Eztago iñon onelango»— de significado desconocido subrayaba su rasgo identitario.

Inscrita en el mes agosto de aquel año, sus destinatarios eran los miembros de la numerosa



colonia vasca existente en la República Argentina, mercado en el que la empresa ya estaba presente desde hacía muchos años y cuyas características conocería sobradamente, siendo Zarracina pionera en la comercialización de un producto específico para la emigración en América de esa procedencia, iniciativa que secundarían otras champaneras asturianas.

A fines de ese mismo año, el barcelonés Pedro G. Maristany solicitaba «dos marcas de comercio para distinguir sidra, vinos, licores y toda clase de bebidas» a instancias de la casa bonaerense Mignaquy y Compañía, que figuraba como «únicos importadores» en una de ellas, acompañando al efecto dos etiquetas, una de las cuales reproducía la composición de la de «Euskaldunak Sagardua» con la misma denominación y frase. La otra era en realidad un collarín en forma de media luna con una viñeta del Árbol y la Casa de Juntas de Guernica, flanqueados por el viejo lema de «Jaungoicoa eta Fueroak» —«Dios y Fueros»— que desvelaba el ideario del interesado.



Si bien la solicitud hecha por Maristany de la marca propiamente dicha fue denegada «por semejarse» a la de Vda. e Hijos de T. Zarracina —lo que no fue óbice para que veinte años después volviera a intentarlo, aportando el mismo boceto y ampliando su objeto a un amplio abanico de productos— la industria gijonesa llegó a un acuerdo con Mignaquy y Cía. —que es probable la tuviese registrada en la Argentina, tal como sucedió con las de otras firmas asturianas por parte de mayoristas locales— que se prolongaría, al menos, hasta 1936.

El lanzamiento de la sidra champagne «Euskaldunak Sagardua» fue todo un éxito y a lo largo de muchos años sus envíos constituyeron las únicas exportaciones de la empresa a aquel país, principal destino, junto al cubano, de las remesas del sector. En la Exposición de Medicina e Higiene del Centenario (Buenos Aires, 1910) le sería concedido el único «Diploma de Gran Premio», máxima distinción del certamen en reconocimiento a una calidad que ponía de manifiesto el «progreso excepcional» de los métodos empleados por su fabricante.

Durante los años diez y veinte la sociedad importadora insertará anuncios —ya simplemente de «Sagardua»— en el popular semanario gráfico argentino *Caras y Caretas*, representando en ocasiones su consumo en ambientes selectos. Por su parte, y pese a ser un producto elaborado específicamente para la exportación, la empresa publicará a su vez, omitiendo de nuevo su razón social, otros reclamos en revistas ilustradas españolas como un *Nuevo Mundo* de octubre de 1913 en el que aparece reproducida la botella, dando cuenta de la venta anual de «50.000 cajones» en aquella república.

Además de las correspondientes renovaciones de la marca, en 1930 Industrial Zarracina procedería a una modificación de sus distintivos, modernizando el motivo y la tipografía de la etiqueta e incorporando un collarín con la vista del árbol y la casa juntera, y el lema foral, con el añadido del anagrama del representante y también sin ninguna referencia a la firma.

Igualmente, en 1909 había sido solicitado el registro de la marca «Sagardua», denominación en euskera de la sidra, aportando al efecto un boceto sólo con su nombre y en la que sí figuraba la empresa productora, renovándola con posterioridad.

Resulta chocante, si tenemos en cuenta el antecedente de la pérdida de la marca «La Asturiana», que hasta 1912 no vuelva a haber constancia de ningún otro registro, posiblemente por considerarlo innecesario al utilizar, excepto para las exportaciones a la Argentina, el apellido familiar para la identificación de sus productos.

De hecho, la petición entonces efectuada, la de la sidra champagne «Viuda e Hijos de Tomás Zarracina», debió ser a instancias de un almaceñista cubano, pues en el collarín que acompaña la etiqueta, decorado en esta ocasión con un par de manzanas, rezaba el texto «envasada especialmente para los Srs. Galbán y Cía. - Habana».

A mediados de 1915, la sociedad anónima Industrial Zarracina obtendrá la inscripción de dos marcas de fábrica bajo la denominación de «Zarracina» aportando idénticos collarines y etiquetas, con la salvedad de que mientras en una aparece el genérico «sidra champagne», en la otra figura «1º de Mayo / Champagne», con evidente intención de hacer un guiño a las clases trabajadoras como potenciales consumidores de lo que frecuente y peyorativamente fue calificado como «champán de los pobres».

Crónica de Asturias
(La Habana, 1911).

La primera de ellas será objeto de una renovación en 1930, siendo modificado el collarín e introduciendo en la etiqueta sendas reproducciones —anverso y reverso— de las medallas de oro obtenidas en 1899 en las exposiciones de Gijón e internacional de Lieja, que flanqueaban un escudo regio como «Proveedores de la Real Casa», distinción concedida para las marcas «Zarracina» y «Sagardua» en marzo de 1929 que dos años después, al socaire de los acontecimientos, sería eliminada.

Otra marca que se registró —en 1906 y específicamente «para distinguir sidra champagne», tal vez para su uso en América— fue la denominada «Covadonga», con sendas vistas de la cueva y la basílica en su etiqueta. Sin embargo, nunca fue utilizada, caducando en 1912 por no haber abonado los derechos correspondientes al segundo quinquenio, posiblemente porque la sociedad riosellana Blanco, Saro y Cía. ya había registrado un año antes las de «La Covadonga» y «La Santina» que reproducían la imagen de la virgen con ese mismo fin.

En lo que al establecimiento sidrero se refiere, las instalaciones existentes a principios de siglo, situadas en una finca que también tenía uso residencial, no reunían condiciones para hacer frente a las nuevas necesidades, siendo trasladado hacia 1904 al extenso solar del barrio del Tejedor, lindante con la Carretera de la Costa o de Villaviciosa, en el que desde 1890 y 1898, respectivamente, se hallaban en funcionamiento la fábrica de harinas «La Caridad» y la serrería mecánica, y donde estaría abierto a lo largo de nueve décadas.

La empresa desarrollaría su actividad en los próximos años sin mayores incidencias. En 1905 cifraba su producción en un millón ochocientos mil litros anuales, la gran mayoría destinados a la exportación, sobre todo a los mercados argentino y cubano, en los que gozaba de gran prestigio. Un comercio minorista habanero, la bodega «La Flor de Cuba», insertaba en 1911 en la revista *Crónica de Asturias* un anuncio costumbrista ilustrado con el retrato de una aldeana vestida a la antigua usanza del país acompañado de la siguiente estrofa:

SIDRA ZARRACINA

LA MAS DELICIOSA | LA MEJOR DEL MUNDO

LA FLOR DE CUBA

O'REILLY 86

Soy de Asturias, soy de Asturias,
y mi madre, una asturiana.
Que la SIDRA ZARRACINA
non la hay mejor en la Habana.

La más antigua que se recibe y la más delicada
por su exquisito gusto. Pidan ZARRACINA y se
desengañarán que no hay quien compita.

CHORIZOS EXQUISITOS

ELABORACION ESPECIAL

Para LA FLOR DE CUBA, O'REILLY 86

EL MEJOR CAFE DEL MUNDO

Como lo tiene acreditado.





Soy de Asturias, soy de Asturias,
y mi madre una asturiana,
que la Sidra Zarracina
non la hay mejor en la Habana;

subrayando que era «la más antigua» que se recibía en la isla caribeña.

Agapita Menéndez Acebal, viuda de Tomás Zarracina, de la que se afirmó era responsable de «una buena parte de los éxitos industriales y mercantiles de la Casa» fallecería en su quinta de Somió el 5 de septiembre de 1912, girando a partir de entonces la empresa como Hijos de Zarracina.

Tras su muerte, hija y yerno debieron marchar a vivir a Madrid. Ante ese cambio de residencia, el hecho de que no tuviesen descendencia y, quizás, las pérdidas que le ocasionó a Alfredo Santos la quiebra del Crédito Industrial, el matrimonio tomó la decisión de desprenderse de los negocios.



El primer indicio de la adopción de esa medida nos lo ofrecerá el *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial*, que en la primavera de 1914 informaba de la inscripción a favor de Isaac Fernández Herrero de las marcas de fábrica «Euskaldunak Sagardua», «Sagardua» y «Viuda e hijos de Tomás Zarracina», registradas en su día a nombre de esta razón social.

Isaac Fernández —posteriormente Figaredo— Herrero era hijo del conocido empresario Inocencio Fernández, al que Santos estuvo estrechamente ligado desde su llegada a Asturias, dirigiendo ya en 1893 la Panadería Modelo, puesta en marcha en Mieres por una sociedad de cuyo consejo de administración ambos formaban parte. Su relación se extendió a otros sectores como el de la explotación de yacimientos carboníferos, caso de Minas de Riosa, fundada en 1899 y a cuyo frente también estuvo el ingeniero vasco.

Esos lazos tendrían su prolongación en el ámbito familiar, pues César Santos de Arana, hermano de Alfredo prematuramente fallecido, contrajo matrimonio con Guadalupe Fernández Herrero, con la que tuvo un hijo llamado Alfredo que siguió la carrera paterna, dirigiendo, al igual que su tío, dicha empresa minera.

Nacido hacia 1885, Isaac Fernández regresó a Asturias tras haber cursado estudios de comercio en la Universidad de Lieja, para establecerse en Gijón, interviniendo en los negocios de su familia. Dada la vinculación existente, el matrimonio Santos Zarracina le comunicaría su intención de desprenderse de la fábrica de sidra, alcanzando un acuerdo y procediendo a transferirle las marcas anteriormente reseñadas.

Pero Isaac debió volverse atrás, tal vez por las circunstancias derivadas del estallido de la Gran Guerra, y la operación de compra-venta no se consumó, volviendo a ser inscritas el 10 de noviembre de 1915 a favor, en esta ocasión, de María del Carmen Zarracina, que ese mismo día las transfería a la Sociedad Anónima Industrias Zarracina, constituida el 21 de abril de aquel mismo año con el objeto de continuar con «las industrias de «Hijos de Tomás Zarracina»,

que cesan en las mismas, y son la fabricación de pan, harinas, chocolate y sidra Champagne, pudiendo establecer otras», a cuyo fin habían otorgado poder a Antonio García-Mon Ibáñez.

Con un periodo de duración de cincuenta años, el capital social de la nueva compañía se fijaba en 875.000 ptas., dividido en 1.750 acciones; de ellas, 1.730 preferentes y 20 ordinarias. A tal efecto, Carmen —«autorizada por su esposo»— aportaba

varias fincas rústicas y urbanas en el Concejo de Gijón, maquinarias, depósitos, herramientas y demás útiles, y varias marcas de fábrica;

todo ello valorado en ochocientas cincuenta mil pesetas, a cambio de lo cual recibía 1.680 acciones preferentes y las 20 ordinarias, en tanto que a Alfredo Santos se le asignaban las 50 restantes como pago de la casa con patio y jardín que entregaba.

En lo que a las marcas se refiere, además de las ya registradas, Industrias Zarracina podía utilizar como tal todas las denominaciones con las que la empresa había girado hasta el momento —Zarracina; Tomás Zarracina; Viuda e Hijos de Tomás Zarracina; Hijos de Tomás Zarracina— así como el de «sucesores» de ellas o cualquier otra expresión análoga.

Por otra parte, se le confería «el derecho exclusivo de seguir usando todas las recompensas industriales obtenidas por aquéllos y los dibujos y modelos de fábrica empleados por los mismos». Finalmente, el matrimonio renunciaba a disponer en el futuro de todo ello.

Con el fin de garantizar los fondos necesarios para continuar las actividades o emprender otras, la sociedad debía hipotecar en determinadas condiciones

todos o parte de los inmuebles aportados a su constitución para garantizar cuatrocientas cincuenta mil pesetas como máximun del principal del préstamo o préstamos que tomen,

para lo que se facultaba a Amadeo Álvarez, primer presidente de su consejo de administración, que estaría compuesto por otros dos integrantes por él designados.

Amadeo Álvarez García —con posterioridad Álvarez-Buylla y García-Barrosa—, conde

consorte del Real Agrado, era un acaudalado «americano» nacido hacia 1873 en la parroquia gozoniaga de San Martín de Podes que había hecho rápidamente fortuna en el ramo financiero de Cuba, donde su familia tenía «una importante casa de banca», para regresar aún joven a España, participando activamente en la vida económica no sólo asturiana, también nacional.

Amadeo Álvarez fue una figura muy conocida de su tiempo. Consejero de sociedades de los más diversos sectores, entre ellas de la Compañía Telefónica de España, presidió el Banco de Gijón entre 1932 y 1948, año de su fallecimiento. En el ámbito de la política fue, como tantos antiguos emigrantes, un significado «melquiadista», siendo elegido diputado por Llanes en las elecciones de 1923, el primer representante por ese distrito en el siglo xx que no era conservador.

Con una larga trayectoria en el mundo de los negocios, Álvarez sin duda invertiría en la empresa por tener fundadas expectativas de obtener beneficios, si bien Alfonso Camín, al hacer su semblanza dos décadas después, ya en los preámbulos de la Guerra Civil, subrayaría la vertiente filantrópica de su iniciativa:

Presidente de la formidable industria sidrera «Zarracina», modernizada por él y elevada al máximo de estas industrias, siempre con una tendencia social, aumentando la industria, más que por ella, por prestar un servicio a Gijón empleando brazos asturianos.

Efectivamente, Álvarez potenciaría la tarea emprendida por Santos, efectuando fuertes inversiones en la fábrica, prestigiando y publicitando sus productos, y colocando a la histórica firma a la cabeza del sector.

Dados sus múltiples intereses, y aunque contaba con la colaboración de su hermano Celestino, el papel de Amadeo debió ser el de prestar consejo, asistencia y supervisión, delegando en terceros lo que era la dirección y gerencia propiamente dichas. Inicialmente esas labores correrían a cargo del abogado gijonés Antonio García-Mon, antes citado, que ya debía venir desarrollándolas previamente. A su fallecimiento a fines de 1924, Hilario Paraja Friera le sucedería en el desempeño de esas funciones.



En cuanto a las exportaciones, Industrias Zarracina centraría sus esfuerzos en los principales mercados, especialmente el cubano. Con ese fin, en la primavera de 1917 solicitaría el registro, a la postre denegado, de la marca «champán de sidra “Zarracina”», en cuya etiqueta y collarín ondeaban las banderas de España y Cuba, flanqueando sendos escudos laureados de Gijón con la figura del infante Pelayo, acompañadas por las reproducciones del anverso y reverso de la medalla de la Exposición Regional de 1899; denominación y compendio de símbolos que constituirían una verdadera declaración de principios e intenciones.

Con posterioridad sería solicitada una nueva marca con ese mismo nombre, específicamente «para distinguir champán de sidra», eliminando escudo y banderas, y reiterando el calificativo de «dulce» para la bebida, característica que supuestamente predispondría a una mejor acogida del producto al acomodarse a los gustos locales.

A esas iniciativas para la isla caribeña se unía la apertura de una oficina de representación de la firma, situada en la calle Mercaderes, n.º 4, de La Habana, que debió funcionar varios años, hasta que hacia 1920 se hiciese cargo de la misma la razón González y Suárez, sociedad en comandita dedicada a la importación y

ARROZ "BELLOCH"
ESPECIAL

**SIRVASE SIEMPRE CON
SIDRA**

"Zarracina"

**IMPORTADO POR LOS SEÑORES
MARCELINO GONZALEZ Y C.^A S^{EN} C.**
S^N IGNACIO 37 Y 39. TELE^Nº A-4745
HABANA

Dionisio Martínez, Sainá, R.-Valencia

exportación de víveres a gran escala cuyo principal socio era Marcelino González.

Marcelino González García (Riberas de Pravia, 1846 - Gijón, 1927) fue prototipo del emigrante a América. Nacido en el seno de una familia de labradores, a la canónica edad de 13-14 años partió para Cuba al cuidado de un tío materno dedicado al comercio de coloniales, en cuyo giro se inició como mozo de almacén, para posteriormente asociarse con aquél, quedándose a su fallecimiento con el negocio junto

a otro asturiano. Con el paso de los años irá llevando e introduciendo en el ramo a miembros de su familia, con uno de los cuales acabará formando compañía.

Tras participar en las guerras coloniales defendiendo la causa española desde las filas de batallones de voluntarios, retornará a fines de 1898, antes de que se consuma la independencia.

Instalado en la villa gijonesa, González invertirá el capital repatriado en el sector inmobiliario, adquiriendo solares y terrenos para urbanizar y promoviendo la construcción de casas. Desde 1908, alternará su residencia en Asturias con estancias en Madrid, realizando de vez en cuando viajes a Cuba, donde mantiene sus intereses, constituyendo con un sobrino en 1915 la razón social antes mencionada.

Masón, de ideología republicana —estuvo hasta su muerte afiliado al Partido Reformista de Melquiades Álvarez y fue «presidente fundador de la Editorial Asturiana», empresa de *El Noroeste*— y mentalidad progresista, mostró especial interés por las cuestiones educativas, prestando gran apoyo a la enseñanza laica a través de la Escuela Neutra de Gijón y levantando a sus expensas un moderno edificio dotado de vivienda para el maestro en su localidad natal.

González y Suárez —que se anunciaba en la prensa ofreciendo sus servicios a las empresas que quisieran establecer «relaciones comerciales con Cuba»— se hallaba establecida en La Habana, en el n.º 1 de la calle de Baratillo, haciéndose cargo, asimismo, «de ventas en comisión». La firma llevaba la representación de otros productos de nuestra región, caso de los embutidos de «La Luz de Avilés» o la «Real Sidra Asturiana» de José Cima.

Es posible que más adelante, tal vez en 1921, una nueva sociedad en comandita —Marcelino González y Cía.— se hiciese cargo de parte de los negocios de González y Suárez, que continuó girando en el ramo de la alimentación como «comerciantes-importadores y almancenistas de víveres y tasajería», entre ellos de sidra champagne «Zarracina», de la que señalaban en 1925, cuando la compañía tenía su sede en San

Ignacio 37-39, que eran «únicos representantes para toda la República», subrayando su presencia en todo tipo de establecimientos hosteleros y de venta de comestibles.

De la importancia que daba la empresa al mercado cubano —«donde la lucha de marcas es considerable»— da idea la noticia del regreso, en julio de 1930, de Hilario Paraja, su gerente, tras pasar, se afirmaba, «una larga temporada» en la isla con el fin de «resolver importantes asuntos», en el transcurso de una jira que incluyó Méjico. Para aquel entonces la representación de la firma en esos países corría a cargo del gijonés Ubaldo Junquera Chirino y de la razón Ramón Guerra y Compañía, respectivamente.

En lo que a la Argentina y Uruguay respecta, «Sagardua» sería a lo largo de casi cuatro décadas la única marca de referencia, señalando la publicidad que se fabricaba exclusivamente

para las Repúblicas del Plata, siendo los únicos importadores para aquellos países los señores Mignaquy y Compañía,

antigua casa importadora bonaerense que ya desde un principio la comercializó.

Paralelamente al esfuerzo exportador, Industrias Zarracina desarrollará a lo largo de los años veinte una intensa propaganda con el fin no sólo de incrementar las ventas, sino también de prestigiar sus productos, a lo que contribuía su elegante presentación.

Entre las iniciativas adoptadas se hallaba la de que se despachara su sidra champagne en establecimientos de especial categoría y en determinados medios de transporte vinculados a los viajes de lujo, caso de los buques de la Cía. Trasatlántica Española y de los «coches y restaurants de la Cía. Internacional de Coches Cama», afirmación esta última que acabaría por convertirse durante ese periodo en un verdadero slogan de la firma. No obstante, será la presencia en diversos certámenes, en los que siempre obtenía «las máximas recompensas», la que suponga mayores desembolsos.

Entre 1924 y 1930, Zarracina concurrirá a todas las ediciones de la Feria de Muestras Asturiana, en la primera de ellas con un pequeño stand y a partir de la segunda con un pabellón historicista de planta cuadrada que reproducía en sus cuatro fachadas el pórtico de la iglesia conventual de San Pedro de Villanueva, en el concejo de Cangas de Onís, obra del artista gijonés José Menéndez-Morán («Pepín Morán»), de la razón social Morán, Arias y Cía., con talleres de escultura y decoraciones artísticas.

Ese mismo motivo sería utilizado por Pepín Morán para el stand que representó a la región en la Exposición de Turismo y Hulla Blanca, que abrió sus puertas en la ciudad francesa de Grenoble aquel mismo año.

Pabellón de Industrial Zarracina en la Exposición Íbero-Americana de Sevilla (*La Esfera*, Madrid, 1929).



Pero sería en 1929 cuando la participación de la ya Industrial Zarracina en ese tipo de convocatorias alcance su cénit. Ese año se celebraron dos certámenes, englobados en lo que se denominó «Exposición General Española», que tuvieron gran repercusión. Se trataba de la Ibero-Americana de Sevilla e Internacional de Barcelona, en las que fue una de las escasas empresas asturianas asistentes.

Mientras que en la muestra catalana, con mayoritaria presencia europea, la firma gijonesa tuvo dos stands en su Pabellón de Agricultura, uno de los cuales era descrito en una gacetilla publicitaria de *La Vanguardia* como una

ventana abierta sobre el paisaje astur al que sirven de escenario playas espumeantes y aborascadas, rumorosos montes poblados de manzanas y praderías verdes y jugosas donde ríen, idílicas y pastoriles, ingenuas y jocundas, las melodías de la gaita;

en la andaluza levantó un monumental pabellón, probablemente diseñado por Pepín Morán a partir del templete románico de la Feria de Muestras. De planta en cruz griega, cada uno de los brazos venía a reproducir sus volúmenes y formas, para confluir en un cuerpo central que se elevaba sobre el conjunto.

El esfuerzo publicitario desplegado a lo largo de aquellos años tendría su correspondencia en las cuantiosas inversiones efectuadas con el fin de ampliar y modernizar las instalaciones, en un proceso iniciado a mediados de la década, al socaire del incremento de las ventas, sobre todo en la «Argentina, Uruguay y otras repúblicas sudamericanas» —donde, se afirmaba en agosto de 1926, el consumo de «Sagardua» «adquiere grandes proporciones»—, abriéndose también paso a gran ritmo en Cuba la de marca «Zarracina», especialmente en «banquetes y fiestas, lo mismo de la más alta sociedad que de las clases modestas».

Otro tanto sucedía en España, no rezando con la compañía la creencia de «que la producción de la sidra champagne era absorbida por el mercado de América», siendo en su caso comparable la cantidad exportada con la que se consumía aquí: sólo en Madrid contaba con dos depósitos, situados en las calles Olivar y

Pontejos, que debía «estar surtiéndolos constantemente», en tanto que en Barcelona la representación corría a cargo de Justo Capdegelle, promotor de sencillas campañas propagandísticas que incluían degustaciones gratuitas, premios en metálico y el obsequio de «billetes de ferrocarril».

El primer paso sería la compra de terrenos para aumentar la superficie del conjunto fabril del Tejedor, en el que desde hacía tiempo se concentraban todas las actividades de la empresa, tanto industriales —producción de harinas, pan, chocolates y sidra champagne— como de importación y venta al por mayor de «maíz, azúcares, cacao y café».

Si bien el primer establecimiento en el que se llevaron a cabo reformas fue el harinero, sería el de elaboración de sidra el que acaparase el grueso de las inversiones, experimentando una gran transformación. Las obras proyectadas, que se iniciaron hacia fines de 1927, prolongándose unos tres años, incluían la ampliación de todas las dependencias y la construcción de edificios de nueva planta, entre ellos el de oficinas y, finalmente, unas «magníficas bodegas» que contribuyeron

a la vez a la urbanización y ornato de aquella zona que la Industrial Zarracina ha convertido en un emporio de trabajo.

Esa nueva sociedad anónima había sido constituida tras la disolución y liquidación de Industrias Zarracina, S. A., aprobadas por unanimidad en junta general extraordinaria celebrada el 9 de enero de 1928.

Al mismo tiempo, la empresa procedería «a la adquisición de grandes pomaradas» debidamente seleccionadas con el fin de garantizar un abastecimiento de materia prima que se extendía a la compra de sidra natural, preferentemente en parroquias de los alrededores de Gijón, aunque en épocas de escasez se traía de zonas relativamente alejadas como de los concejos de Siero, Nava, Piloña y Grado, o, ya en la inmediata posguerra, de *llagares* situados en el de Oviedo.

Así, en 1928 Zarracina adquirió 2019 pipas —entre ellas 154 al gerente Paraja— a precios que oscilaron entre 30 y 75 ptas. cada una, si



Industrial Zarracina.
Vista parcial de las
instalaciones (1930).

bien la gran mayoría se pagaron a 50. Dada su limitada capacidad de almacenamiento, la empresa tenía alquilada a Modesto Zaldívar una bodega de su antigua fábrica de El Tragamón.

Según iban concluyendo las diversas obras, se fue dotando a las instalaciones de moderna maquinaria que, mediante «procedimientos costosísimos y sorprendentes», mecanizó en gran medida el proceso de fabricación, poniendo a la industria gijonesa a la cabeza del sector. Para estudiar el rendimiento de tan novedoso equipamiento, nunca visto en España, Hilario Paraja había realizado un viaje por Francia, Bélgica y Alemania visitando establecimientos similares.

Un vez gasificada, pasteurizada y refrigerada, la sidra pasaba por «un sistema de filtrado ultramoderno» tras lo cual las botellas eran

lavadas, llenadas, corchadas y colocados los *mu-selets* de forma automática, siendo conducidas a la sala de etiquetado y a los almacenes para su depósito y posterior embalaje. Finalmente, para garantizar suficiente suministro de agua había sido excavado un gran pozo artesiano.

La dirección y supervisión técnica corrían a cargo del químico Marcelino Fernández Álvarez, nacido en el concejo de Gozón hacia 1905 y descendiente de Amadeo Álvarez. Cuando en el transcurso de la guerra se solicitó su exención de ser incorporado a filas, la empresa argumentará que no contaba entre su personal con nadie que pudiera

sustituírle, por ser nuestra industria completamente moderna y distinta a todas las demás de Asturias en su sistema de fabricación.

Paralelamente, Industrial Zarracina seguía prestando especial importancia a lo que entonces se denominaba «problema social»; es decir, a las condiciones de trabajo y de vida de sus empleados, cuya «solución equitativa» era «el sólido cimiento de una sociedad más perfecta y de un vivir más armónico».

Ya en mayo de 1919 había accedido a parte de sus reivindicaciones, planteadas por la sociedad obrera «La Fraternal» —sindicato gijonés de oficios varios al que estaban afiliados—, entre ellas la «jornada de ocho horas», la «abolición del trabajo a destajo» y el «aumento de



jornal para las mujeres destajistas», siendo pionera en el sector en la adopción de esas medidas.

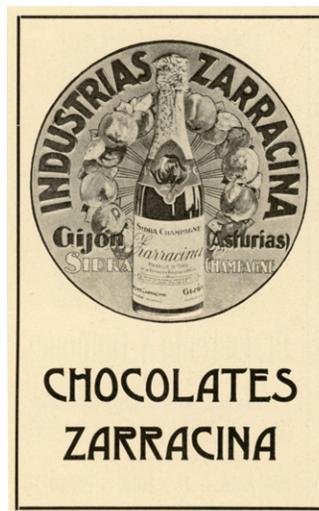
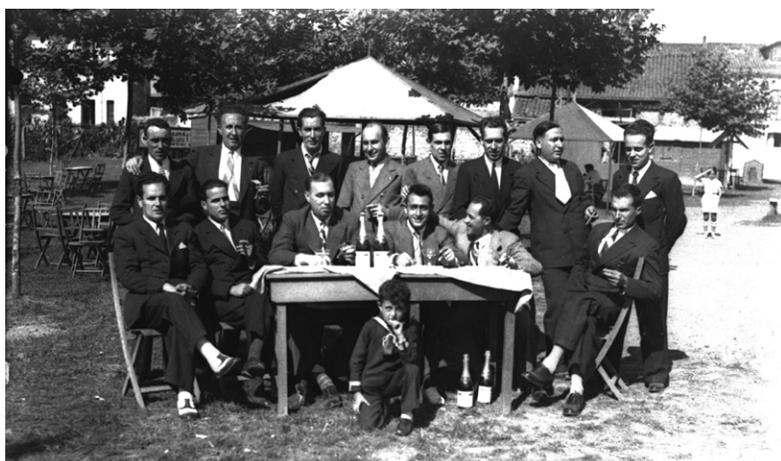
Ahora, con motivo de las obras de modernización acometidas, que automatizaban gran parte de la producción con la consiguiente merma de trabajo, pondrá de manifiesto su voluntad de no despedir a ningún obrero, ni que disminuyeran los salarios, y ello «respondiendo a los antiguos procedimientos de la Casa» tendentes a una humanización de las relaciones laborales, amortizando sus puestos según se fueran jubilando. No obstante, esa declaración de intenciones no evitará alguna huelga por ese motivo en un futuro inmediato. Por aquel entonces, el establecimiento tenía en plantilla más de cien empleados que podían realizar turnos en función de las necesidades existentes.

Pese al triunfalismo publicitario, los resultados no se corresponderían con el gran esfuerzo realizado, especialmente en los países hispanoamericanos, en los que rápidamente se notaron las consecuencias del crack del '29.

En efecto, tras un periodo de gran crecimiento de las exportaciones, sobre todo al hegemónico mercado argentino —que alcanzaron sus máximas cotas en el ejercicio de 1928, cuando la firma envió sólo a ese país 682.800 botellas, 670.800 de 65 centilitros y el resto de 32, de sidra champagne «Sagardua»—, irían descendiendo progresivamente hasta el inicio de la contienda española.

Muchísimo menor era la cuantía de las remesas a Cuba de la sidra champagne «Zarracina» que, no obstante, experimentarían la misma evolución. Las hechas a otras naciones, salvo a

C. Suárez,
Árbitros de fútbol
gijoneses (1933).



Uruguay —de poca relevancia por su escasa población—, eran anecdóticas, México incluido.

En lo que a las otras fábricas del grupo respecta, Industrias Zarracina había alcanzado en 1926 un acuerdo con la empresa logroñesa Viuda de Arza e Hijos por el cual le vendió la de pan y la de chocolates con sus tostaderos de café, teniendo la firma riojana intención de ampliar el catálogo de productos de ésta última con la elaboración de bombones y caramelos.

Pero Arza no cumplió con los pagos estipulados y en 1932 un juzgado de Gijón sacaba a subasta edificios, maquinaria, útiles y enseres para hacer frente a una reclamación, entre principal e intereses, de más de doscientas sesenta mil pesetas.

Zarracina se adjudicaría todos los bienes, valorados por los peritos en casi trescientas mil pesetas, pues en el mes de septiembre de ese año insertaba anuncios en la prensa local con el fin de venderlos, juntos o separadamente.

Con anterioridad, en mayo de 1931 Enrique Pañeda se hizo cargo de la planta de chocolates y torrefacción de café, sección ésta «que había cesado en su actividad unos meses antes». A fines de 1935 volvería a ofrecerse dicha fábrica en alquiler por fallecimiento de su arrendatario.

Por su parte, la harinera, dotada con siete molinos, resultó totalmente destruida el 5 de julio de 1933 por un incendio de grandes proporciones que también afectó a almacenes «de embalaje» de las botellas de sidra champagne y a varios vehículos de transporte, ascendiendo

las pérdidas a más de un millón de pesetas. Entre los dos establecimientos trabajaban en aquel momento unos 60 empleados.

En 1935 la empresa ampliará el negocio sidrero, inicialmente con la adquisición de artículos, efectos y diversas marcas, entre ellas la de la sidra champagne «La Quintana», procedentes de la quiebra de la razón Viuda e Hijos de Casas Couto, propietaria de Champanera «La Aldeana», S. A., cuya fábrica y otros activos habían sido comprados por Ricardo Norniella.

A comienzos de diciembre Norniella transferirá 200 acciones de dicha compañía, posiblemente la totalidad en las que estaba repartido su capital, a Industrial Zarracina, que desembolsó 500 ptas. por cada una.

Se añade a todo ello la solicitud de registro, ese mismo año, de sendas marcas «para distinguir sidras naturales y sidras espumosas» denominadas «La Pipa» y «La Asturiana», la primera de las cuales será inmediatamente comercializada, en tanto que de la segunda, con la que se pretendería recuperar el histórico nombre de la casa, no tenemos constancia de que le fuese concedido.

La que sí sería inscrita, en mayo de 1933, fue la de «San Remis» para «vinos y sidras

espumosas», que sólo se utilizó para distinguir «champán», un vino gasificado que, si bien fue comercializado aquel mismo año, no alcanzaría gran popularidad hasta después de la guerra.

También en aquella etapa se lanzaron al mercado otros derivados de la manzana, caso del jugo sin alcohol «Most-Mingán Zarracina» —«el alimento ideal para enfermos y convalecientes y el complemento indispensable de todo régimen dietético»; la jalea «reconstituyente [que] prolonga la vida»— cuya marca sería inscrita a título no privativo, en referencia al uso de los términos «jugo de manzana y most-mingán».

Por otro lado, la empresa seguía vendiendo sidra a granel, práctica también habitual en otras firmas como Vereterra y Cangas, fundamentalmente para su consumo en *chigres* de Gijón, tal como pone de manifiesto el encargo realizado en 1935 a la Cía. Asturiana de Artes Gráficas de «5.000 etiquetas para barriles».

El inicio de la Guerra Civil pondrá punto final a la intensa actividad publicitaria desarrollada desde los años veinte, periodo a lo largo del cual contó con la colaboración de destacados fotógrafos —caso de Espiau, Constantino Suárez, Lena, Ángel González, Klark, Leuman y los del Cura, padre e hijo— y dibujantes locales, como Luis Álvarez «BYA», J. García Gutiérrez, Luis Truan, Fernando Cienfuegos-Jovellanos, Adolfo Meana, Máximo Viejo, J. Fernández, E. Morilla o Manuel Rodríguez Lana («Marola»), autor, en 1935, de los bocetos para las etiquetas de «La Pipa» y «La Aldeana». Una vez finalizada la contienda, en cuyo transcurso la fábrica fue incautada durante la dominación republicana, se documenta la existencia de pagos a Nicanor Piñole.

Industrial Zarracina fue adquirida en 1964 por Valle, Ballina y Fernández, prolongando su presencia en el casco urbano de la villa hasta 1991, para acabar siendo trasladada a un polígono industrial situado en la parroquia de Porceyo merced a un convenio urbanístico suscrito entre dicha sociedad y el Ayuntamiento gijonés, uno de cuyos frutos fue el actual Parque Zarracina, denominación que recuerda la existencia de un conjunto fabril que tanta importancia tuvo en la historia industrial de la ciudad.





Claudio E. Muñiz Cárdenas había nacido en Gijón en el seno de una familia de artesanos. Hermanos suyos eran Andrés —propietario de un taller de ebanistería que participó en la Exposición Regional de 1899 con sus muebles— y Bonifacio, entre otras dedicaciones, conocido dibujante —fue profesor de las escuelas de Artes y Oficios y de Artes e Industrias, y escribió un tratado sobre la materia— y decorador, siendo autor del diseño de, al menos, uno de pabellones de dicho certamen, el de Laviada y Cía.

Las primeras noticias relativas a este industrial se remontan al mes de abril de 1890, cuando la prensa regional se haga eco de la entrada en funcionamiento de su fábrica de bebidas

gaseosas en dicha villa, sita en el n.º 12 de la calle de Capua.

Con una capacidad de producción diaria de hasta tres mil botellas «de válvula» de fácil apertura, elaboraba en ella agua de Seltz y todo tipo de refrescos como limonada y granadina, despachándolos a domicilio, para lo que se utilizaba «un elegante carruaje», innovación que también sería subrayada, al igual que el empleo de modernas y llamativas etiquetas, probablemente según boceto de Bonifacio.

El negocio pronto prosperó, denunciando Muñiz al año siguiente el rellenado de sifones marcados con su nombre, al tiempo que era autorizado para instalar un puesto fijo en los

jardines de Begoña durante el verano, emplazamiento en el que su padre Juan Antonio también había tenido un kiosco de refrescos dos décadas antes.

Su establecimiento concurrirá a la Exposición Local de Gijón, celebrada en septiembre de 1891 en homenaje a Jovellanos, exhibiendo «en hermosa pirámide multitud de botellas de magnífico efecto».

De los fabricantes de gaseosas entonces existentes en Gijón —Luaces y Cía., Blas Llamazares y el farmacéutico Joaquín Escalera, entre ellos— será el único, que tengamos noticia, que aproveche sus instalaciones para champanizar, sin que, por otra parte, haya constancia de que tuviese *llagar* en ellas, lo que nos hace suponer que adquiriría la sidra que gasificaba.

Muñiz debió comenzar pronto a comercializarla, pues para fines de 1892 ya había hecho llegar a la junta provincial constituida al efecto dos cajas de botellas de «sidra champagne o espumosa» para su envío a la Exposición Universal de Chicago del 93, en la que fue —junto a José Cima y Valle, Ballina y Fernández— una de las tres firmas asturianas del sector representadas.

Sin embargo, su trayectoria sería muy corta pues a partir de entonces no hay referencias a su actividad. Cuando en julio de 1899 abra sus puertas la Exposición Regional, una convocatoria que concitó la presencia de prácticamente todo el abanico de protagonistas de la vida económica y artística gijonesa —entre ellos la de sus hermanos Andrés y Bonifacio—, Claudio E. Muñiz ya no asistirá a la misma.



Luis Vereterra

L. Vereterra y Cía.

Vereterra y Cangas

Nacido en Madrid en 1852 en el seno de una familia de la aristocracia hacía tiempo vinculada a la región —era nieto del V marqués de Gastañaga y IV de Deleitosa—, Luis Vereterra Estrada se trasladó en su juventud a vivir a Oviedo, en cuya Universidad finalizaría sus estudios de Derecho, carrera que no llegó a ejercer, para dedicarse a la administración de sus propiedades, participando en numerosas iniciativas empresariales, la mayoría secundando a José Tartière Lenegre, verdadero «capitán» de la industria y artífice, en gran medida, del desarrollo que alcanzó la Asturias de entresiglos.

A lo largo de su vida, Luis Vereterra desempeñó diversos cargos oficiales, entre los que cabe destacar, por su relación con el tema que nos ocupa, el de comisario regio y vocal del Consejo Provincial de Agricultura, Industria y Comercio, fomentando y defendiendo los intereses

agrarios; y los referidos a cuestiones artísticas, estando estrechamente ligado a la Academia de Bellas Artes de San Salvador y su Escuela de Dibujo. A su fallecimiento, en diciembre de 1923, presidía la Asociación de Ganaderos de Asturias.

Esa atención preferente a aquellos asuntos sin duda se debía a su condición de miembro de la nobleza señorial que, heredera del Antiguo Régimen, era gran poseedora de fincas y *case-ríes*, siendo, directa o indirectamente, tradicional productora de sidra; de ahí su interés tanto por esa bebida como por aspectos relativos a la explotación de la tierra que de uno u otro modo pudiesen aumentar la rentabilidad de sus numerosas haciendas.

Dicha faceta de su biografía será extensamente abordada en la necrológica que publique el diario gijonés *El Comercio* con motivo de su muerte, subrayando que

al verse rodeado de esta naturaleza ubérrima asturiana, no era el aristócrata quieto y señeroso que la contemplaba estático, sino el hombre inteligente y dinámico que ofrendaba a los campos y a los bosques el tributo sagrado del trabajo;

para seguir

Y así hemos visto a don Luis Vereterra traer a Asturias el cultivo de los eucaliptos, y hacer intensa propaganda de la repoblación de los montes, y multiplicar las pumaradas, en las que siempre atisbó la fuente dorada de una industria netamente regional, y avivar el progreso de las granjas agrícolas, fomentando la riqueza pecuaria, y buscar los buenos ejemplos de las naciones extranjeras, como Francia, más atentas a la Agricultura, para adaptar a nuestro suelo astur aquéllos modernos

«Una pumarada de Prendes, en Carreño» (Asturias, de O. Bellmunt y F. Canella, 1894-1901).



progresos de los cultivos y de la mecánica agrícola, abriendo a Asturias más horizontes de producción, que estarían hoy más ensanchados si el señor Vereterra hubiese encontrado émulos más entusiastas y numerosos;

calificándolo como «alto ejemplo de una aristocracia de raza», muchos de cuyos miembros —Valles, Cimas, Velascos...— fueron fervientes amantes de la Agricultura que dieron un

verdadero avance a Asturias en su riqueza ganadera y en las industrias derivadas de la leche y la manzana.

Esa trayectoria tendría continuidad en su hijo Claudio Vereterra Polo, a quien en 1930 le fue concedida la Gran Cruz del Mérito Agrícola por su tarea al frente de la Granja de Lloreda, en las inmediaciones de Gijón, dedicada a la explotación pecuaria.

En lo que a la elaboración de sidra respecta, el autor señalaba que

No faltaba el finado nunca a los grandes Congresos europeos de carácter agrícola, formando parte muy notable en los de Pomología de Bretaña y Normandía, habiendo aplicado en Asturias muchas de las conclusiones de aquellos certámenes;

algo habitual en muchos de los principales protagonistas de la puesta en marcha del sector champanero, caso de los hermanos Blanco, de Ribadesella, o del villaviciosino Alberto del Valle.

Con esos antecedentes puede afirmarse que Vereterra fue industrial sidrero desde su juventud. Así, en 1883 el periódico ovetense *El Carbayón*, en la crónica de la celebración de la festividad de Santa Bárbara en la fábrica de pólvoras de Lugones, indicaba que en el banquete se había servido

una riquísima sidra fabricada en los lagares del Sr. Vereterra (don Luis), que sin duda alguna puede competir con la mejor de Asturias,

si bien un tríptico publicitario de antes de la guerra fijaría el inicio de su actividad en 1886.

Casi una década más tarde ya habría constancia de su primera solicitud, en junio de 1893, de una marca para distinguir sidra —seguramente ya champanizada pues llevaba años «dedicado a estudios y experimentos agrícolas, con preferencia los relacionados con el cultivo del manzano y fabricación de sidra»—, teniendo como símbolo una «L» entrelazada con un

grifo rampante, imagen de animal fantástico cuya utilización llega a nuestros días.

Ignoramos donde estaban situados su o sus *llagares*, si en las proximidades de Oviedo —tal vez en Colloto o Granda; quizás en alguna otra parroquia del concejo de Siero—, ciudad en la que residía y donde figuraba como supuestamente radicado su establecimiento en las botellas que comercializaba; o en las de Gijón, en cuyas cercanías se hallaban la ya citada finca de La Lloreda, en el Alto del Infanzón —en la que alguna fuente precisa sus comienzos—, y «su magnífica posesión de Cabueñes», también con extensas *pumaraes* y en la que vivía gran parte del año.

Una tarifa de precios de aquel periodo, ilustrada con el grifo en rojo y el escudo de la corona como «Proveedor de la Real Casa», nos da cuenta de las presentaciones —botellas y medias botellas—, embalajes —cajas de 24 y de 12 botellas, y de 48 y 24 medias botellas— y precios —30, 15, 35, y 17'50 ptas. caja, respectivamente y al contado—, pudiendo remitirse la mercancía a cualquier lugar «del mundo donde haya establecido servicio de transportes».

Las mismas circunstancias de Luis Vereterra concurrirían en los que fueron sus socios a la hora de instalar una moderna fábrica. Pedro y Rafael Cangas Valdés, nacidos en Villaviciosa hacia 1858 y 1860, tenían igualmente orígenes aristocráticos por su madre, Ricarda Valdés, hija del marqués del Real Transporte, en tanto que su padre, Pedro Cangas, era natural de Libardón, en el concejo de Colunga.

E. Alonso,
«Vista parcial de
Libardón» (1917).



Ambos tenían, asimismo, formación universitaria y desarrollaban otras actividades: Pedro era abogado, había estado en Cuba y regentaba en Gijón una oficina de gestión de «aduanas, consignaciones y tránsitos», mientras que Rafael, médico, compaginó durante un periodo el ejercicio de su profesión en Villaviciosa con la dirección del Colegio de San Francisco —una institución docente en la que impartía «la asignatura de Agricultura e industrias rurales», por cuyos estudios mostraba «predilección»— antes de trasladar, a principios de siglo, su residencia a aquella otra villa, donde se dedicaría a los negocios —fue delegado, durante los años diez, de la Hamburg Amerika Linie de vapores correos alemanes— y presidió entidades de gran relieve en la vida local, caso del Casino y del Club de Regatas, ostentando cargos de representación como la consular de Portugal.

Entre las iniciativas de los hermanos Cangas cabe señalar, por su vinculación al mundo de la sidra, la creación, en 1909, de la sociedad Cangas y Fabián, para la importación y venta de maquinaria agrícola.

Rafael Cangas fue uno de los condenados en la célebre «Causa de los Sablazos», que dirimió judicialmente el enconado enfrentamiento que a fines del siglo XIX se vivió en el concejo de Villaviciosa entre el bando progresista, del que formaba parte, y las hegemónicas huestes del caciquismo pidaliano.

Al margen de los precedentes familiares, los dos hermanos también tenían, como en el caso de Vereterra, una larga trayectoria como elaboradores de sidra natural; así, en el *Anuario* de Bailly-Baillière correspondiente a 1884 los «herederos de Pedro Cangas» figuraban como fabricantes en dicha parroquia de Libardón. De la importancia de su *llagar* da buena idea la existencia en el mismo «de un tonel mayor que el de Baco y que tiene la virtud de hacer una sidra riquísima», disputando con uno de Arroes, se afirmaba, la primacía de capacidad «en treinta leguas a la redonda».

Esa doble condición de cultivadores de manzanos y productores de la bebida serán

subrayados por la prensa con ocasión de la Exposición Regional de 1899 al referirse a la fábrica de «los señores Vereterra y Cangas»:

Cuentan estos conocidísimos y entusiastas cosecheros con la renombrada y sin rival manzana escogida en los concejos de Gijón y Colunga (parroquias de Infanzón [sic] y Libardón);

poniendo de manifiesto, de ese modo, los lugares de procedencia de su materia prima, a los que se hallaban profundamente ligados.

Con esos antecedentes, el 22 de mayo de 1896 Luis Vereterra y Pedro Cangas, «propietarios» y vecinos de Oviedo y Gijón, respectivamente, constituían una sociedad regular colectiva bajo la denominación de Luis Vereterra y Cía., domiciliada en esa última villa, cuyo objeto era

la elaboración, compra y venta de la sidra u otros productos similares y, en general, todo lo que se relacione con aquella industria y comercio.

Su capital era de veinticinco mil pesetas, aportadas a partes iguales por los dos socios, a cuyo cargo corría la gestión de la firma, si bien Cangas se ocuparía especialmente de su administración y negocios, recibiendo por ese concepto un 10% de las utilidades, en tanto que el 90% restante se repartiría por mitades.

Finalmente, Vereterra cedía, sin que se le atribuyera valor alguno, «derechos y acciones» que tenía adquiridos, consistentes en dos marcas de fábrica debidamente registradas y la autorización para «el uso del Escudo de las Armas Reales», concedida por R. O. de 22 de febrero de 1893 al serle otorgado el título de «Proveedor de la Real Casa».

Si bien no identifica las marcas debía tratarse de la previamente mencionada —n.º 3.901, anotada en diciembre de 1893— y de la «¡Viva Asturias!» —en la que una asturiana, sentada sobre un blasón orlado por una rama con manzanas en el que campea un grifo, escancia una copa de sidra champanada—, solicitada en julio de 1895 e inscrita a comienzos del año siguiente con el n.º 5.152. Por el contrario, no tenemos constancia de que la marca «El gallo del Infanzón», contemporánea de las anteriores, hubiese sido nunca asentada.

Para agosto de 1897 la nueva firma ya tenía oficinas y almacenes en la gijonesa calle del Comercio, n.º 31, en tanto que la sidra se obtenía probablemente en los *llagares* de sus propietarios a partir de la manzana cosechada en sus fincas.

De la referencia genérica a fabricar y comerciar con «sidra u otros productos similares» y lo con ella relacionado que figura en el objeto social, sin citar la variedad champagne, se deduce que los promotores siempre tuvieron el propósito de vender la natural como parte fundamental de su negocio. Efectivamente, ya desde un principio la compañía distribuyó sidra a granel, tanto en la propia Asturias —en pipas y sobre todo a los *chigreros*, a los que en alguna ocasión se anunciaba puntualmente la *rotura* de toneles— como para otras regiones —caso de la venta en barriles para los colmados y tiendas de ultramarinos barceloneses—, práctica que aún seguía vigente en la posguerra.

Por otro lado, con el fin de prestigiar y publicitar sus productos, Luis Vereterra y Cía. acudirá a certámenes internacionales como el Concurso Exposición de Suez, en la que es galardonada con medalla de oro en 1897 y diploma al año siguiente. En 1955 una distinción conseguida en la Feria Internacional de Damasco —cuyo logro se consideró un gran mérito dada la prohibición religiosa del consumo de bebidas alcohólicas allí existente— sería objeto de irónicos comentarios en la prensa regional.



La empresa pronto colmó las expectativas puestas en ella pues sólo tres años más tarde, el 3 de mayo de 1899, se constituía, ahora en Gijón, una sociedad mercantil colectiva denominada «Vereterra y Cangas», a la que se incorporaba Rafael Cangas Valdés, también reseñado como propietario y a la sazón todavía residente en Villaviciosa.

El objeto social se ampliaba, para añadir la posibilidad de dedicarse a «otros negocios industriales o comerciales», sumándose Rafael a su hermano en las funciones administrativas, por lo que percibirían cada uno un 10% de los beneficios —una vez retribuidos los accionistas anualmente con el 6% del capital—, dividiéndose el 80% restante entre los tres socios, con el mismo reparto en caso de pérdidas. El periodo de duración se fijaba en veinte años.

Su capital, aportado a partes iguales, era de noventa mil pesetas, siendo la participación de Luis Vereterra —que facilitaba de nuevo sin contraprestación alguna el uso de las marcas y el escudo real que tenía concedidos— y Pedro Cangas mediante «maquinaria y efectos», en tanto que la de Rafael Cangas era en metálico.

La empresa prosiguió intensificando su actividad. En un extenso artículo publicado en agosto de 1899 por el periódico *El Carbayón* se hacía referencia a su creciente producción, citando algunos destinos de los envíos al exterior, entre los que destacaban «diferentes

naciones europeas, especialmente Inglaterra, Francia y Alemania», a lo que se sumaría el consumo nacional, «no quedando ninguna provincia española sin contribuir a él», pese a la dificultad que entrañaba la dispersión y alejamiento de las diversas instalaciones —las posesiones de Infanzón y Cabueñes, por parte de Vereterra; las propiedades de Villaviciosa y Colunga, y muy especialmente «los renombrados lagares de Libardón», de los Cangas— con las consecuencias que de ello se derivaban.

El autor se hacía eco del proyecto de construir un edificio para agrupar en él «todas las dependencias necesarias a la fabricación y exportación, unificando los trabajos»; a cuyo fin la sociedad acababa de adquirir en el barrio de La Catalana, al lado de la Plaza de Toros de El Bibio, un extenso solar en el que

muy pronto se levantará una fábrica con amplios lagares y bodegas, donde podrán acapararse más de tres mil pipas de sidra en enormes tinas y toneles y pozos revestidos de grueso vidrio, para atender a la demanda

en todo tiempo; almacenes-depósitos de botellas, fundas, corchos, etc.; talleres de sierras mecánicas para la construcción de cajas; departamento para el embotellado, cierre y adorno de las botellas; oficinas, etc., etc., sin olvidarse de los sótanos a baja temperatura, destinados a bodegas de conservación.

La nueva planta fabril, de sobria estética modernista en su fachada principal a la Carretera de la Costa, entraría en funcionamiento hacia 1901 y se mantendría en esa ubicación hasta la década de 1990, cuando se traslade al polígono de Porceyo. Para sufragar las obras debió procederse a una importante ampliación de capital pues Fuertes Arias señalaba en octubre de 1902 que éste ascendía a trescientas mil pesetas, cifrando la producción anual del establecimiento en medio millón de botellas.

Con anterioridad, la firma había estado presente en la Exposición Regional, celebrada en Gijón en el verano de 1899, con una original instalación en el pabellón central de los Campos Elíseos consistente en un gran globo terráqueo sobre el que una asturiana a tamaño natural arrojaba botellas que llegaban a los puntos más dispares, simbolizando de ese modo los numerosos destinos de sus remesas.

Ese mismo stand debió ser parcialmente utilizado el año siguiente para la Exposición Universal de París, siendo mencionado por la escritora gallega Emilia Pardo Bazán en una de las crónicas del certamen que escribió para el diario madrileño *El Imparcial*:

Aparece, casi a la entrada, la alegre sidra de Vereterra, con su mocita praviana empingorotada sobre el tonel, que brinda al público, engañadora, una copa de la forma de las del champagne.

La empresa sería galardonada con una medalla de oro por sus sidras champagne «dulce» y «seca», complementando esa faceta publicitaria con la inserción de anuncios en prensa y la realización de carteles y artículos de propaganda a cargo de la acreditada casa berlinesa Prager & Lodja, especializada en este tipo de trabajos. En el ámbito local cabe reseñar un cartel cromolitografiado por Moré Hnos., según boceto atribuible a su director artístico Julio García Mencía, en el que éste versiona con singular acierto la figura característica de la marca «¡Viva Asturias!».

G. del Campo,
Vista parcial
de la fábrica
de Vereterra y Cangas
(c. 1975).





A partir de entonces la trayectoria de Vereterra y Cangas no experimentaría otras incidencias que las que afectaron al conjunto del sector, continuando su actividad exportadora.

La década de 1910 es un periodo de mayor pujanza, principalmente debido al incremento de las colonias asturianas en Ultramar,

en especial en Cuba y la Argentina —donde ostentaban la representación Hermosa y Arche, y García Hnos. y Cía., respectivamente— y la República Mexicana, en la que corría a cargo de la razón P. Pérez y Cía. Sucesores.

En 1913 la sociedad, con domicilio en el n.º 24 de la calle marqués de San Esteban

EL LEÓN.

SIDRA CHAMPAGNE

EXPOSICION UNIVERSAL
PARIS 1889
MEDALLA DE ORO

Verterra y Cangas

MARCA REGISTRADA

• GIJÓN •

Guardese la botella en posición horizontal

—LIT. MURILLO GIL—

Gran Sidra Champagne

"EL MUSEL"

MARCA REGISTRADA



VERETERRA Y CANGAS

TÉNGASE LA BOTELLA EN POSICIÓN HORIZONTAL

GIJÓN (ASTURIAS)

—LIT. MURILLO GIL—

SIDRA CHAMPAGNE

GIJÓN (ASTURIAS)



VINCITUR

NO CIGNO

BUVINIS

A



SANTA ROSA

CONSERVESE LA BOTELLA EN POSICIÓN HORIZONTAL



Asturias
(La Habana, 1917).

—antes del Comercio—, solicita el registro de las marcas de fábrica para sidra champagne «El Vencedor» y «El León» —que había sido comercializada por Rodríguez Ponga y López— y al año siguiente una nueva inscripción de las que simbolizaban el grifo (ahora «Vereterra y Cangas») y, con iconografía actualizada, la asturiana escanciando dicha bebida («¡Viva Asturias!»).

Para 1916 se gestiona el de sidra espumosa «Santa

Rosa» —echando mano de la reciente autorización para usar como distintivo el emblema oficial de Asturias— y gran sidra champagne «El Musel» —ilustrada con un gran vista panorámica de la dársena del puerto gijonés llena de barcos, una imagen que sin duda quedó indeleblemente grabada en la memoria de las decenas de miles de emigrantes que partieron de él— que sería preferentemente empleada para el mercado cubano.

Al igual que otras empresas del ramo —sobre todo Casas, Muñiz y Crosa, y Vigil, Blanco

y R. Monte— la firma también embotellaría para numerosos «marquistas» de diversos países americanos, sobre todo argentinos y uruguayos.

La concesión, en junio de 1918, de la marca internacional «Vereterra et Cangas» parece anunciar la intención de retomar las exportaciones al continente europeo tras el paréntesis de la Gran Guerra. Por último, a fines de 1922 se registrará una última inscripción antes de nuestra contienda que constituye una síntesis entre las de «Vereterra y Cangas», para la etiqueta propiamente dicha, y «¡Viva Asturias!», que será utilizada a modo de collarín.

Durante los años veinte —en los que la empresa estará presente en las sucesivas ediciones de la Feria de Muestras Asturiana— hay que destacar en el apartado publicitario el cartel —reproducido en junio de 1927 por vez primera



SIDRA CHAMPAGNE



MARCA REGISTRADA

QUEVEDO

FABRICADA POR **VERETERRA Y GANGAS** CLASE ESPECIAL **GIJÓN** (ASTURIAS)

ÚNICOS IMPORTADORES PARA LA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY:
FRAGA, ALONSO Y CIA MONTEVIDEO

1878





SIDRA CHAMPAGNE CANALEJAS

FABRICANTES *Vereterra y Gangas* **GIJÓN**

ÚNICOS INTRODUCADORES
ESTAPÉ, RIVERA Y CIA MONTEVIDEO
LIT. MUÑOZ, GIJÓN.



GRAN **SIDRA CHAMPAGNE**

MARCA

"La Amazona"

FABRICACIÓN ESPECIAL DE **VERETERRA Y GANGAS**

GIJÓN (ASTURIAS)

MARCA REGISTRADA

TÉNGASE LA BOTELLA HORIZONTALMENTE.

ÚNICOS IMPORTADORES Y PROPIETARIOS DE ESTA MARCA
AGUILAR DE LA CORTE & CIA
 BUENOS AIRES

LIT. MUÑOZ, GIJÓN.



en el diario madrileño *El Sol*— con una especie de robot art déco que porta una bandeja con una botella de ese producto, obra de «Maga» —tal vez el dibujante leonés Manuel Gago Bataller—, que será profusamente insertado a



modo de anuncio en periódicos y porfolios hasta mediados de la década de 1930.

A lo largo de ese periodo irían desapareciendo sus fundadores: en 1923, Luis Vereterra; en 1929, Pedro Cangas; y, por último, en 1934 su hermano Rafael, gerente hasta su fallecimiento. En 1930, con la entrada de nuevos accionistas, la sociedad había sido transformada en anónima, fijándose un capital de quinientas mil pesetas.

En el transcurso de la Guerra Civil la fábrica fue incautada, bajo dominio republicano, por el Sindicato Único de la Alimentación, de filiación anarquista. Con la entrada en Gijón de los nacionales, la compañía recuperó su control. Escuetos anuncios por palabras insertados en la prensa local instarían a celebrar el desarrollo de los acontecimientos:

Brinde con sidra «¡Viva Asturias!» los triunfos de nuestro Glorioso Ejército, Vereterra y Cangas.

El fin de su trayectoria independiente se producirá en 1964, cuando pase a formar parte del grupo Valle, Ballina y Fernández.

Máximo Martínez

Diversas fuentes coinciden en señalar 1895 como año de puesta en marcha de esta fábrica que acabaría siendo, tras la de Claudio E. Muñiz, la segunda champanera activa en Gijón de la docena que entraron en funcionamiento hasta el inicio de la Guerra Civil.

Al igual que en el caso de aquélla, la primera noticia que tenemos relativa a esta industria da cuenta de la producción de bebidas gaseosas: en su edición de 21 de mayo el diario *El Comercio* informaba de la salida al mercado

de un nuevo refresco embotellado en dos tamaños y esmeradamente etiquetado con el nombre de «¡Zis-zás!», bebida que desde hace días se viene elaborando en la fábrica de gaseosas «La Aurora», recientemente establecida en esta villa por nuestro amigo D. Máximo Martínez,

que pocos meses después empezaría a gasificar sidra.

Para entonces ya debía hallarse emplazada en un bajo de la Plaza San Miguel, operando a

partir de 1897 —tal como consta en un anuncio y en una extensa gacetilla publicados en el número extraordinario de *El Noroeste* del 15 de agosto de ese año— como Máximo Martínez, sociedad en comandita, bajo la dirección, en calidad de socio-gerente, de su fundador.

Es posible que se tratara del comerciante de ese nombre que en aquella época tenía tienda abierta en el n.º 18 de la calle Vicaría; que fuese un hijo suyo, también llamado Máximo, o que ambos participaran en el negocio, solapándose sus identidades bajo la denominación de la razón social, tal como podría deducirse de la referencia a uno de los numerosos fabricantes de sidra representados en la Exposición Regional de 1899 —«Martínez e hijo, de Gijón, tienen una instalación muy bonita»— que hace Ricardo J. Catarineu en un artículo sobre el certamen.

A mediados de 1896, girando todavía la firma a título individual, aparecerían en la prensa local los primeros anuncios de la sidra champagne «La Perla del Cantábrico», calificada como el «non plus ultra» de su clase, tomando el lema clásico que José Cima había registrado en su cintillo años antes para dificultar las falsificaciones de la «Real Sidra Asturiana».

Su imagen de marca consistía en la reproducción de una botella gigante que era descorchada por un pilluelo alzado sobre las espaldas de otro niño de la calle, debiéndose el boceto original al pintor, dibujante y litógrafo madrileño Julio García Mencía, activo en la villa entre 1885 y 1905.

El Noroeste
(Gijón, 1897).





Dicha sidra debía ser ya exportada pues se indicaba, tal vez exageradamente, la existencia de depósitos de la misma en «Habana - Puerto Rico - Buenos Aires - México y Manila», así como «en las principales poblaciones» españolas.

En lo que al ámbito nacional respecta, la primera información sobre ella es la medalla de oro obtenida en la Exposición Regional de Lugo de 1896, siendo la única que recibió ese galardón, tal como se consignaba en el *Anuario Bailly-Baillièrre* para 1897, señalando que se facilitaban «precios y condiciones de venta dirigiéndose al depósito central de Gijón».

Esa distinción también sería empleada ese último año como reclamo en diversos periódicos provinciales, caso de *Lo Somatent* —de Reus, regionalista y en catalán— y del pacense *La Región Extremeña*; y, en febrero de 1898, del *Diario de Tenerife*, ofreciendo en todas las ocasiones el envío de tarifas del producto e información sobre la «casa».

En la anteriormente reseñada gacetilla se describía el proceso de elaboración de la sidra champagne «La Perla del Cantábrico» sin mencionarla, desde la llegada de la bebida natural al establecimiento, en el que, como en otros de similares características, no se *pisaba*.

Tras haber sido filtrada o clarificada, era almacenada, evitando su contacto con el aire, en depósitos de 30 hectolitros de capacidad

«provistos de purificadores de aire sistema Nöel» y «convenientemente colocados en habitaciones subterráneas» con una temperatura media que propiciaba su conservación.

Una vez gasificado el líquido con maquinaria sistema Mandollot, era trasegado, procediéndose finalmente a su embotellado, corchado, etiquetado y demás detalles —incluida una «cápsula de estaño dorado»— necesarios para la comercialización, «correspondiendo con justa igualdad lo bueno del producto al lujo que se admira en el envase», que emulaba al del vino champagne, si bien se subrayaba que éste era más o menos fácil de falsificar, lo que no podía hacerse con la sidra.

Por último, se daba cuenta de su exportación «en cajas de 12 botellas y 24 medias, no sólo a todas las provincias de España», sino también a numerosos destinos de Ultramar, entre ellos todas las repúblicas centroamericanas excepto Panamá.

Se abre a partir de entonces un paréntesis sin noticias sobre la trayectoria de esta industria champanera que se cerrará en agosto de 1899 cuando, con motivo de la celebración de la Exposición Regional de Gijón, sea criticado —desde el semanario *El Avance* y en aras de la imparcialidad— el nombramiento de Máximo Martínez como miembro del jurado de la denominada «cuarta división», que comprendía las secciones de agricultura y acuicultura, siendo acusado de votarse a sí mismo varias veces al ostentar la representación de diversos expositores.

Esa sería, que tengamos constancia, la última referencia relativa a esta empresa que, a tenor de la falta de más informaciones, debió cesar su actividad poco después de la clausura de dicho certamen.

Finalmente cabe citar, por su singularidad, la edición en la primavera de 1900, por parte de un Máximo Martínez y González, tal vez su promotor, de un folleto impreso en Barcelona con el título *Escapatoria al Cairo y Jerusalem* [sic], que contenía «curiosos datos de aquellos países», suponiéndose eran fruto de las observaciones *in situ* del autor.

La intensa actividad industrial y mercantil que se desarrollaba en Gijón a fines del siglo XIX impulsó un notable crecimiento demográfico de la villa, con la aparición de nuevas áreas urbanas como las que surgen en torno al Mercado del Sur y a la denominada «Carretera de la Costa» y su continuación la de Villaviciosa, de carácter predominantemente residencial pero en las que abrieron numerosos negocios y se instalarían diversas empresas, caso de las champaneras Vda. e Hijos de T. Zarracina y Verettera y Cangas.

Entre los promotores de esos nuevos establecimientos se hallaban comerciantes como

Nicolás Rodríguez Fernández, un almacenista, posiblemente de coloniales, ubicado en la Plaza del Seis de Agosto o en sus inmediaciones, que emprende la producción de sidra como complemento y extensión de su principal dedicación.

Si bien la primera noticia —relativa al accidente laboral sufrido por una trabajadora que resultó herida en una mano al romper una botella— que tenemos sobre su fábrica, situada en la Carretera de la Costa, es de finales de enero de 1900, a tenor de algunas etiquetas estampadas en la Litografía de Moré Hnos. y Cía. que se





conservan, su funcionamiento se remontaba, al menos, a tres años antes.

En ella se *pisaba*; es decir, se obtenía la sidra para gasificar, aunque su capacidad era pequeña pues en la relación de contribuyentes para 1901 Nicolás Rodríguez figura con una «vasija de fermentación [de] 8.000 litros», inferior a la de casi todos los *llagareros* relacionados, por la que pagaba una cuota anual de 12 ptas.

Gracias a aquellos materiales gráficos tenemos constancia de que utilizaba tres marcas para la comercialización de su sidra champagne: «La Asturiana» y «La Cosecha» —con etiquetas tiradas en Moré e ilustradas con viñetas costumbristas de asturianas portando un *paxu* con manzanas y *pañando*, respectivamente, según boceto de Julio García Mencía— y «El Tonel» —litografiada por la casa barcelonesa Nicolás Miralles—, sin que se llegase a solicitar el registro de ninguna.

Salvo esas referencias, no contamos con más datos sobre esta empresa, ni siquiera la inserción de algún anuncio publicitario, lo que nos lleva a suponer que, como ya hemos indicado, era de reducidas dimensiones y su producción sería más bien escasa, no habiendo rastro, por otra parte, de que exportara.

A ese respecto, es significativo que no concuerriera a la Exposición Regional de 1899, ciertamente que contó con la presencia, entre otras, de todas las firmas champaneras locales, excepto la suya.

No obstante, su trayectoria aún se prolongaría pues en la *Guía General de Asturias para 1904* figura entre las industrias sidreras existentes en el concejo, pero sin especificar si aún elaboraba sidra gasificada o sólo natural.

Al año siguiente, la condición de suscriptor de la Asociación Gijonesa de Caridad será la última información sobre su propietario que aparezca en la prensa.

Bajo esa razón giró una casa champanera de corta trayectoria fundada en Gijón a principios del siglo xx.

Ignoramos quién era el socio apellidado López; por el contrario, sí conocemos la identidad de José Rodríguez Ponga, industrial de origen felguerino nacido en el seno de una destacada familia de profesionales, docentes y comerciantes, que se avecindó en la villa a fines del xix.

Para 1901 ya se hallaban establecidos en la calle Pedro Duro, n.º 13, en las proximidades del muelle del Fomento, con un almacén de coloniales al por mayor especializado en «cacaos, cafés, canelas y azúcares», además de otros productos alimenticios como quesos, sardinas y bacalao. Asimismo, eran representantes en exclusiva de vinos de diversa procedencia y de las cervezas «El Águila Negra». Paralelamente,

ejercían como comisionistas y, al igual que otros hombres de negocios locales, intermediaban en la compraventa de carbón mineral.

A todo ello se añadía la fabricación de gaseosas y de la sidra champagne «El León», marca cuyo registro fue solicitado en agosto de 1902, siéndoles concedido a comienzos del año siguiente. Sin embargo, en la etiqueta aportada al efecto se daba por supuesta dicha denominación al reproducir «un león heráldico que con las garras aprisiona una rama caprichosa», pero sin que figurara expresamente su nombre.

Es muy probable que no *pisaran*, adquiriendo la sidra a algún *llagareru* del concejo, y que para su saturación contasen con el asesoramiento técnico de Gerardo Rodríguez Ponga, hermano de José, licenciado en Farmacia y residente en La Felguera.

Oficina Española de
Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico





El 16 de agosto de 1904, con motivo de las fiestas de Begoña, discurrió por Gijón una «cabalgata industrial» organizada por el Círculo Mercantil en la que la firma participó con una vistosa carroza tirada por seis mulas, con «gran número de botellas de todas clases de licor de las más recomendables marcas» y «no pocos víveres» colocados sobre tres bocoyes. Para entonces se había trasladado, al menos parcialmente, al n.º 2 de la cercana travesía de Langreo.

También dentro del apartado publicitario cabe reseñar unas series de tarjetas postales litografiadas por Mencía y Paquet, según bocetos originales de Evaristo Valle que recreaban escenas mundanas.

Al año siguiente Rodríguez Ponga y López todavía consta en la *Guía General de Asturias* como compañía productora de bebidas gasificadas, pero en una tarifa de precios fechada el 1 de marzo de 1906 ya no aparece la sidra champagne ni las gaseosas. Un lustro más tarde caducará el asiento de «El León», cuya inscripción fue solicitada con posterioridad por Vereterra y Cangas, siendo finalmente utilizada por Félix González Fierro pese a haberle sido denegada.

Por el contrario, sí se señalaría entre sus actividades la de «exportación de sidra nueva superior puesta sobre wagón o bordo este puerto», envasada en pipas, medias pipas, cuartos o en botellas empacadas en barricas.

El referido impreso pone de manifiesto, junto a las novedosas consignaciones, el progresivo

abandono de la venta de comestibles —ahora reducido a la de «sardina arenque en tabales»— para centrarse en el de importación-exportación y despacho al por menor de vinos, incluido el Médoc.

No obstante, una etiqueta de «Sidra Champagne (Natural) Bodegas Ponga», fechable a principios de 1907 —cuando la sociedad ya había sido disuelta— e ilustrada con el sello de esa nueva razón, revela que el establecimiento seguía vendiendo esa variedad, pero seguramente en calidad de «marquista»; es decir, sin que la elaborase.

Hacia febrero de ese año José Rodríguez Ponga pedirá el registro de la marca «San Emilion» «para distinguir vino, vinagres y sidra», si bien el fin primordial era el de emplear el apelativo de ese prestigioso vino bordelés para el embotellado de vino español adquirido a granel, tal como se desprende de la etiqueta que se acompañaba, en la que figuraban el mismo motivo y denominación de la firma que en la anteriormente citada.

Con el paso del tiempo el negocio se extenderá a la fabricación de licores y aguardientes, acabando por instalarse, como destilería, en las calles Fernández Vallín y Padilla, 1 y 3, para cuya puesta en funcionamiento contaría nuevamente con el concurso de Gerardo, empezando a elaborar un producto que, pese a contar con algún antecedente —caso de Blanco Hnos. o del farmacéutico avilesino Celestino Graño



Caubet y su primo Fernando Menéndez— no había tenido una presencia significativa en el mercado.

Se trata del coñac de manzana obtenido a partir de la sidra que será comercializado bajo la marca «Favila», adornando las peculiares botellas en forma de tronco con una historiadada etiqueta que representaba el famoso episodio de la muerte del rey asturiano por un oso.

Su salida al mercado debió efectuarse a principios de los años veinte, comenzando pronto su exportación a América, algo de lo que no tenemos constancia que llegara a suceder con la sidra champagne «El León». En septiembre de 1923 *El Progreso de Asturias* de La Habana, en un número extraordinario publicado con motivo de la colocación de la primera piedra del futuro palacio del Centro Asturiano, insertaba una gacetilla dando cuenta de su obsequio a miembros de la institución por parte de Florentino Fernández Solís, su distribuidor en la capital cubana.

En la I Feria de Muestras, de 1924, el establecimiento participó con un stand en el que

se ofrecían alcoholes, vinos y licores de todas clases bajo la genérica denominación de «Productos Ponga», presencia que se repetiría en sucesivas ediciones del certamen.

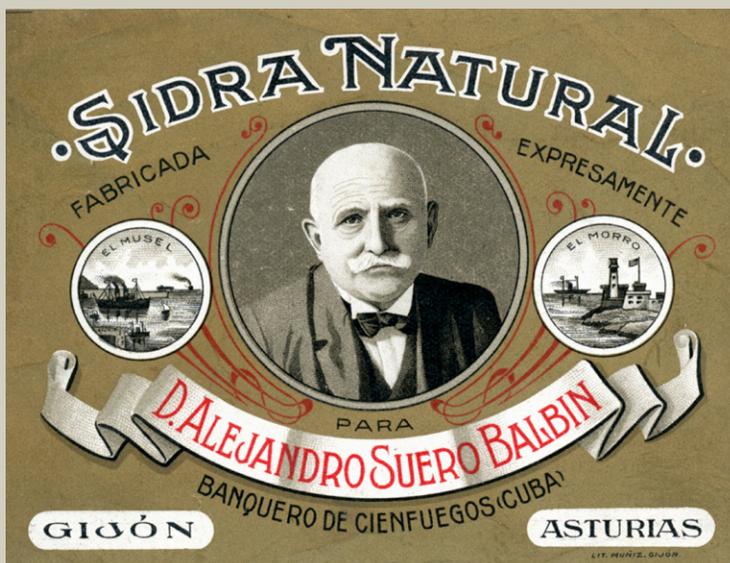
Así, en la segunda llamó especialmente la atención un grupo escultórico de Favila luchando con el oso, mientras que en la llevada a cabo en 1927 se anunciarían los «cócteles Ponga», hechos a partir de sus destilados.

La Guerra Civil dejaría huella en el catálogo de la empresa, comercializando una vez finalizada la contienda en Asturias el añis «El Presidiario», seguramente en recuerdo de la persecución que sufrió la familia durante el dominio republicano, en cuyo transcurso sus dos únicos hijos varones fueron asesinados.

En la primavera de 1938 la industria estaba ubicada en el n.º 7 de la calle José las Clotas — probablemente por la destrucción durante un bombardeo de la aviación nacional de su antiguo emplazamiento—, ampliando su oferta mediante la elaboración de galletas.

José Rodríguez Ponga falleció en Gijón el 17 de junio de 1939.

Etiquetas de sidras espumosa y natural.



Muñiz y Belaunde

Casas, Muñiz y Crosa

Casas y Muñiz

M. de Casas Couto

Viuda e Hijos de Casas Couto

«La Aldeana»

Como ya hemos señalado en la correspondiente entrada, la firma puesta en marcha en Avilés por Rosendo Muñiz —que giró bajo las razones sociales «Muñiz y Gamba», «Muñiz, Gamba y Belaunde», y «Muñiz y Belaunde»— se trasladó a Gijón a fines de 1907, inaugurando una nueva etapa en la que su hijo Antonio daría continuidad al protagonismo familiar en el ramo champanero.

Además del fallecimiento de su fundador, otros motivos debieron influir en la toma de esa decisión, entre ellos el papel desempeñado por dicha ciudad como gran centro industrial y exportador de la región, con la presencia de todo tipo de establecimientos proveedores de las fábricas de sidra champanada y la ampliación e incremento de tráfico del puerto del Musel, en pleno boom del fenómeno migratorio a América.

A ello se añadía el que fuese lugar de residencia y principal escenario de la intensa actividad financiera y empresarial desarrollada por Luis Belaunde, y el hecho de que Antonio Muñiz tuviera allí algunos de sus principales intereses.

La nueva fábrica fue instalada en el Paseo de San José, vial surgido de la urbanización de una extensísima área en la zona de «Los Campos - Carretera de Villaviciosa - Camino de Ceaes» emprendida en 1899 por el propio banquero y que sería la iniciativa más destacada del ensanche gijonés, en el que también se ubicaron otras firmas del sector, caso de Nicolás Rodríguez, Zarracina, Vereterra y Cangas, y Gabino I. Junquera.

No sabemos si se utilizaron máquinas y enseres procedentes de Avilés para su montaje, pero sí que siguió comercializando durante algunos meses la sidra marca «El Oso», publicitándola mediante anuncios en *El Noroeste* —diario cuyo consejo de administración presidía Belaunde—, siempre con el mismo contenido, salvo en lo referido al domicilio del fabricante: en el insertado el 1 de enero de 1908 se reseñaba por primera vez aquel emplazamiento.

Sin embargo, se trataba de una ubicación transitoria que duraría muy poco tiempo pues a mediados de marzo apareció el último anuncio de Muñiz y Belaunde en dicho periódico, entrando la sociedad en un periodo de letargo que desembocó en su disolución en fecha indeterminada.

Una de las probables causas de su desaparición podría hallarse en las dificultades económicas de Luis Belaunde, que culminarían con la quiebra, en mayo de 1909, del Crédito Industrial Gijonés, entidad por él promovida

El Noroeste
(Gijón, 1907).



J. Gil,
«Cuadro anunciador
de la sidra
Romeo y Julieta»
(La Habana, 1908).



que financió la creación de numerosas empresas y la realización de obras vitales en el puerto de El Musel.

A partir de entonces debió de ir abandonando los negocios para centrarse en su carrera política dentro de las filas del liberalismo dinástico —fue diputado por el distrito leonés de Villafranca del Bierzo desde 1901 a 1923 de forma ininterrumpida, salvo una legislatura—, en cuyo transcurso ocuparía altos cargos en la administración.

La industria pudo entrar en un *impasse*, pero Antonio Muñiz no permanecería inactivo. Ya hemos hecho referencia a la solicitud de registro que efectuó en septiembre de 1907 de la marca «Romeo y Julieta» para distinguir sidra, empleando para ello la icónica escena del balcón popularizada por la fábrica de tabacos de ese nombre, a la que acompañaba una exhaustiva descripción:

Consiste en un balcón de estilo clásico, en el que destaca la histórica figura de Julieta, la cual sostiene en sus brazos a Romeo, que aparece apoyado en una escala sujeta por un extremo a la parte exterior del balcón mencionado, sobre el cual se observa también un manto colocado al desgaire;

cuya inscripción le fue concedida el 28 de febrero de 1908.

Dicha marca, mundialmente conocida, tenía su origen en la manufactura fundada en Cuba en 1876 por los emigrantes asturianos Indalecio Álvarez y «Manín» García, siendo adquirida en 1903 por Rodríguez, Argüelles y Cía., sociedad presidida por Pepín Rodríguez y con el gijonés Ramón Argüelles del Busto como vicepresidente, que la elevarían a sus máximas cotas.

Es posible que Muñiz hiciera esa gestión por encargo de dicha firma pues la primera noticia relativa a la presencia en el mercado de esa sidra champagne es de junio de 1908, cuando se verificó la estancia en La Habana de la corbeta «Nautilus», buque escuela de guardiamarinas de la Marina Española y primer navío de la Armada en visitar la isla tras su independencia.

Con posterioridad fue publicado un extenso porfolio —en el que se daba cuenta de los numerosos actos celebrados en honor de su tripulación, prueba de la renovada fraternidad hispano-cubana— que incluía la inserción de unos cuantos anuncios.

Entre ellos se hallaba uno de la casa Lavín y Gómez —Oficios, 62; Habana— que reproducía una obra del pintor Juan Gil García con la escena de la marquilla y una botella de sidra, a la que coronaban unos *putti*, luciéndola en su etiqueta, en la que figuraba como fabricante la razón Rodríguez, Argüelles y Cía., con Avilés como supuesto domicilio, mientras que en el collarín campeaba el escudo de la capital cubana. Entre ambos motivos, un imaginario castillo con su foso ocupaba el centro de la composición.

Ignoramos desde cuando se producía dicha sidra champagne, pero en cualquier caso con anterioridad a esa fecha, pues en el lienzo descrito consta como representante Severino Lavín a título individual, antes de que se asociara con Gómez; por lo tanto, es más que probable que, efectivamente, fuese elaborada en la fábrica que Muñiz y Belaunde tuvo en las inmediaciones de aquella villa hasta octubre de 1907.



Finalmente, esa marca de «Romeo y Julieta» también sería utilizada por el industrial conservero de Candás Bernardo Alfageme, emparentado con la familia Argüelles, registrándola a su vez en 1913.

Tras ese periodo de aparente inactividad, la siguiente noticia relativa al nuevo establecimiento corresponde a la constitución, el 11 de septiembre de 1909, de una sociedad regular colectiva «para la fabricación de sidra y productos similares con destino a todos los mercados de mundo», bajo la denominación de «Casas, Muñiz y Crosa», aunque durante algún tiempo sea mencionada en la prensa solamente como «Muñiz y Crosa», sin que sepamos el porqué de la omisión del apellido Casas.

Además del propio Antonio Muñiz, a la sazón vecino de Gijón, eran socios de la misma Manuel de Casas y Couto, que lo era de Ribadeo, y Guillermo Suárez-Crosa y García, también residente en la industriosa población asturiana.

Casas Couto —que se ocuparía de la gestión «administrativa» de la nueva firma, en tanto que Muñiz y Suárez-Crosa se dedicarían «a la parte industrial»— debía ser natural de dicha localidad lucense. Su hermano Carlos fue elegido, «muy joven aún», diputado por la circunscripción de Lugo en las elecciones celebradas en septiembre de 1905.

Por su parte, Guillermo Suárez-Crosa, comerciante nacido en Gijón el 14 de enero de 1885, era hijo de Fermín S. Crosa, abogado, propietario e industrial que a comienzos de la década de los noventa tenía una «fábrica de

productos químicos» en la que se obtenían «sales marinas para baños de mar en casa», especialmente indicadas para el tratamiento de diversas afecciones y para su empleo por aquellas personas que «no pueden salir a veranear». En 1900 solicitó, junto a Vicente Pérez Valdés, patente de invención de «un procedimiento químico para conservar la leche natural» que les fue concedida, caducando por falta de pago.

Tal vez sea el Fermín Suárez Crosa residente en Oviedo que a mediados de julio de 1918 pida patente de invención por un periodo de veinte años por

Un sistema para la fabricación de sidra concentrada que se denominará «Fabricación de sidra concentrada sistema F. S. Crosa»,

que le sería expedida el 31 de agosto.

Mediante su procedimiento —que incluía la reducción del volumen del mosto de la manzana un 90 %, tras someterlo a evaporación en calderas de vacío, y la reconstitución a su primitivo estado añadiendo agua pura, operaciones cuya registro también reivindicaba— se obtenía un gran ahorro en envases y transporte, sin que ello fuese en detrimento de la naturaleza de la bebida, al contrario, según se afirmaba en la memoria descriptiva, de lo que sucedía con «la elaboración de la sidra llamada «Champagne»».

Tanto Guillermo como su padre, significado miembro del Partido Liberal que fue concejal en el Ayuntamiento gijonés, y otros miembros de la familia, caso de su respectivo hermano e hijo Bernardo, también dedicado a actividades comerciales, estuvieron vinculados en mayor o

menor grado a la masonería, por lo que el primero fue objeto de investigación en la posguerra.

Suárez-Crosa fue vocal de la junta directiva de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Gijón entre marzo de 1912 y noviembre de 1914. Con posterioridad, debió trasladarse a vivir a Madrid, donde a principios de 1918 solicitaría su ingreso en la Logia Hispanoamericana.

Con una duración de veinte años, el capital de la nueva sociedad ascendía a treinta mil pesetas, aportando Casas y Crosa siete mil quinientas en efectivo cada uno y Muñiz un total de quince mil, de ellas catorce mil quinientas en metálico y quinientas en concepto del valor atribuido a

la marca de fábrica titulada «Romeo y Julieta» para distinguir sidra acreditada por la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio.

Su pequeña cuantía nos hace suponer que la empresa iba a desarrollar su actividad en régimen de alquiler, en unas instalaciones ya existentes, tal vez en las que ocupó Muñiz y Belaunde al establecerse en Gijón o fabricando provisionalmente en la planta cervecera que «La Estrella de Gijón», de Suardíaz y Bachmaier, tradicional suministradora de ácido carbónico para las champaneras asturianas, tenía en El Natahoyo. Sea como fuere, las escasas noticias aparecidas en la prensa no nos aclaran esos extremos.

La primera de la que tenemos constancia es un anuncio publicado en octubre de 1910 en el periódico *El Salmantino* en el que el representante de «Romeo y Julieta» en esa ciudad castellana, con depósito en su comercio de

alimentación, hace publicidad de la misma mediante una composición poética, al tiempo que detallaba su «módico precio [...] de una peseta la botella grande y sesenta céntimos la pequeña», en tanto que el de las cajas de una y dos docenas era de 12 y 14 ptas., respectivamente.

En el ámbito regional, la primera mención a sus productos de la que disponemos es del *Carnet-Guía de Gijón 1911*, en el que se señala su condición de propietaria «de las marcas «Romeo y Julieta», «La Aldeana», «La Golondrina» y otras», haciendo ya hincapié en la que será una de las principales características de la empresa, el gran número de ellas empleadas para su sidra, ya fueran propias o de los denominados «marquistas», aquéllos que no siendo fabricantes encargaban partidas de sidra champagne etiquetada con las suyas.

Excepto «Romeo y Julieta», que había sido registrada por Antonio Muñiz en 1908, siendo la primera de todas las empleadas y verdadero símbolo de la firma, hasta el punto de dar en sus inicios nombre a la fábrica —tal como la cita en septiembre y octubre de 1911 *El Noroeste* con motivo de la visita de unidades militares a «La Estrella de Gijón»—, las otras marcas no serían inscritas hasta años después.

En el caso de la de «La Aldeana», la solicitud fue efectuada en la primavera de 1913, para ser concedida en septiembre, presentando al efecto una etiqueta con la imagen de una aldeana apoyada en el *estil* de un *gadañu* y el calificativo de «la reina de las sidras». Esta marca iría adquiriendo con el tiempo mayor protagonismo y





soporte publicitario, acabando por denominar así al establecimiento.

Con la de «La Golondrina», tramitada en noviembre de 1913 y registrada en mayo del año siguiente, se pone ya de manifiesto la práctica antes mencionada, hasta el punto que en el anuncio

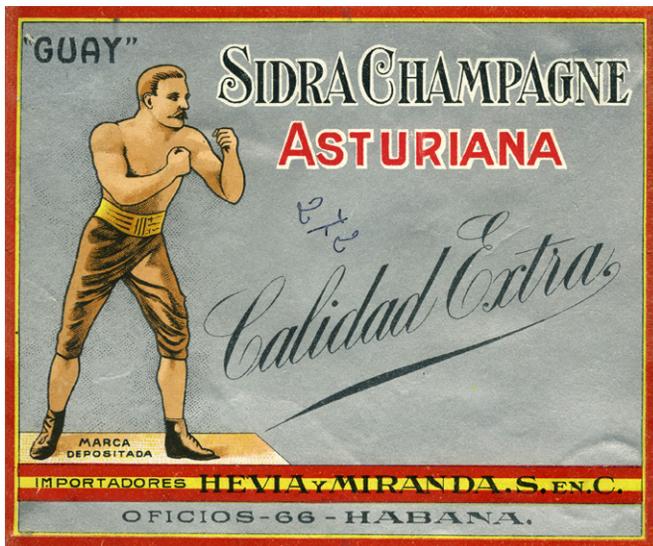
del *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* se afirma que en la parte inferior de la etiqueta figura «Casa, Muñiz y Crosa - Gijón», mientras que en el boceto que se acompaña aparece en su lugar, y en calidad de «únicos introductores», Luis Colombo y Cía., razón social de la ciudad argentina de Rosario que realizó el encargo.

Pero durante ese periodo no serán las únicas marcas de «sidras champagnadas» cuyo registro se formalice. A ellas se añadieron los correspondientes a «Guay» —previamente inscrita por una sociedad argentina para comercializar gran cantidad de productos—, «1º de Abril», «Alianza», «Ninfa», «Sarasate» y «Los Tamborileros», estas dos últimas para sendas casas importadoras —Pedro y Antonio Lanusse, y Bargiela, Posadas y Cía., respectivamente— radicadas en Buenos Aires.

Especial detenimiento merecen las marcas «Pomona» —nombre de la deidad romana de la fruta y los árboles frutales, huertas y jardines— y «Pomar de la Fronda», elección particularmente acertada por su común etimología con los términos asturianos *pumar* y *pumarada*.

La etiqueta de la sidra champagne «Pomona», seguramente inspirada en otra de procedencia foránea, representa a la diosa ataviada con una «túnica de púrpura», sujetando con la mano derecha una cesta con manzanas mientras que con la izquierda las coge del árbol. Aunque el texto figure en francés —«Cidre Extra Mousseux» («Sidra Extra Espumosa») — no es presumible que la empresa pretendiera exportarla a algún país europeo en el que se hablase esa lengua,





sino que estaría, en su caso, más bien destinada a un mercado como el español o el americano en el que todo lo de aquella procedencia gozaba de gran prestigio. De cualquier modo, dudamos que esta marca llegara a ser comercializada.

Mucho más recorrido tendría la otra marca en cuestión, «Pomar de la Fronda», en cuya etiqueta también se emplearía un vocablo francés, en este caso el de «demi-sec», en lugar del castellano «semi-seco», en concordancia de género con el término champagne.

En vez de la etiqueta de formato rectangular al uso, la solicitud se acompañaba del boceto de una especie de medio collarín del que colgaba un escudo de fantasía rematado «con una corona de marqués» y en cuyo centro aparecía la cabeza de un oso, retomando de ese modo

el símbolo de la marca de fábrica utilizada en su día por el establecimiento fundado por Rosendo Muñiz, del que la razón Casas, Muñiz y Crosa era en gran medida sucesora.

Siguiendo esa línea, dicho producto era equiparable a la sidra champagne seca «Bodegas de Valgranda» comercializada a fines del siglo XIX por Muñiz, Gamba y Belaunde, como alternativa a la dulce de «El Oso».

Para finalizar este capítulo relativo a las marcas de aquella etapa, reseñar que aunque la de «Romeo y Julieta» registrada por Antonio Muñiz caducaría el 19 de junio de 1914 por no haber abonado los derechos correspondientes al segundo quinquenio, le fue concedida a la sociedad de la que formaba parte el 1 de agosto siguiente, tras haberla solicitado ya a su nombre en noviembre del año anterior.

Para esa fecha las instalaciones fabriles ya estaban ubicadas en el industrioso barrio de La Calzada, en las proximidades del puerto del Musel, emplazamiento en el que a partir de entonces la empresa desarrollaría hasta su desaparición una intensa actividad, de la que son testimonio noticias de carácter diverso.

Así, en 1912, la prensa se hacía eco —a raíz de una disposición del Ministerio de Hacienda de la República de Cuba sobre la sidra asturiana— de un desmentido suyo, señalando que en la

de su fabricación «Romeo y Julieta» y en todas las [otras] marcas de su propiedad no emplean, ni han



empleado jamás, el ácido salicílico, ni ningún otro antiséptico prohibido como perjudicial a la salud; y, por otra parte, se daba cuenta del accidente sufrido por una joven obrera del establecimiento con una máquina de corchar, soldado con la pérdida de la falange de un dedo.

Al año siguiente solicitará concesión de patente de invención para

Un nuevo procedimiento de envase para botellas que contengan líquidos a fin de obtener una reducción de volumen en las cajas que contengan las referidas botellas,

que le será expedida el 2 de diciembre, y en febrero de 1914 se informaba del embarque en el vapor «León XIII», de la Compañía Trasatlántica Española, de 50 toneladas de carga general, «sidra en la mayor parte de la fábrica «Muñiz y Crosa» [sic]».

En la defensa de los intereses del sector se enmarca la intervención —a fines de ese año y a iniciativa de José Cima, presidente de la Asociación de Fabricantes de Sidra de Exportación Asturiana— de Antonio Muñiz, en su condición de vocal de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Gijón, para que fuese rectificado un documento oficial que venía a incluir dicha bebida dentro de «las llamadas sidras artificiales».

Al margen de las numerosas marcas de sidra champagne —tanto propias como para «marquistas», la mayoría argentinos y uruguayos— que embotellaba, la firma comercializaba sidras sin gasificar, etiquetándolas bajo nombres diversos como «Sidra natural “Campoamor”» y «Sidra asturiana para mesa “Casas, Muñiz y Crosa”».



Según afirmaba en un anuncio publicado en el porfolio *Gijón Veraniego 1916*, la bondad de sus sidras estaba garantizada por los procedimientos empleados en su elaboración —«lo más perfecto y racional de la fabricación de vinos espumosos»—, siendo las más conocidas en el mercado nacional las denominadas «Pomar de la Fronda» (demi sec) y «La Aldeana» (dulce), «aparte de otras marcas que se envían a América», con supuestos destinos tan impensables como el Canadá.

La empresa tenía un depósito en Madrid, en el n.º 4 de la calle Lepanto, distribuyendo sus productos por el resto de España mediante representaciones otorgadas a almacenistas y, preferentemente, a minoristas de ultramarinos.

Pero para desplegar toda esa actividad la firma no contaba con el concurso de Guillermo Suárez-Crosa pese a que había adquirido el compromiso de hacerse cargo, junto a Antonio Muñiz, de su vertiente industrial.

Ante su prolongado absentismo, a pesar los requerimientos que se le habían hecho para que legalizara «su situación dentro de la sociedad», y tras ausentarse de Gijón «sin comunicarnos su partida, ni dejar señas de su domicilio actual», Casas y Muñiz acordaron, en reunión celebrada el 30 de enero de 1917, dar por rescindido el contrato que lo unía a ella y proceder a la correspondiente liquidación, no sin antes darle un último plazo de seis meses para que regularizase la relación «en razón a la buena mistad y armonía» que siempre reinó entre ellos.

Visto que Suárez-Crosa, probablemente establecido en Madrid, no daba señales de vida, pese a sus promesas, poniendo de manifiesto con su silencio que no deseaba continuar en la compañía, el 1 de agosto sus socios decidieron dar por finalizada su vinculación a la misma.

Finalmente, mediante escritura otorgada el 2 de enero de 1918 se formalizaba esa decisión, recibiendo Guillermo S. Crosa dos mil quinientas pesetas en efectivo y cinco letras por un importe total de otras cuatro mil quinientas por su participación, la misma cantidad que había aportado al ser constituida la sociedad, que giraría a partir de entonces como «Casas y Muñiz».

SIDRA CHAMPAGNE
(ASTURIANA)
“LA ALDEANA”

LIT. MUÑIZ. GIJÓN

CASAS, MUÑIZ Y CROSA
FABRICANTES—EXPORTADORES, GIJÓN.

Entre las razones esgrimidas para dar a Crosa un ultimátum estaba el aumento de dificultades para el desenvolvimiento de la empresa dadas las circunstancias existentes, lo que obligaba perentoriamente a «tomar resoluciones importantes, que de no llevarse a efecto nos acarrearían, no tardando, gravísimos perjuicios».

A las circunstancias derivadas de la Gran Guerra se unirán los conflictos laborales que, en un escenario de gran crispación social, se encontraron hasta el punto de que «La Fraternal» —sindicato gijonés de oficios varios al que pertenecían «las obreras y obreros» de la fábrica— afirmaba en una nota en mayo de 1919 que

estaban más «dispuestos a emigrar al extranjero que ir a trabajar en las condiciones de antes».

La industria debió desenvolverse hasta entonces con cierta precariedad y, a tenor de la cuantía de la liquidación a Suárez-Crosa, en locales alquilados, y entre aquellas medidas urgentes que había que adoptar probablemente se encontraba la de dotarla de modernas instalaciones que le permitiesen introducir mejoras en su cadena de producción con el fin de hacer frente a la creciente competencia existente en el sector.

En ese contexto se enmarca la concesión por el Ayuntamiento de Gijón, medio año después de la salida de Crosa, de una licencia municipal de obras a Luis Palacios Muñiz, que actuaba «en nombre de la Sociedad Casas y Muñiz, para edificar unos pabellones en La Calzada».

Pero las iniciativas de la empresa iban más allá de la construcción de nuevas dependencias fabriles. El 26 de mayo de 1920 le era concedida patente de introducción —n.º 73.809, para su explotación exclusiva en España por cinco años— de un procedimiento de «Esterilización y concentración de mostos de sidra de manzana, pera y sus similares», que ya era «conocido en el extranjero» pues en enero de 1916 había sido presentado en su nombre por Manuel de Casas Couto en la correspondiente oficina pública de registro de Buenos Aires.

Su objeto era impedir el efecto de «levaduras y microbios» sobre el mosto, evitando de ese modo su fermentación hasta que ello fuese necesario, procediéndose entonces a su «reconstitución» para obtener de nuevo «un líquido igual al que sale de los lagares después de[] prensado».

La solicitud se acompañaba de un plano de la compleja instalación necesaria, realizándose en la memoria una minuciosa descripción del tratamiento al que era sometido el mosto, que finalizaba en una cuba de fermentación. Como agente esterilizador se empleaba «ácido sulfuroso líquido, verificándose la concentración bajo la acción del vacío».

Hasta el 3 de julio de 1923 no se procedería a la puesta en práctica de dicha patente,

que se llevaría a cabo de forma satisfactoria bajo la supervisión del ingeniero industrial Darío Somarriba en «el Almacén de preparación y Depósito» que por aquel entonces tenía la firma en Madrid, situado en el n.º 3 de la calle de Mendizábal, que contaba con los elementos necesarios para hacer la prueba en cuestión, «del propio modo —señalaba Somarriba en su certificación— que me consta lo efectúan igualmente en su Fábrica y Almacén de Gijón».

Por último, haremos referencia en este apartado a la solicitud de una patente de invención por 20 años presentada a últimos de julio de 1925 por el conocido agente madrileño Agustín Ungría en nombre de Ángel Muñiz Álvarez, con domicilio en Gijón, calle Menéndez Valdés, n.º 9.

La coincidencia de apellidos con uno de los socios de la empresa, el que sus nombres de pila tuviesen la misma inicial y el que no figure ninguna firma del peticionario en los documentos que obran en el expediente, a lo que se añade el mismo procedimiento objeto de solicitud, nos permiten barajar la hipótesis de que se trataba en realidad del avilesino Antonio Muñiz, residente desde hacía bastantes años en dicha villa.

Muñiz había ideado «Un procedimiento industrial para la concentración de jugos de manzana y uva, sin esterilización previa ni durante el tratamiento» que prescindía del uso de antifermentos, de dudosa inocuidad por su naturaleza y/o la dosis aplicada, y evitaba la «caramelización» de los mostos, al tiempo que mantenía intactos los componentes y propiedades naturales del producto.

A fines de la década de 1910 la actividad de Casas y Muñiz continuaba centrada en la elaboración de sidras champagne para «marquistas» americanos —casi todas de marcas sin registrar y con vistosas etiquetas cromolitografiadas con fondo en plata o en oro—, mientras que en lo que a las propias se refiere se dedicaba ya casi exclusivamente a la producción de «La Aldeana», habiendo abandonando hacía tiempo, tal vez por exigencia de la manufactura tabaquera,

Banquete de naturales de Belmonte y Somiedo en «La Tropical» (El Progreso de Asturias, La Habana, c. 1928).



la de «Romeo y Julieta» y, en gran medida, la de la sidra semi-seca «Pomar de la Fronda».

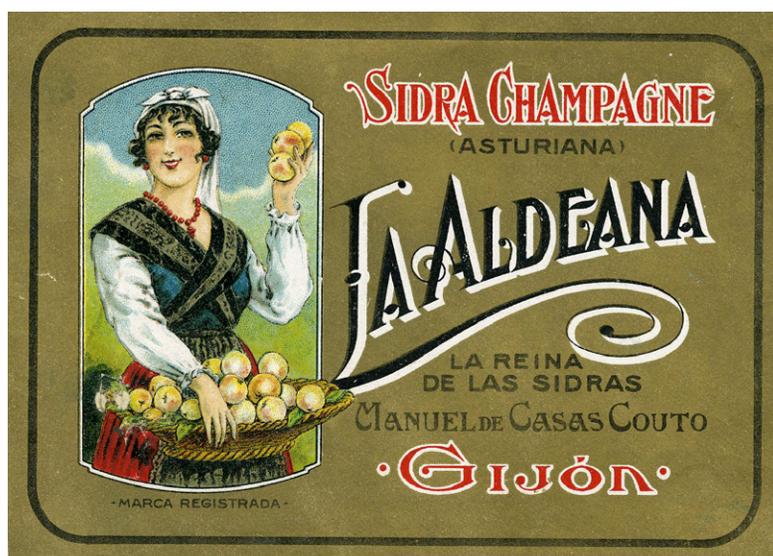
En los años veinte se profundizará en esa estrategia, terminando por extenderse el nombre de aquella marca al propio establecimiento, y la sidra champagne «La Aldeana» acapara en el mercado español todo el esfuerzo propagandístico, siendo también exportada de forma regular a las repúblicas hispanoamericanas. En Cuba, a la razón Sánchez, Solana y Cía. le sucederá la de Pedro Inclán y Cía. como su representante.

De otro lado se procederá a la modernización de su imagen, para lo que se encarga un nuevo diseño consistente en un grupo de gnomos que afanosamente escalan y descorchan una botella de ese producto a cuyo lado hay tres

copas. La solicitud de su registro «para distinguir sidras» como si fuera una marca convencional fue efectuada en febrero de 1923, siendo concedida siete meses más tarde.

No sabemos a quién se debió la elección como motivo de esos seres fantásticos tan ajenos a nuestra tradición —quizás a la casa barcelonesa Basa y Pagés— pero de lo que no cabe duda es que fue un éxito, siendo profusamente reproducido en impresos de todo tipo —carteles, tarjetas, secantes, anuncios en publicaciones gráficas...— hasta la desaparición de la empresa, en ocasiones simultaneando su empleo como ilustración con la de un cartel en el que un angelote sirve una copa de sidra a una labradora, con una singular interpretación del campo asturiano como fondo, caso de las ediciones anuales del portfolio veraniego local *Deporte y Turismo Astur* de medidos de la década.

Paralelamente, tres meses después se procedería a la renovación del distintivo original de «La Aldeana» como derivación de la antigua marca, representándola ahora, mediante una etiqueta ya tirada en la Litografía de Luciano M. Muñiz en oro o plata, con la imagen «de una aldeana vistiendo el traje típico de Asturias» con una cesta de manzanas y el slogan «la reina de las sidras», a la que acompañaba un collarín con el nombre de la razón social. No obstante, y en previsión de cualquier contingencia o uso no autorizado, en marzo de 1925 volvería a ser





solicitada la inscripción de la primitiva marca de fábrica.

A partir de 1919, y hasta 1923, también serían registradas otras marcas —«El Carretero», «La Quintana», «La Montañesa», «Rondalla»— destinadas a la exportación en cuyas etiquetas no aparecía su fabricante o importador, y casi siempre figurando Gijón como lugar de procedencia.

Especial interés tenía, entre ellas, la de la «Gran Sidra Estilo Champagne “Jovellanos”», que reproducía de forma parcial el melancólico retrato sedente del insigne ilustrado obra

de Francisco de Goya, pero su inscripción fue denegada.

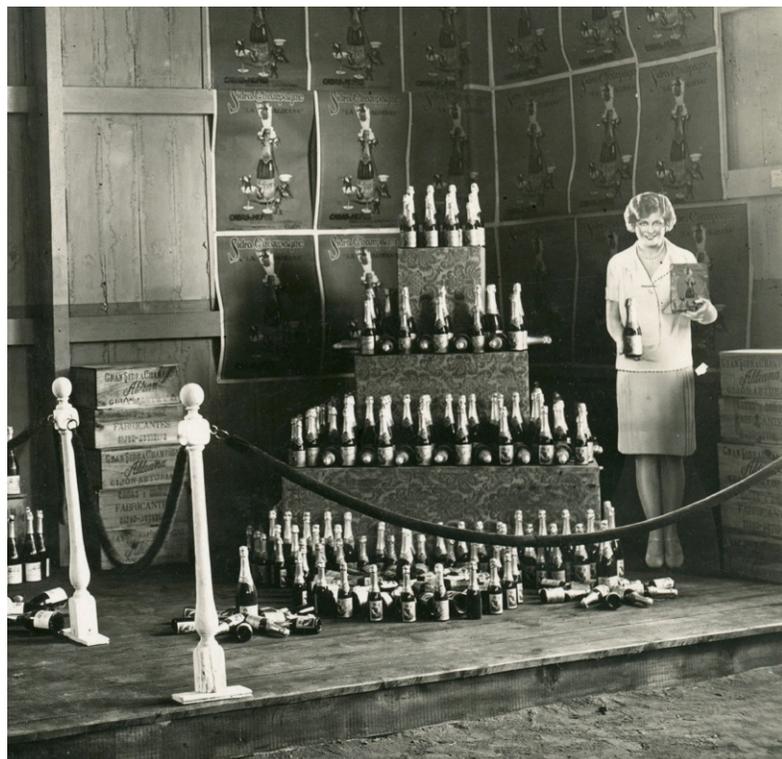
La última referencia a la firma en el *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* es de enero de 1926 y se corresponde a un nuevo registro de la segunda marca «para distinguir sidras champagnadas» inscrita en su día, si bien ahora ligeramente modificada, la de «Guay», cuyo símbolo era un púgil blandiendo sus puños en actitud de combate.

La celebración, en 1924, de la I Feria de Muestras Asturiana había brindado a la compañía la oportunidad de dar a conocer al público una innovación en la comercialización de sus productos que a la postre no cuajaría como era la de su presentación en la denominada «botella blanca»; es decir, de vidrio incoloro, que —según *El Noroeste*— podía «compararse al champán cristal que últimamente se ha empezado a elaborar en Francia, como cosa extra de la aristocrática bebida».

Al mismo tiempo mostraba en su stand un novedoso sistema de embalaje que la empresa había puesto en práctica y que suponía un importante ahorro de espacio en beneficio de los clientes, sobre todo de Ultramar, que con el mismo flete recibían más mercancía.

Por último, también con ocasión de dicho certamen, la empresa encargó un cartel de obsequio con el retrato del Príncipe de Asturias, presidente honorario del mismo, que visitaría el recinto ferial en el transcurso del mes de septiembre.

J. García,
Stand de Casas y Muñiz
en la VI Feria
de Muestras Asturiana
(Gijón, 1929).



En una edición posterior de la Feria, Casas y Muñiz utilizó como elemento propagandístico un *display* con la figura silueteada de la popular actriz estadounidense Mary Pickford —«la novia de América»— ofreciendo una botella de sidra champagne «La Aldeana» mientras sujetaba un pequeño cartel publicitario de la misma.

En otro orden de cosas, la industria proseguirá su actividad sin mayores incidencias hasta que, hacia 1930, se produzca la desaparición de la razón social propietaria, quizás por fallecimiento de Antonio Muñiz Álvarez, continuando Manuel de Casas Couto como «fabricante exportador» en solitario.

Para aquel entonces hacía ya bastante tiempo que Casas había dejado de ejercer funciones administrativas pues la compañía contaba, al menos desde 1920, con el concurso de Marcial Trecu Nosti, que a comienzos de la década ocupó el puesto de contable y más tarde el de apoderado, para ser finalmente gerente, cargo que posiblemente desempeñó hasta su cierre.

En la andadura empresarial de Casas cabe destacar la solicitud presentada en la primavera de 1933 para el registro de «un modelo de utilidad por un tapón metálico para botellas de sidra y otras bebidas gaseosas», que le sería concedido el 22 de julio siguiente.

En realidad se trataba de una chapa forrada con un disco de «caucho puro» para el cierre hermético de la botella —impidiendo la pérdida de gas de su contenido— y otro de papel parafinado que evitaba «el contacto del líquido con aquél».

Dicha gestión constituye, junto a la inserción de anuncios en publicaciones locales y la tirada de algún material de propaganda —en ambos casos utilizando siempre, con ligeras modificaciones, la imagen de los gnomos descorchando la botella— los últimos datos relativos a ese periodo de los que disponemos.

Aquel mismo año se produciría la muerte del industrial, haciéndose cargo del establecimiento sus herederos que —en su calidad de propietarios de Champanera «La Aldeana» S. A.— girarían brevemente como «Viuda e Hijos de Casas Couto», hasta que se declaró en quiebra.

En el mes de agosto de 1935 el técnico y empresario sidrero Ricardo Norriella informaba en el diario gijonés *La Prensa* que había adquirido la fábrica con sus marcas «registradas», solicitando «socio para impulsar el negocio», que si llegó a funcionar bajo su dirección lo sería durante muy poco tiempo.

Finalmente, a comienzos de diciembre Norriella transferiría las doscientas acciones que poseía de la sociedad, posiblemente la totalidad en las que estaba repartido su capital, a Industrial Zarracina, que desembolsó quinientas pesetas por cada una, hasta un total de cien mil pesetas. Con anterioridad Zarracina ya se había hecho con diversos artículos y efectos, y otras marcas —entre ellas la de la sidra champagne «La Quintana»— procedentes de la quiebra.

Tras la guerra, la compañía tendría continuidad totalmente participada por esa histórica firma gijonesa.



Miembro de una familia de comerciantes de origen riojano establecida en Villaviciosa a mediados del XIX, Modesto Zaldívar Martínez regentaba en Gijón a finales de siglo un almacén de venta al por mayor de arroz y garbanzos situado en la travesía de Ezcurdía, por el que en 1901 pagaba una contribución anual de 268 ptas.

Al igual que sucedería con otros mayoristas de alimentación locales de la época —Máximo Martínez, Nicolás Rodríguez o Rodríguez Ponga y López— el desarrollo de esa actividad en un periodo de expansión económica propició otros negocios como era el de la fabricación de sidra champagne, si bien en este caso su promotor lo emprenderá más tardíamente.

También a diferencia de esos otros fabricantes, Zaldívar instalará la industria fuera del casco urbano, en una finca de su propiedad sita en un paraje llamado «El Tragamón», en el barrio de Cefontes, parroquia de Cabueñes, lindando con la de Bernueces.

La primera noticia relacionada con ella se remonta a octubre de 1909, cuando el Ayuntamiento dé permiso para proceder al cierre del terreno, obteniendo en los meses de marzo y octubre de 1912 sendas licencias para levantar «una cuadra» y «un almacén», lo que apunta a su construcción propiamente dicha.

El Comercio daba cuenta en la edición de 4 de julio de 1914 de su entrada en funcionamiento, indicando el

propósito de ofrecer sus bodegas a los «botigistas» [sic] que este verano nos visiten para que gratuitamente puedan probar el licor asturiano,

iniciativa de la que, según el diario, debía tomar nota «la junta de festejos»; y al mes siguiente de un donativo de cien botellas de sidra champagne para la celebración de una gira en Somió, en tanto que el *Anuario General de Asturias 1915* reseñaría, también, la producción de gaseosas en ella.

En lo que a marcas respecta, Modesto Zaldívar no efectuará ninguna petición hasta septiembre de ese último año, cuando solicite la inscripción en el registro de la denominada «Ideal Sidra Asturiana»

para distinguir sidras y que se usará sobre los envases, embalajes, facturas, anuncios y demás impresos que se usen en el comercio de dicho artículo.

El correspondiente boceto —que lucía una rama de manzanas orlada con un austero motivo de inspiración modernista y en el que figuraba, al igual que en los de las otras marcas cuyo asiento gestione, su firma y rúbrica— se debía a «L. Mántaras», tal vez César López Mántaras, relojero residente en Villaviciosa.

La genérica mención a la bebida pone de manifiesto que en la fábrica se *pisaba*; es decir, que se obtenía sidra para vender o gasificar, otra circunstancia que la diferenciaría frente a las de sus colegas, que presumiblemente la compraban a *llagareros* para su posterior saturación.

Finalmente, el peticionario constaba como vecino de Madrid, calle Salud, n.º 9. En efecto, en agosto de 1915 *El Pueblo Astur* informaría de

una reunión en la Cámara de Comercio de Gijón de varias empresas champaneras para tratar sobre las falsificaciones de su principal producto, una verdadera plaga en España, habiendo instado «el conocido comerciante madrileño señor Zaldívar» a que esa entidad se pusiese en contacto con su homólogo de la capital para perseguirlas.

A mediados de 1916, cuando solicite el registro de otra marca, seguirá domiciliado en aquella dirección, no teniendo, por otra parte, noticias suyas a lo largo de la década como almacenista de comestibles en dicha villa.

En plena Gran Guerra, «La Cruz de Hierro», el nombre elegido para ella, tenía por símbolo la prestigiosa condecoración militar alemana con las especificaciones propias de la época —corona imperial, la W inicial del káiser Wilhelm (Guillermo) y año 1914 incluidos—, poniendo de manifiesto su indisimulada germanofilia ya que es impensable que pretendiera vender el «champagne de manzana», como denominaba a su sidra, en los imperios centrales. No obstante, la comercializaría pues a mediados de 1922 la prensa local la anunciaba, siendo sus depositarios Corujedo y Cía.

La última marca cuya concesión solicite — en julio de 1918 y afincado en Gijón— será la de «Hispania» para «sidras champagne de manzanas», representando en su etiqueta una composición alegórica de la nación.

Esa singular manera de calificar la sidra champagne la extendería Modesto Zaldívar a la tradicionalmente llamada espumosa. En una gacetilla publicada en el periódico autonomista



El Regionalista Astur de fecha 30 de mayo de 1919, en la que se elogiaba la calidad de los diversas variedades elaboradas, se señalaría que

La sidra champagne natural o cerveza de manzanas, especialidad de la casa, es verdadera ambrosía o bebida de los dioses, sin mezcla de sustancias extrañas;

añadiendo:

Respetados galenos la han calificado de higiénica y de gran estimulante para ayudar las digestiones.

Por lo que a su actividad exportadora a América respecta, no tenemos constancia de que efectuara remesas de sus productos pero sí de los embotellados para «marquistas», caso de la sidra champagne «Elcano», por encargo de la importadora bonaerense Gonzalo Sáenz y Cía., que también realizaría pedidos a otras firmas como Antonino Arias y Casas, Muñoz y Crosa.

La fábrica de Cabueñes continuaría funcionando a lo largo de los años veinte sin mayores novedades, salvo la adopción de una original iniciativa, con el precedente de la invitación a los «botijistas», destinada a captar visitantes a la *carbayera* de El Tragamón, «frondoso y amenísimo lugar», durante la temporada veraniega, que se anunciaba en 1928 en *El Noroeste*:

¡Madrileños! Es delicioso pasar un día de campo en El Tragamón. Allí os facilitarán, gratis, parrillas, trébedes, leña, ollas y lo necesario para que hagáis vuestras comidas o meriendas.

Para entonces la empresa había cesado su actividad, alquilando el edificio a Industrias Zarracina. A fines de 1929 Modesto Zaldívar vendería la propiedad a la firma Champanera de Villaviciosa, recientemente adquirida por una sociedad presidida por Victoriano García, que procedería inmediatamente a la realización de obras de ampliación con el fin de instalarse en la misma.

La trayectoria de Gabino Iglesias Junquera como fabricante de sidra champanada es equiparable a la de otros mayoristas del ramo de la alimentación establecidos en Gijón durante el periodo de entresiglos que, al socaire de la pujanza del sector y de las grandes posibilidades que brindaba ese emplazamiento, pusieron en marcha su propia empresa.

A ello se añade, en su caso, el que impulsara proyectos encuadrables en lo que Campomanes y Jovellanos calificaban como «industria rústica»; es decir, la obtención de productos derivados de los quehaceres más tradicionales —agrícolas, ganaderos o pesqueros— como eran la elaboración de embutidos y de conservas de pescado, poniendo de relieve su carácter emprendedor.

Al margen de esas dedicaciones, Gabino I. Junquera, tal como giraba en los negocios, tuvo un destacado protagonismo en la vida local, desempeñando numerosos cargos tanto en el apartado profesional —participó activamente en la gestión y defensa de los intereses gremiales— como en la vertiente oficial, habiendo sido adjunto para juicios de faltas y concejal, jefe de la guardia nocturna y alcaide de la villa, de la que era uno de los mayores contribuyentes.

Especial singularidad reviste su papel como agente de J. D. Morphet, profesor de inglés residente en Liverpool que garantizaba, tras una estancia de entre 12 y 18 meses en régimen de «vida familiar», un buen dominio de dicho idioma.

Junquera promovió todas sus iniciativas en el barrio del Fumeru (Llano de Abajo), área de expansión decimonónica en la que residía con su familia —en el n.º 5 del entonces denominado «Boulevard» o «Gran Vía de San José»— y donde también poseía, sobre todo en la calle de Cifuentes, numerosos inmuebles de viviendas destinadas al alquiler, las malas condiciones higiénicas de alguna de las cuales fueron objeto de denuncia.

A mediados de la década de 1890 se fecha —a raíz de una reunión de afectados por el impuesto de consumos— su primer registro como fabricante, posiblemente de embutidos y conservas de carnes —actividad sobre la que en años sucesivos aparecerán referencias con relativa frecuencia y para cuyo suministro incluso criaría ganado vacuno—, tal vez de manteca, producto con el que concurrirá a la Exposición Regional de 1899.

Aquella debió ser, si no la única, su principal ocupación durante bastante tiempo, siendo considerada su empresa —en un artículo sobre «el desarrollo comercial e industrial de Asturias» publicado en septiembre de 1913 en el *Diario Español* de São Paulo— una de las más acreditadas casas exportadoras de la región de esa clase de productos, de gran demanda por parte de las colonias de emigrantes en América, popularizando en Cuba los chorizos en lata «La Farola de Gijón» —tal como era llamado el antiguo faro situado en el cerro de Santa Catalina, derribado

ANUNCIO
V. V. V.
AGUSTO 1917

DE ESPAÑA
NADA MEJOR

PARA
HACER
OLLA SABROSA

LA FAROLA DE GIJÓN

CHORIZOS EN MANTECA

MARCAREGISTRADA

CHORIZOS "LA FAROLA DE GIJÓN"

No tienen igual, por su rico aroma, su exquisita sustancia y el dorado color que dan al caldo.

UNO SOLO ES UN RICO ALMUERZO O UNA SABROSA CENA

"LA FAROLA DE GIJÓN", no en balde alumbra a España y ahora alumbrará a Cuba Bella.
También hay chorizos de "La Farola de Gijón", secos, en rama, que se venden sueltos o en latas de diez chorizos.

SE VENDEN EN LA BODEGA DE LA ESQUINA
UNICOS REPRESENTANTES PARA LA ISLA DE CUBA:

MARCELINO GARCIA, S. en C.

MERCADERES 37 TELF. A-7948
APARTADO 898 HABANA

Asturias (La Habana, 1917).

SIDRA CHAMPAGNE

"La Gijonesa"

ELABORACIÓN ESMERADA

Gabino I. Junquera

GIJÓN (ASTURIAS)

MARCA REGISTRADA

TÉNGASE LA BOTELLA EN POSICIÓN HORIZONTAL

en 1898—, representados por la sociedad en comandita Marcelino García, de La Habana.

A principios de los años diez Gabino I. Junquera comenzó la fabricación de conservas de pescado «de todas clases», utilizando para su venta, tal como se indicaba en el *Carnet - Guía de Gijón* de 1911, la marca «La Gijonesa».

En el mismo anuncio hay la primera mención a la sidra champagne relacionada con el industrial. Se trata de la comercializada con el nombre de «El Pelayo», que podría ser la «Pelayo» de la firma Hijos de Antonio Arias, de Corias de Pravia, que en su condición de mayorista distribuiría en la villa, aunque no se puede descartar que fuese elaborada por él, forzando el uso de dicha marca mediante el artículo, algo improbable pues hasta 1915, cuando figure en el *Anuario General de Asturias* como fabricante de esa bebida y de gaseosas, no tendremos constancia de la existencia de su establecimiento, si bien es posible que abriera sus puertas con anterioridad.

Dada su gran experiencia exportadora, Gabino Junquera iniciaría rápidamente los envíos a Cuba, su principal mercado en Ultramar, haciendo propaganda conjunta de todos sus artículos —«Las mejores morcillas de Asturias. Los mejores chorizos. El mejor pescado. La mejor Sidra Champagne», todo ello marca «La Gijonesa», con depósito en la bodega de Zanja y Galiano, de su capital— y colaborando en las jiras festivas de diversos clubs como Juventud de Cudillero y Juventud Asturiana, de lo que darán cuenta algunas gacetillas.

Pero lo más notable de esa campaña será el desplazamiento, en el verano de 1915, del propio empresario a la isla con el fin «de dirigir la introducción y venta de los diversos productos que fabrica», «genuinos de la *tierrina*» pero que, no obstante, tenían allí gran demanda, siendo pocos «los importadores al por mayor que no los recibían». Su estancia se prolongó al menos —a tenor de la dedicatoria por sus nietos del retrato que les hizo su padre, el conocido fotógrafo Joaquín Sánchez Manteola, que reprodujo el semanario *Asturias*— hasta la primavera del año siguiente.



Será a su retorno cuando Junquera solicite el registro de «La Gijonesa» como

marca de fábrica para sidra champagne, conservas y escabeches de pescados y embutidos de todas clases; acompañando al efecto sólo los bocetos para el etiquetado de botellas —ilustrado con una figura femenina que tiene como fondo una dársena portuaria, en referencia al Musel— y de un collarín con retrato de medio cuerpo de Jovellanos tomado del que pintó Francisco de Goya con un idealizado Arenal de San Lorenzo como fondo.

Al margen de dicha marca, cuyo inscripción le sería concedida en marzo de 1917, también empleó la ya citada de «La Farola de Gijón», para embutidos, y la de «La Asturiana», para conservas de pescado, sin que haya constancia de la realización de alguna gestión por su parte con el fin de registrarlas.

Pese a sus esfuerzos, la sidra champagne «La Gijonesa» no logró consolidarse en el competitivo mercado cubano, desapareciendo tras su regreso toda reseña publicitaria o a su consumo, pero continuaba con las remesas de embutidos y conservas, para las que había instalado un taller de elaboración «de cajas de hojalata».

Gabino Iglesias Junquera falleció en Gijón el 12 de diciembre de 1925. Las necrológicas destacarían su laboriosidad y dinamismo, subrayando su dedicación

a la industria del embutido de fabricación asturiana para la exportación a América que tan apreciado es entre las colonias de comprovincianos nuestros que al otro lado del Océano añoran la patria chica, comentario extensible a la sidra champanada.

Su único hijo varón Antonio Iglesias de la Vallina —presidente del Círculo de la Unión Mercantil Industrial y secretario del Real Sporting de Gijón— siguió al frente de los negocios familiares de la Gran Vía de San José.

En 1927 solicitaría —haciendo constar su condición de «Hijo y Sucesor de Gabino I. Junquera»— un nuevo registro de la marca «La Gijonesa», ahora limitada a «distinguir conservas de embutidos y pescados», luciendo los bocetos aportados, entre otros motivos, el escudo de la villa con el infante Pelayo y una efigie de Jovellanos extraída de su retrato sedente, obra también de Goya, al tiempo que pedía con ese mismo objeto el de otra denominada «Las dos Hermanas».

Etiquetas de sidra champagne para «marquistas» de Buenos Aires (Argentina).



La Champanera de Villaviciosa, S. A., fue adquirida a fines de 1929, cerrando sus instalaciones de Castiello de la Marina, para trasladarse al concejo de Gijón.

Dicha compra fue efectuada por una sociedad presidida por Victoriano García recién constituida con un capital de 500.000 ptas., que poco después sería elevado a un millón y medio con el objeto de hacerse con una antigua fábrica existente en El Tragamón —término perteneciente a la parroquia de Cabueñes— y unas fincas colindantes con ella.

El edificio había albergado la industria que hasta poco antes tuvo abierta en dicho lugar Modesto Zaldívar, siendo remodelada y ampliada

con más dependencias, dotándola de moderna maquinaria para que su funcionamiento tuviera, tal como indicaba el diario *El Comercio*,

una perfecta unidad y continuidad en todas las operaciones, desde el prensado de la manzana hasta el embarque de la sidra, contando con locales amplísimos e higiénicos y aguas propias, abundantes y buenas, para el lavado de botellas y demás servicios de limpieza,

para cuyo suministro la empresa había sido autorizada por el Ayuntamiento a aprovechar 10 m³ diarios de la fuente de Cefontes.

Las nuevas instalaciones contaban con una gran bodega de almacenaje, en la que no se escatimaron gastos «para la perfección y garantía de los envases», trayendo para su realización a los afamados toneleros guipuzcoanos, «especializados en la construcción de enormes recipientes».

A ella se añadían otras bodegas, «un depósito subterráneo para conservar el producto a la temperatura refrigerante que requiere», «grandes depósitos para las estibas de botellas» y salas de gasificación, de pasteurización, de encorchado y de etiquetado y empaquetado.

Finalmente, se afirmaba que la extensión de los terrenos permitiría acometer «otros proyectos industriales derivados del de la sidra», posiblemente en referencia a la elaboración de dulce y otros productos obtenidos a partir de la manzana que serían comercializados con la marca «El Tragamón».

Mientras tanto, la fabricación de la sidra champagne «Reina Victoria» había quedado interrumpida por la ejecución de las obras,



(*) Véase Villaviciosa. Champanera de Villaviciosa (I)



indicándose que, una vez reanudada, se intensificaría

la propaganda por España y el Extranjero, especialmente por América, consolidando los importantes mercados que ya tiene allí dicha acreditada marca,

algo de lo que no habrá constancia, sobre todo en Cuba y Argentina, hasta bien avanzada la posguerra y ya bajo la marca «Victoria».

En efecto, el inminente cambio de régimen político obligaría a la empresa a un cambio de planes al tener la denominación de su sidra champanne tan rotundas connotaciones monárquicas.

La primera medida adoptada fue la solicitud de registro, en la primavera de 1931, de una nueva marca para sidras —«Iberia»—, pero volviendo a resaltar a modo de referente Champanera de Villaviciosa, S. A., como razón ya acreditada.

A fines del año siguiente se pedirá de forma sucesiva la inscripción de «Victoria» —a secas y sin ningún tipo de imagen— para distinguir «destilería, alcoholes, aguardientes y licores» y «vinos de todas clases, y especialmente sidra, mostos, cervezas y vinagres», respectivamente, siendo concedida por último sólo para sidra,



utilizándola a partir de entonces para comercializar sus productos con el clásico símbolo de una figura alada. En 1933 se registraría, con el nombre de «Pachín», otra marca sin distintivo para sidras que no sabemos si llegó a ser empleada.

En otro orden de cosas, el inicio de la nueva etapa tendrá también su reflejo en el ámbito laboral, suscitándose un conflicto al pretender el Sindicato de Oficios Varios «La Unión» la afiliación obligatoria de «algunos obreros de ambos sexos» que no lo estaban, por lo cual, se señalaba en tono amenazante, dentro del trabajo no podían «ser considerados como compañeros sino como esquirolas».

Tras las fuertes inversiones realizadas, el establecimiento de El Tragamón se había transformado en un gran recinto fabril —en el que Champanera de Villaviciosa fijó su domicilio social, estando las oficinas situadas en Gijón, en el n.º 1 de la calle Celestino Junquera, esquina a la plaza de San Miguel—, reanudando su actividad bajo la dirección técnica de José Miranda Miranda.

Durante la contienda, la fábrica —que contaba con diecisiete trabajadores en plantilla, seis fijos y once eventuales— será confiscada y colectivizada por el Sindicato Único del Ramo de la Alimentación de la CNT. Una vez finalizada, la sociedad presidida por Victoriano García recuperaría su propiedad.

A lo largo de la inmediata posguerra en Asturias la firma alcanzó un acuerdo de fusión con la de «La Gloria», fundada pocos años antes por José María Díaz, consejero-delgado de la nueva compañía, que mantuvo la denominación de Champanera de Villaviciosa, ejerciendo el cargo muy poco tiempo pues falleció en febrero de 1939, por lo que el proceso no debió consumarse.

En el año 2007 la empresa se vio obligada a cambiar de denominación tras denuncia del Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne por vulnerar la *Appellation d'Origine Contrôlée Champagne*, pasando a girar como Bodegas de Villaviciosa, S. A., desapareciendo de ese modo oficialmente en el sector sidrero regional el empleo de un término que había adquirido raigambre asturiana.

A mediados de la década de 1930, pese a lo convulso de esa etapa, dos nuevas empresas —las de José M.^a Díaz y «La Asturiana»— se incorporaron en Gijón al sector de la sidra champagne, en el que se mantenían activas firmas señeras como Zarracina o Vereterra y Cangas, a las que se había sumado años antes Champanera de Villaviciosa al trasladarse al antiguo establecimiento de Modesto Zaldívar sito en El Tragamón, parroquia de Cabueñes.

No podrían añadirse a ellas la reapertura de «La Aldeana», intentada por Ricardo Norniella —que la había comprado, con sus marcas, tras la quiebra de Vda. e Hijos de Casa Couto, razón propietaria—, y el proyecto frustrado del *cosecheru* y *llagareru* de Mareo Benigno Peón Entrialgo de instalar «una gran fábrica de sidra champanada».

Al igual que Norniella, José María Díaz y Díaz, nacido hacia 1896, había trabajado con anterioridad en otra compañía del ramo, en su caso en Vereterra y Cangas, donde adquiriría conocimientos y experiencia suficiente como para independizarse, sin que sepamos, por otra parte, si contaba con formación académica.

La primera referencia a su industria es un anuncio a modo de noticia publicado en agosto de 1934 en el diario gijonés *La Prensa* por la empresa de taponos «a base de Corcho Conglomerado» José Batet Hijo, de Sant Feliú de Guixols (Gerona), mencionando «la Fábrica de Sidra marca «La Gloria»» como el establecimiento en el que el informador se cercioraba de su utilidad, al evitar que las botellas perdieran líquido, y de la plena satisfacción de su propietario, José M.^a Díaz, con los resultados obtenidos.

Aunque la de «Gloria» debió ser la primera que comercializó, el promotor gijonés había solicitado el mes de junio de aquel mismo año el registro de la marca «Alegría» «para distinguir sidras de todas clases», que le sería concedido a principios de octubre, dando, presumiblemente a partir de entonces, también nombre a su fábrica.

Dicha denominación había sido inscrita en 1918 a favor de Gianello, Ponce y Cía., con domicilio en Madrid, como «una marca de comercio para distinguir vinos, licores y toda clase de bebidas», así como diversos productos alimenticios, siendo a su vez pedida seis años más tarde por Modesto Fernández Uthurralt,





también residente en la capital de España, para «sidras naturales o gaseadas y vinos espumosos de todas clases».

Pudo ser éste último el que, mediados de la década de los veinte y en calidad de «marquista», lanzara al mercado la sidra champagne «Alegría», insertando un anuncio publicitario en el n.º 3 la revista *LEMA. La Exportadora Hispano Americana* en el que era calificada de «exquisita».

Suponemos que dicha marca no fue renovada, gestionando entonces Díaz su asiento. Aunque en el boceto de etiqueta que presentó no figuraba ninguna ilustración, a la hora de hacer su tirada introdujo en ella el escudo de España, en tanto que la de la sidra champagne «Gloria» lucía el blasón de Asturias con la Cruz de la Victoria.

La industria, emplazada en el n.º 17 de la calle Ferrer Guardia, la actual Avenida de la Costa, cerca del Paseo de Begoña, vería



interrumpida su actividad con el inicio de la guerra, siendo probablemente, si no cerró sus puertas, colectivizada.

Al finalizar la contienda en nuestra región, en una coyuntura de grandes dificultades, Champanera de Villaviciosa y «Alegría» acordaron fusionarse, manteniendo el nombre de la primera y siendo designado José María Díaz consejero delegado de la naciente empresa, lo que ponía de manifiesto su alta cualificación.

Pero Díaz ejercería su cargo durante muy poco tiempo, pues falleció en Gijón el 18 de febrero de 1939, cuando tenía 43 años y apenas se habían dado los primeros pasos para llevar a cabo una operación que, ante su muerte, debió quedar sin efecto.

Una nueva firma, García y Turueño, S. L., puesta en marcha en Candás en la inmediata posguerra, se haría con las marcas «Gloria» y «Alegría».

Marca casi genérica en el sector de la sidra champañada —desde su uso pionero por Tomás Zarracina, registro por Valle, Ballina y Fernández, y posterior empleo por Nicolás Rodríguez—, la siguiente referencia a su utilización será la puesta en marcha en Gijón —meses antes del inicio de la Guerra Civil— de una fábrica con el nombre de «La Asturiana».

La primera noticia de su entrada en funcionamiento es un anuncio por palabras publicado en diciembre de 1935 en el diario local *La Prensa*, en el que se informaba de su venta en las tiendas de ultramarinos de Ernesto Tessier, en las que también se despachaban otras marcas con la que competía ventajosamente en precio.

Ignoramos quién o quiénes estaban detrás del nuevo establecimiento pero, pese a su corta trayectoria, el pronto estallido de la contienda no supondría la interrupción definitiva de sus actividades, que reanudaría una vez finalizada en Asturias.

A mediados de 1938 el periódico *Voluntad* insertaba pequeños anuncios de su sidra champagne en los que se señalaba el emplazamiento de la industria —Avenida de Portugal, 21— y el mes de octubre de aquel año la revista falangista *Vértice* reproducía otro —sobrio y elegante, acorde con su diseño y composición—, ilustrado con la fotografía de una botella enfriando en una cubitera con fondo de relucientes copas que se ajustaba a los cánones de la «Nueva Objetividad».

Para últimos de 1939 ya se documenta su venta en Barcelona, tradicional mercado de la sidra asturiana, junto a la de otras marcas pero a un precio sustancialmente menor —2'80 ptas. frente a las 3'30 del resto—, siguiendo una estrategia que permitió a la empresa consolidarse en un periodo de grandes dificultades económicas.

Finalmente, el 31 de julio de 1941 era constituida «La Asturiana», S. A., Sidra Champagne, con domicilio en un inmueble situado entre las calles Gran Vía al Musel, Infiesto y Avilés, del barrio de La Calzada, al que había sido trasladada la fábrica.

Dotada con un capital de un millón de pesetas, que era aportado por cuatro accionistas a partes iguales, la duración de la compañía se fijaba en un plazo prorrogable de diez años, teniendo por objeto

la elaboración y venta de sidra champagne, conserva y dulce de manzana, así como otros negocios similares o diferentes, a juicio y por acuerdo de la Junta General,

tal como efectivamente se acometerá en un futuro inmediato con la venta al por mayor de «vinos y licores».

De los socios, tres desembolsaron su participación «en metálico», en tanto que la restante —Amparo Rodríguez Álvarez, viuda— lo hacía con el inmueble anteriormente reseñado y tal vez con las correspondientes instalaciones.

La identidad de los otros accionistas es reflejo del papel jugado en el sector por la emigración a América. Se trataba del empresario José Simón



Corral —que presidiría el consejo de administración— y de los comerciantes Francisco Menéndez Carreño e Higinio González Ruanes, todos ellos retornados de Cuba y residentes en Madrid, destacando sobre todo la personalidad del primero de ellos, al decir de una necrológica, «genuina representación del emigrante asturiano».

Nacido en 1883 en la parroquia de Tarna, concejo de Caso, José Simón marchó con 9 años a la isla caribeña, al cuidado de unos familiares residentes en la ciudad de Baracoa, donde cursaría estudios mercantiles.

Dotado de una «extraordinaria visión de los negocios» y «reconocida capacidad para las grandes empresas», participó en firmas exportadoras a los Estados Unidos de productos cubanos, trasladándose posteriormente a la capital de la República, donde amplió sus actividades, formando parte, entre otras sociedades, de la fosforera «La Comercial», de la que acabó siendo único propietario.

Tras haber sido vicepresidente segundo de la entidad, en 1928 asumió la presidencia del

Centro Asturiano de La Habana, cargo que desempeñó hasta el año siguiente y en el que

destacó al lado de los viejos luchadores por las minorías y por los derechos de la mujer,

impulsando durante su mandato la construcción, en la Casa de Salud «Covadonga», de un gran pabellón dedicado al tratamiento de enfermedades nerviosas y mentales, dotado de las más modernas instalaciones y con capacidad para doscientos pacientes, que sería bautizado con su nombre.

Esa iniciativa se extendería a nuestra tierra al promover Simón la edificación —sufragada por la colonia asturiana— de los Sanatorios del Naranco con fines asistenciales, preferentemente para la atención de antiguos emigrantes sin recursos. El 28 de octubre de 1929 le sería tributado un banquete de homenaje en el Hotel Francés de Oviedo con motivo de la colocación, ese mismo día, de la primera piedra del pabellón «Cuba» de dicho establecimiento.

En otro orden de cosas, fue vicepresidente de la prestigiosa e «inolvidable» asociación Hispano-Cubana de Cultura y presidió la Sociedad Casina de La Habana.

Por lo que a su concejo natal se refiere, «su bolsa siempre estaba dispuesta para cuanto pudiese beneficiarlo», significándose especialmente por su apoyo a la formación. Así, sufragó en gran medida —junto a su primo José Simón González y con el concurso de otros «americanos»— la construcción de dos modernas «escuelas unitarias» en Tarna, reciente e inexplicablemente derribadas por el Ayuntamiento de Caso.

José Simón Corral, que debió regresar definitivamente a España a comienzos de la década de 1930, realizando frecuentes viajes a Cuba, falleció en Madrid el 8 de diciembre de 1951, a los 68 años de edad.

A su vez, Francisco Menéndez Carreño fue miembro de la subcomisión recaudadora en pro del sanatorio ovetense de la Delegación en Gijón del Centro Asturiano de La Habana, de la que también formarían parte destacados integrantes de la colonia «cubana» de la villa, como Donato Argüelles, Amadeo Álvarez o Higinio Gutiérrez.

La sociedad fabricante de la popular sidra «El Gaitero» es, *de facto*, la única firma entre todas las abordadas en esta publicación cuya trayectoria como compañía independiente llega a nuestros días, habiendo sido objeto de un riguroso trabajo de investigación que dio como resultado la edición, en 2000, de la monografía *Valle, Ballina y Fernández. Historia de una empresa*, obra de Francisco Crabiffosse Cuesta, pionera en los estudios sobre el sector, a la que nos remitimos para un mayor conocimiento de la misma.

Por ello, en esta entrada aportaremos datos hasta ahora inéditos, profundizando en algunos aspectos de especial interés como la biografía de Alberto del Valle, uno de sus promotores y figura fundamental, junto a Tomás Zarracina y José Cima, en el surgimiento, consolidación y desarrollo de la industria asturiana de la sidra champanada.

Desde mediados del siglo XVIII, el cultivo del manzano y la elaboración de sidra fueron adquiriendo cada mayor importancia en el concejo de Villaviciosa, incrementándose una actividad en la que confluían, de uno u otro modo, todos los estamentos sociales.

Productores de la tradicional bebida eran los fundadores del nuevo establecimiento, no todos los cuales, frente a lo que se repite con insistencia, habían estado con anterioridad en América —sólo Ángel Fernández y Eladio del Valle, el cual, una vez realizados sus estudios, residió unos años junto a su hermano Francisco

en la ciudad de México— destacando sobre todo los Valle, por su relevante personalidad y por la importancia de los antecedentes familiares y los suyos propios en el sector.

Éstos se remontaban, al menos, a su abuelo Francisco del Valle, vecino de la parroquia de San Juan de Camoca, la partición de cuya herencia revela que poseía un estimable patrimonio con numerosos bienes raíces, entre ellos los adquiridos en 1822 y 1823, procedentes del «extinguido convento de Valdediós».

A tenor de la capacidad de los *cascos* inventariados en dicha operación, se trataba de un *llagarreru* con una producción estimable, poseyendo en su casa principal «un edificio o casa de Lagar con sus entradas y salidas y más servicios», con su «artefacto [...] enseres y más pertenecido», a lo que se añadía otra construcción destinada a ese uso dotada con un «artefacto de tigera» en una *casería* que tenía arrendada en Peón.

No es descartable que, al margen de vender su sidra en el concejo o fuera de él, Francisco efectuase el envío de partidas a América, donde pudo vivir algún tiempo, teniendo, en cualquier caso, intereses en dicho continente, tal como pone de manifiesto el poder otorgado por sus herederos a unos comerciantes, oriundos de Villaviciosa y residentes en Méjico capital, para que cobrasen «una porción de créditos y dependencias que dejó a su favor» en dicha ciudad «y otros puntos de Ultramar», tanto si se hallaban en aquella república como en otras.

Por su parte, su hijo, el notario Francisco del Valle Muñiz, nacido en Camoca en 1829 y heredero de la hacienda paterna, fue durante muchos años el mayor productor de sidra del concejo, según su matrícula de la contribución industrial, compaginando a lo largo de tres lustros —de 1870 a 1885— esa actividad con la atención de su despacho, dedicación profesional que compartía con un hermano, Pedro del Valle, que la ejerció en Ribadesella.

Su sobrino, el escritor Jesús Pando y Valle, colaborador habitual en diversas publicaciones periódicas de ámbito nacional, mencionaba en sendos artículos la importancia de su *llagar*.

El primero de ellos fue publicado el 16 de julio de 1877 en la revista quincenal *El Campo* con el título «La sidra de Villaviciosa en Asturias», constituyendo, junto a las memorias de José Antonio Caunedo y las aportaciones de Francisco de Paula Caveda, una de las escasas contribuciones existentes sobre el tema hasta bien entrado el siglo xx.

Pando y Valle señalaba en él que era exportada «a diferentes puntos con marcas ya muy notables y conocidas, pero especialmente a las Antillas y Méjico», añadiendo en nota al pie que las de «D. Francisco del Valle y D. J. Pío García» eran populares «en España y el extranjero».

Ese artículo sería íntegramente reproducido —ahora titulado «La sidra de Villaviciosa»— en el periódico bisemanal gijonés *La Opinión*,

en la edición correspondiente al 1 de septiembre de 1878, pero eliminando la referencia a Pío García Jove, también natural del concejo y establecido en la parroquia de Arroes.

Algunas afirmaciones sobre las características de dicha sidra —«tan clara, espumosa y casi de tanta fuerza como el mejor vino de Epernay»; «su delicado gusto, su color apajado y brillante y un dejo tan agradable, que se encuentra poca diferencia con el Champagne»—, así como otras consideraciones que realiza Pando, nos hacen suponer que se trataba de la variedad denominada espumosa, resultante de un proceso de segunda fermentación en botella, apuntando alguna fuente que Valle había comenzado en 1876 a champanizarla.

Viene a corroborar esa hipótesis la referencia que hace en otro texto de su autoría de similar contenido —«La sidra de Asturias», aparecido en marzo de 1880 en *La Ilustración Gallega y Asturiana*— en el que citaba, de nuevo, «la acreditada marca de D. Francisco del Valle», para continuar «así como también son estimables la de *Zarracina de Gijón* y *Cima de Oviedo*», dos empresarios pioneros en la elaboración, el primero, de la variedad espumosa, que también había empezado a producir el segundo, para acabar gasificando artificialmente la sidra.

Respecto a los diversos premios obtenidos durante aquel periodo por la bebida asturiana en los certámenes internacionales que señala

G. Meléndez,
«Los bebedores de sidra»
(*La Ilustración Gallega y Asturiana*, 1879).



Pando, sólo tenemos constancia de las distinciones concedidas en la Exposición Universal de París de 1878 a Restituto Álvarez Buylla —medalla de oro por su «sidra»— y a José Martínez Solares —medalla de plata por su «sidra espumosa»—, en tanto que en relación a las de Viena y Filadelfia, celebradas en 1873 y 1876, hay menciones genéricas a la presencia de «sidra» —entre los productos españoles «premiados con medallas de progreso»— y de «sidra espumosa de Gijón», respectivamente.

Pese a su baja, en 1885, en la matrícula de la contribución industrial, del Valle proseguiría fabricando sidra, siendo en los primeros tiempos de Valle, Ballina y Fernández su principal proveedor.

Francisco del Valle Muñiz, que estuvo al frente de su despacho hasta fines de 1896, falleció el 27 de agosto de 1901. Tal como se comprueba en su testamento, otorgado conjuntamente con su esposa Matilde de la Ballina Algara, una de sus preocupaciones fue la de procurar estudios superiores a sus hijos varones, tal como ocurriría pues, salvo el primogénito Francisco, formado en el giro comercial en Francia, y quizás Manuel, todos los que llegaron a edad adulta seguirían carrera universitaria.

Efectivamente, una vez establecidos en sus respectivas profesiones, y con el bagaje familiar acumulado, Alberto y Eladio pondrían en marcha en 1889, tal como indica Fermín Canella, en un almacén, propiedad de su padre, situado en la calle del Sol de Villaviciosa, la «primitiva fábrica» de sidra champagne, verdadera «base» de la futura Valle, Ballina y Fernández.

Alberto del Valle, nacido en 1861 en Camoca, cursó entre 1878 y 1882 Farmacia en la Universidad Central, adquiriendo su padre a mediados de 1884 los enseres útiles y efectos de la botica que había regentado en la plazuela del Crucero Manuel Segundo González, en la que se instalará provisionalmente, dando inicio a una trayectoria como farmacéutico en la villa que se prolongará hasta 1898, abandonándola para dedicarse exclusivamente al ramo de la sidra.

En otro orden de cosas, se significó, al igual que su padre y hermanos, y socios, por su oposición a las fuerzas conservadoras que controlaban con mano de hierro el Ayuntamiento de Villaviciosa, tomando parte en los episodios de protesta por un flagrante pucherazo electoral que desembocaron en la célebre «Causa de los Sablazos», promovida desde instancias municipales contra integrantes de las fuerzas opositoras y en la que fue procesado, entre otros, Ángel Fernández.

Como ya hemos señalado, en 1889 comenzaría junto a su hermano Eladio, licenciado en Derecho y a la sazón abogado en ejercicio, a gasificar sidra en el almacén anteriormente citado, en el que al año siguiente continuaría la producción, en régimen de alquiler, a cargo de la nueva compañía.

Previamente, en 1888 había realizado un viaje a Francia, referente inexcusable, con el fin de informarse sobre los últimos avances en la fabricación de bebidas gaseosas y de adquirir moderna maquinaria. En su transcurso también se haría con la más novedosa bibliografía sobre el tema para completar su aprendizaje, a lo que

Interior de un *llagar* de Villaviciosa (c. 1895).





A. del Fresno,
Fiesta de San Juan
en Camoca (Asturias,
La Habana, 1917).

también contribuiría la suscripción a la revista especializada *Le Cidre et le Poiré. Revue mensuelle de intérêts pomologiques*, aparecida el año siguiente en la localidad normanda de Argentan.

Concurrían en la creación de la empresa diversos factores, fundamentalmente los precedentes familiares y un profundo conocimiento del sector, las grandes expectativas de negocio derivadas de la champanización de la sidra y su exportación a América, y la formación científico-técnica de Alberto, puesta al día en sus salidas al extranjero. A ello se añadía su carácter especialmente inquieto y emprendedor, común a todos los Valle, tal como pondría de manifiesto repetidamente a lo largo de su vida y que lo convertirían en su principal impulsor, dotándola de sólidas bases para el futuro.

Las buenas perspectivas pronto se verían confirmadas, dando paso, el 24 de mayo de 1890, a la constitución de la primera sociedad, regular colectiva, que giró bajo la denominación de Valle, Ballina y Fernández, a la que Alberto y Eladio aportaban «la maquinaria y demás efectos» que poseyeran relacionados con el proceso de fabricación, cuya responsabilidad, significativamente, asumían, en tanto que Bernardo de la Ballina y Ángel Fernández —futuro hermano político suyo al casarse con Primitiva del Valle— se hacían cargo de las cuestiones administrativas y mercantiles.

Ese protagonismo familiar en los orígenes de la firma sería subrayado décadas más tarde en una necrológica publicada con ocasión del fallecimiento de Alberto del Valle, en la que se señalaba que

tomando como base la iniciativa [champanizadora] de su padre don Francisco, inició la fabricación de la sidra champagne en forma moderna y, primero con su hermano don Eladio y asociado después con don Ángel Fernández y don Bernardo Ballina, fundó la hoy poderosa empresa que lleva por nombre «El Gaitero»; atribuyéndole la condición de figura fundamental de su existencia y de la que fue «alma», a la que «dirigió» e «inspiró» y «a la que prestó todo el fruto de sus estudios y de sus viajes por Europa».

Indudablemente, su contribución superaría con mucho la de un simple director por su entrega y altísima cualificación, a lo que se sumaban sus dotes personales, afabilidad de trato, conversación amena, inteligencia despierta, rara cultura y un don de gentes verdaderamente extraordinario que lo convirtieron, a decir del cronista, en uno de los hombres de negocios más populares de Asturias, donde contaba con innumerables simpatías, dejando memoria de su gran bondad y auténtico señorío.

Gerente del establecimiento en el más amplio sentido del término, a él se debieron la toma de decisiones como la acertada elección, entre las marcas, de la imagen del popular gaitero —tan arraigado en el sentimiento colectivo del pueblo asturiano— que no dejó de ser criticada por algún miembro del estamento eclesiástico; el dinamismo imprimido a la comercialización de sus productos, con la utilización de modernas estrategias publicitarias, incluyendo dos largos viajes por Centroamérica, uno de ellos llevado a cabo entre octubre de 1895 y mediados de 1896, a lo largo del cual visitó Cuba, Méjico, Costa Rica, Guatemala y otros países.

La figura del intérprete por antonomasia de la música regional sintonizaba plenamente con una bebida y celebraciones festivas genuinamente asturianas, al tiempo que constituía un referente esencial en el imaginario costumbrista de un emigrante invadido por la nostalgia.

A los orígenes de la iconografía del «El Gaitero» como marca y símbolo dedicó el citado Francisco Crabiffosse un amplio estudio en la obra *El Color de la Industria. La Litografía en Asturias, 1834-1937*, texto al catálogo de la exposición que bajo el mismo título se celebró en el Museo-



Casa Natal de Jovellanos de Gijón en 1994, contando con un apartado sobre la misma.

Personalidad con múltiples intereses, Alberto del Valle compaginaría el desempeño de ese cargo con otras ocupaciones, sobre todo el ejercicio de su profesión de farmacéutico —«en cuyo concepto adquirió fama en toda la provincia»—, pero también la enseñanza, impartiendo clases de Historia Universal en el Colegio de San Francisco, y la política municipal.

Paralelamente gestionó —desde 1893 y al menos hasta 1901— una fábrica de bebidas gaseosas, montada en sociedad con Bernardo Ballina y secundado por Eladio, secretario del Juzgado de 1ª Instancia de Villaviciosa desde 1890, que había causado alta como escribano de actuaciones judiciales del concejo aquel mismo año.

No obstante, Alberto y Eladio no serían los únicos miembros de la familia Valle que participaron en los inicios de la andadura de la empresa, siendo el ya mencionado Francisco su primer representante en México.

Nacido en Camoca en 1857, Francisco fue el primer hijo del matrimonio Valle Ballina y quizás el único varón que no cursó estudios universitarios, pese a lo cual tenía una sólida formación, especialmente en el ámbito mercantil, adquirida durante su etapa en Francia, así como numerosas relaciones comerciales y de amistad, y un acendrado espíritu cosmopolita, algo que, por otra parte, también caracterizó a sus hermanos y que, al decir de su hija Sofía, lo convirtió en «hombre de mundo y no aldeano timorato».

Francisco del Valle emigró a México, al cuidado de su tío Ramón de la Ballina Algara, que tenía un gran almacén de abarrotes en la ciudad de Toluca, en el que trabajó varios años, antes de trasladarse a vivir a la capital de la república en busca de más amplios horizontes.

En 1889 —año en el que contrajo matrimonio con la ciudadana mexicana Sofía Goeury Smith, con la que tuvo nueve hijos— fue nombrado

gerente de «La Casa Colorada», una gran fábrica de licores levantada cuatro años antes en la calzada de Chapultepec, dos de cuyos tres socios fundadores —Prudencio Gutiérrez, presidente del consejo de administración, y Francisco M. de Prida— también debían ser asturianos.

Tras unos lustros en dicho establecimiento, en el que introdujo, de la mano de un químico francés —Henri Vallet—, un novedoso procedimiento de destilación —el método «Valletti»—, Francisco se instalaría por su cuenta con un negocio de importación y venta de bebidas alcohólicas, que regentó hasta que en 1907 marchó a Europa con toda su familia, instalándose en la ciudad suiza de Lausana, desde donde continuó desarrollando sus actividades. Durante esa ausencia, el apoderado que había dejado al frente del negocio, un pariente lejano, expolió sus bienes, pese a lo cual lograría recomponer su situación económica.

En 1914 los del Valle Goeury iniciaban una estancia en Asturias que se prolongó casi cuatro años, transcurridos los cuales se desplazarían a Nueva Orleans, donde residieron hasta 1922, año de su retorno a México, para radicarse definitivamente en una quinta situada en el entonces pueblo de Tlacopac, próximo a la capital, en la que Francisco fallecería hacia 1939.

Como ya indicamos, asumió la representación de Valle, Ballina y Fernández en ese país desde un primer momento, si bien hasta principios de 1892 no le sería otorgada formalmente, dando a conocer sus productos y gestionando pedidos, una labor que debió realizar, a tenor de los datos obrantes en el archivo de la empresa, hasta, por lo menos, mediados de 1899, cuando se abone la inserción de anuncios en periódicos locales «por nuestra cuenta» a la firma Sucs. de P. Gutiérrez y Cía., propietaria a la sazón de «La Casa Colorada», en la que seguía desempeñando la gerencia.

Dada la importancia y dimensiones de aquel mercado y que Francisco necesitaría dedicar más tiempo a su trabajo, la sociedad ya contaba allí desde 1898 con un empleado, Juan Díaz Rubín, que vivía en la ciudad de Puebla,

al que, además del sueldo, se le pagaban los alquileres del almacén y despacho. Aquel año se exportarían 6.564 cajas de sidra champagne a la República de México.

Francisco del Valle sería sucedido por el rio-sellano Gerardo Díaz Pando, «Donón», que en 1900 ya figurará en los asientos contables como «comisionista», teniendo asignada una partida anual de mil quinientas pesetas para gastos de propaganda, haciéndose finalmente con la representación, que ostentará hasta fines de la década.

Al desenvolvimiento inicial de la empresa también prestaron su colaboración otros miembros de la familia, caso del notario, escritor y periodista Ramón del Valle Ballina, el ya citado Jesús Pando y Valle —uno de los primeros clientes y difusor de sus productos que tuvo en España— y el «cubano» José González Lorenzo, marido de Hortensia del Valle y dueño de la Ferretería «Montserrat», una de las más importantes de La Habana, que al principio de 1897 efectuará un depósito de treinta mil pesetas, retribuido con un interés del 6% anual, en una cuenta corriente abierta en la sociedad con el fin de financiar sus actividades.

A su vez, un hermano de José, Ceferino González Lorenzo, licenciado en Derecho, fue secretario del consejo de administración de Valle, Ballina y Fernández, S. A., desde su constitución hasta últimos de 1909, cuando marche asimismo para Cuba. En años sucesivos, se anotarán en los libros mercantiles los abonos de importantes cantidades a los Lorenzo por facturas emitidas en concepto de publicidad en la isla caribeña. Ambos eran accionistas.

Por otro lado, en 1902 Ramón del Valle, dirigiendo en México el periódico de contenido español *Iberia*, de su propiedad, insertaría en sus páginas un curioso anuncio «reservado para la Sidra-Champagne marca Gaitero», en el que el artículo de su denominación era sustituido por la silueta de un gato, posiblemente en un guiño cuyo significado se nos escapa.

Al margen de la fabricación de sidra, Alberto del Valle fue socio, junto a Bernardo de la Ballina y Obdulio Fernández, de una compañía minera que por aquella época explotaba yacimientos de antracita en la parroquia de Viñón, concejo de Cabranes.

Pese a los buenos resultados de Valle, Ballina y Fernández en sus primeros años de existencia, la insuficiencia y dispersión de las instalaciones comprometían su futuro, ante la imposibilidad de satisfacer la creciente demanda.

En 1895, la entrada de Obdulio Fernández Pando en la compañía, adquiriendo las participaciones de Eladio del Valle y Ángel Fernández, conllevó el aporte de capital necesario con el que hacer frente a las inversiones que garantizaran el futuro de la firma, impulsando la construcción del conjunto fabril de La Espuncia.

Alberto del Valle prosiguió dirigiéndola aún con más dedicación, dejando de regentar la farmacia. Al ser transformada la sociedad en anónima, asumirá, en unión de Bernardo de la Ballina, su gerencia, si bien por poco tiempo, pues será remplazado por Obdulio Fernández a mediados de 1901.

Poco antes, en el mes octubre, había fallecido en el domicilio materno su hermano Eladio, al



que se hallaba especialmente unido y con el que compartió su aventura empresarial. Por último, en 1906 se desvincularía definitivamente de ella, abandonando su consejo de administración.

Su renuncia a dicho cargo se debió a que el 20 de abril se había casado en la capilla episcopal de Villamanín (Somió) —en ceremonia oficiada por fray Ramón Martínez Vigil, prelado de la diócesis ovetense—, con Rosina Pando García del Busto, hija de su primo Jesús Pando Valle, con la que tendría al menos siete hijos, trasladando su residencia a Madrid, donde vivía su esposa, constituyendo la Corte «un amplio campo para sus aficiones de hombre de ciencia y de letras, estudioso y sociable», en el que tampoco podría sustraerse «a su genio industrial».

A fines de 1902 el matrimonio tenía fijado su domicilio en el n.º 23 de la calle Almirante de la capital de España, en la misma dirección en la que se encontraban, señalará Alberto del Valle, «su oficina de farmacia y su laboratorio químico», unos establecimientos que posiblemente

adquirió ya instalados para reanudar su actividad profesional, interrumpida en 1898.

Simultáneamente, desarrollaría una intensa labor como investigador, de la que serán fiel testimonio las numerosas solicitudes de patentes de invención presentadas ante el Registro de la Propiedad Industrial a lo largo de los próximos años.

Con anterioridad, ya había sido inscrito —a nombre de Valle, Ballina y Fernández— «un procedimiento de fabricación de envases para toda clase de líquidos, grasas y sólidos» a él atribuible, pues era el único responsable suficientemente cualificado para su concepción y desarrollo.

Dicho invento, cuya petición de patente se efectuó en junio de 1898, siendo objeto de una ampliación en abril de 1901, tenía como propósito evitar —mediante dobles duelas y dobles piezas en las cabeceras de los *casco*s, cuyas superficies de contacto iban impregnadas de una sustancia impermeable— que se evaporase el contenido, así como su preservación de elementos exógenos que pudieran adulterarlo o descomponerlo.

La última invención cuyo reconocimiento fue solicitado en aquel periodo consistía en «resultado industrial nuevo» fruto de las dos anteriores, específicamente aplicable a

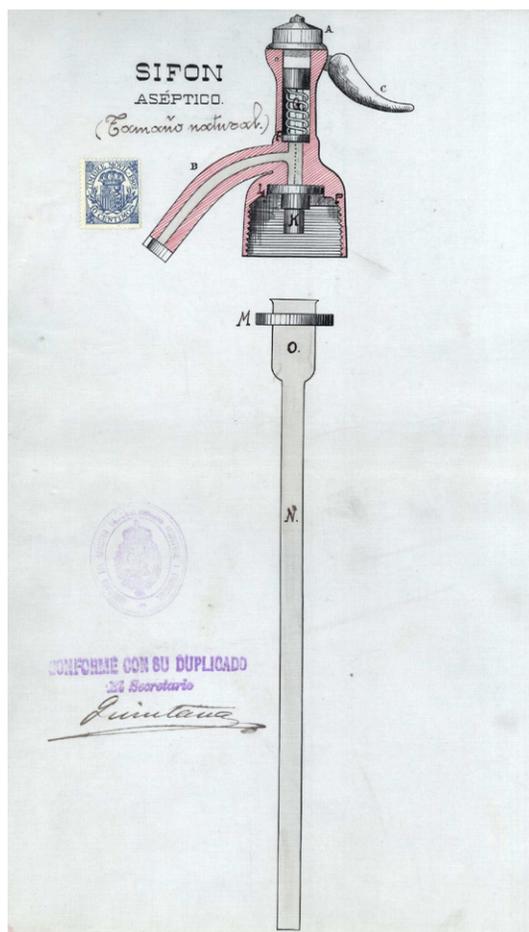
la conservación indefinida de la sidra espumosa llamada «Sidra Champagne» en barriles, toneles o bocoyes, sin alteración de sus principios esenciales, abaratando así su transporte y comercio

pues hasta entonces tenía que ser comercializada «en botellas reforzadas», lo que la encarecía,

limitando el consumo de esta bebida, que por su naturaleza, en vez de artículo de lujo, debiera ser eminentemente popular.

Ya en Madrid, Alberto del Valle incrementaría su actividad investigadora, solicitando a lo largo de seis años y medio el registro de catorce patentes, la gran mayoría relativas a procedimientos para la elaboración y envasado de bebidas gaseosas, pero también sobre la conservación y mejora de vinos tintos, la fabricación y coloreado del hielo, y para el enfriamiento de refrescos.

Ello se debía a la puesta en marcha de una fábrica en la capital «que hizo afamada la marca





“Sifón Valle”, dando a mediados de 1903 sus primeros pasos en la calle Almirante, para ser trasladada a fines de 1905 o principios de 1906 al n.º 51 de la de don Ramón de la Cruz, dirección en la que la familia también fijaría su residencia.

El inquieto empresario asturiano ideó numerosas mejoras, especialmente en lo referido al mecanismo los sifones, con el fin de garantizar su pulcritud, inocuidad y baratura —caso de los denominados «Sifón Aséptico», «Sifón Español» y «Sifón Económico»—, atendiendo, de ese modo, las demandas de un consumidor cada vez más exigente.

Mediante el empleo de nuevos materiales no metálicos —vidrio, cristal, porcelana, gres...— evitaba a un precio asequible la aparición de gérmenes y la formación de sales tóxicas perjudiciales para la salud que contaminaran las bebidas gasificadas artificialmente, en especial el agua de Seltz, por la utilización de sifones defectuosos, pero más económicos, frente a los de procedencia extranjera, de más calidad y superior carestía, que obligaba a su alquiler por parte de la clientela, encareciendo su uso; así como impedir su adulteración o falsificación mediante un novedoso sistema de precinto.

Asimismo, introdujo nuevos componentes en la elaboración de refrescos gaseosos como el alcohol de melisa y el éter sulfúrico, abordó con agua esterilizada la fabricación de hielo y nieve artificial —inventando un método de coloración mediante sustancias vegetales

inofensivas para la salud que permitía distinguir esos productos de los de otros establecimientos—, y creó un nuevo procedimiento para enfriar las bebidas con fundas de «materia esponjosa y fofa», prescindiendo de los sistemas tradicionales, poco prácticos e higiénicos.

Por último, patentó dos sistemas para la conservación y, en su caso, mejora de toda clase de vinos —«excepto el Champagne y sus similares»—, en particular el tinto de mesa, envasados en botellas o en cualquier otro tipo de recipiente, a través de su saturación con ácido carbónico, extracción del aire y, si fuera conveniente, el añadido de sustancias inocuas.

En lo que a marcas de fábrica, todas ellas exclusivamente tipográficas, se refiere, Alberto del Valle realizará la solicitud de registro de la de «Sifón Valle» el 11 de agosto de 1903, siéndole concedida el 1 de diciembre de ese año. Dicha denominación se extendería al propio negocio y a principios de 1914 la cedería a «La Espuma», S. A., adquirente del mismo.

Con posterioridad, el 16 de octubre de 1907 pedirá el de otras dos; una para distinguir «una bebida purgante higiénica» llamada «Agua de Vida», cuya inscripción le será concedida, y otra para «toda clase de bebidas espumosas» con el nombre de «Valle Ballina y Compañía», que le sería denegada, presumiblemente por oponerse la sociedad por él fundada. Llama la atención, al respecto, que en el archivo histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas figure como tal aquella razón social en la ficha correspondiente a la marca «El Águila», junto a la de «El Gaitero» las primeras registradas, a finales de 1891, por la firma asturiana.

Evidentemente, el empresario se había volcado en el nuevo establecimiento hasta el punto de vender su oficina de farmacia y laboratorio de la calle Almirante, colocándolo a la cabeza del sector. De la importancia que alcanzaría da idea el hecho de que sus trabajadores contasen con su propio montepío, programando en los años treinta sesiones teatrales en su beneficio.

No obstante, compaginaría su gestión con otras ocupaciones. Así, también presidió el



consejo de administración de «una gran industria de galletas» y en octubre de 1907 fue elegido vicepresidente de la junta de gobierno del Centro Nacional de Protección al Trabajo.

Pese a todas esas dedicaciones, a comienzos o en la primavera de 1910 se hizo cargo de la dirección facultativa de la fábrica de sidra que Blanco, Saro y Cía. tenía en Ribadesella, de cuyo desempeño a lo largo de más de dos años se da cuenta en el apartado correspondiente a ella.

Es probable que para aquel entonces Alberto del Valle, al que «tampoco le satisfizo el marco madrileño», hubiese liquidado sus negocios en la Corte, pues poco después de desvincularse de dicha sociedad partiría, en compañía de su numerosa familia y «con bastantes miles de duros», a la Argentina, país que vivía un extraordinario crecimiento en todos los órdenes, sólo parangonable al que experimentaban los Estados Unidos de América, pero al que pronto afectaría el estallido de la Gran Guerra.

Aunque el destino elegido ofreciera grandes expectativas, no deja de sorprender que alguien con más 50 años y la vida económicamente resuelta, y dadas sus circunstancias, con hijos de corta edad, emprendiera una aventura no exenta de incertidumbres. La explicación más plausible radica en la dinámica personalidad y empuje de un profesional altamente cualificado y con cierto desapego por lo material, cuyos proyectos empresariales, una vez coronados por el éxito, dejaban de suscitarle interés, fijando su atención en nuevos retos.

Como ya hemos apuntado, la familia Valle Pando abandonaría España a últimos de 1912 o primeros de 1913, estableciéndose en Buenos Aires, donde Alberto, gracias a su «singular cultura» y educación, pronto tendría un destacado protagonismo en el seno de la colonia, formando parte de las juntas de gobierno de

prestigiosas entidades como el Club Español y del Ateneo Hispano Americano, tal como reseñaría en 1928 —una vez fallecido— la publicación *Villaviciosa y su progreso*, de Víctor Vallín y Gerardo Fernández Moreno.

En dicha obra también se daba cuenta de su actividad como fabricante de sidra champagne en un país que constituía el principal destino de las exportaciones asturianas y en el que la bebida gasificada acabaría adquiriendo carta de naturaleza. Su iniciativa ya tenía, desde 1908, un antecedente de la mano de un paisano nuestro, el colungués Pedro del Valle Morán, al que se hace referencia en su entrada.

Vallín y Moreno señalaban al respecto como sus «merecimientos» y «caballerosidad» habían facilitado la creación de una

Sociedad Anónima que confió a él la dirección técnica de la fabricación de sidra champagne en Paraná Miní, lugar en donde, bajo sus indicaciones, se hicieron grandes plantaciones de manzanos y en cuyo sitio se halla instalada, con todas las exigencias modernas, la gran fábrica de sidra champagne «La Isleña».

El establecimiento se hallaba emplazado a orillas del Paraná Miní, un brazo del río Paraná en su delta, al norte de la provincia de Buenos Aires y relativamente próximo a la capital argentina, en una zona productora de fruta, especialmente de manzana. Sin embargo, pese a los conocimientos, experiencia y entusiasmo de su promotor, y la existencia de un gran mercado, la empresa no pudo sortear las numerosas dificultades y debió acabar cerrando sus puertas.

Los autores de *Villaviciosa y su progreso*, desconocedores de que hubiera fallecido, afirmaban que iba

consiguiendo consolidar su obra, que no dudamos ha de verse coronada por el más lisonjero éxito;

por su parte, la necrológica publicada en el diario ovetense *Región*, más explícita, había abundado en esos extremos, señalando que

La suerte no le fue propicia; tuvo grandes pérdidas en negocios en que, más que el negocio mismo, fallaron las personas que le secundaron y las circunstancias.

A ello se vino a añadir el golpe que supuso la muerte, a fines de 1926, cuando contaba 21 años de edad, de su hijo Juan Pablo del Valle y Pando, por el que sentía especial predilección y

en el que tenía depositadas grandes esperanzas. Su desaparición sumió a Alberto del Valle en un estado de gran postración que desembocaría en su fallecimiento, acaecido en Buenos Aires a principios del mes de abril de 1927, poniendo punto final a toda una época de la industria champanera regional.

Si bien no en sus comienzos, durante su etapa al frente de Valle, Ballina y Fernández las ventas en aquella república habían garantizado el futuro de la empresa al convertirse en el principal destino de sus productos de la mano de una firma con fuerte presencia asturiana.

Ese protagonismo de los emigrantes, ya fuera como representantes, importadores, distribuidores, detallistas, consumidores o simples informantes, constituyendo desde un primer momento una extensa red comercial, sobre todo en Cuba y Méjico, sería decisivo para la rápida consolidación y éxito de la compañía.

En el caso de Argentina, el primer envío documentado —de 399 «cajones» de sidra por el vapor «Ortegal» a primeros de 1891 y a modo de ensayo— se realizó a la consignación de Gandolfi, Moss & C.º, casa bonaerense con sucursales en Rosario de Santa Fe y París, sin vínculos aparentes con nuestra región.

Pese a la buena impresión que les había causado el producto, la entrada en vigor, el 1 de febrero de aquel año, de una disposición que obligaba al abono en oro de la totalidad de los derechos introductorios de mercancías en el país, con el consiguiente encarecimiento que

hacía inviable su venta, les hizo desistir de hacerse cargo de su distribución, aconsejando a la empresa que suspendiera los embarques, lo que reiterará en comunicación de 22 de diciembre de ese mismo año.

Tras esa primera incursión, hasta marzo de 1893 no habrá constancia de más remesas a Buenos Aires —40 cajas de 12 botellas de sidra champagne y 10 de 24 medias botellas a Pedro Fernández; 4 medias pipas de vinagre a Polledo, Torres y Cía.—, está última primera anotación relativa a dicha firma, dando inicio a una, a la postre, fructífera relación para ambas artes que se prolongaría a lo largo de casi seis décadas.

Según el *Boletín Industrial* de la capital del Plata, esa sociedad —creada en 1891 por Casimiro y José Antonio Polledo, naturales de la villa de Colunga, y el ciudadano argentino Clodomiro Torres— era continuadora de la razón Polledo, Candía y Cía., fundada tres años antes y una de las más importantes del ramo, que fue disuelta al fallecer José Candía.

Hasta entonces, y al menos desde la segunda mitad de la década de los setenta, Casimiro Polledo había trabajado para la de Caride Hermanos, también dedicada al giro de víveres y ultramarinos al por mayor —cuyos propietarios eran asimismo originarios del concejo colungués, en su caso de la parroquia de La Riera—, y en la que en junio de 1881 ya había alcanzado, según *La Ilustración Gallega y Asturiana*, la condición de socio, conforme a la práctica habitual en el ramo de ir haciendo partícipes del negocio a algunos empleados.

Casimiro y Antonio Polledo Torre, nacidos en 1856 y 1863, respectivamente, harían una gran fortuna, continuando sus descendientes sus múltiples actividades empresariales, que se extenderían a la construcción con Polledo y Cía., en los años treinta una de las principales firmas del sector de la República Argentina.

Al igual que decenas de miles de adolescentes asturianos, casi niños, que partieron para América —Casimiro a los 14 años desde el puerto francés de Cherburgo—, empezando a trabajar en todo tipo de establecimientos, los

Casimiro Polledo
(1918).



«Colunga, vista general»
(Asturias, de O. Bellmunt
y F. Canella, 1894-1901).



Polledo iniciaron un duro y largo aprendizaje que en muy pocos casos se vería coronado por el éxito profesional; es decir, regentando su propio negocio de mayor o menor envergadura.

Provenientes, casi todos ellos, de familias labradoras y carentes, la gran mayoría, de la más mínima formación con la que afrontar ese reto, la preocupación por las cuestiones educativas sería una de las prioridades de todos los «americanos», que poblaron la Asturias rural de unas escuelas hasta entonces inexistentes.

Ese espíritu alentó la fundación, en La Riera, de las Escuelas Caride Toyos —promovida por los comerciantes José Caride y Eufrasio Toyos— o, en la propia Colunga, de la Escuela de Comercio, centro de esas características pionero en la región e impulsado por emigrantes residentes en la Argentina, con especial protagonismo de los hermanos Polledo y los miembros de la familia Caride.

La colecta para sufragarla se realizó a lo largo de 1906 y a ella contribuyeron una cuarentena de colungueses residentes en dicha república, sobre todo en Buenos Aires, que donaron para ese fin 12.120 pesos, equivalentes a 29.703 ptas., que fueron remitidas a comienzos del año siguiente al comerciante, escritor y folclorista Braulio Vigón Casquero, apoderado del proyecto, a las que se sumarían otras cinco mil enviadas por su cuenta por Antonio Polledo, ascendiendo a un total de 34.703 ptas.

Vigón —gran animador del extraordinario desarrollo pedagógico que experimentó el concejo en el periodo de entresiglos, formando parte del patronato de varias escuelas— otorgaría en 1909 la correspondiente escritura de fundación de la nueva institución docente, bajo la denominación de «Escuela de Comercio de Colunga», para impartir la enseñanza, inicialmente y en la medida que lo permitiesen las disponibilidades, de las siguientes materias:

Ampliación de la Gramática y Ortografía castellanas; Caligrafía y Mecanografía; Correspondencia y documentos comerciales; Aritmética mercantil; Geografía económica-industrial de Europa y América; Nociones de Economía Política y Legislación mercantil; Lengua francesa; Lengua inglesa; Contabilidad de sociedades mercantiles e industriales; Teneduría de libros por partida doble;

que tenían derecho a recibir gratuitamente todos sus habitantes dentro de los límites que fijara el reglamento. Entre los patronos, se encontraban significados miembros de la colonia americana como el «chileno» José de la Presa Casanueva o Ginés Cubillas Fernández, antiguo habilitado de Polledo, Torres y Cía.

El curso 1909-10 fue empezado por 38 alumnos, de los que 7 solicitaron la baja, emigrando en su totalidad e interrumpiendo, se criticaba en su *Memoria*,

la instrucción que recibían, con daño que no ha de tener compensación en las problemáticas ventajas que pueda reportarles el haber adelantado algunos meses su vida de trabajo;

para continuar:

Tan erróneo concepto pondrá empeño el Patronato en desvanecerlo en lo sucesivo, llevando al ánimo de los nuevos alumnos, y especialmente al de sus padres, el convencimiento de que una preparación comercial sólida y completa redimirá a aquéllos de penoso y largo aprendizaje, obrando en su porvenir con benéfico influjo.

Para entonces, hacía ya mucho tiempo que el «almacén por mayor» de los Polledo era considerado en la Argentina como un referente del «comercio nacional». En su calidad de importadores, entre numerosos productos, de bebidas, asistieron al incipiente fenómeno exportador de la sidra champagne asturiana, sobre todo de firmas como Zarracina y Cima, y pronto fueron conscientes de las expectativas de negocio que ofrecía ese artículo, apresurándose a registrar en aquel país las nuevas marcas surgidas en nuestra región, una práctica, por otra parte, habitual que aún llega a nuestros días y que la propia Valle, Ballina y Fernández había llevado a cabo con la de «La Asturiana», privando a Tomás Zarracina del uso de la misma.

Así, Polledo, Torres y Cía. procederá a inscribir la de «Pelayo», comercializándola como



«marquista» durante décadas, obligando a Arias, Nachón y Cía. a utilizar en el mercado argentino el nombre de «Belay» con el que los cronistas árabes designaban —Belay el Rumi (Pelayo el Romano)— al caudillo cristiano. En lo que a la empresa de Villaviciosa respecta, la razón bonaerense había registrado las de «El Gaitero», «El Asturiano», «La Asturiana» y, por extensión, la de «Los Asturianos»; es decir, las primeras con las que aquella empezó a girar, excepto la de «El Águila», destinada a las exportaciones a México.

Si bien esa maniobra sin duda debió causar tirantezas entre las dos compañías, los vínculos de paisanaje y, sobre todo, los respectivos intereses propiciaron, aunque no de forma inmediata, un acuerdo. A ello contribuiría no poco que entre los cuatro «empleados habilitados» de la firma porteña se encontrase Luis de la Ballina Fernández, hermano de Bernardo de la Ballina, uno de los socios fundadores de Valle, Ballina y Fernández, sociedad de la que aquél será consejero de 1930 a 1936.

Tras la remesa de «ensayo» de principios de 1891 a Gandolfi, Moss & C.º y el pequeño envío efectuado a Pedro Fernández dos años más tarde, hasta mediados de la década no empezarían de manera regular sus exportaciones de sidra champagne a la Argentina —fundamentalmente bajo la marca «El Asturiano», tal vez importada por Polledo, Torres y Cía. en calidad de «marquista»—, alcanzando muy pronto cifras de gran cuantía, para constituirse en el principal destino, una primacía que se mantendrá prácticamente ininterrumpida hasta, al menos, la Guerra Civil.

En el transcurso de la segunda mitad de los noventa el número de cajas despachadas iría creciendo paulatinamente, para llegar ya en 1900 a la cantidad de veinte mil, por un importe total de 260.158,98 ptas., al tiempo que se enviaban otros productos como vinagre de sidra, manzanas, jamones o vino.

En 1898, una vez normalizadas las relaciones, Polledo, Torres y Cía. transferirá a Valle, Ballina y Fernández las marcas anteriormente

SIDRA CHAMPAGNE

DE

VILLAVICIOSA

(Asturias.)

*Valle Ballina
y Fernández*



LIT. MORÉ HERMANOS Y C^{IA} GIJÓN

citadas, gestionando más adelante el registro de otras a su favor como «Perla» y «Euskaria».

Especial relevancia tiene la inscripción de esta última que responde al interés de la empresa asturiana por la potencial demanda de la numerosa, y bien situada, colonia vasco-navarra, tradicional consumidora de sidra. Seguía, de ese modo, los pasos de Vda. e Hijos de Tomás Zarracina, que en 1900 había registrado la de «Euskaldunak Sagardua» para su empleo en aquel mercado.

La denominada «Euskaria» había sido utilizada por la sociedad anónima de ese nombre, fabricante de «sidras y vinos espumosos», establecida en 1897 en la localidad guipuzcoana de Rentería e integrada, entre otros, por el médico Leandro Uranga y por Ricardo de Urgoiti, administrador de la misma, concurrendo con esa sidra champagne a la Exposición Universal de París de 1900, en la que fue galardonada con medalla de bronce. Sin hacer mención expresa a ella, el registro de dicha marca para «sidra» había sido solicitado y concedido ese último año, usando como símbolo una confusa composición en la que, junto al «Veni, vidi, vici» de Julio César, figuraban un yelmo y un escudo de armas.

Pero la empresa pronto cerraría sus puertas, dejando «Euskaria» de comercializarse, para ser objeto pocos años más tarde de dos nuevas peticiones a cargo del industrial asturiano Juan Rodríguez García, fabricante de embutidos residente en Pola de Siero y casado con M.^a Dolores

Fernández Pando. Esa vinculación familiar se extendería a Valle, Ballina y Fernández, compañía de la que Rodríguez fue miembro de su consejo de administración desde 1905 a 1927.

Ignoramos porqué esas gestiones fueron realizadas a título particular, en vez de por la sociedad, tal vez con la intención de facilitar su cesión por la existencia de una posible relación con sus propietarios, evitando mayores complicaciones, o con la de ocultar la identidad del fabricante.

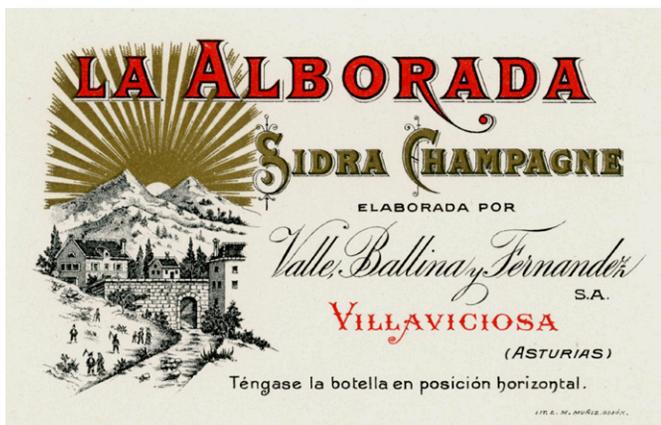
Rodríguez realizó su primera solicitud «para distinguir toda clase de sidras, y especialmente sidra champagne» hacia agosto de 1904, para reiterarla en la primavera del año siguiente introduciendo una modificación al desaparecer la reproducción del anverso y reverso de la distinción obtenida en aquel certamen.

El resto de los bocetos aportados era igual: un escudo con el emblema fuerista de las cuatro manos entrelazadas representando a las tres provincias vascas y Navarra que simbolizaba la divisa «Laurak bat» («Cuatro en una») —nombre, por otra parte, del Centro Vasco de Buenos Aires, fundado en 1877— y una rama de roble debajo, en referencia al Árbol de Guernica; la denominación del producto —«Sidra Euskaria»— y las leyendas «Non Plus Ultra» —que desde fines del siglo XIX venía utilizando José Cima para su «Real Sidra Asturiana»— y «Danalarik-onena», traducible por «la mejor de todas», subrayando su excelencia. Pese a esa profusión de contenidos, en las etiquetas no figuraba donde se elaboraba el producto, con la intención de que su destinatario se identificara plenamente con él al suponerlo de esa procedencia.

Finalmente, en mayo de 1905 fue concedida la inscripción del modelo inicialmente presentado. A fines de aquel año ya se llevaría a cabo el primer envío, de 586 cajas, de sidra champagne «Euskaria» a la Argentina y a mediados de 1906 Polledo, Torres y Cía. registraba allí la marca.

Pero la firma bonaerense no se limitó a realizar ese tipo de encargos en dicha república, sino que en el futuro también los diligenciaría en las limítrofes de Chile y Uruguay, país en





el que el asiento de las primeras marcas —«El Gaitero», «El Asturiano» y «La Asturiana»— ya había sido gestionado a comienzos de 1898 por la casa Carrau y Cía. de Montevideo.

Esos registros en países sudamericanos tuvieron su correlato en los que durante aquella época llevó a cabo en España de la marcas de comercio «El Gaitero» —«para distinguir comestibles y bebidas, exceptuando aceite y sidra», solicitada en junio de 1904 e inscrita un año después, usando como imagen una deficiente versión del personaje original de José Cuevas— y «Pelayo», para «sidra, champagne, licores y bebidas en general», y numerosos productos alimenticios, concedida en agosto de 1914 —cuando la razón ya era Polledo y Cía., supuestamente establecida en Barcelona— y renovada en 1935.

Esta última marca ya había sido tramitada en 1907, prácticamente en los mismos términos y utilizando como símbolo idéntico motivo

—el caudillo enarbolando el pendón y blandiendo la espada— por el comerciante catalán Domingo Martí, quizás en su representación, habiendo caducado en febrero de 1913.

La siguiente inscripción a nombre de Valle, Ballina y Fernández —tras su previo registro en España— de la que hay constancia, es la de «La Alborada», efectuado en 1912 por otra casa bonaerense, la de L. Raggio Hnos., también destinataria en años sucesivos de importantes remesas de sidra champagne, probablemente embotellada bajo esa marca, interviniendo en esos pedidos Polledo, Torres y Cía. en calidad de comisionista.

Aquel registro inicial debió hacerse a instancias de esa firma, única importadora del producto, pues la empresa asturiana se la cedió en abril de 1913, pasando sucesivamente a Raggio Hnos. y Cía., en 1932, y Raggio, Forchieri y Cía., S. L., en 1948, para caducar, por último, en 1957.

En lo que a la sidra champagne «Pelayo» respecta, Polledo siguió comercializándola durante décadas, al menos hasta fines de los cincuenta, ya fuera elaborada en nuestra región, presumiblemente hasta el comienzo de la guerra, o, con posterioridad, en calidad de fabricante y distribuidor de un producto de la «industria argentina».

Mientras que en el primer caso en la etiqueta se subrayaba que era la «única sidra española elaborada con su propio ácido carbónico», en el segundo Casimiro Polledo, S. A. Comercial-Ganadera reivindicará el carácter asturiano de su producto, señalando en los anuncios de las



revistas de la emigración que el «Héroe de Covadonga prestigia con su nombre la mejor sidra argentina», al tiempo que empleaba una definición de la bebida —«Néctar de Dioses»— original del comediógrafo lenense Vital Aza. El empleo de un collarín decorado con una versión de la Cruz de los Ángeles contribuía a resaltar aún más ese carácter identitario, cuando, una vez desaparecidos sus fundadores, la firma gire como Casimiro Polledo, S. A.

Bajo sucesivas razones, la contribución de los hermanos Polledo sería fundamental para la apertura de aquel mercado a los productos de la industria de Villaviciosa, con el consiguiente efecto en las exportaciones de la sidra champagne asturiana en general, lo que será subrayado tempranamente incluso en los informes oficiales. Así, en abril de 1899 el periódico madrileño *El Liberal* reproducía, a modo de gacetilla publicitaria, un supuesto fragmento de la memoria del consulado español en Buenos Aires, en el que, después de reseñar la entrada de 3800 cajas, se afirmaba:

No sin satisfacción merece consignarse muy especialmente el ruidoso triunfo obtenido por la sidra española en este mercado, donde su nombre apenas era conocido en 1893, y su consumo ha llegado a constituir una verdadera necesidad, sobre todo en el verano. A la casa importadora Polledo, Torres y C.^a, de esa ciudad, representante de los cosecheros de Villaviciosa (Asturias) Sres. Valle, Ballina y Fernández, corresponde el mérito de su introducción. De día en día aumentan las cifras de la importación en Buenos Aires de la sidra Champagne marca «El Asturiano», que elaboran los Sres. Valle, Ballina y Fernández.

Esa incipiente progresión se intensificaría en años venideros, consolidando la primacía de esa nación como principal destino de sus exportaciones hasta 1936, con hitos, a lo largo de esas más de cuatro décadas como la remesa efectuada en 1911 de veintisiete mil cajas en el trasatlántico «Casablanca», de la Compañía Hamburguesa —que haría escala en el puerto de Santander «con este exclusivo objeto»—, o el embarque en El Musel, en septiembre de 1918 —el «mayor que hasta la fecha ha sido hecho en nuestros puertos con destino a América»—, de otras sesenta mil cajas de 12 o 24 botellas de «El

Gaitero» en el vapor «Sendaja», fletado en exclusiva para su importación, junto a la de otros productos asturianos y del norte de España, por Polledo y Cía.

Durante casi sesenta años la empresa mayorista fue una de las firmas, con Mignaquy y Cía., que más contribuyó a que el consumo de esa clase de sidra adquiriera carta de naturaleza en la Argentina —donde en la actualidad existen una quincena de champaneras— como en ningún otro país de la América hispana. A ello se sumaría, a partir de 1945, su reparto gratuito, junto a pan dulce, entre las familias humildes por los gobiernos peronistas en la época navideña, que popularizó aún más un hábito que se acabó por instituir, extendiéndose incluso a repúblicas vecinas, caso de Uruguay, Paraguay y Bolivia.

Casimiro y José Antonio Polledo fallecieron en 1932 y 1938, respectivamente. A su desaparición se subrayarían, además de sus logros empresariales, las generosas donaciones realizadas en favor de su concejo natal y en obras de beneficencia, destacando en este último apartado el que ya hubiesen sido vocales de la «Comisión Central de Socorros para Asturias», creada en Buenos Aires en 1886 para paliar los estragos de una de las hambrunas que cíclicamente asolaban nuestra región.

A aquel éxito comercial también contribuyó el despliegue propagandístico en medios impresos de gran difusión, de lo que es buen ejemplo la popular revista gráfica *Caras y Caretas*, que a lo largo de 30 años reprodujo en sus páginas gran número de anuncios ilustrados de sidra champagne «El Gaitero», aunque el primero insertado, en diciembre de 1905, fuera de la de «El Asturiano», obra del conocido dibujante Mario Zavattaro, colaborador habitual de la misma.

El capítulo publicitario supuso un importante desembolso que fue creciendo paulatinamente, consignándose a fines de la década de los diez una partida anual de treinta mil quinientas pesetas, que la sociedad fabricante abonaba a su representante con ese fin, a lo que había que sumar la aportación de éste. Contemporáneamente, sólo en Cuba, principal mercado

emergente americano, la empresa realizará un esfuerzo equiparable, con la misma asignación pese a la gran diferencia de habitantes existente entre los dos países.

Con una significativa presencia asturiana desde comienzos del XIX, la isla caribeña ya había sido destinataria en 1890 de las primeras exportaciones de Valle, Ballina y Fernández, pero no será hasta la segunda década del nuevo siglo cuando, al socaire de la masiva llegada de emigrantes de esa procedencia, se convierta, tras la República Argentina, en el segundo país receptor de sus remesas.

Gracias a unas altísimas tasas anuales de crecimiento, en las dos décadas transcurridas desde su independencia Cuba prácticamente había duplicado su población. Con todo, aún se incrementaría en un porcentaje mayor nuestra colonia. Sirva de referencia el número de socios del Centro Asturiano de La Habana, que ascendían a poco más de cinco mil en junio de 1899, para pasar a contar con cuarenta y siete mil a fines de 1919, alcanzando seis años después los sesenta mil.

Esas dimensiones de la corriente migratoria tendrían su correspondencia en el notable aumento del consumo de la bebida asturiana, convirtiéndose el mercado cubano en escenario de una feroz competencia entre las principales compañías del sector, tal como detallaremos más adelante.

En cuanto a Valle, Ballina y Fernández, el papel desempeñado por los Polledo en Argentina será asumido, si bien más tardíamente, por José Calle San Martín, popularmente conocido



como Don Pepe Calle, que siendo vasco —había nacido hacia 1871 en el municipio vizcaíno de Muzquiz— acabaría identificándose plenamente con nuestra región más allá de sus intereses empresariales, colaborando con todas las sociedades de la emigración —«grandes y pequeñas»— como la Beneficencia Asturiana.

«Destacadísimo comerciante, pues su casa se consideraba una segunda Lonja de Comercio», cuando el crack del 29 provoque la quiebra de sus negocios esa generosidad se verá recompensada, contando con «el apoyo de muchas de las colectividades a quienes había protegido, para pasar su vejez». Don Pepe Calle falleció en julio de 1955 en La Habana.

La primera referencia documentada de su vinculación con la empresa de Villaviciosa se remonta a julio de 1907, cuando le sea abonada a la firma Landeras, Calle y Cía. —una de las principales importadoras de víveres cubanas de la que, junto al montañés Pedro Landeras Isla, natural de Castro Urdiales y muerto en 1911, formaba parte— su comisión sobre los pedidos realizados el mes anterior, haciéndose cargo poco después de la representación. Dicha razón se disolvió en 1917, dando paso a la sociedad J. Calle y Cía., de la que fue gerente con Ramón Iglesias.

A partir de entonces se incrementaría la propaganda de la sidra champagne «El Gaitero» en la isla, en la que imperaban las campañas publicitarias a la americana. Paralelamente, se acabará desencadenando una verdadera guerra comercial en su pugna con Cima —cuya «Real Sidra Asturiana» gozaba de antiguo de gran prestigio en todo el continente, estando muy acreditada— por obtener la primacía, que afectará a todo el sector.





EL GAITERO

SIDRA
CHAMPAGNE
VILLAVICIOSA
(ASTURIAS)

LA SIDRA DE ESTA MARCA ESTÁ IMPREGNADA CON SU PROPIO ÁCIDO CARBÓNICO, QUE ES RECOJIDO Y ALMACENADO AL PRODUCIRSE LA FERMENTACIÓN.



VALLE BALLINA Y FERNANDEZ (SA)

LIT. S. DURÁ-VALENCIA.



El Progreso de Asturias
(La Habana, c. 1925).

Las agresivas estrategias desplegadas en ella —en un contexto de grave crisis económica tras la crisis financiera causada en 1920 por la caída brusca del precio del azúcar— son detalladas en una carta, fechada en La Habana el 3 de enero de 1923, que el mayorista José Ortega, representante de Arias, envía a esta empresa pravianiana dando cuenta de las grandes dificultades que tenía para vender su sidra, señalando que

La competencia entablada por los Sres. Valle, Ballina y Fernández, de Villaviciosa, por medio de sus agentes J. Calle y Cía., a la casa González & Suárez, agentes de la marca CIMA, ha legado a un límite increíble. Sin mercado para ello, se han traído en dos vapores más de veinte mil cajas de sidra EL GAITERO, que han sido distribuidas entre almacenistas, detallistas, hoteles y hasta tabernas de toda la República «para pagar después que se venda»;

para continuar:

Debe Ud. calcular el poco interés que habrán tenido esos comerciantes en disponer de una cosa que no tienen que pagar y el resultado es que hay una cantidad estupenda de sidra por todas partes que perjudica de una manera tremenda toda venta que intente realizarse a precio fijo y para cobrar, como es uso y costumbre en estos casos.

A ello se añadía, según Ortega, una publicidad a gran escala:

Además, esos señores están gastando un verdadero capital en anuncios y en cajas de sidra que regalan a todos los médicos, asilos, sociedades de recreo, etc.;

calificando de «verdaderamente heroica» la tarea de colocar la sidra champagne «La Pravianiana».

La táctica seguida por la firma daría resultado, experimentando en años sucesivos sus exportaciones a Cuba un gran incremento, tal como se pondrá de manifiesto a través de remitidos reproducidos a modo de noticias en la prensa asturiana.

Una de ellas daba cuenta, en septiembre de 1924, de la carga en el trasatlántico «Infanta Isabel», surto en El Musel y con destino a La Habana, de treinta mil cajas de la fábrica «El Gaitero», la cual, se indicaba erróneamente, «hacía así el embarque más considerable que se ha conocido en lo que va de siglo».

La segunda informaba, cuatro meses más tarde, de la transferencia de un millón de pesetas efectuada por José Calle a favor de Valle, Ballina y Fernández en pago de las remesas de botellas de sidra enviadas para su distribución «por todo el territorio cubano y deleitar con su agradable contenido a los paladares peninsulares e indígenas», apuntando que era

algo más que difícil averiguar quienes son en América los que más saborean actualmente nuestro néctar prodigioso: si los naturales americanos o los españoles americanizados,

para subrayar de esa manera lo que ya era un acelerado proceso de asimilación en todo el continente de un producto que, en mayor o menor medida, se acabaría aceptando como algo propio.

La propaganda destacará, con un hiperbólico texto de connotaciones legendarias utilizado también en Argentina, esa vinculación entre la nación cubana y «El Artículo Asturiano por Excelencia», la sidra «El Gaitero», definida como

El Champagne Popular a cuyo alegre taponazo se han fundado pueblos, erigido iglesias, inaugurado hospitales y celebrado romerías en todo el territorio de la República, llevando hasta el último de sus rincones el nombre excelso de ASTURIAS, cuna de la libertad de ESPAÑA.

Exageraciones al margen, lo cierto es que desde la segunda mitad del siglo XIX la sidra

asturiana había ido teniendo cada vez mayor presencia en la isla —en un crecimiento paralelo al de la colonia regional y su protagonismo en la sociedad local— y que la marca de Valle, Ballina y Fernández acabaría imponiendo una hegemonía que se mantendrá hasta el triunfo de la revolución en 1959, cuando prácticamente se cierre a las importaciones.

Pese a ser Cuba donde, en proporción, más se consumían sus productos, la República del Plata seguiría siendo en los años previos al estallido de nuestra contienda el principal mercado exterior para la industria de la sidra champagney, y uno de los primeros —equiparable al de aquella y sólo inferior al de México— para «El Gaitero», que únicamente era allí superada por la gijonesa Zarracina —gracias a su «Euskaldunak Sagardua»— y, sobre todo, por el industrial *polesu* Perfecto García, antiguo emigrante en el país, que con su «Princesa de Asturias» encabezaba de forma destacada las ventas.

El Progreso de Asturias
(La Habana, 1928).

EL GAITERO

SIDRA CHAMPAGNE

El Artículo Asturiano
por Excelencia

**EL CHAMPAGNE
POPULAR**

a cuyo alegre taponazo se han fundado pueblos, erigido iglesias, inaugurado hospitales y celebrado romerías, en todo el territorio de la República, llevando hasta el último de sus rincones el nombre excelso de ASTURIAS cuna de la libertad de ESPAÑA

ES EL MEJOR TONIFICANTE PARA EL ESTOMAGO Y DE INFALIBLE RESULTADO PARA LOS REUMATICOS, SEGUN LA OPINION AUTORIZADA DE EMINENTES FACULTATIVOS

J. CALLE Y CIA.

Benigno Llaneza

Llaneza Hermanos

Llaneza Hermanos y Cía.

El primer antecedente relativo a este establecimiento es una reunión celebrada en enero de 1881, de la que daría cuenta *La Ilustración Gallega y Asturiana*, que tuvo lugar en Casquita, parroquia de Amandí (Villaviciosa), con el propósito de crear una Liga Agraria que defendiera los intereses del ramo y en la que participó un Benigno Llaneza en calidad de propietario, condición que en dicha zona llevaba aparejada la de *cosecheru* de manzana y, en la mayoría de las ocasiones, elaborador de sidra.

Con toda probabilidad se trataba de Benigno Álvarez-Llaneza y Villa, nacido en 1849 en Tudela de Agüeria —en la actualidad concejo

de Oviedo— y residente en la villa desde poco antes; un destacado director, compositor y profesor de canto que desarrolló su labor a lo largo de varias décadas. Su hermano Eulogio, sacerdote, también fue un reconocido autor e intérprete de obras musicales.

En abril de 1886 Llaneza pedía permiso a Obras Públicas «para construir en finca de su propiedad un edificio o bodega lagar en la carretera de Villaviciosa a Gijón», primera iniciativa de la que tengamos constancia en relación a la industria sidrera y precursora de su actividad champanera.

Con ese fin, en la primavera de 1897 solicitaría el registro de la marca de fábrica «El Paraíso»,

«Villaviciosa, vista general desde la carretera de Miravalles» (*Asturias*, de O. Bellmunt y F. Canella, 1894-1901).





Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

siéndole concedido el 29 de octubre de aquel año. La viñeta de la etiqueta presentada reinterpretaba el episodio bíblico de la tentación, sustituyendo el acto de ofrecer la manzana por una Eva que la exprime, en tanto que Adán recoge en sus manos el zumo obtenido.

En el boceto aparecía intencionadamente solapado el nombre de la bebida —«champagne de manzana/sidra»—, priorizando el empleo del prestigioso vocablo francés, pero consignando también las materias primas a partir de las que, en primer y segundo término, se elaboraba. La apostilla «del cosechero B. Llanaeza» venía a subrayar, en el mismo sentido, esa circunstancia del interesado que, ya desde el cultivo del árbol, se ocupaba personalmente de supervisar todo el proceso de fabricación.

Esa singular inversión del orden de las palabras no pasaría desapercibida, adquiriendo cierta carta de naturaleza en el sector. Félix Aramburu, catedrático de la Universidad de Oviedo, ya señalaba en 1899, en su *Monografía de Asturias*, al referirse a la misma:

Algún fabricante, como el Sr. Llanaeza, ha invertido ya los términos y llama al producto de su fábrica champagne de sidra;

denominación que con posterioridad será utilizada por más firmas.

Quizás precisamente por abarcar todas las fases de la elaboración, Llanaeza no debió sacar al mercado su champagne de sidra «El Paraíso» de manera inmediata ya que hasta comienzos de 1899, cuando sean elogiados, además del «delicado sabor de la bebida», el gusto y elegancia

de su presentación, afirmándose que podía «competir con lo de las marcas francesas», no tendremos noticias al respecto.

Para entonces Benigno ya no giraba en solitario pues pocos meses antes, el 13 de agosto del año anterior, había quedado constituida por un periodo de cuatro años la razón Llanaeza Hermanos, de la que también formaban parte Rafael —vecino de la parroquia de Olloniego— y Vicente —con residencia en Villaviciosa—, nacidos ambos en Tudela de Agüeria en 1861 y 1866, respectivamente, y también propietarios. La compañía tenía por objeto

la compra y venta de manzana y otros frutos [y] la elaboración, venta y exportación de sidra y de los demás productos que se obtengan de esta fabricación;

usando como marca la de «El Paraíso», a la que aquél renunciaba sin contraprestación alguna.

La administración correría a cargo, indistintamente, de los tres socios y su capital ascendía a treinta y cinco mil pesetas, aportado en sidra por valor de cinco mil pesetas en el caso de Benigno y en metálico en el de Rafael y Vicente, desembolsando quince mil pesetas cada uno. Así como las utilidades se repartían a partes iguales, las pérdidas serían asumidas de modo proporcional según la participación.

Ese aparente trato de favor al primogénito sin duda se debería a su especial contribución a la puesta en marcha de la fábrica, facilitando, además de sus conocimientos, el local en el que fue instalada —la «bodega lagar» por la que se le pagaba una renta anual de seiscientos pesetas y en la que la sociedad realizaría las reformas necesarias—, cesando la producción, para adquirirle a partir de entonces Llanaeza Hnos.

la cosecha de manzana que éste destine para la fabricación de sidra, pagando por ella el precio admitido en plaza o en esta villa,

no pudiendo «D. Benigno vender el fruto expresado a otra persona sin entenderse antes con sus consocios».

La descripción efectuada por el notario de dicho edificio, compuesto de

la bodega y lagar en que se halla instalada la fábrica, el piso principal de la indicada bodega y la habitación en que está la maquinaria;



Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

ponía de manifiesto que la industria, pese a la falta de datos, ya existía como tal, si bien, como antes apuntamos, no habría prácticamente empezado a distribuir sus productos.

Será en Gijón donde la empresa comience, a principios de 1899, la comercialización de la sidra champagne «El Paraíso», ahora definida como «champagne de manzana», con Senén Junquera como único depositario.

Ese mismo año la celebración de la Exposición Regional brindará la ocasión de darse a conocer. A tal efecto, Llaneza Hnos participará con un modesto e improvisado stand —como si hubiese decidido concurrir a última hora— formado por una pirámide de botellas levantada sobre cajas de embalaje que estaba coronada por el dibujo de una serpiente con el rótulo de la marca.

No obstante, la presentación de las dos clases de «champagne de sidra» expuestas —«corriente» y «entrefino»— merecerá el comentario encomiástico de la prensa, señalando que el lujoso adorno del segundo «no desdeciría nada en ninguna mesa por aristocrática que fuese», siendo galardonado con medalla de plata.

La firma intensificará sus actividades, lanzando con el cambio de siglo otras marcas ya con el calificativo de «sidra champagne»: a la de «El Paraíso» se añadieron «La Cruz de Oro» y «¡Viva España!», representada por una maja con la bandera nacional. Para ello se debió de contar con el concurso de más accionistas, pues la sociedad empezaría a girar hacia noviembre de 1900 como Llaneza Hermanos y Cía.

En realidad la de «La Cruz de Oro» venía a sustituir a la inicialmente solicitada «para distinguir “Sidra”» —a fines de 1900 y todavía por Llaneza Hnos.— con el nombre de «La Cruz Roja», cuyo registro fue denegado, en vista de lo cual la nueva razón social pidió aquella otra marca, modificando, además de las correspondientes denominaciones, el boceto en su día aportado al reemplazar el símbolo de la organización humanitaria por otro en forma de cruz griega de la que irradiaban destellos, siendo inscrita en junio de 1901, año en el que le será conferido a la compañía el título de proveedor de la «Real Casa».

En cuanto a posibles envíos de sidra al exterior no contamos con ningún dato, aunque si hay noticias de ese tipo relativas a otro de sus objetos sociales cual era el comercio de la manzana. Así, en septiembre de 1901 se publicarán anuncios en *El Noroeste* de Gijón informando de la venta de una gran partida «de inmejorable calidad, de cuchillo o de mesa, a propósito exportación», debiendo dirigirse los interesados a Benigno Llaneza, a la sazón afincado en esa ciudad —en cuya Escuela de Artes y Oficios impartía clase de canto, dedicación que compaginaba con las lecciones particulares—, o a su hermano Vicente, vecino de Villaviciosa.

Desde entonces el rastro dejado por la empresa, si bien continuó su actividad, es muy escaso, tal vez por la gran competencia existente —sólo en esa villa había en funcionamiento dos potentes firmas del sector—, centrándose su principal promotor en la labor docente.

Su trayectoria se prolongó hasta fines de abril de 1902, cuando maquinaria, útiles y enseres sean adquiridos a título individual por los accionistas de Valle, Ballina y Fernández, que abonaron por dichos bienes un total de 33.418,38 ptas.

La venta no supuso la desvinculación de Benigno Llaneza de la industria sidrera ni de la actividad agraria. En mayo de 1911, la revista *Alma Asturiana* acusó recibo de un folleto escrito por él sobre la «fabricación de la sidra natural y medios de mejorarla» cuyo contenido revelaba los «conocimientos nada comunes de su autor».

Por otra parte, a principios del año siguiente gestionó ante Faustino Rodríguez Sampedro, presidente del consejo de administración de los Ferrocarriles del Norte, el abaratamiento del transporte de sidra y manzana, consiguiendo una rebaja en la tarifa de esta última, así como la de «nueces y otros frutos de Asturias», pero no en la de la bebida, pese a que era mucho más alta que la que se aplicaba a vinos y cervezas. Finalmente, *El Pueblo Astur*, en su edición de 4 de febrero de 1914, lo incluía en una relación de personajes de Villaviciosa

que prestan sus valiosas influencias y energías para sostener floreciente la Asociación de Labradores de este concejo,

recientemente constituida.

Benigno Álvarez-Llaneza falleció en Gijón el 17 de marzo de 1918, a los 66 años de edad.



La tercera empresa champanera montada en Villaviciosa en el periodo de diez años pone de manifiesto la pujanza con la que irrumpió el nuevo sector en un concejo considerado uno de los máximos exponentes de la elaboración tradicional de sidra, una industria a la que José Cima había abierto nuevos horizontes, revalorizando su producto.

Al contrario que en los otros dos casos, no tenemos constancia de que alguno de los promotores del nuevo establecimiento, dos profesionales y un comerciante, tuviera con anterioridad *llagar*, tal como era habitual entre las clases acomodadas residentes en él.

Sin embargo, uno de los socios, Cipriano R. Monte, poseía un vivero de manzanos, «con ingerto y sin ingerto», que en octubre de 1901 anunciaba profusamente en diversos órganos de la prensa regional —*El Carbayón, El Pensamiento de Asturias, El Oriente de Asturias...*— detallando su oferta:

Cultivo esmeradísimo en Villaviciosa, que siempre fue el vivero de España. Las mejores clases para sidra y cuchillo. Se ingerta con las clases superiores de Asturias y de Normandía, a elección del solicitante;

para subrayar que

la exportación de buena manzana y de buena sidra es negocio importantísimo;

J. García,
Dimiendo y pañando
(c. 1925).





J. García,
Mayando (c. 1925).

avalando dichas afirmaciones en su doble condición de «cosechero y fabricante de Sidra Champagne».

Un año más tarde Rafael Fuertes Arias abundaría, en la reseña que sobre esta firma incluyó en su *Asturias Industrial*, en esa actividad que Monte siguió desarrollando por su cuenta hasta, al menos, principios de 1913, cuando publicite la venta de un gran surtido de «manzanos monteses y con injerto». Asimismo, hacía mención a la labor llevada a cabo en ese apartado por la compañía, afirmando que sus fundadores habían

importado de Normandía más de 90 clases superiores de manzanas para el consumo de mesa y para fabricar sidra,

siendo dueños, también, de una «extensa *pu-marada*».

La sociedad regular colectiva Vigil, Blanco y R. Monte había sido constituida el 5 de agosto de 1900 en Colunga por José María Vigil Cañal, propietario, Cipriano Rodríguez Monte, registrador, y José Blanco de la Viña, notario, éstos dos últimos concuñados y todos ellos vecinos de Villaviciosa, si bien sólo el primero debía ser natural de la localidad.

Con un capital de cincuenta y cinco mil pesetas, aportadas en efectivo a partes iguales,

su objeto era la elaboración de sidra y «la explotación de ésta y demás industrias anexas», fijándose la duración en diez años, para ejercer como administradores los tres socios.

Todos ellos en situación económica muy desahogada y de una edad relativamente avanzada, sobre todo José M.^a Vigil —había nacido hacia 1849, en tanto que Blanco era de 1863 y Rodríguez Monte de 1861, respectivamente— los unía su catolicismo a ultranza y una adscripción ideológica y militante en diversas facciones conservadoras, así como su interés por las cuestiones agrícolas y ganaderas, contribuyendo a su desarrollo en el concejo mediante su participación en la puesta en marcha de iniciativas como la Azucarera de Villaviciosa y una «fábrica de quesos y mantecas», pero será Monte el de personalidad más inquieta y la figura de más proyección en el ámbito regional.

Nacido en Noreña, Cipriano Rodríguez Monte Casanueva había cursado con brillantez, tras su paso por el Seminario, estudios de Derecho Civil y Canónico en la Universidad de Oviedo, ampliándolos, una vez licenciado, en la Universidad Central. Establecido en la capital asturiana, se dedicó en su casa de la calle Canónica a la enseñanza de varias asignaturas del bachillerato y de la carrera de Leyes, compaginando esa tarea con la preparación de las oposiciones para registrador de la propiedad, que debió aprobar con prontitud.

Es probable que la villa no fuese su primer destino, pero tras contraer allí matrimonio mantendría una estrecha vinculación e intereses en ella hasta el fin de sus días. Tras una prolongada estancia —de 22 años— al frente de su Registro, se haría cargo del de Avilés y, en agosto de 1923, del de Gijón, para pasar a fines de los años veinte al de Pamplona, jubilándose en 1932.

Pese a sus múltiples ocupaciones, Rodríguez Monte no abandonaría su vocación docente y a mediados de la década de 1910 abrió en Oviedo —calle Uría, n.º 68, principal— una academia para estudiantes de Derecho y opositores a «Judicatura, Registros, Notarías y Abogacías del Estado», así como «preparatoria de Medicina

y Farmacia», en la que se admitían alumnos internos, que abrió sus puertas el 1 de octubre de 1914.

Pero sería su papel a la cabeza del tradicionalismo asturiano durante una larga etapa —incluido el azaroso periodo de la II República— y su labor como propagandista de los sindicatos agrarios católicos, de los que fue fundador —presidiendo la Acción Católica Agraria como su «patriarca»—, lo que lo convertirían en un personaje muy conocido en el panorama regional, desplegando una intensa actividad como organizador, conferenciante y publicista.

A todo ello se añadía su dedicación al cultivo del manzano ya reseñada, siendo pionero en la mejora y selección de especies, tanto de sidra como de mesa, e introduciendo variedades foráneas, especialmente de procedencia normanda.

Cipriano Rodríguez-Monte murió en Oviedo, donde vivía, el 16 de julio de 1941.

Pese al otorgamiento de la correspondiente escritura de constitución en aquella fecha, la sociedad ya había dado sus primeros pasos el año anterior con la construcción del edificio destinado a albergar la fábrica en una parcela de 2.600 m² adquirida al efecto en la calle de la Magdalena, recientemente urbanizada y paralela a la carretera de Colunga, uno de los ensanches decimonónicos de la villa en la que también se ubicaron otros establecimientos, como

la serrería mecánica de Sacramento Cangas y varios *llagares*, y serían levantadas numerosas viviendas obreras.

Las obras debieron concluir a fines de 1899 o en enero de 1900, pues a últimos de ese mes la prensa detallaba que era una de las tres industrias que se estaban «instalando» en Villaviciosa, señalando por su parte Fuertes Arias el de febrero como el de su entrada en funcionamiento. La nueva planta estaba dotada con moderna maquinaria importada de Francia, mientras que los *cascos* de almacenamiento fueron realizados, al igual que los de Valle, Ballina y Fernández, por toneleros aragoneses.

La apuesta de sus promotores —«personas de capital e ilustración»— sería ensalzada por *El Oriente de Asturias*, afirmando que era lo que necesitaba el ramo de la sidra de Llanes —«mejor que la de Normandía»—, «una gran fábrica que aumentase el precio de la manzana y la utilidad del labrador», instando a los elementos locales a que siguieran su ejemplo, para remachar:

Con capital y trabajo es como se levanta el país.

Pero, paradójicamente en un concejo que reunía condiciones idóneas para ello, esos anhelos no se cumplirían: sólo hubo un proyecto de industria champanera frustrado, el de «La Benéfica» de Villahormes, a cargo de «americanos»; una modesta «fábrica de dulce en pasta de manzana», la de «La Cooperativa Española» de L. Tamés, Cuanda y Cía., fundada a finales del siglo XIX en la propia villa; y la de Hijos de P. Balmori, activa desde principios de la década de 1910 en la parroquia de San Roque del Acebal.

Hallándose entre los impulsores de la empresa hombres de leyes, no es extraño que, frente a una dejadez de años frecuente en el sector, en octubre de 1900, probablemente coincidiendo con la salida al mercado de sus productos, fuera solicitada en tiempo y forma el registro de su primera marca de fábrica «para distinguir sidra» con la denominación de «Asturias», representándola como Pomona —diosa romana de la fruta y los frutales, huertas y jardines—, cuya exhaustiva y precisa descripción, con gran dominio del lenguaje, merece ser transcrita en su integridad:





Consiste en la figura de Asturias representada por una matrona envuelta en largo manto con corona en la cabeza. Levanta con la mano derecha un ramo de laurel y con la izquierda sostiene el escudo de la provincia, teniendo a sus pies otra corona de laurel. La matrona está de pie sobre las gradas de un trono de mármol con balaustrada. Por detrás del trono de la balaustrada se eleva un manzano en flor y, entre las ramas, la inscripción «Asturias». En la parte superior y a los lados lleva una greca o cenefa formada de caña de manzano con fruto, teniendo en la referida parte superior el nombre «Sidra», y al lado izquierdo una cruz. En la parte inferior lleva un pergamino con el nombre de la razón social «Vigil, Blanco y R. Monte», y a su lado izquierdo ostenta parte de una cruz.

El citado semanario llanisco informaba, en un artículo sobre la firma publicado en su edición de 5 de mayo de 1901, que esa imagen había sido

tomada de un cuadro pintado expresamente para este fin por un artista asturiano, cuyo nombre figura entre los primeros de España,

señalando que el lienzo original pronto sería expuesto, al tiempo que destacaba que

las figuras de la etiqueta y del collar, caracteres, inscripciones, colores, sorprenden por la originalidad, belleza y lujo,

lo que procuraría a la sidra champagne «Asturias» un lugar tan distinguido como el de la mejor marca del carísimo y reputado champagne.

No obstante, la viñeta que salía en el *Boletín Oficial de la Propiedad Intelectual e Industrial* no era la de una etiqueta, sino una burda impresión que reproducía a modo de cromo la composición descrita, incorporando, debajo del de «sidra», el término «champagne».

No será hasta abril de 1921, dos décadas más tarde, cuando, al renovarla, aparezca en el

expresado órgano el boceto de la etiqueta propiamente dicha —que sin duda la empresa utilizó desde un principio y un tercio de la cual estaba ocupada por ese motivo—, solicitando también su registro para «Sidras de todas clases» como derivación de aquélla. Sin embargo, a fines de aquel mismo año esta última petición fue anulada por renuncia de la razón interesada, tal vez por ser innecesaria.

Como ya hemos indicado con anterioridad, Vigil, Blanco y R. Monte empezó sus actividades a comienzos de 1900, siendo presumible que comercializara rápidamente sus productos, primero en España y poco después en los mercados de Ultramar.

En el artículo del *El Oriente de Asturias* ya reseñado se daba cuenta de inminentes envíos a América de la sidra champagne «Asturias», bebida cuyas cualidades sobresalían

de tal manera que cuantos asturianos peregrinen lejos de la tierra nativa encontrarán en ella la representación más hermosa de las floridas pomaradas y de los frescos llagares.

El diario ovetense *El Carbayón* vendría a corroborar ese extremo en el mes de octubre al informar del embarque en el puerto de Gijón, con destino a Buenos Aires y México, de «algunas partidas de sidra en cajas» de

los fabricantes D. José Cima, de Oviedo, y R. Blanco [sic], de Villaviciosa,

en errónea mención a la nueva casa exportadora.

Ese lanzamiento se hizo prácticamente, salvo el obsequio de «un precioso almanaque de pared», sin publicidad, apartado éste al que la firma prestaría muy poca atención a lo largo de su existencia, corriendo a cargo de los representantes la mayor parte de los escasos anuncios insertados en la prensa, sin que haya constancia, por ejemplo, de la impresión de ningún cartel, tan sólo del encargo de un mural de azulejos policromado con la marca de fábrica.

Buena prueba de ello es esta especie de declaración de principios que hace, en el remitido de *El Oriente de Asturias*, respecto a algunas prácticas propagandísticas generalizadas en el sector, con una explícita crítica a la competencia:

Contrasta lo mucho que se pregona la democrática sencillez con el desmedido afán de adornar el pabellón de cualquier mercancía con medallas, diplomas, condecoraciones y premios de varias especies. Los señores Vigil, Blanco y R. Monte se titulan *Proveedores del real gusto*, y con rara valentía que ha de llamar la atención y agradar a los amantes de la sinceridad y del buen gusto, escriben en el collar de la botella: *No se pretenden ni se admiten medallas ni premios de Exposiciones*. Así se rompe con el convencionalismo reinante;

haciendo una irónica referencia a el ansiado reconocimiento de la condición de «Proveedores de la Real Casa» al contraponer sus preferencias por la clientela más exigente.

La empresa mantendría esas pautas toda su trayectoria y Rodríguez Monte las trasladaría a la esfera personal al rechazar, probablemente por cuestiones ideológicas, su ingreso en el Orden de Isabel la Católica a propuesta del claustro universitario ovetense.

Durante la primera década, Vigil, Blanco y R. Monte desarrolló sus actividades sin mayores incidencias. Sólo cabe mencionar dos intentos,

en 1906 y 1909, de registrar la marca de sidra champagne «El Pastor», mediante dos versiones de su figura distintiva, ambas con montera picona, zurrón y *guiada*; la primera, «en actitud de tocar la gaita» —en realidad una flauta—; la segunda, acariciando su perro; siendo las dos solicitudes denegadas por la supuesta semejanza de su icono con los de otras dos marcas —n.^{os} 3.070 y 16.349, de sidra «El Gaitero», inscritas en 1891 y 1909, respectivamente—, similitud que, al margen de esa sorprendente descripción, se reducía a portar en la cabeza la tradicional prenda asturiana. Pese a ello, debieron ser usadas algún tiempo.

Más éxito tendría, en 1910, la de «una marca de fábrica denominada «La Tierrina» para distinguir toda clase de sidras de su elaboración» —simbolizada por la rústica escena que protagonizan una aldeana que sostiene un *paxu* de yerba y un aldeano apoyado en el *estil* de su *gadañu*, que *echan la presona* ante una *fonte* con *ferrada*—, siendo concedida a fines de noviembre de aquel año.

Bien fuera por la buena acogida que le fue dispensada, o por que surgieran problemas con la de la sidra champagne «Asturias», en junio de 1913 sería registrada una nueva marca, fruto de una especie de fusión de esas dos al emplear, de un lado, el nombre de «La Tierrina» y, por otro, la versión de Pomona encarnando nuestra región, ahora flanqueada «con dibujos caprichosos de manzanos en fruto», manteniendo en la etiqueta la original fórmula de «Proveedores del real gusto».

Casi un apelativo, «La Tierrina», con esa entrañable manera de referirse al solar astur por parte de sus naturales, tuvo gran aceptación y acabaría extendiéndose al propio establecimiento, pero será la solicitud efectuada en aquella misma época por otra razón social la que venga a marcar la pauta en el futuro del grueso de las exportaciones de Vigil, Blanco y R. Monte.

A fines de 1909, la compañía bonaerense Toyos Hermanos, presumiblemente formada por emigrantes originarios de la comarca, pedía el registro de «una marca de comercio para





distinguir sidras» llamada «La Soberana» —una popular variedad de *la tonada*—, ilustrando la correspondiente etiqueta con una viñeta en la que un grupo ataviado «a la usanza del país de Asturias» parece bailar la ancestral Danza Prima a los sones de una gaita, figurando como sus «únicos importadores» para la capital del Plata.

De ese modo, Toyos Hnos. actuaba como «marquista»; es decir, alguien que encargaba a un industrial partidas de sidra champanada embotelladas con su marca, añadiendo en su caso, al contrario que en otros, el que no constase el fabricante de la bebida, que probablemente había gestionado su inscripción, pero utilizando como reclamo el hecho de que hubiese sido elaborada en Villaviciosa.

Transcurrirán casi veinte años hasta que se documente otro registro de las mismas características. La razón entonces solicitante —en teoría «residente», como la anterior, en la villa— era la de Pulgar Hermanos, constituida, también en Buenos Aires, por asturianos dedicados al ramo de la alimentación.

La marca cuyo asiento se interesaba era la de sidra champagne «El Segador», acompañándose a esos efectos un boceto con la imagen de un aldeano que sujeta el *gadañu* y un brazado de yerba, en el que se detallaba que el producto era una «fabricación especial» de Vigil, Blanco y R. Monte. Con posterioridad Pulgar Hnos. ampliaría en dos ocasiones su registro con el simple nombre manuscrito, en un principio también para sidras, más tarde para «aceites, aceitunas y conservas».

A lo largo de las dos décadas que van de una inscripción a la otra, la empresa etiquetó sidra champagne con numerosas marcas —«Gran Cruz», «Santiago», «La Amazona», «América», «Eloísa», «Hércules», «Dos de Mayo», «Gayarre», «La Verbena»...—, casi todas ellas para mayoristas y minoristas de ultramarinos de Buenos Aires y Montevideo, al igual que otras champaneras —como las firmas gijonesas Casas, Muñiz y Crosa y sus sucesoras, y Vereterra y Cangas— que en las exportaciones a América



optaron por esa línea de negocio, tal vez en detrimento de las propias.

Buen exponente de esta práctica comercial es la sociedad porteña Fernández, González y Cía., de resonancias regionales, introductora de la «Gran Sidra Champagne “El Campesino”» —hecha en Villaviciosa y «la mejor de Asturias»—, que no sólo la distribuía y la vendía al por menor, sino que también contaba con «concesionarios» en otros lugares de la República Argentina como la provincia de Santa Fe —Diego Hnos.— y su capital Rosario (H. Bernardo).

Pese a que el símbolo de la marca —un campesino a lomos de su borriquillo de estampa inequívocamente andaluza— no evocaba precisamente su tierra natal, en la primera mitad de los años treinta Fernández, González y Cía. insertaría anuncios en publicaciones de la emigración como los semanarios *Asturias* y *La Voz de Asturias*, en este último con un dibujo a pluma a toda página de Roberto Abril, nacido en Tapia de Casariego, que recreaba de forma excesivamente alegórica la preferencia por su consumo en un ambiente muy *chic*.

Por contra, entre las escasísimas noticias sobre la sidra champagne «Asturias» en ese continente con las que contamos está la del puesto instalado por Víctor García Gárate, su representante, para las celebraciones del aniversario de la batalla de Covadonga, organizadas en septiembre de 1908 por nuestra colonia en el Parque Español de la ciudad de México.

Con todo, vista la buena marcha de la empresa, y una vez expirado su plazo de duración, los socios la prorrogaron por tiempo indefinido mediante escritura otorgada en la villa el 16 de mayo de 1911, desembolsando a partes iguales las cuarenta y cinco mil pesetas a que ascendía ahora su capital.

Ese mismo año, *La Voz de Villaviciosa* informaba de la intensa actividad que se desarrollaba en el establecimiento, dando cuenta de la compra de manzana a conocidos cosecheros del concejo —Llaneza, Cavanilles—, así como de una gran partida de toneles de sidra superior en Villaviciosa, Amandi, Fuentes, Coro, Breceña, Miravalles, La Magdalena, Grases y Santa Eulalia de Cibranes; contribuyendo en gran medida, señalaba el semanario, a que se hubiera multiplicado el precio de la pipa, que pasó en dos años de una media de 20 a la de 100 pesetas. Al margen de que se gasificara, la venta de sidra natural constituía un capítulo importante del negocio de las champaneras.

La década de los veinte se inicia para Vigil, Blanco y R. Monte con la solicitud y concesión de una nueva «marca de fábrica y comercio para distinguir toda clase de sidras» con la denominación de «Covadonga» —coincidente, excepto el artículo «La», con la registrada en 1906 por Blanco, Saro y Cía. que utilizaba como distintivo la imagen de la «Santina»—, aportando al efecto la etiqueta correspondiente a la sidra champanada con una vista de la cueva y el camarín diseñado en el siglo XIX por Roberto Frassinelli, pero sin los anversos y reversos de imaginarias medallas que luego lucirán, motivos decorativos que también servirían para adorno de algunas otras por deseo de aquéllos que la comercializaban.

No habría más noticias que resaltar durante todo ese periodo, salvo la defunción, en noviembre de 1923, a los 74 años, de José María Vigil, uno de los fundadores de la sociedad, sucediéndolo como accionista de la misma su viuda Concepción Palacio Llames y los seis hijos del matrimonio, todos varones y dos de ellos residentes en la ciudad mexicana de Tampico.





Tampoco la etapa republicana brindará novedades de interés, únicamente la inscripción, a finales de 1935, de una marca —«El Alabardero»— que se nos antoja, dada la histórica vinculación a la corona de esa figura militar y la filiación monárquica de sus peticionarios, una especie de protesta o rechazo al régimen imperante, no teniendo evidencia de que llegara a ser usada.

Tras su incautación y gestión por un Control Obrero durante la Guerra Civil, Vigil, Blanco y R. Monte recuperaría la posesión de la industria champanera y en octubre de 1938 insertaba uno de sus últimos anuncios publicitarios de la sidra champagne «La Tierrina» en el n.º XV de la revista *Vértice*, modificando su

tradicional slogan al sustituir el adjetivo de «real», para quedar en «Proveedores del buen gusto».

El 5 de abril de 1940, la fábrica, terrenos y «las marcas de sidras que estén registradas a nombre de «Vigil, Blanco y R. Monte», tanto en España como en el Extranjero» eran adquiridos por Champanera Asturiana, S. A., constituida ese mismo día por un grupo de comerciantes y empleados de Villaviciosa.

Al año siguiente fallecía Cipriano Rodríguez Monte y en noviembre de 1943 José Blanco de la Viña, cuando contaban 79 y 80 años de edad. Por su parte, Champanera Asturiana pasaría en 1951 a manos Valle, Ballina y Fernández, para desaparecer finalmente en 1998.



La inclusión del término champanera en la denominación de esta razón social pone de manifiesto como su empleo en el lenguaje coloquial había adquirido plena carta de naturaleza en Asturias para definir aquellos establecimientos en los que se fabricaba sidra champagne, reflejando de ese modo la impronta del sector en la vida regional.

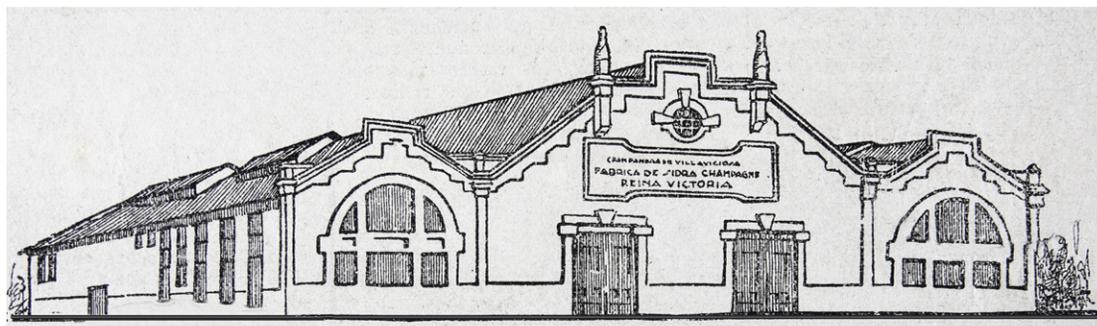
La Champanera de Villaviciosa, S. A., fue constituida el 8 de abril de 1921 por iniciativa de un grupo de inversores encabezados por el ex diputado reformista por su distrito José María Rodríguez González (1895-1963), hijo del empresario y financiero «cubano» Florencio Rodríguez —figura prominente de la emigración asturiana que fue máximo accionista del Banco de Gijón, presidiendo su consejo de administración—, al que secundaban Manuel Casielles Algara, como consejero-delegado; José Noval Noval, en calidad de secretario-consejero; y José Valdés Cavanilles, José Valdés Germán, Senén Fernández Turueño y Emilio Redondo, consejeros y relevantes personajes de dicho concejo.

Efectivamente, Valdés Cabanilles había sido alcalde de Villaviciosa, en tanto que Noval —natural de Oles y que, tras su paso por Cuba, hizo fortuna en Colombia, destacando su labor de fomento de la agricultura en su parroquia natal— y Turueño lo serían en un futuro inmediato; mientras que Valdés Germán y Casielles —oriundos de Amandi y de Grases— formaban parte de la nutrida e influyente colonia «americana» local, teniendo estrechos vínculos con México y Argentina, respectivamente; siendo todos ellos significados «melquiadistas».

Con posterioridad también se incorporaría a ese órgano el gerente de Bertrand Maderas Argimiro García Alonso, al asumir en agosto de 1925 la administración de la compañía en sustitución de Manuel Casielles, fallecido ese mismo mes.

La empresa comenzó sus actividades en Castiello de la Marina, donde se cultivaba «la mejor manzana de la comarca» y lugar de nacimiento de Senén Fdez. Turueño Nava (c. 1880-1962), director de la misma, en cuya posesión —con

El Noroeste
(Gijón, 1924).



casona señorial, jardín francés, cocheras, caba-
llerizas y un gran *llagar* exento— había sido
montada la industria.

Tal como era habitual en las principales
familias del concejo, la de los Turueño era tra-
dicional elaboradora de sidra. Entre sus miem-
bros había tenido especial protagonismo Juan
Fernández Turueño, padre de Senén, que fue
alcalde de Villaviciosa en 1850 y diputado pro-
vincial en diversos periodos, prestando especial
atención en el ejercicio de esos cargos a las cues-
tiones agrarias, repoblación forestal incluida,
apartado en el que promovió durante su man-
dato municipal la plantación de viveros en va-
rios pueblos por cuenta del Ayuntamiento. Fa-
llecido en 1897, su necrológica subrayaría que,

predicando con el ejemplo, residió en la aldea la ma-
yor parte de su vida, dedicándose a la mejora de sus
magníficas posesiones de Castiello y Peón, llegando a
ser de los que mayor cosecha de manzana recolectaban
y prestando siempre gran cuidado a la aclimatación de
especies nuevas.



Senén, su único hijo varón, proseguiría con
esas dedicaciones. En la relación de fabricantes
de sidra de Castiello de la Marina que aparece
en el libro *Villaviciosa y su progreso*, publicado
en 1928, que relaciona 56 *llagareros* de dicha
parroquia, figura de forma destacada como el
mayor elaborador de sidra, con un volumen
anual de casi cien mil litros.

Por otra parte, en junio de 1932 el periódico
gijonés *La Prensa* daría cuenta de su retor-
no «después de larga permanencia» en Buenos
Aires, donde, siguiendo los pasos en el ramo
de Pedro del Valle Morán y Alberto del Valle
Ballina, desempeñó la dirección de la Sociedad
General de Producción de Sidra.

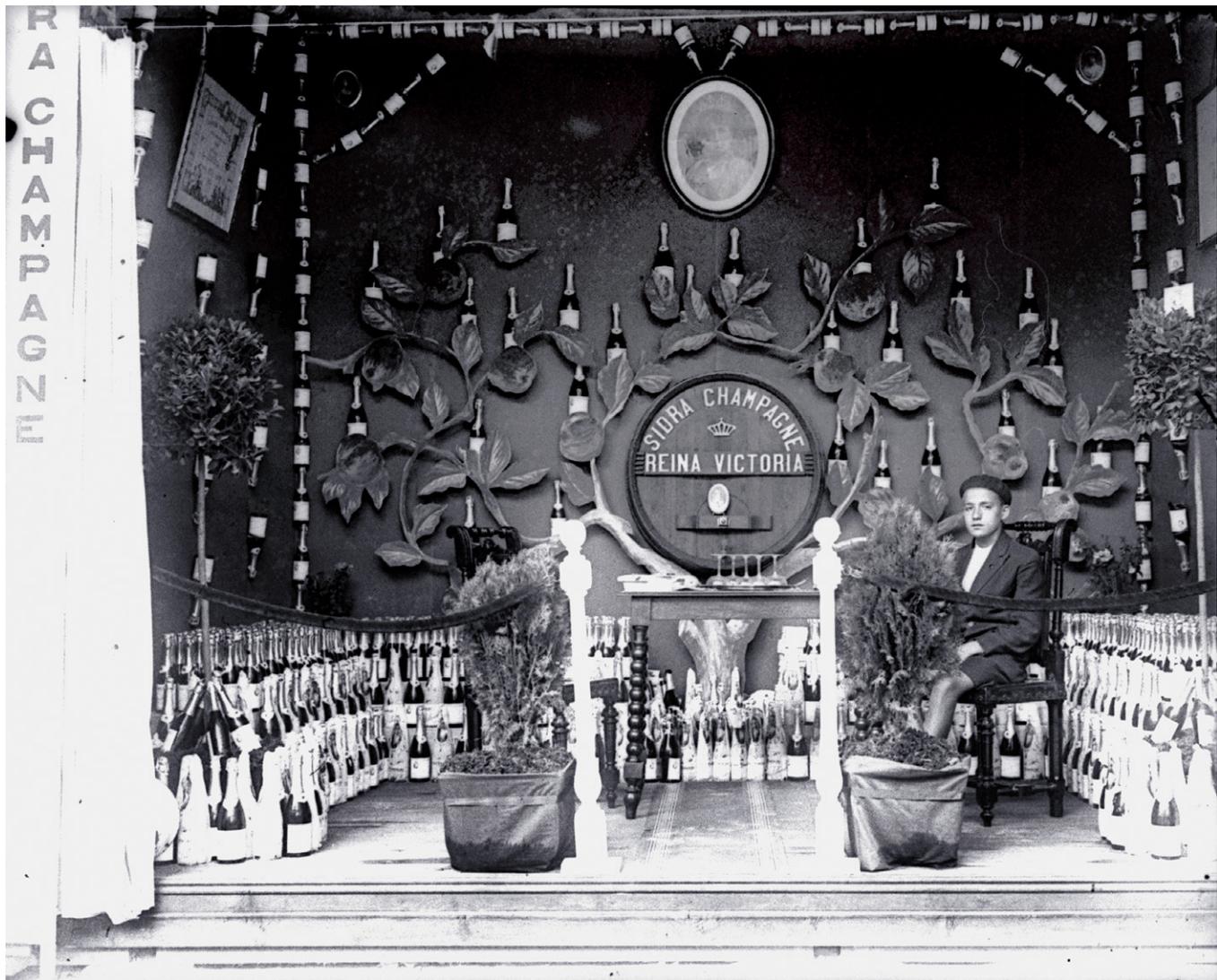
Una vez fundada la compañía, la fábrica en-
tró inmediatamente en funcionamiento y para
el verano ya participaría, con el obsequio de su
principal artículo, en el homenaje a los natura-
les del concejo de Villaviciosa «llegados recien-
tamente de América».

Con el fin de comercializar sus productos,
Champanera de Villaviciosa —que siempre
tuvo en Gijón su domicilio social y oficinas,
estando situadas en un principio en el n.º 8
de la calle Linares Rivas— solicitaría a fines de
1921, «para distinguir sidras champagne y de
todas las demás clases», el registro de la marca
«Reina Victoria», anteriormente utilizada por
la firma Eguíbar, Redondo y Prida, de la que
suponemos, tal como barajamos en la entrada
correspondiente a esa razón naveta, había for-
mado parte Emilio Redondo.

El boceto aportado lucía, también en óvalo,
un retrato de Victoria Eugenia muy similar al
de aquélla. Esa ya preterida imagen de la sobe-
rana pronto sería sustituida por otra actualizada
y la sidra champagne de su nombre se haría rá-
pidamente hueco en el mercado, usando la con-
dición de «proveedores de la Real Casa», para
sentenciar

Siempre será la Reina de las sidras, puesto que es la
sidra preferida de las Reinas.

Es posible que el diseño tanto de la etiqueta
como de los anuncios insertados en años suce-
sivos en publicaciones gráficas locales —caso



C. Suárez,
Stand de Champanera
de Villaviciosa en la
II Feria de Muestras
Asturiana (Gijón, 1925).

de *Asturum y Deporte y Turismo Astur*— y nacionales —*La Esfera*— se debiesen al conocido dibujante gijonés y ex portero del Sporting Luis Álvarez García —que popularizó el pseudónimo de «BAY-BAY»—, empleado de la compañía y prematuramente fallecido en 1928.

Una vez puesta en marcha, la empresa iniciaría su actividad exportadora. Así, para las fiestas navideñas de 1922 su sidra se anunciaba en el periódico barcelonés *La Vanguardia* al precio de «2'50 pessetes ampolla» y en agosto de 1924, en un extenso artículo aparecido en el diario gijonés *La Prensa* con motivo de la I Feria de Muestras Asturiana, se afirmaba que

En los tres años que tiene de existencia, ha llegado a colocarse en el segundo lugar de sus similares de la provincia por lo que respecta a los mercados extranjeros,

cifrando en tres mil el número de botellas que se fabricaban diariamente, aunque en ocasiones se alcanzaran las cinco mil, y considerándose que a no tardar mucho tiempo llegaría a doblarse la producción. Para entonces, ya contaba con un almacén en Gijón, situado en la carretera de Villaviciosa, a modo de depósito y con el fin de facilitar sus envíos.

Pese a ello, carecemos de noticias relativas a su propaganda y consumo en las repúblicas hispanoamericanas con importante presencia de colonias asturianas, en cuyas celebraciones era habitual el consumo de sidra champanada, lo que nos hace suponer que sus mercados fundamentales eran los peninsulares —en especial el madrileño, catalán y levantino—, lo que vendría a explicar su relativamente corta trayectoria

al constituir aquellos países el principal destino de dicha bebida.

En el citado certamen la firma estuvo presente con un pequeño stand artísticamente decorado a base de botellas de su sidra champagne que brotaban alegóricamente de las ramas de un manzano, recibiendo la visita del Príncipe de Asturias que aseguró —según una gaceti-lla— «se conocía ventajosamente en Palacio»; mientras que en la edición del año siguiente participó con un original pabellón consistente en una monumental pirámide revestida de botellas de unos siete metros de altura.

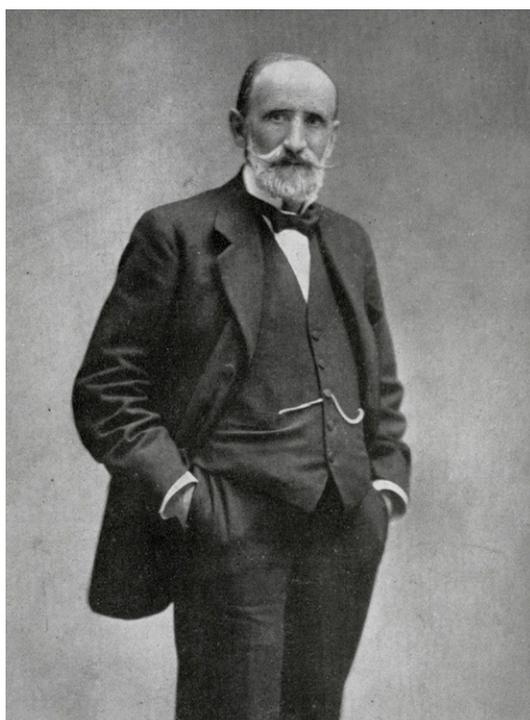
En octubre de aquel año —con las oficinas ya ubicadas en la calle Mariano Pola, n.º 6, del barrio de El Natahoyo— la solicitud de registro de «una marca para distinguir sidras», concedida a fines de 1926, será una de las escasas

novedades relativas a la empresa champanera. Con la denominación de «Lagar Astur», su etiqueta reproducía un interior de *llagar* con prensa *d'apertón* y una hilera de toneles dispuestos verticalmente, en tanto que una rama de manzano con fruto decoraba el collarín.

El hecho de soslayar la empresa y la mención de Gijón como supuesto lugar de fabricación que se consignaba en la misma no venían sino a anticipar lo que sucedería a fines de la década, cuando el recinto de Castiello de la Marina cierre sus puertas y la firma sea adquirida a últimos de 1929 por otra sociedad que se instalará en la parroquia de Cabueñes, manteniendo el nombre de «Champanera de Villaviciosa».

—
Véase: Gijón / Xixón. **Champanera de Villaviciosa (II)**





José Cima
(*Ilustración Asturiana*,
Oviedo, 1925).

Figura capital en el surgimiento de la industria champanera asturiana, al ser el primero que procedió con éxito a la gasificación artificial de la sidra, dando origen a un potente sector netamente exportador que contribuyó en gran medida a que nuestra región fuera identificada en el exterior con su tradicional bebida.

A ese protagonismo se añade el tener una biografía muy representativa del emigrante, concurriendo en él las características más distintivas de aquel ingente caudal de adolescentes que a lo largo de más de un siglo abandonaron Asturias rumbo a América.

Nacido en septiembre de 1843 en el seno de una familia de labradores de la parroquia de Colloto, concejo de Oviedo, José Cima y García contaba con unos 14 años cuando fue enviado a Cuba al cuidado de unos parientes que tutelaron sus primeros pasos en la isla, entrando a trabajar en una de las más acreditadas manufacturas tabaqueras.

Si hubo una actividad en aquel continente en la que los asturianos tuvieron un papel hegemónico ésta fue sin duda la industria del tabaco, creando, dando continuidad y engrandeciendo a la gran mayoría de las fábricas más importantes, fundamentalmente en Cuba, donde llegó a parafrasearse el famoso lema de la doctrina Monroe con un «América para los asturianos».

Cima estuvo en una de las principales firmas del ramo, la de Hija de Cabañas y Carbajal, en la que acabaría desempeñando el cargo de apoderado, siendo, a decir de un cronista, «alma y vida en los mejores tiempos de la gran fábrica» habanera. La empresa estuvo en manos asturianas hasta 1898, cuando fue adquirida por el *trust* de la American Tobacco Company.

A su llegada, la sociedad estaba constituida por Manuel González Carbajal y Anselmo González del Valle Fernández Rocas, que en 1858 quedaría como único dueño de la misma. Como era habitual, daban empleo a numerosos paisanos, muchos de ellos parientes, caso de Pedro, Manuel y Antonio Fernández Rocas Cima o Cimadevilla, también naturales de



J. García,
Mayando y pisando
(c. 1925).

Colloto y con los que José Cima reforzaría los probables lazos familiares existentes al casarse con una hija del primero de ellos.

Con posterioridad, Antonio Fernández Rocas se asociaría con su sobrino José Rodríguez Fernández, nacido asimismo en Colloto, y otros asturianos para constituir Rodríguez, Argüelles y Cía., adquiriendo la fábrica «Romeo y Julieta», fundada en 1875 por Inocencio Álvarez y «Manín» García.

La sociedad estaba presidida por José Rodríguez, popularmente conocido como «Pepín», una de las figuras legendarias de la emigración asturiana a América y posiblemente la más cosmopolita, que la elevaría a las más altas cotas, alcanzando prestigio mundial.

Hacia 1870, cuando contaba unos 27 años, Cima regresaría tempranamente a Asturias por problemas de salud tras haber reunido un pequeño capital.

Una vez repuesto de sus dolencias, tal vez de la tuberculosis que afectaba a tantos jóvenes emigrantes en la isla, sopesó en qué invertir sus ahorros, decantándose rápidamente por una industria tradicional de gran raigambre en su parroquia natal a la que no sería ajeno como era la de la fabricación de sidra.

Sabedor de los gustos de sus paisanos, con el conocimiento de los negocios y la experiencia

acumulados, pondría en marcha una industria genuinamente asturiana que tuvo su principal razón de ser en el mundo de la emigración para satisfacer las demandas de aquéllos que habían abandonado su tierra, a la que evocaban y con la que se identificaban, fortaleciendo los lazos comunitarios mediante su consumo.

Pronto daría los primeros pasos, que en apariencia se ajustaban, una vez más, a uno de los tópicos imperantes sobre el indiano, el de invertir en propiedades. Sin embargo, la naturaleza y emplazamiento de esos bienes raíces ya dejaban entrever que sus intenciones iban más allá de la de convertirse en un simple rentista.

Efectivamente, Cima realizará esas adquisiciones en su parroquia natal, sobre todo en los barrios de La Pega, donde debía estar la casa familiar, y del Camino Real, en los márgenes de la carretera de Oviedo a Santander, una localización estratégica de creciente interés para la industria sidrera —así, en 1885 y 1886 el Ayuntamiento ovetense concederá licencia para la construcción de sendos *llagares* en ese emplazamiento— en la que el empresario desarrollará en el futuro su actividad.

Mediante la primera operación de la que tenemos constancia fehaciente, firmada el 10 de julio de 1871, se haría con «una casita» de unos 20 m² con su «antojana, entradas y salidas, y más servidumbres» que, entre otros, tenía como lindero «por el Norte y Oeste, casa de Dn. José Cima», y por la que desembolsó la cantidad de 200 ptas.

Dos semanas después compraba a la condesa viuda de Canalejas la finca denominada «huerta de tras de la Pega», de 1 y $\frac{3}{4}$ días de bueyes, que lindaba, ente otras propiedades, con la casa de La Pega, de Teresa Cima Norniella, y la antojana de la del propio compareciente, que la vendería posteriormente con un pacto de retroventa, para volver a hacerse nuevamente con ella en mayo de 1888 tras haber sido prorrogado dicho acuerdo.

En ese breve intervalo de quince días se había producido una novedad importante, su matrimonio, a los 28 años, con Josefa Fernández Quirós, hija, como ya indicamos, de uno de sus



L. Vinck,
Corchando (c. 1910).

protectores en Cuba, el tabaquero Pedro Fernández Rocés, anteriormente citado.

Directamente vinculada a su actividad empresarial estaría la siguiente adquisición que se documenta en La Pega, realizada en fecha indeterminada pero presumiblemente poco después de las antes reseñadas, del dominio útil de una «bodega», término empleado con cierta frecuencia para denominar lo que no era sino un *llagar* de sidra.

Pronto tendría necesidad de aumentar sus instalaciones, procediendo a construir «sobre su finca rústica», probablemente la citada huerta de tras La Pega, «un predio urbano dedicado [...] a servir de almacenes».

Con el fin de buscar recursos para hacer frente a esas inversiones, Cima se había hecho con un crédito concedido a un vecino de dicho término y en octubre de 1873 el Ayuntamiento de Oviedo le conferiría el cargo de depositario de los fondos municipales, exigiéndole una fianza de veinticinco mil pesetas para cuyo pago prestaron garantía Teresa Cima y su sobrino Pedro Fernández Rocés, hipotecando al efecto diversas propiedades sitas en la parroquia, entre ellas la casa n.º 124, «compuesta de piso bajo con lagar de sidra de nueva construcción y otro principal», que se hallaba en el barrio del Camino Real, entre «la carretera que va a Siero», por el frente, «la plazuela llamada de Colloto» y el patio de la misma casa, ocupando una superficie de 118 m².

En 1903, tras el fallecimiento de su suegro en La Habana a fines de diciembre del año anterior, esa casa —con su prado, colindante con dicha plazuela, el camino que iba a Rocés y la carretera Oviedo-Siero— sería adjudicada a José Cima en pago de las deudas que aquél tenía contraídas con él. Por otra parte, en la hijuela de la herencia recibida por Josefa Fernández Rocés Quirós a la muerte de su padre se detallan, entre otros bienes, una «cuarta parte de setenta y ocho cascos de pipa, que a dividir buena con mala se le adjudican en 292 pesetas y 50 céntimos», y otra «cuarta parte de medias pipas».

El desempeño del cargo de depositario no estuvo exento de polémica al ser acusado de un desfaldo de 6.739 ptas., viéndose obligado a dimitir a mediados de agosto de 1879. Ese episodio será sacado a colación años más tarde, cuando sea elegido concejal del Ayuntamiento de Oviedo formando parte, junto a varios prohombres locales, de la llamada «candidatura de los vecinos», que se impuso por estrecho margen a la republicana.

Entre los bienes cuyo embargo fue ejecutado para hacer frente al descubierto se encontraban «un Lagar de laboriar sidra en buen uso y útil», compuesto de todas sus piezas y valorado en mil pesetas, y siete decenas de *cascos*.

Ante la posibilidad de que finalmente se subastara la «finca denominada tras la Pega, de mi propiedad y entre los que sirvió de garantía al expresado cargo», José Cima presentó una instancia solicitando fuese excluida de ella, alegando que le era

sumamente necesaria para un asunto urgentísimo y de importancia reconocida al exponente,

seguramente en referencia más a sus ensayos que a sus actividades sidreras.

La búsqueda de recursos económicos con que financiarlas —Cima también tenía por aquel entonces una tejera en Colloto— y las operaciones inmobiliarias ponen de manifiesto la creciente importancia «de un modesto *llagarero*», como sería calificado años después al hablar de ese periodo, a cuya dedicación no era ajeno el entorno familiar, conforme a la

arraigada tradición de la parroquia en lo que a la fabricación de sidra respecta.

Sin embargo, esa adjetivación se ajustaba a la realidad pues las cifras de producción de su *llagar* eran en aquella época muy bajas. Así, el 10 de febrero de 1883 el pleno del Ayuntamiento de Oviedo trataba sobre una reclamación presentada por el industrial solicitando quedase sin efecto el cargo sobre unas partidas extraídas «de su almacén de sidra» consistentes en cinco pipas con destino al casco urbano y media a la parroquia de San Julián de los Prados, por las que había abonado los correspondientes derechos de consumo.

Estando dispuesto a satisfacer 1.225 reales, importe de los tributos sobre «las diez y siete y media pipas restantes que elaboró», reclamaba se declarase que se hallaba «autorizado para introducir en esta Ciudad o en cualquiera parroquia del Concejo dicha sidra, sin nuevo pago de derechos», rebaja —sobre las cinco pipas y media— que fue rechazada por no haber solicitado «la salida en la forma establecida», instándolo a que en lo sucesivo efectuase la correspondiente petición de conformidad con «la instrucción vigente».

La cantidad declarada, aunque fuese a efectos fiscales —para lo que las estimaciones se hacían a la baja— y tras un año de escasa cosecha de manzana, era muy reducida tratándose de un *llagar* industrial pues no alcanzaba los diez mil quinientos litros.

Es posible, por otra parte, que también se consumiera parte de su producción en el mismo

recinto o en un *chigre* de Oviedo, pues entre los fallidos de la contribución de la matrícula comercial correspondientes a los ejercicios 1875-76 y 1876-77 figura un José Cima con un establecimiento de esas características sito en su casco urbano.

De lo que no cabe duda es que la elaboración de sidra natural para su venta se prolongó hasta bien entrada la segunda mitad de la década de los años ochenta. Todavía en abril de 1886 el periódico ovetense *El Carbayón* se hacía eco de que había sido absuelto de pago de una sanción que le impusieron en Siero

por no haber satisfecho los derechos correspondientes a la sidra que expendió para el consumo de la localidad.

No obstante, sabedor de las limitaciones inherentes a esa vertiente del negocio, Cima llevaba años intentando obtener un producto susceptible de ser exportado con éxito, poniendo de manifiesto, ante los continuos reveses sufridos, un espíritu emprendedor, laboriosidad y fuerza de voluntad fuera de lo común.

Por su interés y carácter premonitorio merece la pena transcribir en su integridad la reseña publicada en su número de 5 de enero de 1879 por la *Revista de Asturias*, tomándola de *El Eco de Asturias*:

Es notable el [adelanto] que se va operando en la elaboración de sidra, llamada a ser, por el camino emprendido, un ramo de mayor riqueza de lo que hasta ahora lo ha sido, limitada hasta poco ha al consumo interior.

La exportación es en gran parte su próximo porvenir y los fabricantes estudian los medios de que sufra el cambio de localidades y de climas sin alterarse, antes bien mejorando. Y esto consigue el inteligente fabricante don José Cima, de Colloto (Oviedo) que la elabora y por una serie de procedimientos científicos y prácticos, y sin auxilio de agentes extraños, la dispone perfectamente clara en botellas de elegante etiqueta, y en que sustituye, con ventaja de economía y vistosidad, al alambre que sujeta el tapón en las botellas de cerveza, un fuerte lazo de hojas del maíz. Así aparejadas las botellas, y de superior calidad la sidra, puede competir en cualquiera mesa con el champagne, y siempre será en ellas una bebida deliciosa.

Al margen de sus atinadas consideraciones, la gacetilla nos da completa información de que ya para entonces —la segunda mitad de la

J. García, *Llagar*
(c. 1925).

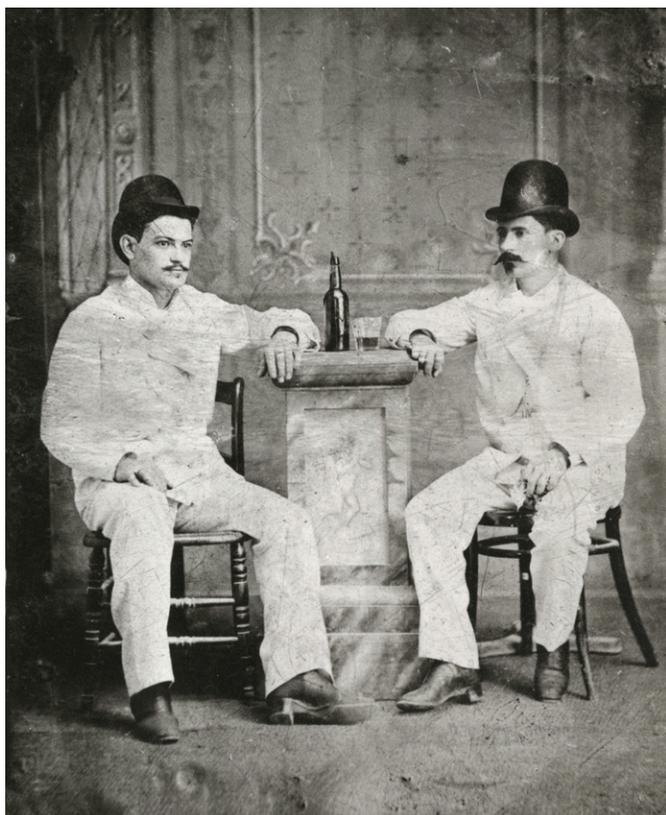


década de 1870— Cima, además de la venta a granel de la sidra, embotellaba, al igual que Zarracina y algún que otro industrial, la que se denominaba «espumosa»; es decir, la sometida a un proceso natural de doble fermentación al modo *champenoise*, «sin auxilio de agentes extraños», exportándola a pequeña escala.

El médico y escritor José Pando y Valle, natural de Villaviciosa, corroboraría ese extremo en un artículo titulado «La sidra de Asturias», que se publicó en marzo de 1880 en *La Ilustración Gallega y Asturiana*, al afirmar que su sidra era enviada, «aunque en pequeña cantidad, a diferentes puntos, muy especialmente a las Antillas y Méjico», al igual que las elaboradas por Francisco del Valle y Tomás Zarracina.

Serán las dificultades que tenían en esos mercados «los tres o cuatro exportadores» existentes en la región en aquella época, que se agudizarían aún más «con la invasión de las sidras artificiales de Liverpool y de Norte América», lo que decidió a Cima a obtener una bebida que se ajustara a los gustos en ellos imperantes mediante «el sistema que utilizan los franceses para la de sus afamados vinos espumosos».

Emigrantes asturianos en Cuba (c. 1880).



Especial interés tienen, asimismo, las referencias a la presentación de la botella, ya con etiqueta, y al empleo de *fueyes* (hojas) de maíz —utilizadas tradicionalmente para *enristrar* (trenzar) *panoyes* (mazorcas)— con el fin de sujetar el corcho, en vez del alambre y corona del bozal o *mouselet* usado en el embotellado de bebidas gaseosas para evitar que el corcho salte a causa de la presión.

Por su parte, a comienzos de aquel mismo mes, en el diario madrileño *La Correspondencia de España*, Arana y Cía., en Preciados 9, anunciaba la venta de la «excelente sidra asturiana marca Cima - (Colloto) Oviedo», subrayando que era idónea «para uso de las señoras que carecen de leche suficiente para poder lactar a sus hijos». Cinco años después, era la tienda de ultramarinos de la viuda de Callejo, sita en la calle Caballero de Gracia, el único establecimiento en el que se despachaba.

José Cima prosiguió realizando pruebas con el fin de obtener una sidra

sin mistificación de la química, pero de un sabor mucho más agradable y apropiado para la diferencia de los países consumidores

a los que estaba destinada, luchando, entre otros elementos, contra «las prevenciones rancias de la rutina de los pueblos» tan arraigadas en el medio rural, que sin duda le acarrearón críticas e incomprensión.

Según su propio testimonio, la idea de fabricar una sidra que pudiera competir con otras bebidas espumosas cuyo consumo se había consagrado en América le había surgido leyendo la *Gaceta Agrícola* que publicaba el Ministerio de Fomento, y a alcanzar ese objetivo dedicaría todos sus esfuerzos.

Si bien ya llevaba algún tiempo elaborando esa clase de bebida, la propia casa señalará décadas más tarde que los «primeros productos se ofrecieron al público en 1884», «abriendo a la región asturiana el porvenir que ofrecía tan provechosa industria» de la sidra champanada.

Cima compaginó durante aquella etapa su trayectoria empresarial como *llagareru* al uso e industrial innovador que no se arredra ante las dificultades, con otros negocios como la

El Carbayón
(Oviedo, 1885).
Real Instituto de Estudios
Asturianos



explotación de una tejera. De todo ello nos dará cumplida cuenta, a través de inserciones publicitarias y gacetillas, *El Carbayón*.

Así, en julio de 1883 dicho diario publicitaba, en probable referencia a sidra espumosa, el «champagne asturiano / néctar sidra marca Cima [...] bebida sumamente agradable e higiénica [que] se recomienda por sí misma», disponible en los cafés «Suizo» y «Universal» de la capital asturiana y en la localidad lenense de Puente los Fierros, sin duda por su importancia ferroviaria.

Diez meses después informaba de la apertura en los bajos del Casino, n.º 10 de la calle de San Juan, «de una bien montada tienda para la expendición [sic] del rico néctar asturiano», subrayando sus esfuerzos

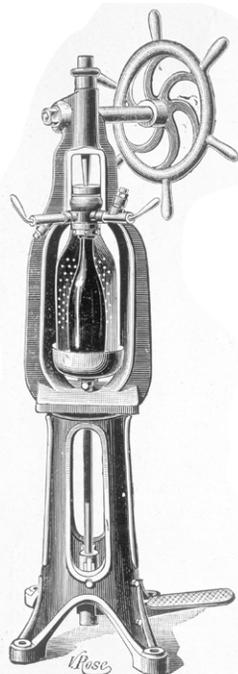
por conseguir una elaboración perfecta de la sidra, habiendo tenido la fortuna de alcanzar que ese rico producto del país haya adquirido una importancia en el exterior que hasta hace poco no tenía;

para finalizar destacando su presentación

en botellas y medias botellas de la misma forma que las de Champagne [...] cubiertas de etiquetas que dan a los envases toda la elegancia apetecible y demuestran el esmero con que el señor Cima atiende a los menores detalles.

Días más tarde los anuncios ofertaban la gama de productos elaborados: sidras («achampangada» y espumosa), bebidas sin alcohol (sodas de pera y naranja) y, por último, «agua de Seltz de la fuente del padre Feijoo —sita en Llames—, confeccionada con los aparatos más perfeccionados hasta el día», añadiendo que se recibían «encargos para dentro y fuera de España».

Corchadora
Hermann-La Chapelle.



La primera mención expresa a un nuevo producto —la sidra champagne— y la referencia a los modernos aparatos para gasificar bebidas con que contaba el establecimiento vienen a corroborar 1884 como el año fundacional de esa industria asturiana. En días posteriores se publicará el precio de venta de la botella de «sidra achampañada», que ascendía a 1 pta. y 5 cts, en tanto que la de espumosa era de 0'80 cts.

En meses y años sucesivos los frecuentes anuncios de *El Carbayón* irán introduciendo novedades, siendo la más llamativa la que en junio de 1885 dé cuenta de la elaboración de «cervezas en medias botellas de clase superior», señalando que

Estas bebidas carbonatadas, verdaderos refrescos propios de la estación y de las circunstancias actuales, las hallarán constantemente en el único punto arriba indicado y su dueño, agradecido al creciente favor que le viene dispensando el público en general, no ha dudado en hacer toda clase de sacrificios con el fin de que sus productos no dejen nada que desear.

Acompañaba en ocasiones al texto la burda viñeta de una botella tipo champagne —con etiqueta, plomo y, a tenor del dibujo, tal vez aún con el sistema de sujeción del corcho antes reseñado— copia del modelo de la del vino francés que seguirían todas las empresas del sector.

La siguiente inserción que incorpore una sustanciosa novedad corresponde al 25 de mayo de 1886 y su publicación se acompaña de una gacetilla que complementa la información facilitada.

Bajo el título de «Real Sidra Asturiana sustituye al champagne en todas sus cualidades», se daba cuenta del lanzamiento de una marca que José Cima convertiría en sinónimo de sidra champagne de calidad, presente en los mercados durante más de un siglo, hasta la desaparición de la fábrica por él fundada.

Habían transcurrido dos años desde que tuvimos constancia de la existencia en el establecimiento collotense de máquinas aptas para proceder a la gasificación artificial de la sidra, periodo en el que Cima intensificó la búsqueda de un procedimiento para la obtención de un producto que, si bien alterando las características de la bebida natural con el fin de adaptarse

a los gustos mayoritarios existentes en otras latitudes, fuese capaz «de competir con sus mejores similares del extranjero», en referencia al champagne, del que se postulaba, en una desafortunada comparación, como sucedáneo, si bien sustituyéndolo «en todas sus cualidades». El periódico ovetense continuaba:

Entre estas clases de sidra figura de una manera especial la llamada *Real Sidra Asturiana*, la cual tiene todas las propiedades del Champagne, con más la de la pureza de sus elementos, en los que para nada entran la *composición* y el artificio.

El sabor de este líquido es tan agradable que las personas más delicadas de seguro lo preferirán a muchos de los licores aromáticos que en días clásicos se usan en las primeras mesas,

para acabar recomendando su consumo, al igual que el del resto de los productos elaborados por el industrial, «todos los cuales, nos consta, se disponen en las mejores condiciones».

Tres meses después, se hacía eco de su participación en la segunda fase de la Exposición Aragonesa de 1885-86, celebrada en Zaragoza, primer certamen al que concurriría con su sidra, enviando

muestras de la magnífica sidra elaborada por sistema especial y que tanta aceptación ha tenido ya en el público,

por las que le sería concedida «medalla de primera clase».

En agosto de 1887 acudirá a la Exposición Marítima Nacional de Cádiz, en la que obtendría una medalla de plata, y al año siguiente, de abril a diciembre, a la Exposición Universal de Barcelona, en la que sería galardonado con la misma distinción por sus «sidras espumosas», según el diario gijonés *El Comercio* «muestras de achampanada sidra, única que [...] se presenta de esa clase», siendo la suya una de las escasísimas «instalaciones asturianas de iniciativa particular».

La publicidad de aquel periodo iría dando cuenta de los premios obtenidos por las sidras del establecimiento, a las que ya está dedicado en exclusiva, anunciando las variedades «de exportación» elaboradas —«Real Asturiana, similar del Champagne», «Espumosa de la Hoja», «De mesa hecha»— y su presentación.

Fermín Canella se hacía eco, en su *Guía de Oviedo*, de 1888, de sus progresos:

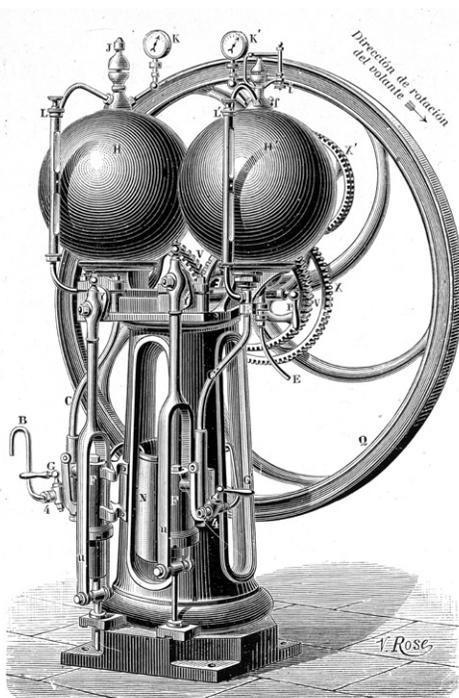
D. José Cima García, de Colloto, elabora especial sidra espumosa por procedimientos antiguo y moderno champañés, teniendo premiados sus productos en exposiciones nacionales;

subrayando que la fabricara mediante proceso de fermentación natural («antiguo») o gasificándola artificialmente («moderno»).

Para entonces su iniciativa ya había recibido hacía tiempo el primer reconocimiento oficial. A principios de 1883, y a propuesta de la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, fue nombrado —junto a Antonio Suárez Pola, principal accionista de la fábrica de loza «La Asturiana»— caballero de la Real Orden de Isabel la Católica, distinción que rápidamente fue utilizada con fines publicitarios y que sería ampliada con posterioridad con su designación como comendador ordinario y de número de la misma. A esos honores se añadirá la concesión, en 1912, de la Gran Cruz de la Orden Civil del Mérito Agrícola.

Por otra parte, Cima desempeñará durante diversos periodos el cargo de Comisario Regio de Agricultura en Asturias, en el ejercicio del cual realizará numerosas gestiones en favor del sector sidrero y en 1900 sería, junto a grandes propietarios de suelo rústico y algunos

Saturador
Hermann-La Chapelle.





Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

profesores universitarios, uno de los promotores de la creación de la Cámara Agrícola de Oviedo, entidad que, pese a las ínfulas iniciales, no desarrolló prácticamente ninguna actividad.

Pero el industrial no se dormiría en los laureles, prosiguiendo las investigaciones con el fin de mejorar la calidad de sus productos. En la primavera de 1888 la prensa nacional se hacía eco de una noticia publicada en marzo de aquel año por *La Revista Económica*, órgano de la Cámara de Comercio de España en Londres, relativa al envío del «Enantioxioenótico», producto sustitutivo del alcohol con propiedades conservantes para vinos y sidras, a diversos fabricantes, entre ellos a José Cima, con el fin de que procedieran a efectuar los correspondientes ensayos.

Paralelamente, continuará adquiriendo propiedades rústicas —*caseríos, finques* y un *castañeu*, en Colloto y lugares de su entorno como Rocés, El Oscuro y Moreo, e incluso la parroquia de Lugo— y urbanas en Oviedo y Gijón.

En mayo de 1891 compra la casa n.º 7 de la plazuela de la Catedral —en la que a partir de entonces fijaría su residencia y donde se ubicaron las oficinas de la empresa hasta su fallecimiento— y en 1897 la n.º 5 de la calle Mon.

En lo que a la villa costera se refiere, Cima adquirirá en 1893 un solar en la calle Ezcurdia situado frente al balneario «La Sultana», donde, según el diario ovetense *El Correo de Asturias*, se proponía «edificar un suntuoso hotel» con vistas a la playa de San Lorenzo, que aún no contaba con su muro, ya proyectado. La noticia brindará al periódico la ocasión de elogiar

su carácter emprendedor y contribución al progreso de la región, procurando sustento a numerosas familias. No obstante, la construcción de dicho inmueble no se llevaría a cabo.

José Cima proseguirá su trayectoria adoptando más iniciativas pioneras en el sector. El 1 de enero de 1889 presenta en el Registro de la Propiedad Industrial la solicitud de «una marca de fábrica para distinguir “Sidra Asturiana”», cuya inscripción con el n.º 2.401 le será concedida por acuerdo de 10 de junio de aquel año.

El diseño de la etiqueta aportada al efecto ya reproducía un modelo que se mantendría inalterable a lo largo de toda la existencia de la empresa. De una corona almenada, que partía una banda con la leyenda «DISTINCIÓN AL MÉRITO», colgaba la cruz de la Orden de Isabel la Católica, estando flanqueada por el anverso y reverso de las medallas obtenidas en las exposiciones de Zaragoza y Cádiz.

De arriba a abajo, la denominación de «REAL SIDRA ASTURIANA», su fabricante —«José Cima y García»— y el nombre de «OVIEDO» se superponían, figurando por último al pie la fórmula

Siempre que no se destine al consumo inmediato, póngase la botella horizontalmente,

cuya utilización, con una u otra variante, se consagraría en la industria champanera.

Dicha marca sería objeto de nueva concesión —n.º 11.880— en junio de 1909, en concepto de renovación y con idéntica etiqueta, presentando ésta ligeras modificaciones, en lo que a las distinciones se refiere, en las n.ºs 35.743 —de 1919— y 41.113 —de 1921— para «Sidra de todas clases, como derivación» de la anterior, añadiéndole en esta última el texto «“CIMA” EXTRA» superpuesto en diagonal.

Con anterioridad, el 24 de noviembre de 1906 había sido inscrita —con el n.º 13.055— otra marca que seguía ese modelo destinada a la exportación, presumiblemente al mercado estadounidense, en la que la denominación original era sustituida por la de «ROYAL SPANISH CYDER [sic]», pero sin que la indicación para una mejor conservación del producto figurase traducida al inglés.



Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

Al comienzo de la década de 1890 el establecimiento de La Pega producía y comercializaba, por tanto, una bebida innovadora y de calidad con un distintivo muy caracterizado que para entonces ya estaba suficientemente acreditada en los mercados, sobre todo el madrileño y los de Ultramar, sus principales destinos.

Los periódicos regionales darán cuenta de las remesas de «Real Sidra Asturiana», especialmente a Cuba, informaciones que serán recogidas en los medios de la emigración. Así, en diciembre de 1893 el semanario *El Correo de Asturias* de La Habana tomaba de *El Carbayón* datos relativos a los precios de las exportaciones de sidra, tanto natural como champanada, señalando respecto a la de Cima que el que regía para la «caja de 24 botellas» era de 30 ptas., en tanto que el de la de «48 medias botellas» ascendía a 35.

También se informa de la cuantía de envíos, casi siempre a la capital cubana —en enero de 1893, quinientas cajas, conteniendo 14.914 litros, según certificación expedida por el Ayuntamiento de Oviedo; en septiembre de 1899, un embarque en el puerto de Avilés de cuatro mil cajas—, o de la cantidad total exportada durante un año, que en 1895 fue de más de ciento ochenta mil litros.

En 1895, José González Aguirre, director de aquella publicación habanera, señalaba en un artículo —«Oviedo industrial. El *Llagar* de Cima en Colloto»— en las páginas de dicho periódico ovetense que

Aquí en esta hermosa Isla, en donde hemos posado el vuelo muchos miles de asturianos, está uno de los mejores mercados del Sr. Cima. El consumo de sidra marca Cima en la Isla de Cuba representa para el laborioso industrial la fabulosa cifra de más de \$ 70.000 al año; de donde se deduce que Cima podría vivir y prosperar con este mercado; pero su carácter emprendedor no tiene límites, y desde México hasta la última república Sud-Americana, en todas las que en otro tiempo fueron posesiones españolas [...] se consume en cantidad asombrosa la rica Sidra Asturiana que hasta allí envía el incansable Cima.

Efectivamente, en aquella época la «Real Sidra Asturiana» ya era muy conocida en gran parte del continente, gozando del mayor prestigio, tal como confirmaban diversos correspondientes, comerciantes asturianos establecidos en Cuba, México y Argentina: «La marca de Cima, como Uds. saben ya, es aquí la acreditada», se escribía en febrero de 1891 desde La Habana.

Ello acarreaba una consecuencia indeseable cual era, se afirmaba aquel mismo año desde la capital mexicana, su falsificación «en grande escala», llegando a afectar a su crédito hasta el punto de obligar a los representantes de la firma —caso de Manuel Cuervo, que hacia 1890 lo era en Santiago de Cuba y su provincia, o de Antonio López y Cía. en Buenos Aires— a intensificar su celo y vigilancia.

Con el fin de intentar resolver el problema que esa práctica suponía para sus «botellas de sidra de exportación [...] que se conocen con el nombre de *Real Sidra Asturiana*», que no se había conseguido atajar con el registro de la marca y el etiquetado, Cima anunciará en mayo de 1891 que, «a fin de que se las pueda distinguir mejor y evitar las falsificaciones»,

llevarán en lo sucesivo un cintillo en el cuello de colores nacionales con las columnas de Hércules en el centro,

sobre las que campeaba el lema «Non Plus Ultra».

Sin embargo, la solicitud del registro de esa marca «como adición a la concedida con el n.º 2.401» no será efectuada hasta un lustro más tarde, siendo inscrita en enero de 1897 con el



n.º 5.534, para caducar a fines de 1918, procediéndose el año siguiente a solicitarla de nuevo —n.º 35.524— con el mismo diseño original.

Pero esa iniciativa no sería suficiente, al menos en Cuba, principal mercado del producto para el que Cima se verá obligado a tomar otras medidas con el fin de defender sus intereses *in situ*.

Para ello, el 6 de diciembre de 1899 otorgaría poder a la razón Quesada, Pérez y Compañía, con domicilio en La Habana —uno de cuyos socios era Antonio Quesada Soto, último alcalde de dicha ciudad durante la dominación española y uno de los fundadores de la firma Blanco, Saro y Cía., fabricante de sidra champagne riosellano—, para que, además de poner en marcha los correspondientes procedimientos legales, gestionara el registro en la isla de la marca «Real Sidra Asturiana», facultándola para conseguir que fuese «asegurada y respetada su propiedad industrial».

Dos años después Cima daba nuevo poder, ahora a los comerciantes Antonio Quesada, Julián López y Arturo Foyo, posiblemente socios comanditarios y radicados en la capital cubana, concediendo prerrogativas más amplias con ese objeto.

El hecho de otorgar esos poderes a Quesada y sus socios se debía a que a principios de siglo su casa ostentaba la representación de la «Real Sidra Asturiana», tal como se deduce de una carta que le dirigió a aquél un comerciante de Matanzas que solicitaba su permiso para poner a la venta una remesa de medias botellas de sidra champagne fabricada por la firma praviiana Hijos de Antonio Arias en las que figuraba «un collarín con los colores de la bandera española» diseñado por él, «ignorando» que de ese modo perjudicaba a la marca que ellos importaban.

Relacionado con ese asunto estaría la utilización por el estable-

cimiento de Colloto, según informaba *El Comercio* de Gijón a mediados de 1896, de un sistema de etiquetado inalterable de botellas inventado por el vidriero y decorador Rufino Prendes, que no dio resultado.

Ese recurrir a los coterráneos para los asuntos mercantiles cuando ello fuera posible era una práctica habitual basada en la relación de confianza existente entre paisanos, no exenta de conocimiento. Asturiano era Manuel Cuervo, uno de los primeros introductores de la sidra de Cima en Cuba, y probablemente Antonio López, anteriormente mencionados, como también Feliciano Rodríguez, natural del concejo de Llanes, que a comienzos de 1894 se hace cargo de la representación en México.

A principios de los años noventa, todavía en el tránsito de una industria rústica tradicional de cierta envergadura a una fábrica moderna en la que se desarrollaban múltiples operaciones, pasando del *llagar* inicial a los diversos edificios que en aquel momento la componían, Cima ya se vanagloriaba de poseer «el primer establecimiento enológico de Asturias», siguiendo el modelo vinícola francés, queriendo subrayar de ese modo la elaboración en él de sidra mediante procedimientos rigurosos que garantizaban la calidad del producto y la supervisión por personal cualificado de su almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización.

A mediados de la década José G. Aguirre señalaba, en el artículo antes citado, que en sus instalaciones, en las que también se hacían las fundas de paja y las cajas de embalaje, trabajaban «52 muchachas jóvenes de la provincia y multitud de operarios en la elaboración de la sidra, teniendo una producción anual de seiscientos mil botellas», con la que no se podía satisfacer la demanda existente, estando redactado ya el proyecto para su ampliación.

La prensa de Oviedo resaltaba el mérito y los éxitos de Cima —«el mejor propagandista del nombre asturiano»—, destacando las grandes cualidades y difusión de sus productos, conocidos «en la Australia y el Japón», asegurándose que incluso se tenía constancia de su envío



a personalidades extranjeras como Jules Ferry, antiguo jefe de gobierno de Francia.

Al mismo tiempo, la empresa continuaba empleando otros medios propagandísticos habituales como la asistencia a certámenes. Dentro de este apartado, tiene especial relevancia su participación en la exposición universal celebrada en Chicago en 1893, para la que construirá un pabellón de maderas de nogal y roble, según proyecto del arquitecto municipal ovetense Juan Miguel Laguardia, que fue realizado en los talleres de ebanistería de Julio Cafranga.

El stand, que simulaba un castillo de cuatro cuerpos por cuyas troneras salían «botellas de sidra achampanada», figurando la Cruz de la Victoria sobre sus cuatro puertas, estuvo instalado en el Palacio de Agricultura. La firma, tal como era práctica habitual, fue una vez más galardonada, siendo «la única que alcanzó esta distinción». Diversos diarios regionales



recogerían los elogios supuestamente tributados a Cima y su sidra por «el importante periódico de Nueva York *Las Novedades*».

El éxito alcanzado en Chicago —«un verdadero triunfo»— será expresamente mencionado en el primer anuncio ilustrado de la «Real Sidra Asturiana» que, salvo los que reproducen la viñeta de una botella o de un sifón, Cima inserte en la prensa. Obra del dibujante, grabador y cartelista francés A. Yves —activo en París a fines del siglo XIX—, representa a un angelote que sirve una copa de sidra champagne a una dama elegantemente ataviada al pie de una columna rodeada de espeso follaje, empleando la fórmula «similar al champagne» con la pretensión de prestigiar su producto.

La utilización de la figura femenina con una estética anticuada como motivo publicitario será una constante en las escasas imágenes a las que la firma recurra para su propaganda, sobre todo en Cuba, siendo la de una «manola» tocada con peineta y mantilla que degusta la «Real Sidra Asturiana» en el tendido de una plaza de toros el tema de uno de los escasos carteles impresos a lo largo de su trayectoria, cromolitografiado hacia 1910 por la casa Henrich y Cía., de Barcelona. Por el contrario, no conocemos ningún ejemplo de asunto costumbrista asturiano, tan frecuente en el sector.

En años sucesivos la empresa continuó asistiendo a certámenes como la Exposición Internacional de Lyon de 1898, en la que su sidra «alcanzó la más honrosa distinción», o la Exposición Regional celebrada en Gijón el año siguiente, con una instalación que consistía en un artístico templete de madera de notables dimensiones profusamente decorado a base de botellas de su sidra champagne dispuestas en columnas —con manzanas artificiales intercaladas—, arcos y cresterías, y con un centro, hecho también a base de ellas, que estaba coronado por una representación de la Fama.

Al margen de los reconocimientos ya señalados, José Cima participó en iniciativas sociales de diversa índole. En 1896 fue uno de los secretarios que formó parte de la comisión de apoyo al Batallón del Principado, unidad de voluntarios asturianos creada para intervenir en la Guerra de Cuba, isla a la que afectivamente estaba muy ligado. Con anterioridad había

sidro nombrado presidente del Centro Mercantil e Industrial de Oviedo y consejero de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia,

órgano del que, como ya indicamos, en diversos periodos sería comisario y en el que se mostraría especialmente activo en la defensa de los intereses de la industria sidrera. Así, en el desempeño de ese cargo, en mayo de 1901

va a Madrid para gestionar ante el Ministerio que a sidra goce de iguales ventajas que el vino en el próximo tratado [comercial] con la República Argentina,

una reivindicación, la exigencia de un mismo tratamiento que el tributado a esa otra bebida, que será una constante del sector.

Pero Cima también continuaba intensamente dedicado a su empresa, en la que seguiría poniendo de manifiesto su carácter innovador, contando ya con la colaboración de su hijo primogénito Arturo Cima Fernández, nacido en Colloto en 1880 y que cursó estudios de ingeniería química en la Universidad de Burdeos.

En julio de 1901 el industrial presentará en el Gobierno Civil de Oviedo una solicitud para «Patente de invención, por 20 años» de

Una caja frigorífica de forma cilíndrica o cúbica, rellena de hielo o nieve, por donde se haga pasar un tubo

de goma o hierro en forma espiral para enfriar la sidra, y además por el empleo combinado del barril cilíndrico reforzado, capaz para resistir tres atmósferas, en que se transporten las sidras, puesto en comunicación por la parte superior con un productor automático de ácido carbónico que mantenga dentro del barril la necesaria presión.

El objetivo de su invento era, tal como señalaba en la memoria adjunta, facilitar a las clases menos pudientes el consumo de «la sidra embotellada que por su preparación se hizo espumosa», y que por la forma de elaboración y la manera en que debía ser comercializada era un producto poco asequible, popularizando de ese modo la difusión de una bebida «agradable que sirviera de apetitoso refresco» fuera de Asturias.

Con ese fin, Cima había inventado «un procedimiento o combinación no usados jamás», que permitía servir «a precios económicos la sidra convertida en champagne frappeé» mediante su «transporte en grandes cantidades», la «permanencia y estabilidad del ácido carbónico» y, por último, una «frigorización rápida y sencilla del líquido»; es decir, un grifo de sidra champanizada.

Para lo primero no servían «las barricas de madera de forma ordinaria, ni las de zinc que se conocen», utilizando al efecto un barril de madera «enteramente cilíndrico» de 35, 50, 100 y hasta 200 litros, «formado de tres piezas, perfectamente reforzado y capaz de resistir hasta tres atmósferas». Aunque había sido diseñado por él, Cima no lo patentó, adquiriéndolos «ya construido[s]».

Esos recipientes permitían transportar la sidra «a grandes distancias y sin sufrir menoscabo alguno» en su naturaleza, si bien era «verdad que la preparación del líquido para su exportación en esta forma es una de las especialidades de la casa».

Una vez instalado el barril en el establecimiento se conectaba a «un productor automático de ácido carbónico con el objeto de mantener constantemente la presión y evitar [...] que desmerezca la sidra» aunque tardara en consumirse. El aparato en cuestión era un saturador «de uso corriente», de los que se empleaban para la sidra, en el que el industrial había hecho

Almanaque de
El Carbayón para 1903
(Oviedo, 1902).



alguna modificación «insuficiente para pedir un privilegio».

Finalmente, el líquido pasaba por un serpentín situado en una caja de su fabricación llena de nieve o hielo, para adquirir «un grado tan bajo de temperatura que le da a la sidra el verdadero aspecto de helada» al fluir por la llave o espita con la que se regulaba su salida, completando con ella «el conjunto de estos tres aparatos que necesariamente han de usarse en este invento».

Con él José Cima se mostraría una vez más como un verdadero adelantado, al expedir su sidra champagne mediante un procedimiento en aquella época tan novedoso en el panorama regional como eran los grifos, que décadas más tarde su uso se generalizaría en establecimientos hosteleros para despachar bebida gasificada.

Simultáneamente, solicitó un nuevo registro de la denominación «Real Sidra Asturiana» como marca de fábrica, destinada a identificar ese producto comercializado en barriles para su consumo.

La etiqueta aportada, de forma circular, que había sido impresa para envases de cien litros por la conocida firma berlinesa de artículos de propaganda Prager & Lodja, tan presente en Asturias en el sector, reproducía la cinta, ahora ondulada, con los colores nacionales y las columnas de Hércules sobre dos ramas de palma

cruzadas, a ambos lados de las cuales se consignaba la condición de ser el primer centro enológico existente en Asturias, circunstancia que se había visto reforzada con la incorporación de Arturo Cima tras su etapa de formación en Francia.

Patente y marca fueron concedidas en septiembre de 1901 y enero de 1902, respectivamente, pero el novedoso procedimiento de venta de la sidra gasificada no tuvo éxito, sin que sepamos la causa, caducando pronto el registro de aquella «por falta de pago de la segunda anualidad».

Esa línea de trabajo —obtención de un producto de calidad bajo criterios científicos— se vería consolidada con la iniciativa, también pionera en la región, de instalar un laboratorio de análisis químicos con el fin «de ofrecer sus servicios a los señores médicos, industriales y agricultores» de la misma.

El edificio que albergaba en Oviedo el denominado «Laboratorio Asturiano», aún existente, fue construido, según proyecto del arquitecto municipal Juan Miguel de Laguardia, en un solar adquirido a fines de marzo de 1901 en el barrio de La Tenderina, próximo al Campo de los Patos, dando su fachada principal a la calle del Postigo Bajo. Esa propiedad vería incrementada su superficie poco después mediante la compra de dos parcelas colindantes.

Casi todo de una sola planta, el estilo ecléctico del edificio, teñido de cierto modernismo, recordaba al de muchas construcciones cubanas, caso de los diversos pabellones de la Quinta de Salud Covadonga, de La Habana, levantados por la colonia asturiana.

Para abril de 1902 las dependencias del laboratorio ya estaban dotadas de los más modernos aparatos e instrumental —minuciosamente detallados por Fuertes Arias en su *Asturias Industrial*— distribuidos por seis salas para realizar análisis minerales e industriales, de carbones, agrícolas y medicinales, bajo la dirección facultativa del doctor en ciencias físico-químicas francés Charles Bouvier, que residía en la parte posterior del edificio, acondicionada como vivienda con sótano y dotada de un pequeño jardín.

Las instalaciones entraron rápidamente en funcionamiento y en el mes de septiembre el establecimiento participaría en la Exposición Provincial Agrícola celebrada en la ciudad con un «kiosko» diseñado por Laguardia en el que fueron expuestos «fermentos vegetales y levaduras puras» obtenidas en él, así como una «variada colección de cultivos de bacterias originarias de diversas enfermedades».

Sin embargo, el Laboratorio Asturiano muy pronto dejaría de contar con el concurso de Bouvier, pues en un anuncio aparecido en el *Almanaque de El Carbayón para 1903* ya figuraba como técnico, además de Arturo Cima, R. Moll, «Dr. en Ciencias físico químicas de la Universidad de Erlange (Alemania)».

Tras el impulso inicial, el establecimiento no debió tener gran actividad y en junio de 1909 el edificio fue vendido con todos sus enseres e instrumental, así como las dependencias anexas —vivienda, cuadra y cochera—, al Ayuntamiento de Oviedo, que a su vez instalaría en él el Laboratorio Municipal.

En lo que a la fábrica de sidra champagne se refiere, a comienzos de siglo Rafael Fuertes Arias señalaba en su *Asturias Industrial* que venía a tener similar número de trabajadores —12 hombres y 60 mujeres— que los consignados por José Aguirre siete años antes, produciendo un millón cuatrocientas mil botellas y medias botellas que se vendían en cajas de 12 y 24 unidades a 15 y 17'5 ptas., respectivamente, cuando por aquel entonces se elaboraban seiscientas mil, pudiendo atribuirse dicho incremento a su modernización.

Fuertes afirmaba al respecto como Cima —«a fuerza de estudios, de constancia y de imponerse continuos desembolsos»— había reemplazado «los antiguos aparatos por moderna maquinaria», perfeccionando la industria y haciendo «triunfar la sidra del país de la competencia de las demás extranjeras» en los mercados de Ultramar, donde era habitual la presencia de otras sidras europeas, caso de las inglesas, francesas y alemanas, con las que la asturiana competía ventajosamente en calidad y precio.



A su vez, la *Guía General de Asturias para 1904* insertaba un anuncio —bajo la frase «obras son amores», ya empleada desde unos años antes— de la «Real Sidra Asturiana» en el que se reseñaba su envío a «Asia, América y varias naciones de Europa», ampliando el abanico de destinos indicados por Fuertes Arias, que se ceñían al continente americano; al tiempo que incluía a Cima en la relación de fabricantes ovetenses de bebidas gaseosas.

Pese a ser un hombre de edad ya avanzada, máxime para la época, y tener un negocio muy consolidado, José Cima seguiría haciendo gala de su espíritu inquieto, aprovechando ahora las instalaciones de su Laboratorio Asturiano.

El 31 de mayo de 1905 el conocido agente de negocios madrileño Vicente Ungría presentaba en el registro del Ministerio de Agricultura la solicitud —n.º 36.162— de patente de invención por veinte años de «Un producto industrial consistente en una sidra compuesta de propiedades especiales», fruto de su experiencia de más de «más de treinta años de práctica en la elaboración de las sidras».

La bebida en cuestión se obtenía añadiendo azúcar y diversas sustancias químicas que acentuaban «las propiedades nutritivas, tónicas e higiénicas» de la sidra natural, potenciando sus cualidades y consumo.

Para su elaboración se utilizaban dos fórmulas que sólo se diferenciaban en un componente —una de ellas con citrato de hierro amoniacal y la otra sin él—, debiendo en ambos casos ser saturado el líquido resultante con ácido carbónico a 4 atmósferas «por cualquiera de los medios

usuales en la fabricación de bebidas gaseosas». La patente fue concedida el 7 de junio, pero su práctica no se acreditaría hasta tres años después. Finalmente, en el *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* de 16 de marzo de 1917 se informaba de su caducidad.



Seguramente relacionada con ella estaba la solicitud efectuada el mes de junio de aquel mismo año de «una marca de fábrica denominada «Sidra anti-térmica reconstituyente», para distinguir una clase especial de sidra», en el centro de cuya etiqueta, verticalmente elíptica, figuraba a gran tamaño el apellido Cima, en rigor verdadera

marca que, inscrita en septiembre, caducaría seis años más tarde.

En la descripción del nuevo producto se conjugaban sus propiedades refrescantes y reparadoras, compendio de las cualidades que la publicidad de la firma atribuyó desde un principio a la sidra.

Durante la primera década del siglo xx, José Cima continuó adquiriendo propiedades rústicas en los alrededores de Oviedo —casas, hórreos, numerosas fincas..., en las parroquias de Collo-to, Santullano, Limanes, Latores, Granda— y urbanas en su casco: sendos edificios en la calles de Santo Domingo y Paraíso, respectivamente.



En ocasiones se trataba de compras relativas a derechos existentes, como las realizadas en 1903 y 1907 de un censo impuesto sobre una casa y del dominio útil de un foro sobre la mitad de otra cuyo directo ya era de él, ambas situadas en el barrio de La Pega, en el que se había ido haciendo con pequeñas huertas e inmuebles, en algún caso colindantes con otros de su propiedad.

Si bien la inversión en bienes raíces fue práctica habitual por parte de Cima, no lo era, por el contrario, la denuncia de yacimientos minerales. En mayo de 1901 otorgaría poder a Francisco García Suárez, vecino de El Ronquillo, en la provincia de Sevilla, para que lo representase en solicitudes de registro de minas y demás trámites con ellas relacionados, sin que volvamos a tener más noticias sobre esas actividades.

No obstante, aunque su dedicación a la fábrica de sidra seguía siendo prioritaria, el industrial, ya en la sesentena, iría delegando, sobre todo en dos de sus yernos, el abogado ovetense Luis Vallaure Coto —a quien conferirá poderes en 1902, 1908 y 1913, sucesivamente, en el de ese último año dejando subsistentes los dos anteriores— y al también licenciado en Derecho y natural de Oviedo Rogelio Jove Canela, que asimismo ejerció como apoderado de la firma en diversas ocasiones, incluso con carácter general.

En el de 1913, probablemente otorgado con ocasión de un viaje comercial de Vallaure a Cuba, donde fue verificado en febrero del año siguiente por la Secretaría de Estado de la República, Cima le autorizaba a obrar con las más amplias facultades en todo lo concerniente a la exportación de «Real Sidra Asturiana», para que en aquella isla caribeña «y demás naciones extranjeras» pudiese modificar las cláusulas de la representación, encomendándola, en su caso, a otra persona o sociedad en las condiciones que estimase oportunas.

Precisamente en compañía de Vallaure entenderá en la primavera de 1908 un viaje de negocios en cuyo transcurso, además de Cuba,



Stand de Cima en la Exposición del Centenario (Buenos Aires, 1911).

visitarán Tampa y «varios centros comerciales de Norteamérica».

Con un artículo tan consolidado, la empresa siguió fiel a las mismas pautas publicitarias con dicha marca como bandera —«verdadera madre de cuantas sidras atraviesan el océano»—, empleando fórmulas en gran medida ya anticuadas.

De esa manera, se continuará incidiendo en su condición de producto pionero —«José Cima y García es el autor de la *Champagnización* de las Sidras, cuyos primeros productos se ofrecieron al público en 1884»— y de que se trataba de una «bebida sumamente agradable e higiénica», elaborada «de jugo de manzana fermentado» por el «primer establecimiento enológico de Asturias», haciendo constar, asimismo, las condecoraciones recibidas por su fundador, tal como se señalaba en un folleto publicitario impreso en 1911 para un mercado cubano que siempre gozaría de atención preferente.

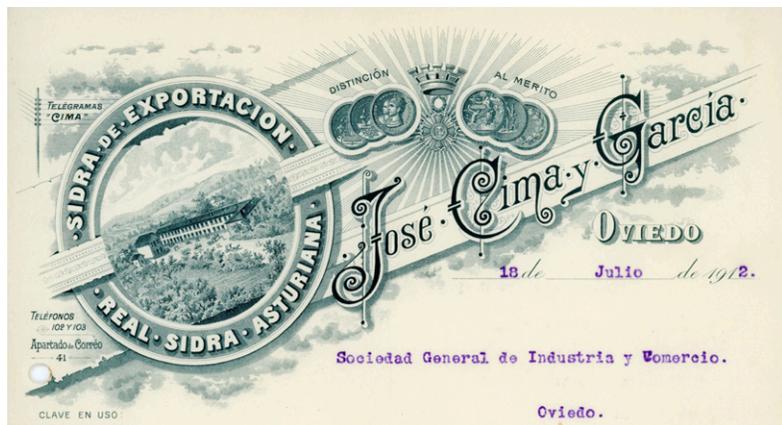
A mayor abundamiento, se subrayaba en él el carácter genuino «de las sidras de la casa», frente a las otras marcas existentes que no eran «sino similares» y que se ofrecían «con el nombre de *sidra champagne y sagardúa*» —esto

último en alusión a Zarracina—, desmarcándose de tal modo de esa denominación genérica de la bebida que la firma también había utilizado en sus primeros tiempos, para establecer paralelismos con los vinos franceses como referente de prestigio, indicándose el empleo de sus procedimientos de elaboración, lo que hacía que su producto fuese más caro.

Aquel mismo año la empresa obsequiaría con un espléndido banquete en el Teatro Campoamor a la comisión y expedicionarios del Centro Asturiano de La Habana, desplazados para asistir a los actos conmemorativos del cien aniversario de la muerte de Jovellanos, que habían realizado el viaje hasta Gijón en el vapor «La Navarre», inaugurando de facto El Musel como puerto de escala trasatlántica.

En lo que atañe a Argentina, el otro gran mercado americano de la sidra asturiana, cabe mencionar la participación en la Exposición Internacional del Centenario, celebrada en 1910-1911 para conmemorar la Revolución de Mayo de 1810 que puso fin al Virreinato del Río de la Plata, viajando Rogelio Jove a Buenos Aires con el fin de supervisar la instalación de su «artístico departamento» en dicho certamen, en el que obtendría Gran Premio de Honor, «la más alta distinción» concedida que inmediatamente incorporó a su publicidad.

A fines de 1914, José Cima, siempre atento a la defensa de la pureza y calidad de sus productos, y en su condición de presidente de la Asociación de Fabricantes de Sidra de Exportación Asturiana, que agrupaba a las firmas del sector de la sidra champagne, se dirigiría a la Cámara de Comercio de Gijón recabando su apoyo para que fuera rectificado un documento oficial que venía a incluir dicha bebida dentro de «las llamadas sidras artificiales», lo que estimaba altamente perjudicial para los intereses de su industria. La corporación, después de escuchar el parecer de su vocal Antonio Muñoz Álvarez, socio de Casas, Muñoz y Crosa, acordó que una comisión se entrevistase con su autor «para interesar del mismo una declaración atemperada a la trascendencia del asunto».



En el ámbito regional, en 1909 la prensa se hará eco de sucesivas remesas de «Real Sidra Asturiana» a los jefes y tropa del Regimiento de Infantería del Príncipe, de guarnición en Oviedo, que desarrollaba operaciones en el zoco de Beni Sicar, en el transcurso de la denominada Guerra de Melilla. En los años veinte, cuando se vuelvan a recrudecer los combates en Marruecos, se reanudarán los envíos.

Cima finalizaría la primera década de siglo con la solicitud de registro de tres marcas internacionales —n.ºs 7.794, 7.795 y 8.292— para distinguir sidras con destino a aquellos mercados, que le fueron concedidas en el mismo 1910. La siguiente, y última, de ese carácter —n.ºs 16.755— sería inscrita el 4 de marzo de 1916.

Paralelamente, aquel año había pedido el asiento de otra marca y a comienzos de 1914 tramitaría el de «Sidra Cima», empleando por primera vez su propio apellido para identificar un producto con una etiqueta exclusivamente tipográfica, tal vez destinada a la venta a granel de sidra natural.

Para entonces esa denominación era sinónimo de la de «pomme-champagne «Real Sidra Asturiana»», utilizándolas de forma conjunta Manuel Romero, «agente exclusivo» en la capital de España, en un anuncio en el que hacía una completa relación de los numerosos establecimientos en que se despachaba, encabezada por el Palace Hotel y el Casino de Madrid.

En otro orden de cosas, la empresa no será ajena a los conflictos laborales y en enero de un 1917 especialmente álgido en ese capítulo, que desembocará, en el mes de agosto, en la huelga

general revolucionaria, sus obreros abandonarán el trabajo en demanda de un aumento de los jornales y la disminución de la jornada, reivindicaciones que les fueron concedidas.

Con el paso de los años, el recinto fabril de Colloto había ido creciendo conforme a las necesidades. Así, en abril de 1908 se dieron de alta en la matrícula de la contribución urbana «la bodega, [los] lagares y dos almacenes», y para 1911 se afirmaba que el conjunto de las dependencias existentes ocupaba una superficie de 6.500 m², estando dotadas las instalaciones

de los aparatos más modernos y perfectos, tanto para la extracción del jugo de la manzana como para su crianza y embotellamiento.

Durante los años diez y veinte Cima prosiguió invirtiendo en bienes raíces en las proximidades de Oviedo —Limanés, Pando, San Claudio, San Miguel de la Barreda, La Carrera, Ables—, así como en la propia ciudad (un inmueble en la calle del Rollo y otro en la Puerta Nueva Alta).

Pero al mismo tiempo continuó adquiriendo propiedades en los barrios de La Pega, en el que desarrollaba su actividad, y del Camino Real, la mayoría de las cuales lindaban con otras que ya le pertenecían, como las dos casas y mitad de otra con las que se hace, en mayo de 1923 y en el plazo de seis días, en ese último lugar.

También relacionada con su labor empresarial estuvo la compra, efectuada en 1921 junto a sus descendientes e hijos políticos, de una finca en Cerdeño de casi tres hectáreas que atravesaba el ferrocarril de Económicos y en la que Cima tenía la intención de construir un «apartadero y cargadero», para lo que encargó la redacción del correspondiente proyecto, sin que tengamos noticias de que finalmente fuese llevado a cabo.

Durante todo ese periodo, Cuba siguió siendo el principal destino de las exportaciones y donde se centraba el contenido esfuerzo publicitario, constante en las revistas de la emigración —principalmente en *Asturias* y, más tarde, *El Progreso de Asturias*, ambas de La Habana— y de forma más esporádica en los periódicos locales más importantes, como el *Diario de la*

Asturias
(La Habana, 1916).



Marina, con destacada presencia asturiana en su redacción, encabezada por sus directores Nicolás Rivero, natural de la parroquia de Carda, en el concejo de Villaviciosa, y su hijo José Ignacio. A la utilización en los anuncios de una imagen femenina retardataria ya mencionada, le sucederá el empleo de la reproducción de una botella de «Real Sidra Asturiana» como única ilustración, eso cuando no carecían de ella.

Retomando otra de sus prácticas, la firma participa en 1923 en el Gran Certamen Popular Cubano Industrial y Mercantil, organizado por el diario habanero *El Mundo*, al que «concurrieron competidores de empuje» y en el que su sidra será «declarada superior a todas sus similares», tal como se subrayaría en la propaganda.

Del mismo modo, mantendrá como importadores de sus productos a mayoristas de víveres asturianos radicados en la capital cubana. Al riosellano Antonio Quesada le sucederá la razón Sobrinos de Quesada, tras la cual en 1920 se hará cargo de la representación la casa González y Suárez, cuyo principal socio era Marcelino González García, nacido en Riberas de

Banquete en el Palacio del Centro Asturiano de La Habana (*El Progreso de Asturias*, c. 1940).



Pravia, ostentándola hasta el 1 de agosto de 1926 cuando fue nombrado «representante y apoderado para la venta» en Cuba de la «Sidra Cima» Nicanor Fernández.

Natural de La Rebollá, concejo de Mieres del Camín, Nicanor Fernández García tuvo gran protagonismo en el seno de la numerosísima colonia regional, siendo, sucesivamente, vocal de instrucción y vicepresidente del poderoso Centro Asturiano de La Habana, para ser elegido en 1929, como candidato del Partido Progresista, presidente del mismo, cargo que desempeñó durante dos años, vanagloriándose de haber contribuido en el ejercicio de sus responsabilidades a acabar en parte con el «odioso caciquismo que imperaba» en la entidad.

Su trayectoria profesional estuvo vinculada a la banca —en 1931 era miembro del consejo de directores del Banco Comercial de Cuba y presidente de la Caja de Ahorros del Centro Asturiano— y a empresas alimentarias, como la filial de Nestlé y la Compañía Nacional de Alimentos.

En julio de 1934, cuando ya se hallaba establecido en España, Fernández fue propuesto por las colectividades asturianas para que representara a la colonia española en la isla en la Junta Central de Emigración.

A uno de los homenajes que se le brindaron, el tributado en 1923 por la Juventud Asturiana, asistió el propio José Cima, que, como ya hemos indicado, reforzaba sus lazos con el país mediante frecuentes viajes que realizó hasta muy avanzada edad. Al año siguiente, *El Progreso de Asturias* daba cuenta de su solicitud de suscripción de cincuenta mil pesos en bonos del futuro empréstito del Centro Asturiano de La Habana para la construcción de su nueva sede social.

Tras la etapa de Nicanor Fernández la representación sería asumida por Marcelino González y Cía., que en calidad de «agentes exclusivos» la tuvieron hasta finales de la década de 1950, cuando el triunfo de la revolución castroista pusiera fin a la economía de libre mercado en aquella república y con ello al entonces principal mercado en el exterior de la sidra champagne asturiana.

De su importancia era fiel reflejo la feroz competencia existente entre las principales firmas exportadoras asturianas, sobre todo entre Cima y Valle, Ballina y Fernández, siendo acusada la empresa de Villaviciosa de prácticas desleales que causaban gran daño al sector al depreciar el producto y tirar los precios. Con todo, la «Real Sidra Asturiana» siguió manteniendo su prestigio y preferencia entre los consumidores cubanos

como el néctar dulcísimo del producto de las pomaradas asturianas, aunque se pongan bravos los de Villaviciosa.

Cima también contaba con representantes en capitales de otros países americanos —caso de Buenos Aires (Moore y Tudor), Montevideo (Carrau y Compañía), Santo Domingo (Fdez. Olalla y Cía.)...— y en ciudades de especial importancia como el puerto mexicano de Veracruz, donde lo era J. Eliceche Sucesores.

En lo que a España se refiere, a mediados de la década de 1920 la firma ovetense Mantequerías Arias tenía «la exclusiva para España y Filipinas de la Real Sidra Asturiana Cima Extra», distribuyéndola a través de su extensa red comercial.

El gran tirón del consumo en aquel continente elevaría la producción de sidra champañada en Asturias a sus más altas cotas, propiciando la modernización de las instalaciones fabriles, proceso que Cima acometerá con carácter pionero.

Como ya se ha reseñado, había ido adquiriendo diversas propiedades, casi todas pequeñas viviendas que daban a la carretera Torrelavega-Oviedo, km. 182, hm. 3 —por la que también discurría la línea del tranvía—, o al camino que partiendo de aquella conducía al barrio collotense de El Pueblo.

En julio de 1923, con el fin de construir un nuevo edificio para «dar a su fábrica de sidra facilidades y la estética que su desarrollo precisa», pedía autorización para que se le permitiera ocupar parte de las correspondientes antojanas y poder adelantar alineadas sus futuras fachadas, sin que ello fuera en detrimento de su superficie, lo que fue informado favorablemente por el arquitecto municipal Francisco Casariego.

Hasta mayo del año siguiente no efectuará la solicitud de permiso de demolición, al mismo tiempo que la de concesión de licencia para construir el edificio, para la que presentará los planos de un «proyecto de ampliación» firmado por el maestro de obras ovetense Benigno Rodríguez.

De un acusado eclecticismo, estaba compuesto de un par de naves de planta rectangular y dos alturas, en estilo art-decó y con elementos modernistas, que confluían en una construcción achaflanada de tres pisos de carácter regionalista con una vivienda en cada uno de ellos, dando a la carretera el letrero «REAL SIDRA ASTURIANA - CIMA».

Con la finalización en 1925 de esa obra, que, con el futuro añadido de unas dependencias anexas, albergaría la industria hasta el cese de sus actividades, José Cima y García, «autor de la champanización», coronaba una larga trayectoria jalonada de hitos.

Sin embargo, ese logro, machaconamente reiterado en la publicidad de la firma, nunca fue motivo de un acto de expreso reconocimiento que no fueran, al menos de forma implícita, las

Celebración
(Asturias, c. 1924).



distinciones oficiales recibidas, al contrario que algún gesto de desprendimiento, como el de sufragar aquel mismo año la reforma y ampliación de la iglesia parroquial de Santa Eulalia de Colloto, según proyecto de Francisco Casariego.

Con ocasión de la inauguración del nuevo templo, le fue tributado un homenaje a iniciativa popular, siendo descubiertas una artística lápida de mármol con su busto, obra del escultor ovetense Antonio Enrique, y la que bautizaba con el nombre de «Avenida de José Cima» el camino de acceso al mismo, tras lo que se celebró un banquete —en cuyo transcurso le fue entregado un álbum con las firmas «de todos los asistentes al acto y de todos los vecinos de Colloto»— y una romería «que fue amenizada por la banda del Regimiento del Príncipe, organillos y música del país».

Por otro lado, la dedicación a su empresa y a la defensa de los intereses del sector debió ocupar todo su tiempo, pues escasean las noticias que no estén directa o indirectamente relacionadas con ello. No obstante, José Cima desempeñó algún cargo de corte más bien honorífico, como la presidencia de la sociedad anónima Casa de la Filarmónica, o de representación: en febrero de 1930, cuando frisaba los ¡87 años!, fue nombrado alcalde de Oviedo durante la denominada «Dictablanda» del general Berenguer, puesto que ocupó durante un mes.

Más interés tiene la vinculación de su hijo Arturo con un medio de comunicación entonces tan novedoso como el radiofónico, presidiendo la sociedad propietaria de la estación Radio Asturias E. A. J. 19, primera existente en la región, cuando ésta inicie sus emisiones desde la calle marqués de Santa Cruz a principios de agosto de 1926.

El industrial sidrero seguiría, con su aspecto decimonónico, al frente de una empresa que mantuvo sus constantes casi inalteradas hasta su desaparición en un contexto de grandes cambios, asistiendo, por último, desde la atalaya de su longevidad, al derrumbe de la monarquía alfonsina y la proclamación de la II República, lo que le obligará a sustituir su clásica «Real Sidra Asturiana» por la marca «Cima Extra».

José Cima y García, que había quedado viudo de Josefa Fernández Quirós en 1917, fallecería en Oviedo el 3 de noviembre de 1932.

Sus descendientes constituirían en 1942 la razón Industrias Cima S.A., dando entrada a nuevos accionistas en la firma, no sin notorias discrepancias entre miembros de la familia.

La empresa continuaría su andadura en el sector hasta 1983, cuando deje de fabricar sidra, dedicándose exclusivamente a partir de entonces al negocio de distribución de bebidas, en el que se había iniciado casi dos décadas antes.

En 1991, Industrias Cima abandonará su emplazamiento en Colloto, para trasladarse al Polígono de Silvota, en el concejo de Llanera.

En la actualidad, el edificio fabril de La Pega se conserva parcial y notablemente alterado, convertido en un centro de estudios municipal.



Lo más rico
que han dado
las manzanas
de Asturias

SIDRA
Cima

REAL SIDRA ASTURIANA
"CIMA" EXTRA
OVIEDO

DULCE DE MANZANA
INDUSTRIAS CIMA S.A.
OVIEDO

LA SIDRA DE TODOS
LOS TIEMPOS

INDUSTRIAS CIMA, S.A.
Fábrica de Sidra Champagne
Dulce de Manzana
COLLOTO (OVIEDO)

—UTO—VISA—GUE—

«El Águila Negra»

Bodegas Asturianas

La fabricación de cerveza en Asturias, tras un primer antecedente en Gijón a fines del siglo XVIII del que da cuenta Gaspar Melchor de Jovellanos, no adquirirá verdadera importancia hasta la segunda mitad del XIX, más en concreto a mediados de la década de 1860 cuando, prácticamente de forma simultánea, se instalen varias industrias elaboradoras en los principales núcleos de la región: dos, al menos, en Oviedo; otras dos en Avilés y una en Gijón.

Daba comienzo, de ese modo, la enconada rivalidad entre un producto de procedencia foránea y la que hoy se considera la bebida asturiana por excelencia que llega hasta nuestros días, no exenta de recurrentes polémicas en cuanto a los respectivos niveles de consumo o de preferencia que tienen, de vez en cuando, su reflejo en la prensa.

El periódico ovetense *La Joven Asturias*, al informar en su edición de 10 de marzo de 1865 sobre la apertura de algunos de esos establecimientos, se posicionaba en favor de la irrupción de sus productos, en detrimento, esperaba, del pernicioso abuso de la sidra:

Más saludable que la dichosa sidra ya es, y lo sería aún en mayor proporción si, lo que esperamos, se llega a beber con más tino que el zumo trastornador de la manzana.

Pese a sus deseos, dos semanas más tarde no se mostraría optimista sobre sus efectos:

La sidra, sin embargo, seguirá haciendo de las suyas. Para muchos no hay zumo como el de la manzana, ni placer comparable al de chupar rudamente el jugo de un tonel;

no obstante, finalizaba:

La competencia está planteada. Veamos quién vence a quién.

Todavía mucho más beligerantes se mostrarán los industriales avilesinos Villamil y Villaderey cuando publiciten en *El Eco de Avilés* sus cervezas bajo el slogan de «¡No más sidra!».

Ese antagonismo también se trasladaría al terreno de la política exterior española cuando en 1885, en el transcurso de una manifestación de asturianos celebrada en Madrid contra la pretensión alemana de usurpar «algunas de nuestras posesiones de la Oceanía», se profiriera el grito de «¡Abajo la cerveza y arriba la sidra!» que, considerado

tal vez algo subversivo para los intereses de ciertas industrias nacionales y extranjeras, no es ni puede ser de modo alguno subversivo para los intereses de un hijo de Asturias, de un vecino de Villaviciosa.

En esa línea abundará en 1900 Rodrigo Uría, uno de los promotores de la Cámara Agrícola de Oviedo, al afirmar que para la defensa de la manzana era preciso

lograr que la cerveza no se imponga a la sidra, puesto que la cerveza es fabricada con materias extranjeras, mientras que la sidra es asturiana de abolengo.

Lo cierto es que el naciente ramo fue alcanzando en el último tercio del XIX cada vez mayor importancia, sin que ello supusiera una disminución del consumo de sidra, que acabaría desembocando en la puesta en marcha de dos grandes fábricas.

La primera de ellas será la construida en 1893 en el gijonés barrio de Santa Olalla por



la sociedad en comandita Suardíaz, Bachmaier y Cía. En realidad se trataba de un gran complejo industrial compuesto por cuatro plantas —de cervezas, ácido carbónico líquido, hielo y gaseosas, amén de diversos talleres y otras instalaciones— que, bajo la dirección facultativa del técnico alemán Ernesto Bachmaier Dietz, giraba con la marca «La Estrella de Gijón». Además de la común elaboración de gaseosas, esta firma tenía una estrecha relación con la industria champanera asturiana como suministradora del gas carbónico necesario para proceder a la saturación de la sidra.

La segunda fue la denominada «El Águila Negra», empresa objeto de esta entrada como elaboradora de sidra champagne, que no sería la única industria cervecera en nuestra región productora de esa bebida gasificada.

Efectivamente, el *Album Anunciador Asturias 1893* daba cuenta de la existencia en La Felguera, concejo de Langreo, de una «Fábrica de cerveza y gaseosas, vinos y sidra espumosa» llamada «La Estrella Azul», de la razón social E. Rodríguez y Cía., también incluida en esta obra en su condición de champanizadora.

La sociedad anónima Fábrica de Cervezas «El Águila Negra» fue constituida en Oviedo el 29 de marzo de 1900 con un capital de un millón de pesetas. Su consejo de administración estaba presidido por Manuel Vereterra Lombán, marqués consorte de Canillejas, y de él formaban parte prominentes figuras de la banca —Policarpo Herrero, Elías Masaveu, Jerónimo Alvaré— y de la industria —Jerónimo Ibrán, Anselmo González de Valle y Arturo López— asturianas, incorporándose con posterioridad al mismo José de la Roza Walde y, como secretario y administrador, Joaquín Saurín Carles.

La compañía empezó rápidamente a levantar el establecimiento fabril en una finca sita en la parroquia de Santa Eulalia de Colloto, pero perteneciente al concejo de Siero, en las proximidades de la carretera de Santander y de la línea de los Ferrocarriles Económicos de Asturias.

Construido en ladrillo visto con un estilo ecléctico de influencias centroeuropeas, la perspectiva de los edificios que lo componían ofrecía, según *La Ilustración Asturiana*,

Colloto. Fábricas «El Águila Negra» y Bodegas Asturianas (c. 1911).



un conjunto verdaderamente grandioso que sólo puede compararse al que presentan las similares de Alemania, Francia y Bélgica;

que entraría en funcionamiento a principios de 1903 con el médico ovetense José Flórez Goy como director-gerente y un maestro cervecero extranjero al frente de la fabricación.

Ya fuera porque la duración inicial de la sociedad se hubiese estipulado en diez años, bien por otras causas que supusieran una modificación sustancial de sus estatutos, el hecho es que en 1910 se constituyó con el mismo capital «El Águila Negra», S. A. para la fabricación de cervezas, presidiendo nuevamente el marqués de Canillejas su consejo, del que también formaban parte José de la Roza, José Flórez, Julián Aragón y, en calidad de secretario, Armando de las Alas Pumariño.

Fue a partir de entonces, y no antes tal como sostienen algunas fuentes, cuando la compañía se planteó diversificar su negocio con la producción y venta de sidra champagne, bebida cuya

elaboración tenía ya una larga tradición en la localidad de la mano pionera de José Cima García.

Eso no quiere decir que, aprovechando las instalaciones, se gasificara sidra con anterioridad para algún «marquista», como puede ser el caso de la «Sidra Asturiana Imperial Isabel la Católica», de la supuesta razón social F. Villamil y Cía.

La empresa, que ya contaba con las dependencias necesarias y una gran red de distribución por toda España, sólo precisaba acondicionarlas y hacerse con la maquinaria indicada para empezar a producirla.

Con ese fin, el 8 de julio de 1911 «El Águila Negra» efectuaba la solicitud de registro, concedido el 10 de noviembre, de «una marca de fábrica y comercio para distinguir sidra champagne» con la denominación de «Princesa de Asturias», aportando al efecto un boceto de la correspondiente etiqueta, con el único adorno de una corona, en la que se definía el establecimiento como «Gran Fábrica Modelo de Sidra Espumosa», utilizando el término tradicionalmente empleado para adjetivar la gasificada mediante procedimientos naturales.

No obstante, la compañía produjo esas dos clases de sidra, pues en una tarjeta postal de propaganda que reproduce en fototipia una vista parcial del establecimiento, se mencionaban tanto la «Sidra champagne “Princesa de Asturias”» como la «Sidra natural espumosa de mesa», señalándose, quizás por vez primera, que la razón fabricante era «Bodegas Asturianas», bajo la que la empresa matriz desarrolló esa actividad.

La sección debió ponerse en marcha con prontitud, probablemente aquel mismo año, tal vez bajo la supervisión de un técnico al servicio de la empresa, en cuyo caso podría tratarse del alemán Pablo Smidt, que fallecería a principios de 1917.

Como ya hemos indicado, la firma utilizaría los numerosos depósitos de cervezas «El Águila Negra» existentes por toda la península, como en el propio Oviedo —situado en la calle Dueñas y que regentaba Joaquín Montoto, quien insertaría algún anuncio conjunto en porfolios y revistas locales—, o almacenistas de alguna





otra ciudad, caso de Burgos donde en marzo de 1913 Demetrio Santos vendía a 1'25 ptas. «la botella con casco» y a 0'60 la media.

Sin embargo, la propaganda de la sidra champagne «Princesa de Asturias» sería muy escasa. Como iniciativa de interés sólo cabe reseñar un cartel publicitario de ambos productos tirado hacia 1913 por la casa barcelonesa Seix Barral Hnos. a partir de un original del

dibujante catalán Pere Montanyá Saumell con la imagen de un orondo bebedor de cerveza de aspecto germánico con dos características jarras.

Paralelamente, se realizarían algunas exportaciones a América, en especial a la isla de Cuba. En septiembre de 1915 la revista *Asturias* de La Habana informaba de una gira de la Juventud de Cudillero celebrada en el «Salón Ensueño» de los jardines de «La Tropical», en cuyo transcurso se consumió sidra champán «Princesa de Asturias» junto con «La Gijonesa». Relacionada con esas operaciones estaría la concesión, en aquel periodo, de una marca internacional, presumiblemente con el mismo nombre, para distinguir «sidra espumosa».

Con todo, la presencia, tanto en los mercados nacionales como en los de Ultramar, de la sidra champagne de Colloto sería reducida, quizás debido a que la gran competencia existente en el sector inclinó a los responsables a centrarse exclusivamente en el negocio cervecero.

Bodegas Asturianas desaparecería hacia la segunda mitad de 1916, haciéndose con su marca la sociedad «El Lagar del Nora», de cuyo consejo de administración había pasado a formar parte —tras una ampliación de capital y de objeto social aprobados el 18 de noviembre de 1916 «para el mayor desarrollo [del negocio original] y comienzo de una nueva industria, cual es la fabricación de sidra “Champagne”»— Policarpo Herrero, al que ahora acompañaba su hijo Ignacio.

El establecimiento de La Carrera pasaría a girar con esa denominación, añadiéndole en un principio el hidrónimo —Bodegas Asturianas del Nora— que la identificaba, procediendo a su registro como marca de fábrica y comercio a fines de 1917, para prescindir posteriormente de él.

En la que a la marca «Princesa de Asturias» se refiere, la empresa sierense ya la debió emplear ese mismo año, si bien hasta el 22 de agosto de 1921 no fue formalmente inscrita, por cesión, a su favor.

Ricardo Norniella debía ser natural u originario de la localidad de Colloto, de gran importancia en la elaboración de sidra tanto natural como champanada —esta última con el establecimiento de José Cima y las Bodegas Asturianas de la firma «El Águila Negra»—, ocupación en la que también se emplearon durante generaciones otros miembros de su familia.

Nacido hacia 1894, Ricardo Norniella Villa pasó en su primera juventud por las aulas del Ateneo Casino Obrero de Gijón, institución de gran importancia en la formación de la clase trabajadora local, donde adquirió conocimientos

que le permitieron lograr una alta cualificación que desembocaría en la puesta en marcha de su propia empresa.

Norniella ingresó tempranamente en la fábrica que la razón social Viuda e Hijos de Tomás Zarracina tenía en el barrio del Tejedor de dicha villa. La prensa daría cuenta de su pertenencia a la plantilla a raíz de un pequeño percance que sufrió en el desempeño de su cometido, requiriendo atención médica.

No obstante, pronto abandonaría las faenas más elementales para realizar funciones de mayor responsabilidad, alcanzando finalmente la jefatura de producción de esa industria, cargo



que acabaría dejando a fines de los años veinte en busca de nuevos horizontes.

Aunque es muy probable que ya lo hubiese hecho con anterioridad, en febrero de 1930 Norniella insertó un anuncio en diarios de la región en el que, señalando su condición de jefe de fabricación y larga experiencia, solicitaba socios o una colocación en su especialidad, garantizando con la suma de veinte mil pesetas su competencia profesional.

Si bien ignoramos el resultado de su llamamiento, lo cierto es que un año más tarde ya se hallaba radicado en Colloto, gestionando el registro de la marca «La Copa de Oro», que utilizará para la comercialización de sidra tanto espumosa —con el escudo del concejo de Siero como símbolo— como champagne —elaborada «sin intervención del químico», como subrayará más tarde—, en este caso representada por una flor de lis enmarcada en círculo y laureada, distintivo que también usaría para la de «Norniella», inscrita a mediados de 1934.

Será esa última de la que haga propaganda en publicaciones ovetenses, al tiempo que desde las páginas de *El Progreso de Asturias*, de La Habana, pida ofertas y referencias a aquellos interesados en hacerse cargo de la distribución de sus productos en Cuba, por aquel entonces principal destino, tras Argentina, de las exportaciones del sector.

Los primeros años de andadura de su industria debieron ser muy fructíferos, colmando las expectativas iniciales y potenciando su crecimiento. Esa coyuntura propicia la compra —según informa en agosto de 1935— de la fábrica «La Aldeana» con sus numerosas marcas, recabando de nuevo el concurso de un «socio para impulsar el negocio».

El inminente estallido de la Guerra Civil, en cuyos preámbulos volverá a ofrecer desde las páginas del *Diario de la Marina* su representación en aquella isla, echaría por tierra los ambiciosos proyectos de Ricardo Norniella, siendo probable que el estallido de la contienda pusiese término a su aventura empresarial.

Sin embargo, ello no supuso el fin de su relación con el sector, puesta de manifiesto en su actividad como inventor que ya contaba con el antecedente, en 1931, de «un dispositivo amortiguador aplicable a vehículos». En julio de 1938, en plena posguerra asturiana, periodo de gran escasez, solicitará patente por un

procedimiento para cubrir el tapón y cuello de las botellas con papel corriente e cualquier color en sustitución del papel metálico o cápsula usado habitualmente,

cuya inscripción será desestimada por no haber sido efectuada la correspondiente demostración.



E. Rodríguez y Cía.

La inserción de publicidad por parte de esta razón social de su establecimiento, que giraba con la denominación de «La Estrella Azul», en el *Álbum Anunciador 1893* —uno de los frutos de la fértil actividad impresora y editora del médico avilesino Octavio Bellmunt y Traver— es la única noticia relativa a su existencia con la que contamos.

Si bien no se señala expresamente la elaboración de sidra champagne sí se menciona la de «espumosa», término todavía utilizado con cierta frecuencia para referirse a aquel tipo de

bebida, lo que viene a corroborar su fabricación junto a la de cerveza y gaseosas mediante máquinas saturadoras, al igual que en los casos de Jaime Fernández Sagredo —durante un corto periodo—, «El Águila Negra» y sus Bodegas Asturianas, y, ocasionalmente, de «La Estrella de Gijón».

La fototipia que ilustra el anuncio reproduce una vista exterior del edificio que lo alberga, emplazado en La Felguera, concejo de Langreo, uno de los principales escenarios del intenso desarrollo que por aquel entonces experimentaba

Álbum Anunciador 1893.



la cuenca del Nalón. La construcción, de dos plantas, tiene las trazas del modelo de *llagar* industrial que se había ido perfilando desde mediados del siglo XIX, adaptado a sus necesidades. Ante la fachada principal, sobre la que ondea una bandera con la estrella de seis puntas símbolo de la marca, posan los dueños y la plantilla de trabajadores, mayoritariamente compuesta por mujeres y tal vez por algunos niños.

El texto que la acompaña relaciona sus productos —cerveza, gaseosas, vinos y sidra espumosa—, subrayando que ésta última variedad es la única de esas características que se elaboraba en el concejo de Langreo, continuando que la empresa,

Por sus productos químicos, inofensivos a la salud, puede competir con las mejores en su clase, tanto en precio como en calidad;

para finalizar:

pudiendo reconocer el público los inmejorables procedimientos empleados en la fabricación;

política de puertas abiertas e invitación al consumidor para visitar las instalaciones que no dejaba de constituir una novedosa estrategia de propaganda.

Dada la falta de rastro documental, esta firma debió tener una corta trayectoria, pero la presencia del sector champanero en la localidad pronto tendrá su prolongación en otra iniciativa, promovida por Ricardo Sanchis y Domingo Leguina.

Retrato de grupo
bebiendo sidra (1911).



Sanchis y Leguina

Sanchis, Ruiz y Cía.

Ricardo Sanchis

Desde mediados del siglo XIX la explotación de yacimientos carboníferos y la puesta en marcha de industrias siderúrgicas en el concejo de Langreo propiciaron la llegada de numerosos técnicos, profesionales y comerciantes foráneos, muchos de los cuales acabaron asentándose en nuestra región, impulsando la creación de nuevas empresas, caso de esta fábrica de sidra champagne.

La procedencia de sus promotores y, en cierta medida, el hecho de que probablemente no tuviesen ninguna relación con América constituían sus únicos rasgos distintivos; por el contrario, la naturaleza de sus dedicaciones y la existencia de antecedentes en el sector se ajustaban plenamente a los cánones imperantes.

Ricardo Sanchis Bruñó era un farmacéutico levantino nacido hacia 1865 y con oficina abierta en La Felguera, en tanto que Domingo Leguina Batis, de origen vizcaíno, tenía en el barrio de La Pumar, de esa localidad, negocios de ferretería, venta de maderas para construcción y tejidos, actividades que compaginaba con la explotación de un *llagar*, algo que no le era ajeno, dada su condición de vasco, para cuya instalación habría tenido en cuenta el gran consumo de sidra existente en el valle del Nalón.

El 4 de noviembre de 1896 Sanchis y Leguina fundaban —bajo esa denominación, con un capital de quinientas pesetas desembolsadas a partes iguales y por tiempo indefinido— una sociedad regular colectiva cuyo objeto era

la fabricación y explotación de la sidra espumosa; la explotación y venta de otras sidras comerciales, si se estimare conveniente; y cualesquiera otras industrias similares;

esto último posiblemente referido a la elaboración de diferentes bebidas gasificadas.

Entre las cláusulas estipuladas se señalaba que Ricardo Sanchis se haría cargo de «la dirección técnica» del establecimiento,

pudiendo tener a sus órdenes inmediatas una persona de su confianza a quien instruya reservadamente en el manejo de los aparatos,

en tanto que

el secreto de la fabricación solamente podrá ser comunicado al socio Sr. Leguina.

Éste, por su parte, se encargaría de facilitar, «a costa de la sociedad, las primeras materias base de la fabricación», especialmente la sidra a procesar. Asimismo, proporcionaría,

provisionalmente, local a propósito para fábrica y almacén, así como los envases, sin percibir cantidad alguna durante dos años;

pasados los cuales,

si les conviniese continuar trabajando en el mismo local, percibirá [...] el precio de alquiler que se convenga.

Finalmente, se fijaba que

el Sr. Leguina podrá continuar su elaboración y venta de sidra común como hasta la fecha de constituirse esta sociedad, pero si la sidra de su fabricación fuera necesaria para la sociedad, será ésta preferida siempre que pague la sidra al precio que la misma clase tenga en el comercio.

La compañía pronto entraría en funcionamiento. Con ese fin, a principios de 1897 era

presentada la solicitud de registro la marca «La Asturiana», que fue rechazada por estarlo ya a nombre de otra firma, en vista de lo cual en el mes de marzo sería efectuada una nueva petición, ahora de la de «El Guirrio», que será concedida a mediados de septiembre de aquel mismo año.

Sanchis y Leguina empezó rápidamente a comercializar su sidra champagne con una elegante etiqueta adornada con la imagen de un *guirriu*, tradicional personaje carnavalesco del *Antroxu* asturiano, concurriendo con un stand a la Exposición Regional celebrada en Gijón durante el verano de 1899, en la que también estuvo representado el conocido *llagareru* felguerino José García Argüelles.

A partir de entonces la única noticia que tenemos es el trágico accidente sufrido en noviembre de 1904 por Joaquín Prida, tonelero de Villaviciosa que se había desplazado a La Felguera para instalar dos *cascos* de 15 pipas cada uno en sus dependencias. En el transcurso de la operación de rociarlos con alcohol y prenderles fuego —para evitar que la sidra que habían de almacenar tuviera «gusto a la madera»— se produjo una explosión, provocando la muerte del desgraciado artesano que dejó «ocho hijos y a su esposa en situación bastante crítica».

La sociedad debió ser disuelta en 1905 pues el 1 de julio la marca «El Guirrio» fue transferida a Sanchis. La causa tal vez pudiera ser el abandono de Domingo Leguina, que en la *Guía General de Asturias para 1904* aparece con sus otras actividades, en tanto que en la relación de fabricantes de sidra del concejo langreano fi-

gura, en vez de él, Antonio Leguina, con toda probabilidad hijo suyo.

Ricardo Sanchis proseguiría elaborando y exportando sidra champagne; primero, bajo la razón social Sanchis, Ruiz y Cía., ya fuera utilizando su propia denominación como marca —antes de registrarla, en 1909, con un diseño a modo de collarín, en cuyo centro campeaba un escudo de fantasía con diversos motivos—, caso de los envíos a Loriente Hnos. y Cía. —«únicos introductores» en La Habana—; bien la de «El Guirrio», como en las remesas efectuadas a la firma Staudz & Co. —con establecimientos en Rosario, Buenos Aires y Montevideo—; y más tarde en solitario, como se constata en la etiqueta de la «San Ignacio», embotellada para el «marquista» bonaerense M. Ustáriz Hno. y Cía., en la que se reseña su condición de «cosechero».

En lo que al ámbito español respecta, «El Guirrio» se consumirá, a tenor de su propaganda, en los habituales mercados de las champañeras: ciudades de Castilla, Andalucía y todo el Levante, Baleares incluido, con especial incidencia en Barcelona.

A fines de 1912 la sidra champagne «El Guirrio» era publicitada en la prensa de la metrópoli brasileña de São Paulo como un «bebida espirituosa, la más sana y deliciosa, y que mejor conserva la salud», y todavía tres años después el *Anuario General de Asturias* incluía a Sanchis como titular, además de la farmacia, de una fábrica de sidra y otra de gaseosas; apareciendo, por otra parte, Daniel y Benjamín Leguina





SIDRA CHAMPAGNE
 ✦ MARCA ✦
"El Guirrijo"
 de Sanchis Ruiz y Cia.
LA FELGUERA
 (ASTURIAS)
Guárdese en posición horizontal.

MARCA REGISTRADA
 ÚNICOS INTRODUCTORES
Sauco & Co
 ROSARIO-BUENOS AIRES-MONTEVIDEO



Sidra Champagne
San Ignacio
R. SANCHIS
 COSECHERO
LANGREO (ASTURIAS)

ÚNICOS IMPORTADORES
MARIANO USTARIZ H^{no} Y C^{ia}
BUENOS-AIRES

IMP.-LIT. B. DEL RÍO-LUARCA.



SIDRA CHAMPAGNE
R. SANCHIS
 LA FELGUERA
 ASTURIAS

Guárdese en posición horizontal

LOS PEDIDOS A J. MARTINEZ YMBERT-VALENCIA

Magdalena al frente de los negocios que habían heredado de su padre.

Paralelamente al desarrollo de esas actividades, representaba en la región el específico «Checorne de Malzeville», conservante francés que —rezaban los anuncios que insertará con frecuencia la prensa a lo largo de aquel periodo—, aplicado en el momento del trasiego, hacía que la sidra clarificase bien y se evitaran «las enfermedades de la aceitosidad, ennegrecimiento y acidez», añadiendo:

No temáis por su uso, porque, además de ser inofensivo, al mes queda precipitado todo en el fondo de la pipa y la sidras queda exenta de las impurezas que la alteran.

La existencia de depósitos del producto en Gijón y Villaviciosa garantizaba su venta en los dos concejos asturianos con más industriales del ramo.

A mediados de la década de los diez su gran experiencia y, sobre todo, alta cualificación

propiciaron que se le encomendara la dirección y gerencia de las Bodegas Asturianas del Nora —una de las más importantes empresas del sector, ubicada en la parroquia de La Carrera, concejo de Siero—, para cesar la actividad de su propio establecimiento, cediendo a dicha firma la marca «El Guirrio».

Tras abandonar, hacia 1923, el Lagar del Nora, Ricardo Sanchis no volvería a fabricar sidra champagne, centrándose en la atención a su negocio de farmacia y droguería, y en el desempeño de diversos cargos de representación política —presidió la junta local de la Unión Patriótica de Miguel Primo de Rivera y fue miembro de la corporación langreana— y social, siendo presidente del Ateneo Casino e integrante de la comisión pro Ayuntamiento de La Felguera, donde falleció el 19 de agosto de 1938, cuando contaba 73 años de edad.



Braña y Vallina

Miguel Vallina García

Manuel Vallina Martínez

Esta fábrica langreana —la tercera existente en el concejo tras la de E. Rodríguez y Cía. y la que giró bajo las distintas razones de Ricardo Sanchis— tiene su origen en un *llagar* y taberna que en el alto de La Gargantada, parroquia de Tuilla —en un emplazamiento estratégico situado a orillas de la carretera Carbonera, a algo más de 4 km. de La Felguera—, levantó hacia 1870 Manuel Martínez Camino.

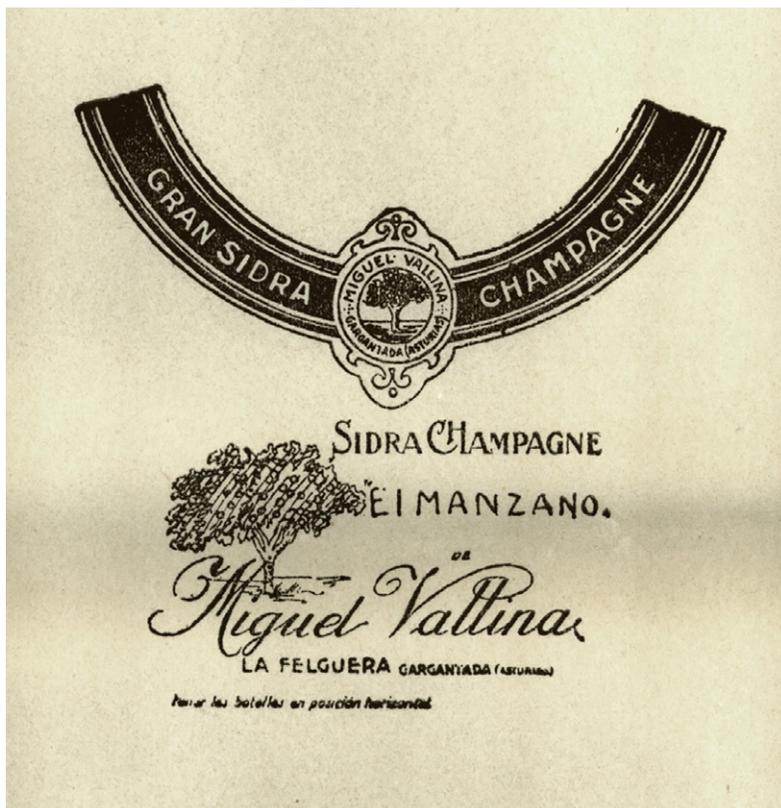
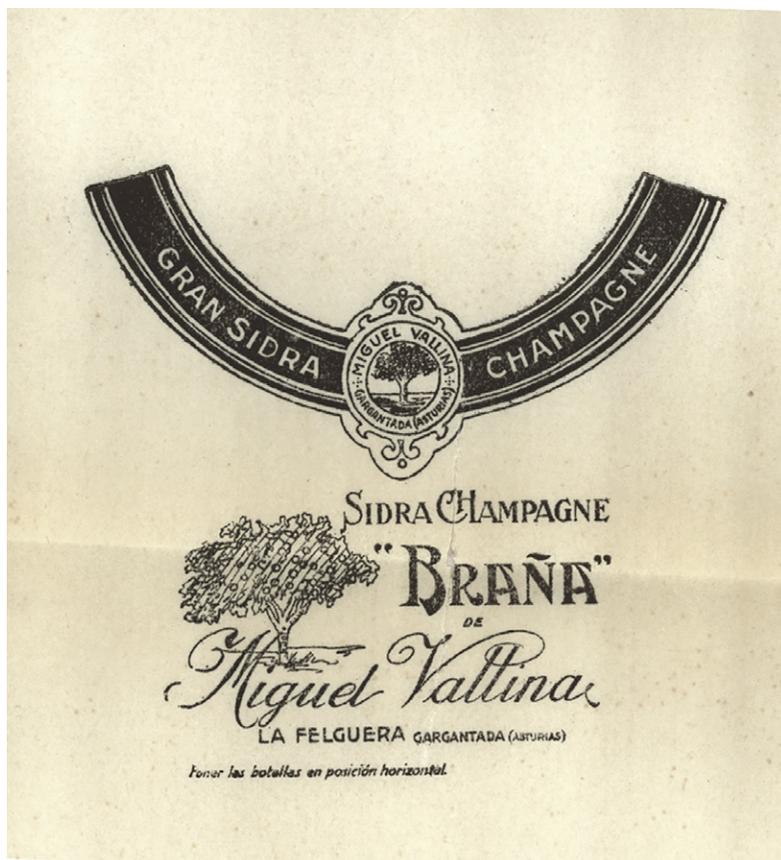
Tras su muerte, la casa de habitación, dichos establecimientos y «demás techos» anexos fueron adjudicados, por mitad y *pro indiviso*,

a su viuda Eugenia Martínez y a su hija Felisa, que en septiembre de 1900 contraería matrimonio con Miguel Vallina García, un antiguo emigrante en América, el cual tomó a su cargo la administración de los bienes de su mujer, dedicándose a la elaboración de sidra y a otras actividades.

Dada su condición de convivientes, y en previsión de que los herederos de su suegra planteasen en el futuro alguna reclamación ante la hipotética existencia de una «sociedad familiar», según costumbre arraigada en el país para

L. Cabeza,
Llagar de Miguel Vallina
(Norte, Madrid, 1931).





la que no se requería pacto expreso, el 7 de enero de 1903 Eugenia y Miguel otorgaron escritura en Oviedo en la que especificaban diversos aspectos de sus relaciones.

Después de señalar los comparecientes que ni formaban compañía ni la habían formado nunca, reconocía aquélla que las fincas adquiridas por su yerno desde la boda y las que pudiera comprar en el futuro eran exclusivamente suyas.

Asimismo, Eugenia admitía «que la fabricación de sidra, la taberna que hay en la casa y los demás negocios» que aquél explotaba corrían de su cuenta, sin que ella tuviese ninguna participación en sus utilidades ni responsabilidad en las pérdidas, caso de que las hubiese, siendo de su propiedad todas las mercancías, útiles y enseres, excepto parte de los muebles que había en la vivienda principal. Finalmente, Miguel se comprometía a satisfacer las necesidades materiales de su suegra cuando ello fuera preciso.

Entre las ocupaciones del industrial se hallaban la explotación de ganado, el comercio de «ultramarcos, tejidos, paquetería, coloniales y licores», un «depósito y salazón de jamones» y un molino maquilero, poniendo de manifiesto su dinamismo.

La sidra producida se vendía al por mayor y por menor, rompiendo con frecuencia toneles, *espiches* a las que en ocasiones se convocaba mediante anuncios en los que se destacaba la abundancia de *taquinos* y marisco. También se contaba con bolera, algo muy habitual en los *llagares* dada la gran afición existente.

A lo largo de más de dos décadas Miguel Vallina desarrolló una intensa actividad en la que iría contando con la cada vez mayor colaboración de su hijo Manuel, que a fines de los años veinte se pondría al frente de los intereses de la familia.

En junio de 1923 el diario gijonés *La Prensa* informaba del comienzo de un nuevo negocio, si bien en compañía de un socio que, a tenor del apellido, no debía formar parte de ella:

En Gargantada se acaba de instalar por los señores Braña y Vallina la gran fábrica de sidra champagne «Braña»,

L. Cabeza,
Miguel Vallina con
«El Bárgana»
(Norte, Madrid, 1931).



prosiguiendo en el mismo tono hiperbólico que, «a pesar del escaso tiempo de existencia», ya gozaba de «gran fama» en Madrid y diversas ciudades castellanas, enviándose también «grandes partidas a Habana, Buenos Aires y Méjico», pese a que, suponemos, nunca debió llegar a exportar.

Ese mismo mes Miguel Vallina solicitaba el registro de una marca para distinguir «sidra achampanada» con la denominación de «Braña», adjuntando bocetos de su etiqueta y collarín adornados con sendos dibujos de un manzano, en los que, sin embargo, aparecía únicamente él como fabricante, figurando, junto al de su lugar de ubicación, el nombre de La Felguera como localidad de referencia.

Ignoramos en qué condiciones era la participación de dicho Braña en la empresa —si en calidad de socio capitalista o industrial, o tal vez aportando sus conocimientos técnicos—, ni tampoco si a él se debe una de las iniciativas más originales tomadas en el sector o era fruto de innovadoras estrategias publicitarias a la americana de las que estaría al tanto Vallina padre, cabiendo asimismo la posibilidad de que fuese idea de Manuel, que será citado como organizador de las mismas.

Se trata de las llamadas «Fiestas del Manzano», exaltación del árbol cuyo cultivo era base

del ramo, cuya primera edición se llevó a cabo a últimos de septiembre de aquel mismo año, sorteando unas monedas de oro con el fin de sufragarlas.

Los festejos —que se abrieron con el recorrido por las principales calles de Sama y La Felguera de una carroza profusamente adornada, en cuyo centro se erigía un frutal con cientos de manzanas de la variedad *mingán*, estando ocupada por «bellas y distinguidas señoritas» que «lucían el clásico traje de aldeana a usanzas antiguas»— se desarrollaron en Gargantada a lo largo de tres días y su programa, compendio de asturianía, incluyó la celebración de tres verbenas —una de ellas amenizada por la Banda de Música de Langreo—, concursos de bolos y de «cantos regionales» —con premios en metálico y de cajas de sidra champagne— y una suculenta merienda en las dependencias fabriles.

La prensa subrayaría que, pese a la masiva afluencia de público, las fiestas transcurrieron sin el menor incidente desagradable, lo que demostraba «lo que progresan los pueblos». Prueba de su éxito es que se continuaron haciendo, si bien en el mes de agosto, al menos durante tres años.

Manuel Vallina seguiría organizándolas e incrementando sus atractivos. Así, en las de 1925

—con servicio de coches desde Noreña y Sama y La Felguera— hubo también fuegos artificiales, bombas, morteros y traca; juegos infantiles y ascenso de un globo «Montgolfier»; organillos y música del país; finalizando con el baile de la Danza Prima.

Dado el eco alcanzado y con el fin de aprovechar su repercusión, a primeros de octubre de 1923 Miguel Vallina había procedido a efectuar una nueva solicitud de registro de marca en los mismos términos que la anterior, con la única modificación de su nombre, sustituyendo el de «Braña» por el de «El Manzano», sin que ello supusiera que hubiese sido disuelta la razón social Braña y Vallina, existente, como mínimo, hasta agosto de 1925, careciendo a partir de entonces de cualquier noticia relativa a ella.

Con el paso del tiempo el hijo iría haciéndose cargo de la gestión de todos los negocios, en tanto que su padre, según informaba en julio de 1931 la revista *Norte*, se dedicaba a su verdadera vocación: el cuidado de las cabezas de ganado, estando compuesta su cuadra por 24 vacas

y un toro semental llamado «El Bárgana», mote de un popular bandido de la época. La fabricación de sidra —almacenada en veinte toneles con una capacidad total de cuatrocientas pipas (ciento ochenta mil litros), parte de la cual se gasificaba— continuaba siendo la principal actividad industrial.

Con posterioridad Manuel Vallina —«hombre solvente [que, siguiendo el ejemplo paterno,] no titubea para emprender empresa tras de empresa»— extendería sus intereses a la contratación de obras públicas, reparando en 1935 el camino que unía Gargantada con La Felguera, por lo que fue calificado de «contribuyente formidable a la resolución del problema del paro obrero» que azotaba la región, predicando con el ejemplo.

La trayectoria de este acreditado *llagar* proseguía a principios de los años cuarenta, anunciando en la prensa la elaboración de su sidra champagne «El Manzano» «de Manuel Vallina», sin que podamos precisar cuándo se produjo su cierre.

J. García,
Pañando (c. 1925).



Manuel Casanueva Ruidíaz, que se estableció en Infiesto hacia 1891, era probablemente natural del concejo de Colunga. Hasta entonces había residido en el de Villaviciosa, en la parroquia de Sietes o en la de Vallés, viviendo en la *casería* de su suegro Bernardo Pérez, que contaba, como era habitual en la zona, con *llagar*.

Esa tradicional elaboración de sidra por parte de los labradores adquiría en muchos casos cierto grado de profesionalización, al constituir un apartado importante en la economía familiar.

Pero antes de dedicarse al ramo sidrero el promotor de esta industria puso en marcha una fábrica de jabón en la villa —dándola de alta

en la matrícula de la contribución en septiembre de 1887 con una capacidad de doscientos litros— que estuvo activa al menos hasta 1890, siendo multado por la Delegación de Hacienda de Oviedo por introducir fraudulentamente 1.115 kg. de sebo en la misma.

Con la experiencia acumulada en ambos negocios, y al calor del gran auge que experimentaban las exportaciones de sidra gracias, sobre todo, al incesante incremento de la emigración asturiana, Casanueva tomó la iniciativa de montar una champanera en Infiesto, sin que sepamos si tenía conocimientos para ello o recurrió a un tercero, como pudiera ser uno de los farmacéuticos con oficina abierta en la localidad.

La nueva instalación debió entrar en funcionamiento a mediados de 1894 pues *La Opinión de Villaviciosa*, en su número de fecha 24 de octubre, ya publicaba un anuncio que saldrá en los mismos términos hasta que desaparezca de sus páginas.

A tenor de su contenido podría suponerse que la firma disponía de una extensa red de representantes y era capaz de hacer llegar sus productos a numerosos países de América, así como a multitud de establecimientos en los que aquí se despachaba, pero lo cierto es que su distribución no iría más allá del ámbito comarcal.

Dicho semanario reproducía el año siguiente una carta —«desde la República Argentina»— de un piloñés residente en Tucumán,

La Opinión de Villaviciosa
(Oviedo, 1894).



fecha el 10 de enero, en la que señalaba que, pensando reunirse varios hijos del concejo para celebrar la Nochebuena, habían buscado por todas partes la sidra champagne «¡Viva Piloña!» «pero ni en almacenes, ni cafés, ni confiterías la encontramos», teniendo que recurrir a la de otra casa, por lo que el autor sugería a Casanueva que le remitiese unas botellas de prueba, que él haría «después la propaganda que el espumoso líquido merezca».

Aquel mismo mes una gacetilla subrayaba el gran éxito alcanzado en la isla de Cuba al venderse en pocos días una gran partida de cajas remitida a La Habana.

Sin embargo, no tenemos ningún dato relativo a la presencia en aquellos mercados de Ultramar o en los nacionales de esa marca, cuya solicitud de registro, por otra parte, nunca fue efectuada, si bien el diario gijonés *El Noroeste*

indicaba en agosto de 1897 que la sidra champagne «Piloñesa» (sic) había

logrado abrirse paso en nuestras colonias de Cuba y Puerto Rico, así como en algunas repúblicas hispano-americanas, donde se halla acreditadísima.

El último periodo de esta industria coincidiría cronológicamente con los primeros pasos de otra firma local, la de Arias, Nachón y Cía., para la que, como apuntamos en su entrada, pudo embotellar bajo la marca «Pelayo» antes de que dicha razón iniciase la actividad, no siendo en absoluto descartable que lo hiciera con su maquinaria e incluso en sus antiguas dependencias.

A fines de abril de 1898 se haría la última inserción del citado anuncio de la que haya constancia, no teniendo a partir de entonces ninguna otra noticia sobre Manuel Casanueva Ruidíaz o su fábrica.

Álvarez,
Familia piloñesa
de romería (c. 1935).



El 2 de octubre de 1896 quedaba constituida en Infiesto, concejo de Piloña, una sociedad regular colectiva para «la elaboración y venta de sidra» bajo la denominación de Montoto, Azcoitia y Nachón.

Con un capital de doce mil pesetas y un periodo de duración de diez años, sus fundadores eran los comerciantes Francisco Montoto Corral y Vicente Nachón Álvarez, y el boticario y banquero Saturio Azcoitia Carvajal, todos ellos residentes en la localidad.

En la iniciativa se conjugaban, de nuevo, la figura de aquéllos que desarrollaban actividades mercantiles con la de profesionales liberales, representadas éstas, una vez más, por un licenciado en Farmacia, conocedor de los principios y procedimientos que permitían gasificar artificialmente la sidra natural, convirtiéndola en champanada.

La compañía tuvo una vida muy efímera, pues tan sólo veinte días después, y ante el mismo notario, Ramón Fernández Prida, sus promotores, a los que se sumaba Antonino Arias Fernández, industrial mantequero vecino de Corias de Pravia, formaban otra razón social — con el mismo domicilio en la calle del Retiro de dicha villa— que giraría bajo el nombre de Arias, Nachón y Cía., con el fin de fabricar y vender «sidra espumosa», estipulándose la misma duración. En cambio, el capital ascendía ahora a veinte mil pesetas, siendo susceptible de ser duplicado en función de las necesidades existentes, como en efecto se haría poco después, desembolsando cada socio un total de diez mil pesetas.

Una de las cláusulas autorizaba a Francisco Montoto a ceder sus derechos a su hijo primogénito tan pronto éste alcanzara la mayoría de edad; por el contrario, el resto no podían transferir los suyos a nadie. Por último, haciendo uso de esa prerrogativa, el 24 de marzo de 1898 se otorgaría escritura en Oviedo para dar entrada a Modesto Montoto Álvarez, a la sazón casado ya con Adosinda Arias, sobrina de Antonino, y uno de los fotógrafos regionales más destacados del primer tercio del siglo xx, constituyendo su obra un auténtico retablo de la Asturias de la época.

En el mismo acto Saturio Azcoitia abandonaba la sociedad, cediendo su participación a los que continuaban en ella —que se comprometían a reintegrarle en el plazo de dos años las





Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

diez mil pesetas que había aportado—, renunciando a las posibles ganancias que se hubieran obtenido, al tiempo que quedaba exonerado de hacer frente a las pérdidas, caso que existieran.

Para aquel entonces hacía año y medio que el establecimiento, posiblemente situado en el camino de la estación del ferrocarril, había dado sus primeros pasos, si bien *El Noroeste de Gijón* aún anunciaría en agosto de 1897 su inminente entrada en funcionamiento «con magníficas y modernísimas máquinas de vapor».

Efectivamente, en diciembre de 1896 *El Heraldo de Asturias* de La Habana informaba que la popular Casa Manín, especializada en la venta de productos asturianos, había recibido una remesa de sidra champagne de diversas marcas, entre ellas la de «Pelayo», cuyo registro no sería solicitado hasta fines de 1897, refiriéndose sin duda a la comercializada por la firma piloñesa pero tal vez elaborada—si lo anteriormente señalado fuese cierto— en otra fábrica, posiblemente en la que Manuel Casanueva Ruidíaz había instalado en Infiesto unos años antes.

La concesión a esa bebida de una medalla de oro en la Exposición Universal, Internacional y Colonial de Lyon de 1894, bastante previa a la fundación de la empresa, que luce un impreso de correspondencia vendría a corroborar esa hipótesis.

Sea como fuere, a comienzos de 1898 la prensa regional ya insertaba anuncios del

producto —que incluían la habitual apostilla de «Exportación a Cuba y todas las Repúblicas hispano-americanas»—, contando con representantes en ciudades y villas de nuestra región.

Esa mención a los envíos a Ultramar se correspondía con la realidad. Prueba de ello es el artístico cartel cromolitografiado de la sidra champagne «Belay» —únicos importadores de esta marca en Buenos Aires, Sres. Laclaustra y Sáenz— que introduce un cambio de denominación —por el nombre que dan los cronistas árabes al caudillo de la Reconquista, que figura superpuesto sobre el original de «Pelayo»— obligado, al estar ya inscrita la marca en Argentina por Polledo, Torres y Cía., entre cuyos socios había asturianos.

Su distintivo —que representa al adalid de los cristianos empuñando una espada y tremolando el estandarte con la leyenda «in hoc signo vinces», en referencia a la Cruz de la Victoria— estaba tal vez inspirado en un carbón original del artista madrileño Fernando Pallarés, profesor de Dibujo de la Escuela de Artes y Oficios de Gijón, que abría el *Asturias* de Bellmunt y Canella, siendo utilizado como símbolo de la edición.

Al igual que la razón Blanco Hnos., Arias, Nachón y Cía. utilizó como propaganda tarjetones tirados hacia 1900 en la Fototipia y Tipografía de Octavio Bellmunt que reproducían en su anverso imágenes extraídas de aquella obra —caso de dos vistas de la construcción del puerto del Musel y del óleo *Coyendo la fueya*, de Antonio García Mencía—, estando impreso al dorso el correspondiente texto publicitario, en el que se alababan las características del producto:

Elaborada esta sidra con la más selecta manzana y con arreglo a los últimos adelantos de las industria sidrícola, resulta una bebida *pura, refrescante y tónica*, cualidades que, unidas a su exquisito *bouquet y transparencia*, la hacen reemplazar al Champagne en comidas, banquetes y lunchs;

al tiempo que se informaba de las máximas distinciones obtenidas en la Exposición Regional de 1899 y en las de Burdeos y Lyon, celebradas el año siguiente, así como de su condición de «Proveedores de la Real Casa».



El Noroeste
(Gijón, 1899).

Al certamen gijonés concurrió con una sobria instalación ubicada en el pabellón central hecha a base de botellas, en cuyo centro se hallaba una pieza escultórica reproduciendo la imagen de Pelayo que lucían las etiquetas, siendo una de las tres firmas del sector premiadas con medalla de oro.

La concesión de galardones fue agriamente criticada por Hijos de Pablo Pérez, que se sintió agraviada al recibir sólo medalla de plata. En su comunicado de réplica, Arias, Nachón y Cía. ponía en solfa la estrategia publicitaria del fabricante colungués, basada en ripios chistosos y música de gaita, aconsejándole que prescindiera de esos elementos, se documentase con Pasteur para la mejora de su producción y, como otros establecimientos punteros del ramo, se inspirara, en vez de menospreciarla, en el ejemplo de Francia, nación ante la que se descubrían

con respeto [...] pues, a decir verdad, a ella y sólo a ella debe Asturias que nuestra sidra se haya elevado al rango que hoy ocupa;

para finalizar diciendo que el reconocimiento que no habían querido aceptar en Gijón sería «de cobre en Piloña».

La empresa abundará en la reivindicación de ese magisterio, subrayando meses después —en un grandilocuente y farragoso artículo aparecido en *El Fomento Industrial y Mercantil* de Barcelona que también saldrá en otros medios— las aportaciones de la ciencia y la técnica galas, de las que se consideraba deudoras.

Un poco más tarde tiraba una hoja de propaganda con el texto anteriormente transcrito, con la particularidad de hacerlo, además de en castellano, en francés e inglés, siendo la primera vez, que tengamos constancia, que una champañera asturiana hiciera publicidad en esos idiomas. Precisamente la última gran cita a la que asistió fue la Exposición Universal de París de 1900, en la que sería recompensada con medalla de bronce «por sus sidras achampagnadas».

La compañía continuó su actividad, a tenor de sus inserciones en las guardas de *El Nalón*, hasta, al menos, septiembre de 1901, siendo formalmente disuelta el 11 de marzo del año siguiente, para hacerse cargo de su activo —incluida la marca «Pelayo»— y pasivo Hijos de Antonio Arias, de la que también formaba parte Antonino. De hecho, el anuncio seguirá apareciendo tal cual en dicha revista quincenal de Muros, modificando sólo la razón social y el lugar de ubicación de la nueva industria, en Corias de Pravia.

En cualquier caso, el desarrollo alcanzado en su lustro de existencia debió ser moderado, siendo muy exageradas las afirmaciones de Fuertes Arias de que en ella «trabajan diariamente 38 operarios, dando una producción anual de cuatrocientas cincuenta mil botellas», máxime cuando ya había cerrado sus puertas.

SIDRA CHAMPAGNE



BELAY - MARCA REGISTRADA

ARIAS, NACHÓN y CIA

ÚNICOS
IMPORTADORES

INFIESTO ASTURIAS

DE ESTA MARCA EN BUENOS AIRES · S^{res} LACLÁUSTRA Y SÁENZ · Maipú 41 y 43 ·

Muñiz, Gamba y Cía.

Muñiz, Gamba y Belaunde

Muñiz y Belaunde

Pese a ser uno de los de menor superficie de Asturias, el concejo de Avilés contó desde finales del siglo XVIII con un pequeño pero activo ramo sidrero que no quedaría al margen de la eclosión, cien años después, de la industria de la sidra champanada con la puesta en marcha de un establecimiento en el lugar de Valgranda, situado a las afueras del casco urbano de la villa y perteneciente a la parroquia de San Cristóbal de Entreviñas.

En dicho término el «cubano» Manuel Álvarez de la Campa Galán —apodado «Raíces», probablemente por ser natural de esa aldea de Castrillón— tenía una posesión dotada con *llagar* en el que desde hacía décadas elaboraba sidra destinada a la venta. En julio de 1868 *El Agente de Avilés* insertaba en sus páginas un anuncio en el que informaba de la próxima *rotura* del «tonel «Tigre»», participando de ello a todas las personas que desearan «embotellar de su rica sidra» para que acudieran «al expresado punto».

Teresa Álvarez de la Campa Ibarzábal, hija del indiano, contrajo matrimonio con Rosendo Muñiz Galán que —según se desprende de lo que señala Rafael Fuertes Arias en su *Asturias Industrial*— habría iniciado en 1887 la elaboración de sidra champagne en el *llagar* de Valgranda, siendo de ese modo, tras José Cima, uno de los primeros en abordarla, aunque más bien pudiera tratarse, a tenor de la falta de noticias sobre su comercialización, de la llamada

espumosa, que no se obtenía mediante la gasificación artificial de la bebida tradicional.

Aquel mismo año Muñiz aparecería por vez primera en la relación de fabricantes de sidra de la matrícula de la contribución industrial avilesina, reemplazando a su suegro con la misma capacidad de producción, estimada en diez mil litros anuales.

No hemos hallado ningún rastro documental de los primeros años de actividad de la empresa, cuyo rendimiento debió ser durante ese periodo muy bajo pues en 1902, cuando ya contaba con tres lustros de andadura, se cifraría sólo en quince mil cajas. Pese a ello, los resultados obtenidos debieron ser alentadores, máxime en un proceso de gran crecimiento como el que vivía el sector champanero.

En ese contexto de buenas expectativas se enmarca la constitución, el 21 de junio de 1895 y por un plazo de diez años, de Muñiz, Gamba y Compañía con la exclusiva finalidad de «comerciar en el ramo de exportación de sidras», si bien «sin perjuicio de dirigir su acción a otros negocios» que procurasen ventajosa rentabilidad.

Aunque la fabricación no estaba incluida en su objeto, lo cierto es que en la matrícula correspondiente al ejercicio de 1896 ya figuraría dicha razón en Valgranda y con una producción de 10.560 litros de sidra al año.

Domiciliada en Avilés, eran socios fundadores el propio Rosendo Muñiz, su hijo primogénito Antonio y su yerno Antonio Gamba Tapia,

casado con María Muñiz, figurando reseñados en la escritura como propietario, abogado y comerciante, respectivamente.

Antonio Muñiz Álvarez había cursado estudios de Derecho, dedicándose a asuntos empresariales, al tiempo que formaba parte de numerosas entidades de todo tipo, tanto en su localidad natal como en Gijón, a donde posteriormente trasladó su residencia. Así, a fines de 1905 era vicepresidente de la nueva junta directiva de la Escuela de Artes y Oficios de aquella villa, y en 1910 presidía de la Asociación Avilesina de Caridad, creada tres años antes.

En otro orden de cosas, colaboraría, bajo el pseudónimo de «Pedro Menéndez», en el periódico republicano *El Noroeste*, lo que pone de manifiesto la más que probable filiación «melquiadista» no sólo de él, sino también de su padre, presumiblemente miembro de la nutrida colonia americana local, en la que el tribuno gijonés tenía, como en las de toda la región, muchos adeptos.

La circunstancia de que Gamba desarrollara sus actividades mercantiles en Santander, donde se hallaba avecindado, no era accesoria pues su puerto era por aquel entonces la principal plataforma exportadora a América de la sidra champagne asturiana.

Cada socio aportaba la cantidad de diez mil pesetas, teniendo todos ellos la condición de gerentes de la firma. Por otra parte, Rosendo Muñiz cedía la utilización de la marca que, con

el nombre de «Gran Sidra», tenía solicitada, «sin acción a que se le reintegre ni indemnice importe alguno».

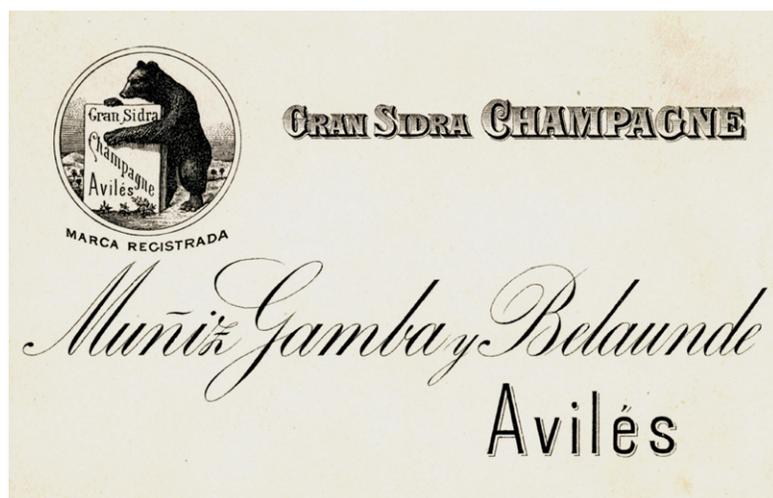
Muñiz había efectuado la correspondiente petición pocos días antes de la creación de la sociedad, presentando para ello una etiqueta circular con la rudimentaria imagen de un oso que sujetaba un cartel con el texto «GRAN SIDRA / AVILÉS». Con una denominación tan genérica, su registro sería concedido a fines de febrero de 1896, pero con la salvedad de que la inscripción no suponía «el derecho exclusivo» a su uso.

En realidad, aunque se soslayara en la solicitud, era el icono de la fauna salvaje asturiana el que daría nombre no sólo a la sidra champagne, sino también, como sucedía en otros casos con una determinada marca, al propio establecimiento.

De su empleo como motivo publicitario es buen ejemplo el cartel plenamente modernista impreso hacia 1897 por la litografía gijonesa de Moré Hermanos y Cía., a partir de un boceto original atribuible a Julio García Menéndez, por aquel entonces su director artístico. Su pulcro dibujo, acertada composición —con las ramas de un manzano que rodean la etiqueta con su imagen entrelazándose con el nombre de la marca— y brillante colorido, y el empleo de una variada y elegante tipografía, que sin duda debieron captar la atención del público, lo convierten en uno de los de mayor calidad realizados en Asturias durante el siglo XIX.

Dicha tirada sería una de las escasas noticias que tengamos de esta firma avilesina durante sus primeros años de existencia, en los que su producción y presencia en el mercado debieron ser, a tenor de esa falta de datos, más bien escasas.

A punto de acabar el siglo, la entrada de un nuevo socio dará un notable impulso a la empresa. Se trataba de Luis Belaunde Costa, uno de los protagonistas del gran avance que experimentó el desarrollo de Gijón en aquella época. Residente en esa villa desde su primera juventud y heredero de una gran fortuna, tras cursar estudios de Derecho Belaunde abrió en 1893



una casa de banca, dando comienzo a una dedicación a las finanzas que culminaría con su participación en la puesta en marcha del Crédito Industrial Gijonés, entidad que impulsó numerosas iniciativas claves en el progreso industrial de Asturias, en muchas de las cuales tomó parte.

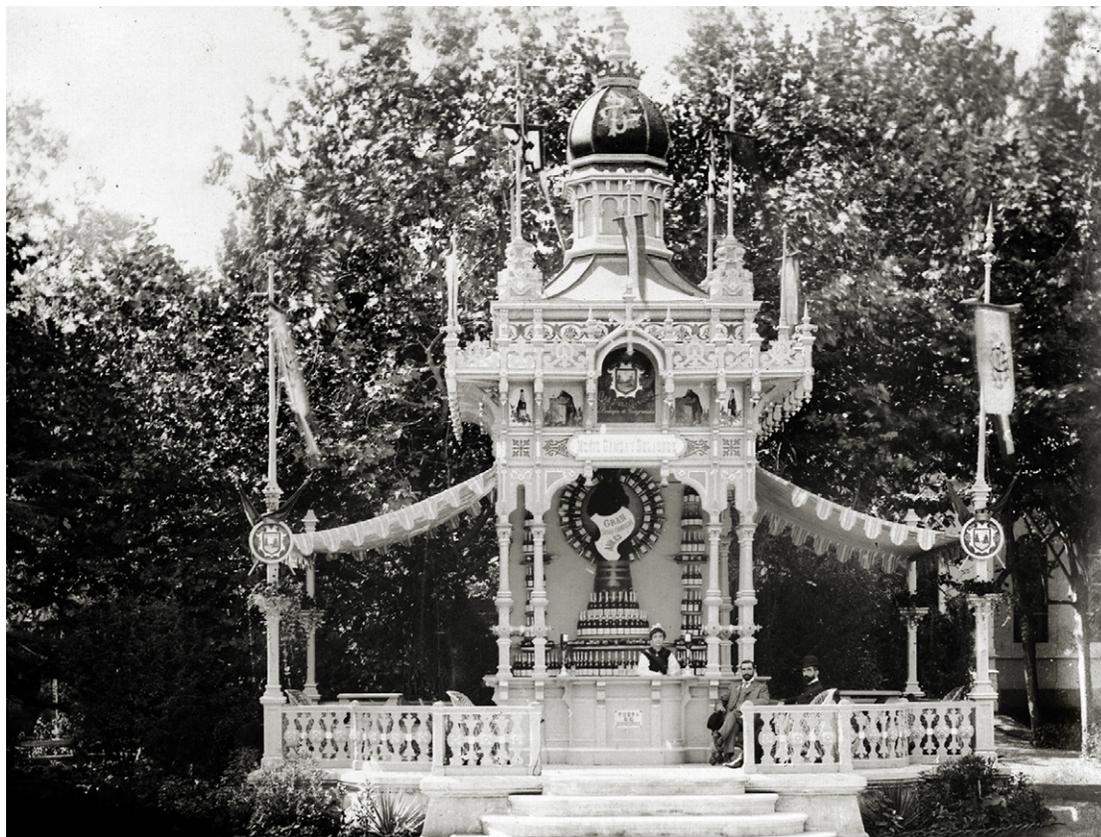
Además de esa intensa actividad en los más diversos sectores, fue dirigente de numerosas

corporaciones de la vida económica local. Así, en 1899 era vocal de la recién creada Cámara de Comercio y presidía el Círculo Mercantil e Industrial, en el que surgió el proyecto de celebrar aquel año la Exposición Regional, cuyo comité organizador también encabezaría.

El banquero compaginó todas esas ocupaciones con su carrera política dentro de las filas



Pabellón de Muñiz, Gamba y Belaunde en la Exposición Regional de Gijón de 1899.



del liberalismo dinástico, siendo diputado durante varios lustros y desempeñando, ya en los años diez, diversos cargos oficiales de cierto relieve como la Dirección General de Administración Local o la Subsecretaría de Gobernación.

Teniendo en cuenta el rastro publicitario de la nueva sociedad, es más que probable que la incorporación de Luis Belaunde se produjera a principios de aquel mismo año pues las primeras inserciones en las que figure se llevarán entonces a cabo en las guardas de la revista quincenal *El Nalón*, editada en Muros de Pravia, en la que la empresa ya se anunciaba desde su aparición a principios de 1897.

Al margen de la razón Muñiz, Gamba y Belaunde —«cosecheros y exportadores»—, había en ellas otras novedades. Por un lado, la comercialización, bajo la marca «Bodegas de Valgranda», de una «sidra champagne seca» —frente al calificativo de «dulce» que ahora se aplicaba a la de «El Oso»—; de otro, la primera referencia a los supuestos galardones obtenidos por esta última bebida —«premiada con medalla de oro y diploma de honor en las exposiciones de Suez,

Logroño y Gijón»—, con la errónea inclusión de esta última, que sería inaugurada días más tarde, en lugar de las de la ciudad francesa de Lyon, que ya se habían celebrado.

No obstante, esa equivocación tuvo que ser objeto de comentarios, resolviendo la firma declararse fuera de concurso en el certamen gijonés «para evitar la maledicencia», al presidir Belaunde tanto la junta organizadora como el comité ejecutivo del mismo.

El empuje que la entrada del inquieto y acaudalado financiero daría a la empresa pronto tuvo su reflejo en el monumental pabellón levantado en la citada Exposición Regional, según proyecto del arquitecto diocesano Luis Bellido.

Considerada como «una de las más vistosas, sino la más vistosa de las instalaciones», añadía a sus grandes dimensiones y singular diseño, una artística decoración y acertado colorido que, unidos a su realce y privilegiado emplazamiento, hicieron que fuera uno de los preferidos por los visitantes, siendo reproducido en publicaciones gráficas de gran circulación como *La Ilustración Española y Americana* o *Blanco y Negro*.

Dado su éxito, en el verano de 1903 el industrial Ernesto Vega pretendió montarlo en el paseo de Begoña para ser utilizado como kiosco de bebidas, siendo rechazada su solicitud por el Ayuntamiento.

Aquel mismo año de 1899, el poeta en *llingua* asturiana Pepín Quevedo se sumaría a la campaña de promoción de la empresa, glosando las excelencias de su principal producto en la composición *La sidre del Osu*:

El que quiera bona sidra,
d'esa que fierva y que salta,
y que surte puramente
del zumen de la manzana,

en sín pusu, con aguya
y lo que se diz de castra,
non s'apare n'intereses
y merquen la qu'en Valgranda,
al pié d'Avilés fabriquen
Moñiz, Belaunde y Gamba.

Ese capítulo publicitario tendría su continuidad en la tirada de otro cartel de sidra champagne «El Oso» de gran calidad. Estampado hacia 1902 en Bruselas por la Litographie O. de Rycker & Mendel, su encargo fue gestionado por el agente de negocios madrileño Emilio Zurita, especializado en artículos de propaganda —tal como había hecho con carteles cromolitografiados por la casa berlinesa Prager & Lodja para otras champaneras asturianas—, que a fines del año anterior realizó un viaje por diversos países europeos, entre ellos Bélgica.

De estética rotundamente modernista, ajustándose con sobriedad a los cánones del género fijados por el dibujante checo Alphonse Mucha, su composición está dominada por una ninfa que se apresta a saborear una copa de sidra champagne, figurando reproducido al pie el símbolo de la marca.

Sin embargo, esos gastos en propaganda no tendrían su reflejo en un gran incremento en las ventas de la industria sidrera avilesina, que a principios de siglo era, entre las de cierta relevancia, una de las más pequeñas del sector, afirmando Fuertes Arias que en ella trabajaban «catorce operarios en talleres provistos de maquinaria ad hoc», con una producción de diez mil cajas anuales.

Pese a que Fuertes añadía que «los mercados principales de la marca de *El Oso* están en América, en donde goza de gran aceptación», lo que facilitaría el lugar de residencia de Gamba y el hecho de que Belaunde fuese representante en nuestra región de la Compañía Trasatlántica Francesa, el hecho es que casi carecemos de noticias al respecto, tan frecuentes, por otra parte, en la prensa de la emigración.

Las referencias existentes a lo largo de los próximos años serán relativas a la inserción de pequeños anuncios en prensa, fundamental-





mente asturiana —en el quincenal *El Nalón* y el diario *El Noroeste*— pero también nacional —en *La Correspondencia de España* que nos dan cuenta, en 1903, de la identidad del representante en Madrid (Manuel Pujol, con domicilio en Mesón de Paredes, 7) y con posterioridad, del establecimiento de un depósito en el n.º 3 de la calle de Botoneras, al lado de la Plaza Mayor, donde permanecerá al menos tres años— y del extranjero, a través de un almacenista de licores que se publicita en el periódico *A Provincia* de la ciudad brasileña de Recife, en el estado de Pernambuco.

Junto a ello, tan sólo pequeños detalles propagandísticos en contadas ocasiones como la visita a Gijón de los laureados Coros Clavé o la contribución a un sorteo de regalos navideños organizado por el órgano republicano anteriormente citado.

Durante ese periodo, las sidras champagne «El Oso» y «Bodegas de Valgranda» se venderían en Avilés en el almacén de ultramarinos de Alejandro González García, sito en el arco de la Plaza Nueva que daba a la calle de la Cámara.

La siguiente novedad vendrá determinada por la muerte, a mediados de 1905, de Antonio Gamba, pasando la razón social a denominarse Muñiz y Belaunde, nombre con el que ya girará en el mes de julio.

Finalmente, el 27 de marzo de 1907 fallecía Rosendo Muñiz. La desaparición de su fundador propiciaría la del establecimiento, poniendo fin a dos décadas de trayectoria con su traslado a Gijón.

A tenor del contenido de los anuncios de la empresa en *El Noroeste* —cuyo consejo de administración presidía entonces Belaunde—, con la única modificación en lo relativo a su domicilio, la marcha debió efectuarse hacia el mes de octubre de ese año pues a comienzos de septiembre figuraba como tal Avilés, mientras que a mediados de noviembre ya aparecía aquella villa.

Precisamente a últimos de septiembre Antonio Muñiz Álvarez de la Campa realizará, a título individual, la última gestión de la firma en su etapa avilesina de la que tengamos constancia. Se trata de la solicitud de registro de «una marca de fábrica para distinguir sidra» con la denominación de «Romeo y Julieta» —para la que utilizaría la recreación de la clásica escena del balcón de los amantes de Verona empleada como símbolo por la conocida fábrica manufactura tabaquera de ese nombre—, cuya inscripción sería concedida el 28 de febrero del año siguiente, sin que sepamos si llegó a ser comercializada durante aquel periodo.

Para entonces ya hacía bastante tiempo que se había dejado de elaborar la sidra champagne seca «Bodegas de Valgranda», el registro de cuya marca, por otra parte, nunca llegó a ser recabado.

A fines de enero de 1908 un anuncio en *La Voz de Avilés* ya informaba del emplazamiento de la «fábrica y escritorio» de Muñiz y Belaunde en el paseo de San José, en la principal zona de expansión del ensanche gijonés cuya urbanización había sido promovida por el propio banquero, iniciando la andadura de lo que a todos los efectos debe ser considerada una nueva industria.

—
Véase: Gijón / Xixón. **Muñiz y Belaunde.**

Ávila y Gutiérrez

Robustiano Gutiérrez

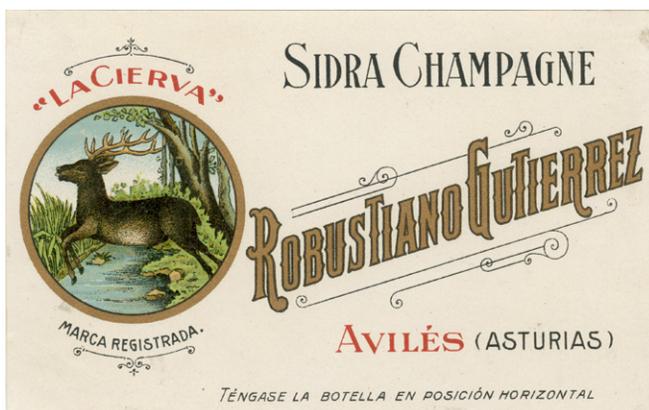
Una vez desaparecida la fábrica que en Valgranda tenía la razón social Muñiz, Gamba y Be-launde, el sector de la sidra champanada tendrá continuidad en el concejo de Avilés con la puesta en marcha de un nuevo establecimiento en la parroquia de Miranda.

Su promotor, Robustiano Gutiérrez López, nacido en la aldea de Heros el 17 de noviembre

de 1874, había construido en 1907 un *llagar* en el barrio de La Cruz de la Foguera, figurando por primera vez en la matrícula de la contribución industrial el año siguiente, al darse de alta el 25 de enero con una capacidad de elaboración de veinticinco mil litros de sidra anuales. La apertura de un *chigre* con salón de baile garantizaba en gran medida la venta de una producción que pronto irá en aumento, adquiriendo una prensa hidráulica para facilitar las tareas.

El *llagareru* debió iniciar la fabricación de sidra champagne a fines de 1913 o comienzos de 1914, asociándose poco después con Florentino Ávila López, probablemente cuñado suyo. A tal fin, el 11 de mayo de ese último año constituyeron la sociedad mercantil Ávila y Gutiérrez, que fue disuelta tres meses más tarde pese a lo cual la empresa giraría con ese nombre, ignorando si continuaron juntos con otro tipo de vínculo legal, si bien la inclusión de aquel apellido en la denominación pudiera hacer referencia a su esposa, Teresa Ávila, que fallecería a fines de 1923. A mediados de la década de los treinta Robustiano Gutiérrez aperecerá en el etiquetado de las botellas como sucesor de esa compañía.

Paralelamente, había solicitado el registro de las marcas «Asturias» y «La Cierva», con las que iniciaría la comercialización de sus productos. La manzana procedía de la propia Miranda y de otras parroquias avilesinas, así como de los concejos de Gozón, Illas y Castrillón. Con el paso del tiempo se irá comprando cada vez más



Emigrantes
avilesinos en Cuba
(*El Progreso de Asturias*,
La Habana, c. 1925).



sidra —aunque la fábrica podía elaborar, a su vez, 24 pipas diarias—, siendo almacenada en seis grandes cubas o tinos, donde reposaba antes de proceder a su gasificación.

El número de empleados fue aumentando conforme se incrementó la actividad, llegando a contar, además de los miembros de la familia, con ocho fijos durante todo el año y una treintena en el periodo de más trabajo, que se extendía de septiembre a enero. Por otra parte, la empresa tenía ubicadas sus oficinas en Avilés, en un bajo del n.º 6 de la calle San Bernardo.

Será, de nuevo, el mercado americano, sobre todo el cubano, el que posibilite ese crecimiento durante la etapa de los veinte, a lo largo de la cual se gestionará la inscripción de varias marcas que, salvo la de «Athletic Campeón» —de 1923, con evidentes connotaciones futbolísticas y probablemente destinada al País Vasco y a las colonias de esa procedencia, pero que también ponía de manifiesto el auge de una práctica deportiva convertida ya en un espectáculo de masas—, son de inequívoca resonancia asturiana, con el fin de propiciar, si cabe, una mayor identificación del emigrante con las mismas: «El Asturiano», «El Astur», «Reina Astur», «La Payariega» y «Flor de Asturias», utilizando asimismo la de «La Avilesina» sin que tengamos constancia de que se hubiese tramitado su registro.

De ellas serán «El Astur» —que no sería concedida hasta junio de 1926, pese a haber sido solicitada casi un lustro antes— «La Avilesina» y «Flor de Asturias» —pedida en 1924 y asentada dos años después— las únicas que acaben siendo comercializadas, anunciándose a partir de entonces la primera como sidra champagne y la segunda en su condición de «sidra natural embotellada, tipos seco y dulce», susceptible de ser consumida como refresco «en Cuba y en las demás repúblicas hispanoamericanas».

Dos poetas locales en lengua vernácula publicitarán esa última bebida, Julio García Quevedo brindándola a los avilesinos residentes en aquella isla como remedio con el que saciar la sed de la *señaldá*:

que les murnies del distierru vos les mate el burbuxiu
de esa sidra, FLOR D'ASTURIES, oru en caldu
que'l doliu

de l'ausencia con so espuma acostuma adormecer;

y «Marcos del Torniello» ligándola a la fabada como símbolos de asturianía y festiva celebración, en una composición —*Radio-telefonada*— enviada en 1926 —cuando ostentaba allí su representación Gerardo Ávila— al Círculo Avilesino de La Habana con motivo del banquete de San Agustín, patrón de la villa:

Ta bien que se conte pa la xinta
col platu de honor de la fabada...
y la sidra champán «La Flor de Asturias»...
en caldu pa beber que-i para l'alma.

Además de esas marcas se usaban para la exportación a América otras a petición de importadores y mayoristas, e incluso minoristas, que facilitaban su introducción en ámbitos ajenos a los de la emigración asturiana.

Pese a sus pequeñas dimensiones, la empresa llegó a enviar, según alguna fuente, más de un millón de botellas al año a ese continente, fundamentalmente a dicha república, a lo que se añadía las que se vendían en la Península, sobre todo en Galicia y Madrid.

Al mismo tiempo, tal como era habitual en el sector, aprovechaba la existencia de la maquinaria precisa en sus instalaciones para la fabricación de gaseosas. Más innovador fue el envasado de sidra champanada en barriles de roble con serpentín para que pudiera ser despachada a modo de cañas.



Si bien fue una de las cinco firmas del ramo participantes en la I Feria de Muestras Asturiana (Gijón, 1924), su propaganda se limitaría a la esporádica inserción de anuncios de sidra champagne «El Astur» en *La Voz de Avilés* y alguna otra publicación periódica de carácter local o regional.

Por contra, Robustiano Gutiérrez, dotado de un acusado espíritu comercial, no desatendería a sus distribuidores, realizando todos los años viajes por España con el fin de visitarlos. Asimismo, cuando comenzó la Guerra Civil ya tenía comprado un pasaje para Cuba con el mismo objeto.

El estallido de la contienda tendría consecuencias trágicas para los Gutiérrez Ávila, con tintes de auténtico genocidio. En su transcurso son asesinados por elementos afines a la República todos los varones de la familia: el propio industrial, sus hijos Robustiano y Gerardo —el otro, José Antonio, había fallecido con anterioridad— y su yerno Luis Cabo.

Entre tanto, el denominado Sindicato de Alimentación y Expendedores de Bebidas, afecto a la UGT, se incautará de la fábrica y de todas sus existencias, continuando la explotación del negocio por su cuenta.

Al finalizar, en octubre de 1937, los episodios bélicos en Asturias, Teresa, Maruja y Salud, las tres hijas del matrimonio, recuperarán su propiedad, volviendo a ponerla en marcha en circunstancias muy difíciles, para acabar





alcanzando un acuerdo con María Cima Fernández-Roces, hija de José Cima, que se hará con el control de la misma.

Como reflejo del momento, María Cima registra en 1939 los marcas «Cruz de la Victoria», «Peña Santa» y «Covadonga» —para sidras, sidra espumosa y sidra champagne, respectivamente—, solicitando a fines de 1940 la inscripción de «M. Cima» para las operaciones

mercantiles del establecimiento, vinculándolo de ese modo al de la empresa entonces denominada «Industrias Cima», de máximo prestigio en el sector.

Por último, la fábrica será adquirida por el empresario candasín Fermín García Ruiz, manteniendo su actividad hasta principios de la década de 1950, cuando cierre definitivamente sus puertas.

En el origen de esta empresa de Colunga se hallan numerosos elementos comunes al de la firma riosellana Blanco Hnos., que había iniciado su andadura como *llagar* casi dos décadas antes. Instaladas en concejos costeros del oriente de Asturias de gran tradición sidrera, sus promotores eran en ambos casos tres hermanos que atesoraban una dilatada trayectoria mercantil, desarrollando un amplio abanico de actividades, y con múltiples intereses que se extendían a la política municipal, gobernando los correspondientes ayuntamientos.

Entre tantas similitudes, solamente había un rasgo diferencial digno de destacar: frente al paso por América de los Blanco, ninguno de los Pérez había estado, que tengamos noticia, en Ultramar, constituyendo una excepción en un concejo del que partían constantemente gran número de emigrantes, lo que pone de manifiesto su temprana dedicación a los negocios familiares.

Prudencio, Bonifacio y Cayetano Pérez de Velasco habían nacido en la villa de Colunga en 1854, c. 1858 y 1861, respectivamente, siendo hijos del matrimonio formado por Pablo Pérez Ballina (1822-1893) y Jacoba Velasco Cuétara. Su protagonismo bajo la égida paterna hizo que pronto fueran llamados «los Pablos», apelativo por el que fueron sobradamente conocidos.

Todos ellos compaginaron la atención a sus asuntos particulares con el desempeño de cargos oficiales y la militancia en las filas conservadoras, con una estrecha vinculación a la figura

de Alejandro Pidal y Mon, personaje fundamental en el panorama asturiano de la época y del que la fábrica de sidra «El Hórreo» llegaría a editar como material publicitario una tarjeta postal con su retrato.

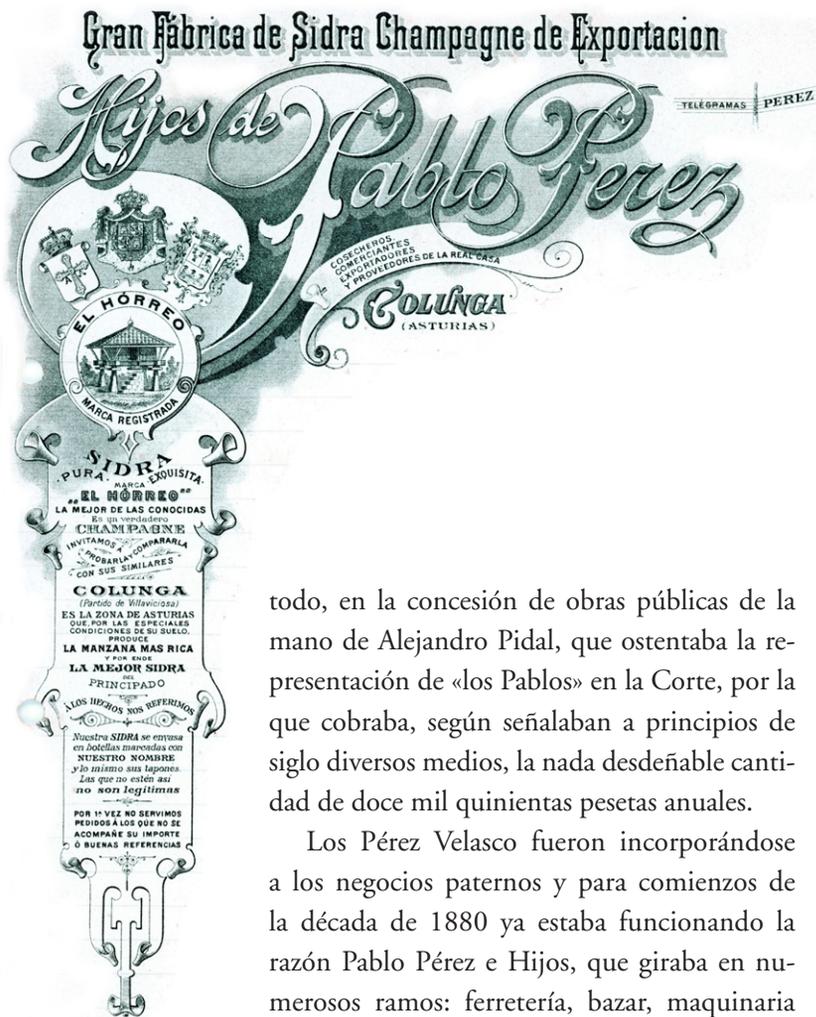
Esa mezcla de cuestiones de todo tipo colocaría a la familia en el epicentro de las luchas partidarias, estando envueltos en enconadas campañas y polémicas, con episodios recurrentes que tuvieron gran eco, alcanzando notoriedad regional.

Año y medio después del fallecimiento de Pérez Ballina, *La Opinión de Villaviciosa*, órgano oficioso de los liberales del distrito, publicaba un artículo muy crítico sobre la sociedad Pablo Pérez e Hijos, a la que calificaba de «compañía mercantil-municipal», afirmando que todos sus miembros «ejercieron a la vez cargos públicos»:

El padre era Depositario de fondos municipales. La madre, estancuquera; el hijo mayor, Juez Municipal; el segundo, rematante de los derechos de consumos, y el tercero, primer teniente, casi siempre en funciones de alcalde constitucional. Esta situación se viene prolongando desde hace muchos años...

Para entonces, Prudencio, además de juez, también era alcalde de Colunga; Bonifacio armonizaba esa ocupación con la depositaría de fondos municipales, en tanto que Cayetano seguía con el mismo puesto en la corporación, evidenciando un férreo control de la vida del concejo que se prolongaría durante un largo periodo.

Ese poder hegemónico en el ámbito local y su nivel de relaciones tendrían reflejo, sobre



todo, en la concesión de obras públicas de la mano de Alejandro Pidal, que ostentaba la representación de «los Pablos» en la Corte, por la que cobraba, según señalaban a principios de siglo diversos medios, la nada desdeñable cantidad de doce mil quinientas pesetas anuales.

Los Pérez Velasco fueron incorporándose a los negocios paternos y para comienzos de la década de 1880 ya estaba funcionando la razón Pablo Pérez e Hijos, que giraba en numerosos ramos: ferretería, bazar, maquinaria agrícola, hornos de panadería, fábrica de chocolates, almacenes de productos alimenticios, vinos y licores, de muebles y de materiales de construcción; molinos, calero, depósitos de sal y combustibles, explotación de yacimientos mineros..., a lo que se añadían casa de banca y distribuciones de cualquier clase; todo ello centralizado en la villa de Colunga, a cuyo crecimiento y configuración contribuyeron en gran medida.

Una vez fallecidos sus progenitores, los hermanos Pérez Velasco no sólo prosiguieron con todas esas actividades, sino que las fueron ampliando, creando para ello una nueva sociedad, Hijos de Pablo Pérez, al tiempo que continuaba operando la anteriormente citada. Entre ellas, cabe señalar la puesta en marcha, a finales de siglo, de una central eléctrica y, desde mediados de los años noventa, la contratación de toda clase de obras de promoción oficial, que les darían proyección nacional.

Dentro de este último apartado, se pueden mencionar, de las realizadas en Asturias, las del puerto de Llanes, el puente de Ribadesella —destruido en el transcurso de la Guerra Civil— y el palacio de la Diputación Provincial de Oviedo; en tanto que en la capital de España participaron en la construcción del Palacio de Justicia de las Salesas y del entonces denominado Palacio de Comunicaciones en la plaza de Cibeles, inaugurado en 1919 y actual sede del Ayuntamiento madrileño.

En ese capítulo se enmarca la edificación, hacia 1910, de un monumental inmueble de estilo ecléctico en el centro de Colunga, según proyecto del arquitecto Manuel del Busto, en el que centralizaron sus oficinas y tareas comerciales, que fue incendiado y parcialmente demolido durante la contienda, no volviendo a ser reconstruido en su totalidad.

Paralelamente, desarrollaron a título individual otras actividades hasta edad avanzada. Así, Prudencio tuvo en Madrid negocios de imprenta, siendo editor del *Diario de Sesiones* del Congreso. A su muerte, en 1913 y ocupando la alcaldía, se destacaría en alguna necrológica su gran labor al frente del consistorio en la ejecución de escuelas, caminos y carreteras, y suministro de aguas y eléctrico por todo el concejo, logros, todos ellos, puestos en cuestión por sus detractores. Por su parte, Bonifacio y Cayetano intervendrían, a fines de 1917, en la constitución de una sociedad en Palencia, denominada Pérez Velasco y Cía., con el fin de explotar bosques maderables en la provincia de Salamanca.

Con esa variada gama de intereses, no sería nada improbable que la fabricación de sidra, estuviera de antiguo entre los negocios familiares, a los que sólo debían sustraerse, en su entorno inmediato, los de salazón y conservas de pescado, centrados en el puerto de Lastres.

La tradicional industria sidrera del concejo de Colunga —magistralmente analizada en todas sus vertientes a principios del siglo XVIII por fray Toribio de Pumarada, natural de la parroquia de La Riera, en su *Tratado de Grangerías*— había ido adquiriendo cada vez mayor



importancia, contando a finales del XIX con *llagares* de cierta envergadura, como el del conservero *llastrín* José Antonio Lucio o el de la razón «La Compañía».

En un medio tan propicio al cultivo de la manzana —no sólo para *pisar*, también «de cuchillo», de la que «los Pablos» hacían acopio para su exportación, sobre todo a Gran Bretaña— y a la elaboración de la bebida, amén de los presumibles antecedentes en el sector y su espíritu emprendedor, parece poco menos que obligado que los tres hermanos montaran una fábrica de sidra champagne, dado el boom que vivía esta variedad al socaire de la emigración asturiana a América, su principal destinataria durante décadas.

Con ese fin, en la segunda mitad de 1897 Prudencio, Bonifacio y Cayetano constituyeron *de facto* la sociedad Hijos de Pablo Pérez, instalando inicialmente prensas y demás maquinaria en un inmueble de su propiedad, para proceder a renglón seguido a levantar un moderno edificio que albergara bodegas y oficinas, que fue inaugurado el año siguiente.

Una vez más es Rafael Fuertes Arias quien, en su *Asturias Industrial* de 1902, nos da cuenta de algunas características del recinto fabril, que incluía talleres para la confección de envolturas de paja, *muselets* —bozales— y cajas, así como un gran depósito de agua cuyo suministro garantizaba una costosa traída que abastecía al mismo tiempo a la villa, utilizando desde un principio la electricidad —cuya producción era el otro objeto inicial de dicha compañía—

para el funcionamiento de trituradoras, bombas, montacargas y el resto de la maquinaria.

Destacaba entre los recipientes de almaceñaje —«más de treinta cubas», la mayoría de veinte y treinta mil litros—, uno de gran tamaño, con una capacidad de 180 pipas; es decir, unos ochenta y un mil litros de sidra.

El establecimiento se puso en marcha bajo la dirección de Carlos Velasco, probablemente pariente de sus promotores, lanzando rápidamente su primer artículo al mercado, la sidra champagne «El Hórreo», que sería comercializada en botellas y medias botellas, embaladas en cajas de doce y veinticuatro unidades, al precio, puestas en las estaciones de ferrocarril de Oviedo y Gijón, de 12 y 15 ptas., respectivamente.

La solicitud de registro de esa marca «para distinguir Sidra» fue efectuada, junto a la denominada «La Panera», en la primavera de 1899, siendo inscritas el 10 de agosto. A tal efecto fueron aportados dos bocetos consistentes en sendos dibujos a plumilla que reproducían sin ninguna mixtificación dos ejemplos de esos rústicos graneros asturianos, acompañados solamente de los correspondientes nombres y la fórmula «marca registrada», si bien en las etiquetas de la primera ya se empleaba una artificiosa viñeta enmarcada en un círculo.

La marca «El Hórreo» pronto logró gran popularidad, dando nombre a la propia empresa. Por el contrario, no tenemos constancia de que la de «La Panera» llegase a ser utilizada pese a lo cual sería renovada simultáneamente a aquélla en el transcurso de los años, habiendo sido ambas objeto, a mediados de 1907, de un petición de caducidad formulada por un tercero que fue desestimada.

La firma también comercializaba sidra natural, que era servida en barriles de cien y doscientos litros, y, como casi todas las champaneras, gaseosas aprovechando la existencia de los aparatos necesarios para fabricarlas.

Muy pronto comenzaron las exportaciones a América, fundamentalmente a la Argentina, principal destino del continente. El *Boletín Industrial* de Buenos Aires insertaba, en su número



de 1 de enero de 1899, una nota publicitaria sobre la sidra champagne «El Hórreo», señalando, además de las bondades del producto, que su representación corría a cargo de la razón García, Palacios y Cía., a la que sucedería muy poco después la de Palacios, Berraondo y Cía.

Dichos importadores habían tirado un cartel de propaganda en el que se reproducía una botella de la bebida, «la mejor de las conocidas», así como el emblema de la marca y el escudo de la Corona sobre una rama de laurel, al tiempo que se hacía constar la condición de sus elaboradores como «Proveedores de la Real Casa», distinción tempranamente concedida.

La celebración en Gijón, aquel mismo año, de la Exposición Regional, convocatoria que tuvo gran repercusión y a la que concurrieron una docena de productores, brindaría la ocasión de darse a conocer, para lo que realizará una notable campaña de promoción.

Su principal elemento era un hórreo hecho con más de diez mil botellas de la sidra champagne, sirviendo de *pegoyos* cuatro de grandes dimensiones y con una *subidera* de cajas de embalaje, que constituyó una de las atracciones del certamen, a lo que contribuyó en gran medida «El Gaiteru de Libardón».

Aunque nacido en Arroes, concejo de Villaviciosa, Ramón García Tuero (1864-1932) era conocido de ese modo por haber contraído matrimonio en dicha parroquia colunguesa, a la que trasladó su residencia. Si bien ya era un intérprete y cantante de renombre, su presencia en exposiciones de la mano de la empresa

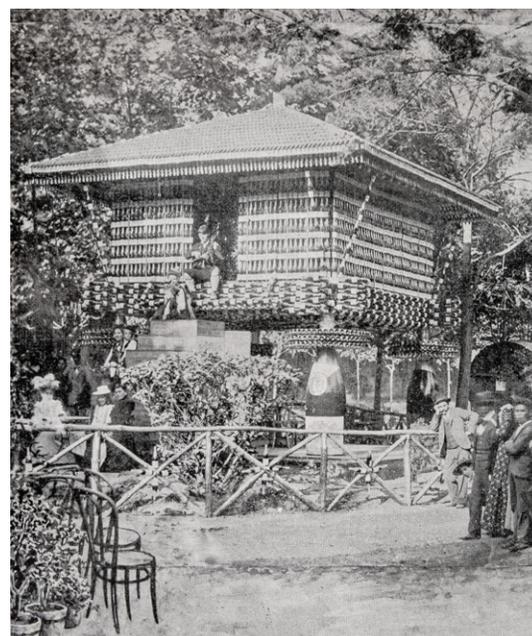
Hórreo de Hijos de Pablo Pérez en la Exposición Regional de Gijón de 1899 (*La Ilustración Española y Americana*, 1899).

sidrera difundieron enormemente su figura, efectuando numerosas grabaciones y giras a ambos lados del Atlántico, para acabar constituyendo el símbolo más universal de la música tradicional asturiana.

En sus actuaciones no sólo tocaba piezas del folklore regional, sino que también entonaba «couplets» glosando las excelencias del producto con música de obras populares como la zarzuela cómica *Las hijas del Zebedeo*, del compositor Ruperto Chapí.

La inversión fue muy rentable —«Los Sres. Hijos de Pablo Pérez, saben gastarse el dinero; talento que no todos los ricos tienen»— y tanto el stand como «El Gaiteru de Libardón» cosecharon gran éxito, siendo profusamente elogiados por colaboradores de diarios de alcance nacional —entre ellos Leopoldo Alas, «Clarín», en el *Heraldo de Madrid*, y Damián Vidard, en *El Globo*, con imagen incluida— y principales semanarios gráficos de la época, como *La Ilustración Española y Americana*, y *Blanco y Negro*, que incluían sendas vistas de la instalación tomadas por los fotógrafos gijoneses Ricardo del Río y Arturo Truan.

Al margen de obsequiar a los visitantes con la degustación de su sidra champagne, Hijos de Pablo Pérez procedió al reparto,



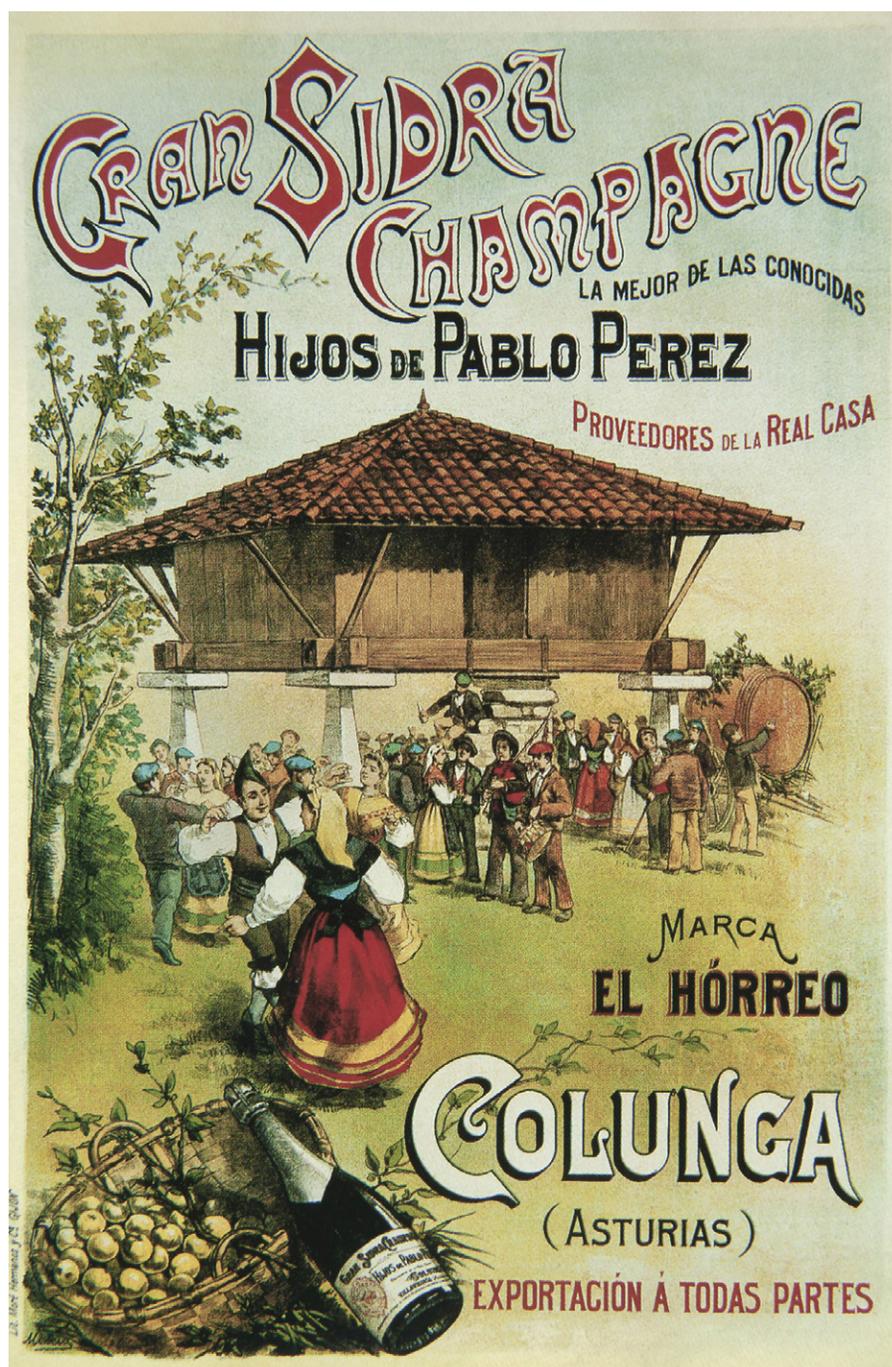
además de hermosas fototipias con vistas de España de lo más notable, [de] un folleto con fotografados de vistas de la fábrica, de tipos de colungueses, de Colunga y de Covadonga;

publicación que incluía, junto a la del cartel anteriormente reseñado, la reproducción del primero tirado en España, cuyo motivo era la celebración de una *espicha* al pie de un hórreo, tema empleado de forma recurrente y que se ajustaba al costumbrismo del que siempre hará gala.

Dicho cartel fue con probabilidad estampado en la litografía de Moré Hnos. y Cía., siendo

presumiblemente su autor el dibujante y grabador madrileño Julio García Mencía, director artístico del establecimiento. Más adelante se realizarían del mismo otras dos versiones.

La primera, fechable hacia 1900, sería asimismo impresa en esos talleres, estando firmada por Mencía, en tanto que la segunda, que incorporaba algunos de los numerosos galardones recibidos por la bebida hasta el momento y que también debe ser obra suya, fue cromolitografiada en torno a 1903 por la Compañía



Asturiana de Artes Gráficas, en la que por aquel entonces desarrollaba su labor.

En esa línea de exaltación de los rasgos del país, la empresa editó, además, tarjetas postales de jóvenes ataviadas a la usanza tradicional, rincones típicos o faenas agrícolas.

También con ocasión del mencionado certamen se publicará en un periódico nacional de gran circulación como *El Liberal* un extenso artículo sobre las actividades comerciales e industriales de los hermanos Pérez Velasco, con especial referencia a la fabricación de sidra champagnada, que será oportunamente reproducido por la prensa regional.

Pero la gran acogida por parte del público y la repercusión alcanzada no tuvieron su correspondencia en un reconocimiento oficial, siendo la de «El Hórreo» la única sidra champagne que fue distinguida con medalla de plata, frente al resto de las concursantes, que lo fueron con la de oro.

El agravio inferido hizo, naturalmente, mella en la firma colunguesa que, además de renunciar al galardón, emitió un contundente comunicado denunciando los manejos del jurado, dando inicio a una agria polémica con diversos medios y otras casas, una de las cuales, Arias, Nachón y Cía., llegó a cuestionar su solvencia técnica y hasta las coplas de «El Gaiteru de Libardón», recomendándoles que siguieran el ejemplo francés.

Será precisamente con ocasión de la exposición universal que el año siguiente se llevará a cabo en París cuando Hijos de Pablo Pérez se tome en cierta medida la revancha al serle concedida medalla de oro —«recompensa la más alta que se otorgó a los productos similares»—, siendo de las pocas empresas españolas que la obtuvo pues el periódico ovetense *El Carbajón* señalaría al dar cuenta de la misma que «no todo han sido desastres», mientras que la firma piloñesa sólo cosechó la de bronce.

La sociedad envió al certamen parisino su icónico pabellón —«una prueba de los bríos industriales de esta casa»—, que fue montado en la explanada del Trocadero e iluminado «con

72 lámparas de luz eléctrica», convirtiéndose, al decir de un cronista, en «uno de los puntos de cita de la buena sociedad española».

La presencia de Ramón García Tuero acentuó el tipismo del stand con su repertorio de «aires asturianos», participación por la que le fue adjudicada, según el diario *El Comercio*, «una medalla de mérito».

Visto su rendimiento, «El Hórreo» abundaría en esa estrategia publicitaria, concurriendo en aquel periodo a numerosas exposiciones, en algún caso con la referida instalación, y siéndole otorgadas las pertinentes distinciones. Así, en lo que al país vecino respecta, aquel mismo 1900 Hijos de Pablo Pérez participará en las de Burdeos y, en calidad de miembro del jurado, Marsella, y en años sucesivos asistirá a otras muestras organizadas en Niza y Lyon.

En 1901 envía sus productos a Belem do Pará (Brasil), y en mayo del año siguiente levanta —«entre árboles más o menos frondosos»— su hórreo en la Feria de Mayo celebrada en el Parque del Retiro de Madrid, en el que sirven la sidra «muchachas vestidas al uso del país» y García Tuero prodiga sus actuaciones, lo que propicia que el boletín *Asturias*, órgano del Centro de Asturianos, se recree en el costumbrismo con un texto impregnado de *señaldá*:

La ilusión es completa cuando el gaitero de Libardón deja oír los dulces sonidos de su melodiosa gaita y hace escuchar los tiernos sonos de sus deliciosos cantos. El cuadro es pintoresco y el ambiente que allí se respira eminentemente regional.

El Hórreo es una de las instalaciones más concurridas y a diario se ve lleno de asturianos que van allí a evocar dulces recuerdos,

para finalizar:

y de madrileños que quieren conocer la gloriosa patria de la Reconquista sin atravesar el Pajares. El viaje es cómodo y barato.

En aquella misma oportunidad, y como si fuera un intento de contrarrestar ese protagonismo acaparador del símbolo de su principal marca, Valle, Ballina y Fernández, fabricante de «El Gaitero», utilizará como stand un hórreo de madera, «más modesto, pero también de buen efecto».



Durante esa etapa la empresa fue tejiendo su red comercial a través de representaciones, tanto en la propia región —los almacenistas de ultramarinos Valentín Gutiérrez y Antonio Rollán la tenían en Oviedo y Gijón, respectivamente, mientras que I. Presno Hnos. la asumía en Tapia— como en ciudades y villas de toda España —Castilla, Andalucía, Levante, Extremadura, Canarias...— con potencial demanda. En Madrid existía un depósito en el n.º 6 de la calle de Campomanes, siendo ejercida «por dos entusiastas asturianos y consocios, los Sres. Trelles y Flórez».

Simultáneamente, se insertaron anuncios en numerosos diarios nacionales de tendencias dispares —*El Imparcial*, *El Globo*, *La Unión Católica*, *La Correspondencia de España*...—, revistas —sirvan como ejemplo la humorística *Juan Rana* o *El Arte*— y periódicos locales, reproduciendo en ocasiones el artículo «La Sidra Champagne y la marca El Hórreo», publicado el 27 de diciembre de 1899 en *El Liberal*.

En él se hacía referencia al éxito obtenido en el certamen gijonés por la bebida y el stand de la firma —«soberbia instalación que no sería extraño que, mejorada, fuese a la Exposición Universal de París», como efectivamente sucedió—, al tiempo que se subrayaban las características del producto, que había, se afirmaba con gran exageración,

sustituido en la mayor parte de las mesas elegantes, no sólo a las deficientes imitaciones al champagne que se hacen en España, sino al legítimo de Reims;

elogiando a unos empresarios

que, como los Hijos de Pablo Pérez, prefieren al cómodo disfrute de sus rentas, fomentar y engrandecer la industria nacional.

Finalmente, en lo que a las operaciones de exportación se refiere, éstas ya habían comenzado muy pronto. Así, a fines de agosto de 1898 *El Comercio* informaba del envío en el vapor California, fondeado en Lastres, de un «gran cargamento» de sidra champagne «El Hórreo» «para los principales puertos de América del Sur», añadiendo que la nueva fábrica estaba «montada con todos los adelantos más modernos». Un mes más tarde era *El Correo de Asturias* el que daba cuenta del embarque, en ese mismo puerto, de 3000 cajas en el vapor México para Pasajes, donde fueron transbordadas al buque italiano Colombia que partía rumbo a Buenos Aires.

Para entonces la fábrica tenía más de treinta trabajadores, mientras que a principios de siglo —según la *Gaceta de Madrid* de 9 de enero de 1901, al reseñar la participación de la empresa en la citada exposición, desarrollada meses antes— empleaba a 55, duplicándose el personal durante la época de la *pisa*; es decir, de la elaboración de la sidra, que era de octubre a enero.

Aunque las cifras puedan parecer algo exageradas, si es cierto que la industria había alcanzado pronto —una vez construido el edificio que albergaba, entre otras dependencias, las nuevas bodegas— sus máximas dimensiones y capacidades, no teniendo noticias de que en el futuro se realizara ninguna obra de ampliación.

Ello pudo deberse al gran número de negocios que gestionaban «los Pablos», algunos de

ellos de mayor importancia que el de la empresa sidrera, cuya dirección, como ya hemos indicado, corría a cargo de un pariente.

De lo que no cabe duda es de la importancia que el establecimiento tenía para una pequeña localidad como Colunga, a lo que se sumaba la habitual práctica de la familia Pérez Velasco de dar ocupación a naturales de la villa y su concejo —algo de lo que se jactaba— que unido a su control de la administración contribuyó a agudizar el acusado sesgo clientelar imperante en la sociedad local, por el que sería acerbamente criticada.

Tras el alarde publicitario realizado por la firma al principio de su existencia, la primera década de siglo transcurriría sin mayores incidencias, excepto los accidentes laborales, a los que hará sucinta mención la prensa, como las quemaduras por ácido sulfúrico sufridas por José Montoto Muñiz en 1907.

Durante ese periodo cabe resaltar la solicitud de registro efectuada a mediados de 1906 de una marca, en apariencia para sidra espumosa, denominada «Churruca», posiblemente destinada, dada su connotación vasca, a la colonia de esa procedencia establecida en Argentina, en la línea de otras empresas del sector como Zarracina y Valle, Ballina y Fernández.

Su lanzamiento en aquella república se acompañará, ese mismo año y el siguiente, de la inserción de anuncios en la revista ilustrada *Carras y Caretas*, de gran circulación, calificándola, por su baja graduación, de «vino ideal para las criaturas», así como para los adultos, al prevenir,



según una eminencia médica, la formación de cálculos renales.

Más singular es el cómic que narra el idilio, y boda, de esa bebida con el whisky «Gymkhana», probablemente por tener la misma casa importadora, la razón bonaerense Juan Chapar y Cía., con sucursal en Bahía Blanca y agente, Juan P. Arrosagaray, en Rosario.

En 1908, Hijos de Pablo Pérez retoma la asistencia a exposiciones tan frecuente en sus comienzos al participar en la que, a lo largo de cinco meses, conmemoraría en Zaragoza «los gloriosos Sitios», la heroica defensa de la ciudad aragonesa durante la Guerra de la Independencia, enviando «su artístico kiosko», en el que se repartirían entre el público tarjetas publicitarias sobre aquellos episodios.

Al año siguiente concurrirá, sin el hórreo, a la Internacional, Industrial y Colonial de Rotterdam y, con él, a la Regional Gallega organizada en Santiago de Compostela, en la que llamaría «mucho la atención la bonita y típica instalación».

Pero será la presencia, una década después, en un gran certamen de repercusión mundial, en este caso el que se llevó a cabo para festejar el Centenario de la Revolución de Mayo, que supuso la independencia de las Provincias Unidas del Río de la Plata, que se celebró en Buenos Aires, la que constituya un nuevo hito en el esfuerzo propagandístico de la firma, al trasladar su emblemático stand a la capital argentina, viajando con él Silvestre Fernández para proceder al montaje.

Una vez más, el aspecto de aquel peculiar bien mueble asturiano debió llamar la atención de los visitantes. *La Ilustración Española y Americana*, en su edición de 30 de enero de 1911, lo reproducía en la fotografía de portada, al lado del pabellón oficial español de «productos alimenticios», junto a cuya fachada principal se hallaba emplazado.

Coronado por un letrero luminoso con el nombre de la marca «El Hórreo», estaba rodeado de mesas atendidas por jóvenes ataviadas con el traje típico, no teniendo constancia,



BUENOS AIRES (REPÚBLICA ARGENTINA)—PABELLÓN CENTRAL DE LA EXPOSICIÓN.

De fotografía.

por otra parte, de la presencia de Ramón García Tuero, «El Gaiteru de Libardón», cuya probable ausencia pudo haber sido suplida por otro intérprete del país, Sabino Cubillas, hermano político de Cayetano Pérez Velasco y almacenista de ultramarinos en la ciudad porteña, donde fallecería en 1917.

Como todas las empresas del sector, tendría una consideración especial con los emigrantes en América, principales consumidores de sus productos, siendo pionera en algunas iniciativas como la de ofrecer, ya en octubre de 1910,

una fabada a los más significados elementos «americanos» a la sazón residentes en el concejo, sobre todo a los naturales de la parroquia de Libardón, muchos de los cuales marcharon a Chile, siendo su Sociedad [de] Fomento la más antigua entre las colectividades españolas existentes en aquella república.

Precisamente sería uno de los miembros más destacados de dicha entidad, «el opulento capitalista José de la Presa y Casanueva», el que a los brindis correspondiera a la atención, estableciendo

un hermoso parangón entre el trabajo que allende los mares realizan los «americanos» y la que desde hace muchos años vienen realizando los señores Hijos de Pablo Pérez.

El año anterior la prensa se había hecho eco de la vuelta a aquel país de Emiliano Collado Sampedro, de Colunga, socio de la casa comercial establecida en Valparaíso Collado Hermanos, importadora de la sidra champagne «El Hórreo».

Además de introducir nuevos regalos de propaganda —alfileres de corbata, plumas, ceniceros...— y de los obligados y patrióticos envíos de botellas para que los integrantes del Regimiento del Príncipe, de guarnición en Oviedo y destinado al frente de Melilla, saciasen la nostalgia, la firma colunguesa seguirá incidiendo en su plena identificación con lo más genuino de la *tierrina* como estrategia publicitaria.

El poeta avilesino Pepín Quevedo es el autor de una extensa composición en *lingua* asturiana, titulada *La mior sidre*, que reprodujo en julio de 1908 *La Voz de Villaviciosa*, en la que empezaba ponderando las virtudes de su sidra,

Como sidre de botella,
en sin tastu y en sin posu,
con fuerza, color y aguya,
non l'hai como la del Horriu;

Fotografía publicitaria de Sidra Champagne «El Hórreo» (c. 1900).



para continuar subrayando su calidad inigualable, distinciones recibidas, beneficiosos efectos para el organismo y *bouquet*, elogiando el carácter emprendedor de los industriales

Los fíos de Pablo Pére,
qu'espículen más qu'el corchu,
y que son quien p'alternar
co'l que cunte más negociu

y, teniendo en cuenta todo ello, finalizar destacando la baratura del producto para todos aquellos que quisieran

pañar nel gargüelu
de revelguinos acopiu
el remediü ta na mano
merquen la sidre del Hórriu.

Dicho semanario informará a lo largo de 1910 de las frecuentes remesas, desde Ribadeseilla, de importantes partidas a los puertos de Santander, La Coruña y Gijón para su transbordo a trasatlánticos rumbo a la República Argentina.

El 14 de abril de aquel año eran constituidas formalmente las sociedades regulares colectivas Pablo Pérez e Hijos y Hijos de Pablo Pérez por los tres hermanos, que a lo largo de los próximos meses serían acusados reiteradamente por el diario «jaimista» gijonés *El Principado* de que el Ayuntamiento de Colunga fijase una cantidad desorbitada en concepto de derechos de consumos sobre la pipa de sidra —22 ptas., frente a los de los concejos limítrofes de Villaviciosa, cuyo arriendo también tenían, y Caravia, en los que no pasaba de 9'50—, provocando el hundimiento del precio de la manzana —a tres reales el *ochavu* (40 kg)—, con el consiguiente perjuicio a los pequeños cosecheros que no *pisaban* y en

beneficio loco para la fábrica de sidra champagne, que no paga consumos por ser artículo de exportación y coge la manzana casi de balde.

Prudencio Pérez de Velasco presidió el consistorio colungués, del que «los Pablos» acaparaban sus cargos concejiles, hasta su muerte, acaecida el 22 de marzo de 1913 en Madrid, donde residía desde hacía mucho tiempo gran parte del año, aunque en alguna esquila figurase como «ex-alcalde». Su fallecimiento no afectaría sustancialmente a la marcha de los negocios familiares, a cuyo frente continuaron Bonifacio y Cayetano.



En lo que a la fábrica de sidra respecta, durante la década de los diez pocas novedades cabe reseñar, tan sólo la inscripción, a mediados de 1912, de una nueva marca de sidra champagne, «La Manzana» —en cuya etiqueta figuraba el escudo de armas de Colunga y la razón fabricante—, que fue renovada, al menos, a principios de 1933.

Poco antes de inicio de la guerra le sería concedido a la empresa el registro de otra marca con la misma denominación, pero con un carácter más genérico, pues aunque también era

«para distinguir sidras», había sido eliminada de la etiqueta, exclusivamente tipográfica y en la que sólo aparecía su nombre, toda referencia a la variedad champánada.

Señalar, por último, en este apartado, la concesión, el 4 de noviembre de 1913, de una marca internacional, presumiblemente la de «El Hórreo», tal vez con el fin de operar en nuevos mercados, de lengua no española.

Los años veinte discurrieron desarrollando la mayoría de las actividades objeto de las dos sociedades mercantiles, si bien tras la desaparición de Prudencio la titularidad de los negocios sería aparentemente detentada, en algunos casos, por Bonifacio y, en otros, por Cayetano, hasta la defunción del primero en 1928.

Sin embargo, para entonces su gestión ya corría a cargo de la siguiente generación, en especial de Pablo Pérez Cubillas de Velasco —hijo de Cayetano, licenciado en Derecho y prematuramente fallecido en marzo de 1931, a los 29 años— que, según las necrológicas, era quien las dirigía.

En cuanto a las exportaciones, los parámetros de actuación se mantuvieron inalterables: Argentina y Cuba siguieron siendo los destinos prioritarios, con México como el más incipiente. Como mayor novedad, destacar la comercialización en la isla caribeña a mediados de la década de la sidra champagne «La Manzana», «licor que es muy fácil encontrar en el mejor restaurant y en el modesto figón».

Para su introducción, el «agente» Rafael Estrada, establecido en Obra Pía, 22, de La Habana, insertaría en *El Progreso de Asturias* un pintoresco anuncio a toda página en el que, paradójicamente, utilizaba como reclamo la figura de Melquíades Álvarez, en tiempos acérrimo rival político de «los Pablos» pero personalidad con gran predicamento entre los «americanos».

Tras mencionar a Colunga como lugar de elaboración de la bebida, se señalaba que dicha villa era el sitio de

Residencia de los hijos de Don Pablo Pérez, acreditados industriales, amigos de Dn. Melquíades Álvarez, y más populares en la Provincia que el Divino Argüelles y el Conde [de] Toreno, que es cuanto decirse puede;

indicando a continuación, también de una forma peculiar, su eficacia para combatir la nostalgia del emigrante:

Esta sidra, a sus grandes cualidades, reúne la de ser remedio eficaz contra la «Morriña» que el vulgo llama neurastenia.

Poco tiempo después, una conocida firma cubana, fabricante de cerveza «La Tropical», también emplearía al insigne tribuno gijonés —«orador cumbre de habla castellana»— para hacer propaganda de dicho producto entre nuestra colonia desde esa misma publicación.

En lo relativo a España, «El Hórreo» había logrado acreditarse en la importante plaza de Barcelona —en todos cuyos colmados y bodegas, por otra parte, se vendía sidra champanada asturiana—, teniendo constancia de su cotización a un precio notablemente superior al de otras marcas.

En el apartado propagandístico, la empresa continuaría sin sustanciales cambios de imagen y prácticamente con las mismas pautas: anuncios en prensa diaria y revistas gráficas, y el empleo recurrente, casi tres décadas después de su estreno, del hórreo de botellas, no sólo como

símbolo suyo, también como trasunto de las tradiciones y costumbres del mundo rural, con el que la casa siempre se sintió identificada.

Con esa instalación participaría, al menos, en la cuarta y la quinta edición de la Feria de Muestras Asturiana, celebradas en Gijón en 1927 y 1928, sin introducir ninguna modificación respecto al diseño original.

Salvo la desaparición de Bonifacio Pérez Velasco y de su sobrino Pablo Pérez Cubillas, ya señaladas, no habrá, durante la última etapa de la monarquía alfoncina y la II República, más noticias de relieve, sufriendo durante la contienda las mismas vicisitudes —incautación, control obrero— que todas las industrias enclavadas en zona gubernamental. Tras la guerra la compañía recuperaría su propiedad.

El fallecimiento, el 25 de diciembre de 1947, de Cayetano Pérez de Velasco, el último de «los Pablos», cuando ya contaba 86 años, vendría a anticipar —en un contexto de disminución de las ventas y exportaciones del sector, que se agravaría con el desplome del mercado cubano— el cese de actividad de la fábrica «El Hórreo» y el fin de la firma Hijos de Pablo Pérez.

Hórreo de Hijos de Pablo Pérez en la VI Feria de Muestras Asturiana (Gijón, 1929).



Pedro del Valle

Pedro del Valle y Cía.

Establecimiento puesto en marcha por Pedro del Valle Morán, probablemente en 1906 si consideramos la primera solicitud de registro de «La Colunguesa Asturiana» para distinguir su sidra champagne, efectuada a fines de aquel año, siendo práctica habitual tramitarlo una vez iniciada la actividad y, en muchas ocasiones, cuando ya estaba en el mercado.

La industria, situada en la parroquia de La Riera, aldeaña a la villa de Colunga y de donde era natural su promotor, debió ser instalada en uno de los *llagares* existentes en la misma, por otra parte muy numerosos en un concejo históricamente sidrero y en el que ya existía desde hacía una década otra fábrica del sector, la de Hijos de Pablo Pérez.

El símbolo de dicha marca será objeto de una exhaustiva descripción, reproducida en el *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial*, singularmente precisa y ambientada:

un paisaje figurando un pedazo de tierra sembrada de manzanos, entre los que sobresale uno por su frondosidad y hallarse cuajado de fruto, cobijando con su copa a una mujer ataviada con el traje de la aldeana de Asturias que, puesta en pie, escancia con una botella sostenida por la mano derecha sidra champagne sobre un vaso que, junto a otra botella, descansan en un pequeño velador rústico;

como si se quisiera, en cierto modo, subrayar el rasgo identitario de la tradicional bebida a partir de la cual se elaboraba.

Esa petición a título individual será pronto rectificada pues en el siguiente número de la

publicación, de fecha 1 de enero de 1907, vuelve a aparecer la solicitud pero ahora por Pedro del Valle y Cía. como razón interesada, en la que había entrado como socio Bautista Norniella Fernández, vecino de Gijón y a la sazón residente en aquella villa.

Por último, en abril de 1908 quedaba constituida con ese nombre una sociedad en comandita de la que formaban parte, además de Valle y Norniella, socios gestores, Fernando Capellán —con domicilio en Borines, concejo de Piloña— y Manuel Toyos Ruidíaz, nacido en la parroquia de Libardón, a donde había retornado tras hacer fortuna en Chile, ambos en calidad de socios comanditarios; siendo su objeto la producción de sidra champagne y gaseosas, a cuyo fin los primeros aportaban efectos, útiles, mercaderías, el «registro de la marca en España y extranjero (América)»..., así como «cuentas a cobrar» y «cuentas a pagar».

La incorporación de esos nuevos accionistas, con la consiguiente inyección de capital, incrementaría las expectativas de la empresa. A ello se añadieron las estrechas relaciones de Toyos en aquella república —con antigua y numerosa presencia de colungueses—, a donde se orientó, en gran medida, el empeño exportador de la compañía.

Además de «La Colunguesa Asturiana» —que se vendía en cajas de 12 botellas o de 24 medias botellas, al precio de 12 y de 15 pts.—, la firma comercializaba sidra natural y lo que

denominaba «Grande [sic] Fine Champagne, calidad extra», seguramente espumosa, si bien la publicidad y envíos al exterior se centrarían exclusivamente en aquella otra bebida, calificada de «estomacal», subrayando su recomendación «por todas las eminencias médicas».

En los dípticos impresos al efecto se consignaban las condiciones fijadas para su expedición:

- 1º. Estos precios son puesta la mercancía franco bordo en los puertos de Santander o Bilbao.
- 2º. La mercancía corre de cuenta y riesgo del comprador.
- 3º. No serviremos ningún pedido que no venga acompañado de su importe o buenas referencias;

como figuran en los tirados para Dávila y Zumel, delegados en México, a los que, sin embargo, la empresa se vería obligada a reclamar el pago de 8.502 ptas., valor de las 600 cajas que les fueron servidas, confiriendo el correspondiente poder.

No obstante, sería Chile, como ya hemos señalado, el principal mercado. Así, en la segunda mitad de 1909 hay constancia de varias remesas de sidra champagne realizadas desde dichos puertos con ese destino, en el que jugaría un papel destacado la labor de la firma Presa, Lueje y Cía., establecida en Santiago como almacenista y distribuidora al por mayor de una amplia gama de productos, cuyos socios eran naturales de Libardón. Asimismo, durante ese periodo también se despachó alguna partida a Buenos Aires.

Aquel mismo año la empresa colaboró en el «gran festival patriótico asturiano» celebrado en Oviedo el mes de septiembre, con la participación de algunas parejas ataviadas a la antigua usanza del país en representación del concejo.

Esa prometedora trayectoria se vería bruscamente interrumpida, no sabemos si por



problemas económicos, por desavenencias entre los socios lo más probable, si tenemos en cuenta lo que se referirá más adelante— o tal vez por el fallecimiento, el 11 de noviembre de 1909, de Manuel Toyos Ruidíaz, cuya entrada tanto había contribuido a dinamizar la compañía, pues poco después de acaecido se acordaría vender sus existencias, pagar a los acreedores y proceder a su disolución.

Parte de las mercancías y la marca «La Colunguesa Asturiana» fueron adquiridas por la casa riosellana Blanco, Saro y Cía., dirigida entonces por Alberto del Valle Ballina.

En el remate de dicha operación ocurrió un rocambolesco episodio del que daría una pormenorizada información el diario *El Comercio* bajo el expresivo enunciado de «Se fuga con más de 20.000 pesetas».

Pedro del Valle y Bautista Norniella se habían desplazado separadamente a Ribadesella para hacer la entrega de la escritura de compraventa y efectuar el cobro de la misma, diez mil pesetas mediante un cheque y el resto en metálico. Como la sociedad ya había sido disuelta, y en evitación de posibles problemas a la hora de hacerlo efectivo, el documento bancario fue finalmente expedido a nombre del primero, a quien también se le había confiado el dinero.

Según el periódico gijonés, a partir de ese momento el fundador de la industria puso en práctica una hábil estratagema cuidadosamente urdida que, favorecida por las circunstancias, culminaría con la apropiación por su parte de toda la cuantía de la referida venta, sin que los esfuerzos realizados por Norniella, que incluyeron la comunicación por telégrafo de los hechos «a los puertos de Vigo, Coruña y Santander», así como a Madrid y diversas ciudades del interior, con el fin de que fuera detenido el presunto autor, sirvieran para nada.

Efectivamente, tal como sospechaban sus antiguos socios, Pedro del Valle se trasladó a la Argentina, donde iniciaría una nueva etapa dentro del mismo ramo, curiosamente al igual que sucedería con Alberto del Valle, para montar una de las primeras, si no la pionera, fábricas de sidra champagne del país, asociándose posteriormente con otro asturiano, Secundino Pravia, e instalando la de «Sidra Real».

José Fernández Sotura, en artículo publicado en julio de 1921 en la revista *Asturias Gráfica*, en el que se extendía sobre el consumo de sidra en aquel país, daba cuenta de la actividad como «*llagareru*» de

este laborioso astur, que en estas lejanas tierras fabrica el néctar de la tierrina, demostrando con ello su acendrado cariño por ella,

indicando que su establecimiento estaba situado en la localidad portuaria de Tigre, próxima a Buenos Aires, procediendo la manzana de su entorno y de las islas del delta del río Paraná.

El *Boletín Oficial de la República Argentina* recogería en sus páginas sendas solicitudes efectuadas por Pedro del Valle el 15 de octubre de 1920 y el 12 de septiembre de 1932 —avisos n.º 5.807 y 4.482, respectivamente— a fin de registrar «El Paraíso» «para distinguir sidra de la clase 23», señalando como supuesto lugar de elaboración o domicilio del fabricante esa capital, donde tal vez residiese.

Esa marca fue inscrita en España y utilizada en su día por Llaneza Hnos., recuperando del Valle como símbolo el clásico ofrecimiento de la manzana, para comercializarla «por el sistema de la cerveza, en barriles, y también en botellas y medias botellas», según anunciaba en el *Heraldo de Asturias*, órgano del Centro Asturiano de aquella ciudad porteña, donde el industrial colungués debió fallecer en fecha indeterminada.



SIDRA NATURAL

Pedro del Valle y Cia
S. EN C.

LA RIERA **COLUNGA** (ASTURIAS)

LIT. E. M. MUÑOZ, GIBÓN

LA COLUNGUESA ASTURIANA **SIDRA CHAMPAGNE**



PEDRO DEL VALLE Y CIA

MARCA DEPOSITADA.

• **COLUNGA** •

(ASTURIAS) LA RIERA.

Téngase la botella en posición horizontal.

LIT. E. M. MUÑOZ, GIBÓN.

GRANDE FINE CHAMPAGNE

CALIDAD EXTRA




PEDRO DEL VALLE Y CIA

SOCIEDAD EN COMANDITA

COLUNGA (ASTURIAS)

Hijos de Antonio Arias

Antonino Arias



Se puede considerar a esta firma champanera como sucesora de la razón Arias, Nachón y Cía., constituida en Infiesto en 1896 y en cuya creación había participado Antonino Arias Fernández, uno de los hijos de Antonio Arias.

A ello se añade la posterior cesión de sus derechos por parte de Francisco Montoto, otro de los socios fundadores, en favor de su hijo Modesto Montoto Álvarez, casado con Adosinda Arias, miembro de esa numerosa familia pravianana y seguramente hermana, al menos de padre, de Antonino.

La relación existente entre los Montoto y los Arias debió fraguarse en el negocio de la manteca, siendo muy probable que Francisco Montoto, comerciante un poco de todo y fabricante de chocolate radicado en dicha villa, formase parte de la red de colaboradores de la fábrica de Corias de Pravia para la compra de su materia prima.

Los orígenes de esa industria láctea se remontaban a 1849, cuando Antonio Arias puso

en marcha, en esa su parroquia natal, un establecimiento de compra y venta de dicho producto, compaginando su atención con otras actividades mercantiles, entre ellas tienda de comestibles y taberna. Con el paso del tiempo comenzaría también a adquirir nata a los ganaderos para su elaboración, alcanzando en las últimas décadas de siglo un lugar destacado dentro del ramo con las marcas «La Pravianana» y «La Pastora», que para entonces ya comercializaba en Madrid, a través de la casa de ultramarinos de su hermano Ramón, y en otras ciudades, exportándolas asimismo a las colonias de América.

Antonio Arias debió fallecer antes de 1900, pues figura por última vez en la matrícula de la contribución del concejo de Pravia en la relación correspondiente al ejercicio 1898-99, cerrada el 10 de mayo del primer año, apareciendo ya su hijo Antonino como titular de la industria mantequera en la relativa a 1899-1900.

Casado dos veces, el citado Antonino y Ángel Arias Fernández, fruto de su segundo matrimonio, lo sustituirían al frente de los negocios. En 1907 sus descendientes procedieron a su división y reparto, quedando el primero —junto al que permanecieron Ulpiano y Braulio— con los de Corias, mientras que Ángel se instaló en Oviedo, donde abriría en 1910 su primer establecimiento.

A partir de entonces Ángel Arias desarrollaría una innovadora estrategia basada en la mecanización, racionalización y modernización de la actividad —mediante la introducción de desnatadoras, la organización de un rápido y eficaz servicio de transporte, la creación de una red de tiendas en las principales capitales y la apertura de nuevas plantas— que acabarían convirtiendo a Manqueuerías Arias, S. A., compañía por él fundada, en la principal firma del sector en España.

Con anterioridad a la separación, Ángel había tomado parte en la construcción, montaje y entrada en funcionamiento de la fábrica de

sidra champagne que giró con la denominación de Hijos de Antonio Arias. Se conjugaban, de ese modo, bajo la misma razón dos de las que Jovellanos calificó como industrias populares asturianas, las de sidra y manteca, tan características de nuestra región, circunstancia que, pese al gran número de champaneras existentes, no volvería a darse, en cierta medida, hasta la posguerra con la familia Riera. Por el contrario, en el siglo XIX no fue infrecuente la figura del elaborador o traficante mantequero con *llagar*, caso de los Velarde o de Ladislao Menéndez, ambos en el concejo de Salas.

A últimos de marzo de 1902 el periódico ovetense *El Progreso de Asturias* informaba de la disolución de Arias, Nachón y Cía., uno de cuyos promotores había sido, como ya señalamos, el propio Antonino, haciéndose cargo de su activo —marca y maquinaria incluidas— y pasivo Hijos de A. Arias.

Nacido hacia 1868, Antonino residió toda su vida en Corias, donde fallecería el 11 de octubre de 1944. Padre de numerosa descendencia, su primer hijo varón, Antonio Arias García, estaba llamado a sucederle en la dirección de los intereses familiares, pero fue asesinado a comienzos de la Guerra Civil en Riberas de Pravia cuando contaba 38 años.

La empresa praviana dio casi ininterrumpida continuidad a la piloñesa, tal como se constata en los anuncios de ambas insertados en las guardas de *El Nalón*, cuya diferencia estriba solamente en las correspondientes razones sociales y respectiva ubicación, comercializando desde un principio la sidra champagne «Pelayo», lo que corroborará indirectamente Fuertes Arias en 1902 al señalar que, «a pesar del poco tiempo que cuenta de existencia», aquélla gozase ya de «merecida fama» en diversas ciudades, «Habana y Puerto Rico».

No obstante, la primera solicitud de registro de otra marca de fábrica no se producirá hasta mayo de 1905, cuando se pida el de «Gran Sidra Praviana», simbolizada por la imagen de una asturiana entre dos manzanos portando un *paxu* lleno de ramas con fruto, siendo concedida a





principios de noviembre. Con posterioridad se cambiará en las etiquetas ese distintivo por el de una aldeana con *guiada* delante de un carro.

Contrariamente a lo que pudiera suponerse —y quizás al ser la de «La Praviana», como sería denominada, una marca suficientemente conocida gracias a sus mantecas—, la empresa publicitaría en sus comienzos más la sidra champagne «Pelayo», tal como se comprueba en periódicos y revistas nacionales, aprovechando que, pese a su corta trayectoria, Arias, Nachón y Cía. había logrado acreditarla en los mercados.

A fines de aquel mismo año de 1902 ya se estaba terminando un moderno edificio —en los márgenes de la carretera de Pravia a Cornellana y anexo a la fábrica de derivados lácteos— de, según Fuertes, 3.675 m² de superficie, con el fin de albergar las nuevas instalaciones. El conjunto fabril —completado por una serrería mecánica, taller de fabricación de envases de hoja de lata y almacenes— sería profusamente reproducido en impresos comerciales y coloristas tarjetas cromolitografiadas.

Pese a su rápida puesta en marcha y a su reseña en algún anuario, la industria no aparecerá, aunque sea de manera solapada, en la matrícula del concejo de Pravia hasta el ejercicio de 1909, cuando Hijos de Antonio Arias figure, pese a la separación verificada, por vez primera en sus relaciones, tributando por un «aparato [de] fabricación [de] gaseosas [con una capacidad de] menos de 100 botellas [hora]», al tiempo que está dada de alta como productora de

manteca y en concepto de soldadura de cajas de hojalata, supuestamente las únicas actividades que desarrollará durante los próximos años.

Si bien faltan los datos relativos a 1913 y 1914, no será hasta 1915 cuando, ya con Antonino Arias como titular, se halle a la razón contribuyendo por una «fábrica de sidra [con capacidad de elaboración de] 60.000 litros [anuales]», volumen estimativo muy a la baja que se mantendrá hasta el inicio de la guerra.

Efectivamente, a lo largo de los años diez se iría incrementando de forma notable la producción de bebida destinada tanto a los tradicionales mercados nacionales —entre ellos Madrid, donde en 1915 la empresa abrió una tienda en la calle del Carmen, n.º 1, en la que despacharía sus artículos— como a los americanos, sobre todo a Cuba, país con numerosísima colonia asturiana en la que el contingente de originarios del concejo, agrupados en el Círculo Praviano, tenía gran peso, siendo obligada en sus celebraciones la presencia de la Real Sidra «La Praviana», cuyos únicos introductores en la isla eran a la sazón sus paisanos Belarmino y Florentino Pardo Cuenya, dueños de la panadería y repostería «La Caoba».

Durante casi una década Pardo y Hno. ostentaron la representación, insertando anuncios en *Asturias* y *El Progreso de Asturias*, revistas de la emigración, en los que subrayaban su carácter identitario —«indispensable en toda comida asturiana»; «la preferida en las romerías»— e íntima vinculación al solar nativo: «sidra elaborada con la más fina manzana de las riveras del Nalón y del Narcea».

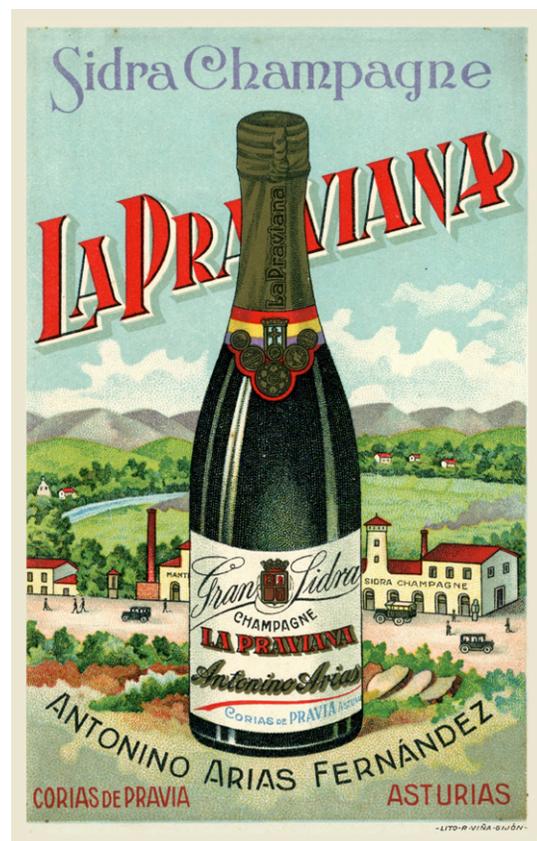
En 1921 las ventas en aquel país se verían muy perjudicadas por el *dumping* practicado por Valle, Ballina y Fernández, del que informaría exhaustivamente el entonces también agente José Ortega, dando cuenta de sus ímprobos esfuerzos para colocarla, tarea que no dudaba en calificar de «verdaderamente heroica», pese a lo cual,

y únicamente gracias a mis muchos conocimientos e influencia con los comerciantes de toda la República, [sólo] he podido vender una cantidad verdaderamente insignificante;

proponiendo como solución un mayor gasto en muestras y propaganda con el fin de contrarrestar el despliegue publicitario a gran escala llevado a cabo por los fabricantes de «El Gaitero».

Durante esa época la firma comercializaba su sidra champagne bajo distintas marcas. A las clásicas «Pelayo» y «La Praviana» —objeto de un nueva inscripción en 1913 como «Real Sidra Champán»— se irían uniendo otras como «El Faro», «San Esteban», «El Llagar», «El Triunfo», «El Rumbo», «Elcano» o «El Generoso», alguna de ellas tal vez pensando en mercados peninsulares, más concretamente en el catalán, y otras también para Ultramar, etiquetando asimismo por encargo de «marquistas», casi todos argentinos.

En este apartado, cabe destacar, por su singularidad, el registro, a modo de marcas, de collarines para botellas adornados con abundancia de medallas supuestamente obtenidas —Londres, París, Buenos Aires— o heredadas —Gijón,



Lyon, Burdeos—, luciendo los correspondientes colores nacionales: de la bandera monárquica en 1914; en 1932, los de la republicana.

Respecto a las instalaciones, en una interviú publicada en 1929 por la *Revista Asturias* Antonino Arias señalaba que

En las bodegas de nuestra fábrica podemos almacenar hasta millón y medio de litros de sidra,

para lo que contaba

con grandes lagares y poderosas prensas eléctricas, las más modernas que existen en la actualidad, hasta tal punto que podemos afirmar que será la nuestra la única fábrica que tiene instaladas esta clase de máquinas, incluso las modernísimas bombas que transportan los líquidos desde los lagares a los envases;

comprobando el periodista en el transcurso del recorrido por las instalaciones «la exactitud» de sus aseveraciones. El empresario proseguía indicando que en

la champanización de la sidra utilizamos los procedimientos modernos con personal especializado, para reseñar, por último, los principales destinos de las exportaciones:

Cuba, México, Argentina, Manila, repúblicas de la América del Sur, España, Baleares, Canarias y posesiones de Marruecos y Guinea.

Curiosamente, en aquellos años la firma de su hermano Ángel tenía «la exclusiva para España y Filipinas de la «Real Sidra Asturiana Cima Extra»», de una de sus mayores competidoras, cuya sidra champagne es posible que vendiera en su red de tiendas. Tal vez por eso Antonio usó el nombre de «La Flor de Asturias», denominación de la principal marca de aquél, para bautizar su nuevo establecimiento madrileño, sito en la calle de Fuencarral.

El objetivo prioritario de la empresa siguió siendo la fabricación de manteca. A fines de la

década de 1920 tenía distribuidas quinientas máquinas desnatadoras que procesaban diariamente veinte mil litros de leche, siendo transportada con rapidez la crema resultante a Corias mediante la flota de diez camionetas de que disponía; al tiempo que se compraban, también al día, no menos de 600 kg de producto ya elaborado, realizándose una media de 120 envíos, sobre todo a los núcleos más importantes, de manteca fresca lista para el consumo en bloques o en estuche de cartón, en tanto que la salada, envasada en lata, iba de manera preferente

Boceto para cartel anunciador de productos «La Praviana» (c. 1930).





a mercados distantes, caso de Andalucía, al exterior —Cuba y norte de Marruecos— «y muy particularmente a las principales fábricas de galletas de España».

La firma praviana también se vería seriamente afectada, como todo el sector en la región, por el protagonismo hegemónico alcanzado por Mantequerías Arias, máxime en un marco de recesión tras el boyante periodo de la contienda europea, desencadenándose una guerra de precios al alza entre dicha casa y el *trust* que agrupaba a los restantes fabricantes que finalizó con el triunfo de aquélla, provocando el cierre de algunos establecimientos de larga y relevante trayectoria como el de Hijos de Velarde.

Por otra parte, en los años diez Antonino Arias aprovechará el gran auge que experimenta en Asturias la producción de conservas de salmón y trucha —en su caso del río Narcea, en cuyas riberas se asienta la parroquia de Corias de Pravia—, que adquirirá unas dimensiones equiparables a la del bonito, valiéndose de las instalaciones de su taller de manufacturas de hojalata para fabricarlas.

En cuanto a certámenes, sólo cabe mencionar su asistencia a la V Feria de Muestras Asturiana y I Exposición Agro-Pecuaría, celebradas

en Gijón en 1928, en las que, además de los productos lácteos, presentó a concurso la sidra champagne y «sus vinos del país», por los que fue galardonado con sendos diplomas de honor.

Esa tardía referencia a la elaboración de vino no se debía a que constituyese una novedad pues a través del etiquetado que se conserva se constata que se remontaba bastantes años atrás, comercializando vino de Cangas del Narcea bajo la marca «La Viña Asturiana», solicitada a mediados de 1913, lo que, en cierto modo, daba continuidad a una tradición secular en la comarca del bajo Nalón, sobre todo en los concejos de Candamo y Pravia.

Con el paso del tiempo la empresa iría abandonando la fabricación de algunos productos —caso de los vinos y las conservas de pescado— e incorporando la de otros, como las harinas, con planta en Villabermudo, provincia de Palencia, tal como se comprueba en anuncios de los años treinta.

Tras la muerte de Antonino, las fábricas de Corias fueron adquiridas, en 1948, por la firma Hijos de Antonio Arias, S. A. —constituida como persona jurídica aquel mismo año y en la que eran mayoritarios los descendientes de Ángel—, convirtiendo la de «Arias Extra» en su principal marca.

En un proceso que se inicia en 1967 y culmina un lustro más tarde con la compra de todas las participaciones, la multinacional americana W. R. Grace se hace con la propiedad de Mantequerías Arias y de Hijos de A. Arias, desmantelando la fábrica de manteca de Corias y vendiendo la de sidra champanada, que pocos años después acabará cerrando sus puertas, poniendo fin al devenir de una de las firmas históricas del sector, si bien sus marcas continuarían siendo empleadas por otras casas.

Tras la puesta en marcha en Corias, a principios del siglo xx, de la empresa de Hijos de Antonio Arias, la instalada por Faustino Menéndez será la otra industria champanera existente en el concejo de Pravia hasta nuestros días.

Su antecedente inmediato se hallaba en la fabricación y venta de bebidas por parte de una destilería bajo la dirección facultativa de su cuñado el farmacéutico Celestino Graíño, entre ellas un champagne y un coñac obtenidos a partir de «manzanas escogidas» y de un «aroma y finura incomparables».

Celestino Graíño Caubet (Oviedo, 1873 - Avilés, 1943) desarrolló a lo largo de su vida numerosas actividades, compaginando la atención a su despacho y laboratorio con iniciativas de todo tipo en los más diversos campos.

Así, ya desde el comienzo de su trayectoria profesional se aplicó en la elaboración de gran número de preparados de su invención con los que obtendría varias distinciones, colaborando asiduamente en publicaciones especializadas y diarios de información general, impartiendo conferencias y participando intensamente en la creación y funcionamiento de las organizaciones colegiales.

Por otro lado, fue un destacado naturalista, pionero —con el único precedente de Pastor y López— en la aproximación científica al estudio de la fauna asturiana, fundamentalmente la ornitológica; notable publicista, dentro de las filas de la Extensión Universitaria, y un gran divulgador de cuestiones agrícolas, escribiendo varios folletos sobre la materia por los que fue galardonado en diversos certámenes.

Finalmente, intervino en la fundación, en 1897, del semanario *El Avilesino* —con el fin de promover el progreso de la industria y el comercio locales— y en la adquisición, al año siguiente, de la fábrica de lejías y encaústicos «La Legiadora», ampliando su producción a la de jabones de tocador y ordinarios.

En esas dos empresas también tomó parte Faustino Menéndez, casado con su hermana Concepción, que tal vez acabó haciéndose cargo en solitario de dicha firma.

Probablemente natural de Pravia, Faustino Menéndez Martínez había cursado la carrera de Derecho, aunque su principal ocupación fueron los asuntos mercantiles e industriales.



No obstante, debió ejercer como abogado pues en algunas ocasiones es citado como tal en la prensa. A fines de 1907 fue nombrado por la Audiencia Provincial de Asturias fiscal municipal de ese concejo y un lustro más tarde aspiraría a la plaza de asesor legal del distrito marítimo avilesino, sin que sepamos si le fue concedida.

Además de los negocios que emprendió con su hermano político anteriormente reseñados, sería la gestión de un gran «almacén de víveres y cereales» abierto a comienzos de la centuria en Avilés y con sucursal en Pravia, que incluía la exportación de frutos del país —caso de manzanas «de cuchillo» para su venta en el mercado londinense, tradicional destino de ese «fruto del país»— e importación de ultramarinos, su dedicación fundamental.

En relación al tema objeto de este estudio, el primer antecedente del futuro establecimiento champanero de Menéndez con que contamos se remonta a junio de 1893, cuando en la relación de contribuyentes de la matrícula industrial del concejo praviano para el ejercicio 93-94 aparezca con una fábrica de gaseosas Miguel Menéndez Menéndez, posiblemente su padre, que también figuraba como «vendedor de quin-calla al por menor».

Un lustro más tarde será la razón social Menéndez y Cía., sociedad en comandita, la que conste como elaboradora de bebidas gaseosas, al mismo tiempo que en concepto de venta de vinos al por mayor, que con posterioridad se ampliaría a la de «espíritus y licores», en su condición de propietaria de una «fábrica destilería a vapor», y diversos productos alimenticios, incluida su exportación, a lo que se añadían «comisiones, representaciones [y] negocios mercantiles».

Dicha destilería, que giraba bajo la denominación de «El Vaticano», se hallaba situada, al menos en sus inicios, en la localidad madrileña de Pozuelo —preparando «aguardientes, licores y sirops»—, y con delegación en Pravia para Asturias y León.

Desconocemos a que se debía ese emplazamiento y si Faustino Menéndez o la citada

compañía estaban entre sus promotores, pero sí es seguro que Celestino Graíño tenía un estrecho vínculo con ella, a la que sin duda aportaba sus conocimientos químicos, comercializando productos con sus dos apellidos como marca.

Es presumible que años más tarde trasladara la elaboración de bebidas a Pravia —el escudo de cuyo concejo, coronado por una tiara pontificia y laureado, utilizaba como símbolo—, quedando la planta de Pozuelo para el refinado de alcoholes.

Tras su desaparición en 1900 como fabricante de gaseosas de la matrícula praviana —continuando aparentemente con la actividad, si bien de forma fugaz, José Fernández y Cía.—, Menéndez y Cía. reaparecería en la relación de contribuyentes para 1908 otra vez con destilados, figurando a partir del ejercicio siguiente —con el añadido de vinos— en ese apartado los sucesores o sucesor de esa razón hasta el de 1912.

A mayor abundamiento, a mediados de 1908 Pedro Cangas, uno de los socios de Vere-terra y Cangas, afirmaba en carta a una casa de banca praviana que

la sociedad aludida (fáb.^a de aguardientes y no licores) la forman D. Faustino Menéndez y un primo suyo, farmacéutico de Avilés,

mencionando erróneamente sus lazos de parentesco.

Todo ello viene a corroborar no solo ese cambio de ubicación de la destilería, sino también el hecho de que los dos cuñados acabaron siendo sus únicos propietarios y que, como ya hemos indicado, la fabricación de sendos productos derivados de la manzana marca «Graíño Caubet», constituye —junto a la de gaseosas— los preliminares de la industria champanera de Faustino Menéndez.

La etiqueta correspondiente al «Grande Fine Champagne», cromolitografiada por la casa parisina Pichot y de un modernismo retardatario, llevaba la viñeta de un manzano colmado de fruto acompañado de la fórmula anglosajona «*trade mark*», al tiempo que se señalaba la existencia de una supuesta «patente de invención por 20 años» a su favor de la que no tenemos constancia documental.



Con similar composición —pero sustituyendo el árbol por el símbolo de la Destilería «El Vaticano» e incorporando manzanas como adorno— y el empleo de idénticos términos —a lo que se añadía el número de registro de patente de invención, indicando la condición de concesionario de Menéndez— sería impresa la etiqueta del «Coñac Manzana».

La primera referencia a esta bebida es la correspondiente solicitud —efectuada en febrero de 1909 por el propio Faustino Menéndez, a la sazón residente en Pravia— para «un nuevo producto industrial que ha de ser conocido con el nombre de coñac de manzanas», que le sería concedida por un periodo de 20 años. Sin embargo, el procedimiento de elaboración no llegó a ser puesto en práctica, caducando el 1 de enero de 1912.

Un anuncio aparecido en diciembre de 1909 en el periódico *El Publicador*, lo calificaba como «la bebida más agradable que se conoce, dando el gusto a la mejor sidra natural», y en agosto de 1911 la prensa regional se haría eco del éxito obtenido por el industrial asturiano en la Exposición Internacional del Centenario, celebrada en Buenos Aires, por

la destilería «El Vaticano», de Pravia, especialmente su producto Cognac Manzana, que alcanzó gran medalla de oro, distinción que también consiguió el concesionario Sr. Menéndez con un vino regional, marca «Valle de Candamo», cosechado en el distrito de Pravia; poniendo de manifiesto la elaboración por su parte, posiblemente como sucesor de Menéndez

y Cía., de una bebida de gran tradición en la zona del bajo Nalón.

En efecto, Faustino Menéndez —que continuaba teniendo como almacenista su principal centro de operaciones en Avilés, al tiempo que mantenía abierto el otro establecimiento del ramo sito en Pravia— compaginaría su atención con otras actividades en esa última villa —«fábrica de alcoholes, aguardientes, licores», «bodegas de vinos asturiana [sic]» y venta de sirops de una imaginaria «Casa Notiusfa, de París»—, tal como consta en un impreso de correspondencia comercial, en el que se subraya la posesión de la patente del coñac de sidra.

Siguiendo los pasos de Celestino Graíño, y seguramente con su asesoramiento, también se aventurará a gasificar vinos, a los que denomina «champagne», empleando la expresión francesa «vins mousseux» para describirlos y consignando Epernay como supuesto lugar de procedencia. Por otra parte señala ser concesionario del de la marca «Mirabeau».

Menéndez utilizaría abreviaturas de su segundo apellido —«F. M. Martz»; «Martz et Mertz»— para imprimir un sesgo extranjerizante a su identidad, tal como sucede en las etiquetas de los champagnes «Martz et Mertz» y «Mustafá» —«roi de le [sic] vins mousseux» elaborado en Pravia—, decorada con el retrato en óvalo de lo que parece ser el busto de un sultán.

Aunque el único documento que acredita fehacientemente la existencia de su industria de sidra champagne —que también giraría con el nombre de «El Vaticano»— está fechado en septiembre de 1918, cuando ya había fallecido, para la primera mitad de la década Faustino Menéndez ya comercializaba su sidra —tanto natural como gasificada— de lo que dejan constancia etiquetas de diversas marcas, por otra parte nunca registradas.

De todos modos, no es descartable que elaborase sidra champanada con anterioridad, empleando la maquinaria de la fábrica de gaseosas, y que, si la condición de «cosechero exportador» que figura en una de ellas se correspondiera

con la realidad, fuese obtenida a partir del fruto de sus *pumaraes*.

Esa etiqueta, de la sidra natural «Praviana», que ostenta el símbolo de la empresa, incluye una singular viñeta con la reproducción parcial de una figura masculina echando un *culín*, acompañada de la leyenda «la sidra se escancia así».

En lo que a marcas de «champagne sidra» respecta, Menéndez usaría las de «Los Seis Cuervos» —de «espumosidad y efervescencia naturales»—, utilizando de nuevo el escudo de «El Vaticano», y «Chantecler», ilustrada con el gallo francés; las dos como fabricante establecido en Pravia.

Por lo que a «sidra champagne» se refiere, elaboraría, radicado en Avilés, la «natural» «Nautilus» —en alusión al primer buque español de guerra que visitó Cuba tras su independencia— y, de nuevo en Pravia, «Aviador», denominación



que presumiblemente evocaba la gira efectuada en 1911 en nuestra región por el popular piloto francés Leonce Garnier, en el transcurso de la cual realizó exhibiciones aéreas en numerosas localidades, entre ellas en dichas villas.

Ambas eran de «fabricación especial para la República de Cuba», siendo la única importadora la razón social Menéndez, Bergasa y Cía. —con domicilio en Mercaderes 37, de la ciudad de La Habana—, de la que es posible que formase parte su hijo Adriano Menéndez Graño, que había partido para la isla caribeña a fines de 1912.

Con todo, esta firma tuvo una corta existencia, que no debió de prolongarse más allá de los seis o siete años.

A últimos de marzo de 1917 el periódico gijonés *El Noroeste* daba cuenta, desde Avilés, de la salida para Pravia del «abogado Faustino Menéndez Martínez» con el fin de «reponerse de ligera enfermedad». Lo que parecía tratarse de una de una dolencia sin mayor importancia pudo ser a la postre causa de su muerte, que no tardaría demasiado en producirse, pues para septiembre del año siguiente se hallaría al frente de los negocios su viuda Concepción Graño Caubet.

En una villa con tanta tradición sidrera como la de Nava, en la que a lo largo del siglo xx proliferó la existencia de acreditados *llagares*, no podía faltar, aunque fuera de forma tardía, alguna iniciativa para instalar una fábrica de sidra champagne. Aunque carecemos de documentación sobre la misma, unas cuantas noticias fragmentarias nos permiten esbozar la personalidad de sus promotores y trazar someramente su corta trayectoria.



La razón social Eguíbar, Redondo y Prida reuniría, de ese modo, a algunos de los prototipos de protagonistas habituales en la puesta en marcha de las industrias del sector, cuyos apellidos nos permiten aventurar su identidad.

Así, el de Eguíbar podría corresponderse con Perfecto Eguíbar Vigil-Escalera, diputado provincial reformista por el distrito de Oviedo que en 1905 era vecino del barrio de Villabona, parroquia de Nava, consignándose su condición de propietario, una de las dedicaciones frecuentes, la de administración de sus bienes, gran parte de ellas fincas rústicas, *pumaraes* incluidas, entre los impulsores del ramo.

Un poco más arriesgado es determinar quién era el segundo socio, al tener un apellido relativamente abundante en el concejo naveto, pero, en línea con el planteamiento señalado, nos inclinaríamos por la figura de Emilio Redondo, comerciante en cereales establecido en la villa que, por otra parte, posiblemente sea con posterioridad uno de los fundadores de La Champanera de Villaviciosa de ese nombre y apellido.

Por último, la filiación del último miembro de la compañía nos ofrece menos dificultades pues su atribución a la del farmacéutico Luis Fernández Prida —cuyo hermano Joaquín ocupó diversas carteras ministeriales durante la monarquía alfonsina— despeja una de las cuestiones fundamentales en estas industrias cuál era la de quien asumía su dirección facultativa,



Asturias
(La Habana, 1916).

en ocasiones a cargo de uno de esos profesionales con oficina abierta en la localidad correspondiente. A ello se añadía que fuera propietario de un *llagar* y el que tuviese vínculos familiares, a través de su mujer, con una conocida saga de fabricantes de la que formaba parte Casimiro Sánchez, que tendría continuador en su hijo Gonzaga.

La entrada en funcionamiento de la fábrica se puede fechar hacia la primavera de 1914, cuando los «Sres. Eguibar, Redondo y Prida, vecinos de Nava», soliciten la inscripción de la marca «Reina Victoria» para la venta de su «sidra champagne y [de] todas las demás clases», presentando como símbolo de la misma un

retrato en óvalo de la soberana. Esa referencia a todo tipo de sidra quizás revela que la elaboración de la llamada natural debió constituir una parte fundamental de la actividad de la nueva empresa, siendo compatibilizada con la saturación de parte de ella.

Así como el mercado de la primera variedad se reducía al ámbito local y regional, el de la bebida gasificada tenía sus expectativas de negocio en las numerosas colonias asturianas residentes en América, especialmente en Cuba, junto con Argentina principal destino en aquella década de nuestra emigración.

Será precisamente en la isla caribeña donde la firma centre sus esfuerzos a través de Gálvez y Compañía —«únicos receptores en La Habana»—, realizando una modesta campaña en 1916 desde las páginas de la revista ilustrada *Asturias* mediante anuncios que reproducían el fotograbado del retrato de la reina que lucían las etiquetas de las botellas y gacetillas haciéndose eco de las celebraciones del Club Nava, que agrupaba a los naturales del concejo en la capital cubana, para las que la casa importadora donaba decenas de cajas, subrayando sus bondades en el tono costumbrista característico de dicha publicación, para rematar categóricamente:

Ye de Nava, hom, y abasta.

Pese a ello, el volumen de las exportaciones no fue suficiente como para garantizar el futuro del establecimiento, que al año siguiente debió cesar en sus tareas, desapareciendo cualquier mención al mismo.

Años después la marca «Reina Victoria» sería registrada, presumiblemente de la mano de Emilio Redondo, por Champanera de Villaviciosa y en 1931 Gonzaga Sánchez reanudaría la fabricación de sidra champagne en la villa sidrera, comercializándola bajo el nombre de «Navastur».

Luis Gonzaga Sánchez Mendoza, nacido hacia 1902, era hijo del *llagareru* naveto Casimiro Sánchez García, que aquel mismo año encabezaba el gremio en el correspondiente apartado de la matrícula de la contribución del concejo.

Dado su apellido, tal vez fuera familia de José Sánchez Díaz, el más prestigioso fabricante que hubo en la villa de Nava a lo largo del siglo xx, gozando de tal reputación que en los ambientes sidreros se acuñaría el dicho «*ye de Sánchez*» como categórica manifestación de la indiscutible calidad de su bebida, siendo el primer industrial asturiano del ramo en registrar una marca, estampándola en los corchos para identificar el producto.

Con quien sí le unían lazos de parentesco era con la esposa del farmacéutico Luis Fernández Prida, también propietario de un *llagar* y uno de los fundadores de la razón social Eguíbar, Redondo y Prida, anteriormente referenciada.

Casimiro Sánchez fallecería en la década de 1910, haciéndose su viuda, María García Mendoza, cargo del negocio, a cuyo frente figuraba todavía en 1927, según el *Anuario Industrial Mercantil de Asturias* publicado dicho año. No obstante, Gonzaga debió comenzar a trabajar a su lado en la segunda mitad de 1922, una vez licenciado tras prestar el servicio militar en la campaña de Marruecos, utilizando a partir de entonces comercialmente su nombre.

La primera noticia sobre la actividad gasificadora del establecimiento se remonta a la primavera de 1931, cuando Luis Gonzaga Sánchez solicite el registro de la marca para «champagne de sidra “Navastur”», efectuando una nueva petición meses más tarde tras introducir modificaciones en la denominación de la bebida —ahora «achampanada sidra»— y adaptarse a los nuevos tiempos, eliminando la corona sobre el blasón en el que campea la Cruz de la Victoria.





Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

Poco después el nuevo producto ya es anunciado en la revista *Norte*, fundada y dirigida por el escritor gijonés Alfonso Camín que, llevado de un excesivo entusiasmo, redacta un hiperbólico texto con pretensiones literarias que exagera en demasía tanto sus bondades como las virtudes que adornan al empresario, llegando a realizar una ventajosa, e improcedente, comparación con el auténtico champagne:

En la Nava famosa, la gran entraña sidrera, hay también una fábrica de champagne español, ítem más, asturiana, que compite con el mejor champagne extranjero;

añadiendo más adelante que la nueva sidra

puede recorrer el mundo, quitando en elegancia, sustancia, prestancia y fragancia, moños de vanidad al mejor champagne que, hasta que el «Navastur» salió a la palestra, no encontraba competidor al saltar como Cyrano las montañas pirenaicas.

para finalizar con rotundidad:

Hoy el champagne no habla solamente francés; habla también español, es asturiano y de Nava.

Lo cierto es que, quitando las repetidas inserciones de ese extenso párrafo y alguna que otra gacetilla sobre al fabricante y su familia aparecidas en dicha publicación, el rastro dejado por el establecimiento es muy escaso, limitándose las noticias al nombramiento de un «agente exclusivo» en Navia y a su propia existencia en vísperas de la Guerra Civil.

Un testimonio oral sitúa por aquel entonces la desaparición de esta industria, más concretamente a resultas de una expedición a San Sebastián con un camión cargado de sidra champagne protagonizada por su propietario que, si bien tuvo carácter festivo —acorde con la simpatía, agudeza y popularidad del mismo—, parece ser fue ruinosa económicamente, poniendo punto final a su singladura, aunque en una letra circulada en 1941 aún conste como tal.

Gonzaga Sánchez —que también fue dueño del Cine Marisina de su localidad natal— proseguiría elaborando sidra natural en solitario hasta la década de 1950, cuando se asocia con otro referente en el sector, Manuel Zapatero Pruneda, fundando Sidra «El Bombé» en un *llagar* ubicado en pleno centro de Nava, no teniendo que ver, en nuestra opinión y por otra parte, con el Luis Gonzaga que unos años antes había participado en la apertura de otro en Cardosu, concejo de Llanes.

Por último, la marca «Navastur» sería comercializada con posterioridad por la firma champanera naveta Grusifás.

Pese a ser una de las grandes zonas consumidoras de sidra de la región, la comarca del Caudal, si bien con una con una orografía poco propicia para el cultivo de manzano, no se distinguió por la importancia de su industria elaboradora, reducida en las últimas décadas del siglo XIX a unos pocos *llagares* de escasa producción, la gran mayoría de carácter doméstico.

Aunque la relación de establecimientos que incluye no es ni mucho menos exhaustiva, sirva a modo de referencia la *Guía general de Asturias para 1904*, en la que, entre los tres concejos que la componen —Lena, Aller y Mieres—, sólo figuraba reseñado un *llagar* en el primero de ellos.

Esa situación tendrá su correspondencia en cuanto a la sidra champañada, respecto a la que sólo se documenta la existencia de una pequeña fábrica, precisamente en Lena, cuyos orígenes se remontan hacia 1870, cuando Restituto A. Buylla comience a beneficiar manzana.

Restituto Álvarez-Buylla Santín nació en Pola de Lena en 1828, en el seno de una familia originaria, por la rama paterna, del concejo de Gozón, que se hallaba al servicio, probablemente en calidad de mayordomos, de la poderosa casa de Campo Sagrado: su padre Manuel era natural de Olloniego, localidad en la que los Bernaldo de Quirós ejercían desde fines del siglo XVI sus prerrogativas como poseedores de su señorío.

En plena eclosión de la actividad extractiva del carbón, Buylla desempeñó su labor como

capataz en algunas de las numerosas minas existentes en el concejo de Mieres, posiblemente bajo la dirección del ingeniero vasco Gregorio de Aurre.

Fruto de sus experiencia en el sector son unas *Observaciones prácticas sobre la minería carbonera de Asturias*, obra publicada en Oviedo en 1861 en la que hacía atinadas consideraciones en pro de racionalizar la inversión y concentración de capitales para el desarrollo de las empresas mineras, al tiempo que proponía la adopción de diversas iniciativas de carácter social en beneficio de sus trabajadores.

Otra información que pone de manifiesto las inquietudes de Restituto Buylla es la solicitud hecha al rector de la Universidad de Oviedo para que le permitiera asistir a clase de química con el fin de ampliar su formación, a lo que fue autorizado en el curso 1858-59, aplicando sin duda los conocimientos adquiridos en otra de sus actividades, cual fue la fabricación de sidra.

Las únicas noticias al respecto están relacionados con su presencia en sendos certámenes: la Exposición Provincial Asturiana —celebrada en Oviedo en 1875— y la Exposición Universal de París de 1878 —tal vez de mano de alguno de los numerosos técnicos franceses residentes en nuestra región—, tercera edición de las allí organizadas, siendo su participación, junto a la del gijonés José Martínez Solares, las primeras de industriales sidreros asturianos en un convocatoria de esas características.

La *Memoria* de la primera de ellas es bien expresiva de las inquietudes, diversidad de intereses, «aplicación y entusiasmo» de Buylla, tal como se desprende de la relación de productos que presentó:

Una colección de manzanas compuesta de veintiocho variedades, muestras de las que aprovecha anualmente en la fabricación de sidra. Diez botellas de este líquido. Hay entre aquellas algunas exquisitas para la mesa. Otra ídem de peras, formada de once variedades.

Ejemplares muy buenos de sus membrillos, naranjas amargas, limas, castañas pilongas, habas, guisantes y avellanas [...]

También ha remitido maíz de Pensilvania, flor de tilo, una pala forestal para el trasplanto llamada de Bekerele y lanas de sus ovejas...

En cuanto a la segunda, en la que participaron otros dos fabricantes nacionales —José Gros, de San Sebastián, y Nazario Barreche, de Vera de Bidasoa (Navarra)—, la sidra de Buylla, entonces residente en Gijón, resultó premiada, tal como se destacaría con posterioridad, «con la única medalla de oro para las sidras españolas». Por su parte, Martínez Solares obtuvo medalla de plata por la «sidra espumosa» que presentó, en tanto que Gros sería distinguido con medalla de bronce y Barreche con una mención de honor.

Tras esas referencias, no volveremos a tener más noticias sobre la trayectoria como elaborador de sidra de Restituto Álvarez-Buylla, que

fallecería en aquella villa en 1882, pero sí de la de sus descendientes.

Con la desaparición, en los años treinta, de todo posible rastro documental de carácter público en Lena, el único testimonio fehaciente relativo a ella con que contamos es una etiqueta de la sidra producida en su concejo por la razón «Hijos de Buylla», teniendo constancia de la existencia de al menos dos: Manuel Juan Ulpiano —nacido en Pola de Lena en 1873— y una hermana cuyo nombre desconocemos, siendo probable que fuesen más.

Se trata de una etiqueta —litografiada hacia 1885— de la «Sidra Extra Superior Champagnada “El Pomar” de Los Fueyos», caserío de la parroquia de Santa Eugenia de Muñón Cimero en el que era hecha.

En ese paraje se levantaba la posesión de los Fernández de Cabo, originarios del concejo de Riosa, que incluía entre sus dependencias —como era habitual desde mediados del siglo XVIII en los conjuntos residenciales de la pequeña nobleza rural asturiana— un *llagar* en el que beneficiar la manzana que se cosechaba en sus *pumaraes*.

Todavía en noviembre de 2010 la revista *La Sidra* le dedicaba un artículo, según el cual al menos se conservarían —a tenor de su contenido y de una de las reproducciones fotográficas



que lo ilustraban— la prensa, de *pesa*, y una trituradora. Sin que sepamos los vínculos que había entre esa familia y los Buylla, es muy posible que en él *pisase* ya Restituto, continuando esa labor sus sucesores.

Partiendo de la producción de la bebida tradicional, sus hijos intentarían sumarse al boom de la sidra champagne, aunque tenemos la certeza de que no llegaron a fabricarla mediante gasificación artificial, lo que corrobora la falta de noticias al respecto.

Por el contrario, la utilización del término «champagnada» —frente al habitual de «champagne»— y la referencia expresa en la etiqueta al galardón obtenido en la Exposición de 1878

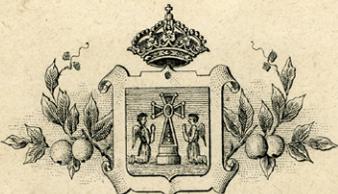
por la «sidra» elaborada por el padre, nos inducen a pensar que seguramente se trataba de la denominada sidra espumosa; es decir, aquella obtenida mediante el método *champenoise*.

Pero, además, esa algo abigarrada y retardataria etiqueta —estampada en oro y decorada con la pequeña viñeta de un manzano— pone de manifiesto la fabricación y comercialización por parte de Hijos de Buylla de un producto que en aquel momento se hallaba a la vanguardia de la industria sidrera, en los preámbulos de la aparición de un nuevo sector del que este tipo de establecimientos fue precursor, lo que a nuestro entender justifica que, en representación de todos ellos, sea incluido en este estudio.

J. M. Legazpi,
Llagar de pesa (1990).
Colección Fundación
Cajastur Liberbank



Etiquetas de sidra natural.



LAMEJOR SIDRA ASTURIANA

José R. Garcia

OVIEDO

PÓNGASE LA BOTELLA HORIZONTALMENTE MIENTRAS NO SE DESTINE AL CONSUMO INMEDIATO

LAGAR MODERNO



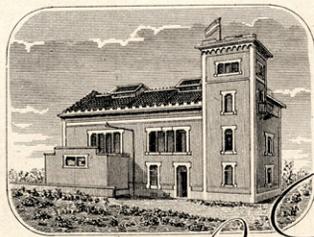
SIDRA NATURAL

FABRICADA POR
EL COSECHERO

Cástor Rendueles

GIJÓN-CABUEÑES.

EMBOTELLADA EXPRESAMENTE PARA
D. ALEJANDRO SUERO BALBIN.
CIENFUEGOS



SIDRA NATURAL

DE

La Cabaña

de ESTRELLÍN

AÑO

NAVARRO
AVILÉS ASTURIAS

LITOGRAFÍA DEL RÍO-LOARCA

Tradicional destino de sidra procedente del centro de Asturias, transportada mediante navegación de cabotaje, ni Lluarca ni Valdés en su conjunto se caracterizaron por ser zona productora, si bien estaba muy extendido el cultivo del manzano. Sólo a fines del siglo XIX, y al socaire de la eclosión que experimenta el consumo tanto de la bebida natural como de la artificialmente gasificada, se pondrán en marcha establecimientos dedicados a su elaboración, siendo el último concejo hacia el occidente de la región en el que, de forma intermitente, existió una industria sidrera susceptible de ser considerada como tal.

La primera noticia relativa al sector con la que contamos, al margen de las relacionadas con el objeto de esta entrada, se refiere al *llagar* que hacia 1890 instaló en dicha localidad el comerciante de tejidos José María Gamoneda, para el que se surtía, según informaba el semanario *El Distrito*, de su propia *pumarada*. Aunque el volumen de sidra producida no debía ser alto, suponiendo que se consumiría sólo en su entorno inmediato, permaneció abierto, según el *Anuario* de Bailly-Baillièrre, hasta 1908.

Su trayectoria viene a coincidir con la de la fábrica de sidra champagne promovida por Jaime Fernández Sagredo, nacido en Salas el 2 de febrero de 1858, que se hallaba dedicado a asuntos mercantiles y financieros en la villa desde fines de los setenta. Así, en 1879, además de gestionar su negocio, era corresponsal de la casa

de banca ovetense de Pedro Masaveu y Cía., realizando operaciones de pagos y cobros a su cuenta y haciendo efectivas las remesas de los «americanos».

Poco después iniciaría su actividad como contratista de obras públicas, rematando en septiembre de 1882 las primeras de las que tengamos constancia: el puente sobre el río Negro y travesía de Lluarca, según proyecto del ingeniero de caminos Godofredo Álvarez-Cascos. Con el paso del tiempo ampliaría su radio de acción a otros campos, construyendo edificios singulares como la iglesia parroquial de Navia, en una andadura que se prolongaría, cuando menos, una década.

Fernández Sagredo también fijó su atención en la denuncia de yacimientos mineros, obteniendo concesiones en diferentes lugares como Colunga —para la explotación de minas de carbón— y Peñamellera Alta —de calamina y otros minerales—, tal vez en sociedad con el ciudadano británico William B. Bishop.

Los diversos negocios emprendidos le procuraron una situación económica desahogada, siendo, según el padrón de 1895, de los mayores contribuyentes de la matrícula industrial del concejo y propietario, en 1900, de uno de los dos automóviles particulares que había en el mismo.

Ese protagonismo se extendería a la esfera política —fue activo miembro del Partido Liberal de Sagasta y concejal del Ayuntamiento

de Valdés— y a la vida social, formando parte de la directiva de algunas entidades.

En el ámbito familiar, su matrimonio con Adela Fernández se verá empañado por el prematuro fallecimiento de varios de sus hijos.

Con todos esos antecedentes, Sagredo contaba con un amplio bagaje de conocimientos, relaciones y experiencia que lo animaron a instalar una de las primeras fábricas de sidra champagne existentes en Asturias pese a hallarse en una comarca en la que no existían industrias del ramo, si bien el hecho de montarla en una localidad portuaria facilitaría la distribución de un producto mayoritariamente destinado a la exportación.

El Comercio de Gijón daría cuenta a mediados de junio de 1888 de su inminente apertura sin mencionar esa variedad de sidra:

Un comerciante de Luarca piensa establecer en aquella villa una fábrica de agua de Seltz, bebidas gaseosas y otros refrescos, con arreglo a los adelantos más nuevos. Para este objeto llegará uno de estos días, procedente de París, la maquinaria y demás accesorios propios para esta industria, como igualmente el personal competente para la ejecución.

El nuevo establecimiento fue ubicado en una o en las «dos casas unidas por medio de un patio» que su promotor poseía en un paraje entonces denominado El Bosque, ocupando una superficie total en planta de 540 m², con 30 m de frente «a la orilla derecha de la carretera de Luarca a Pola de Allande», de alguno de cuyos tramos, caso del de Aristébanos a Navelgas, fue contratista.

Aquel mismo año ya se *pisaría* en él, para que meses después, en junio de 1889, fuese publicitada su sidra champagne en el periódico madrileño *El Liberal*, dando lugar a una equívoca gacetilla que, con la pretensión de subrayar sus bondades, señalaba «su semejanza a las marcas vulgares de Champagne, que a tan distinto precio tomamos del extranjero», quizás queriendo referirse a las más conocidas en vez de a las más corrientes.

En el anuncio se indicaba el único depósito al por mayor de la bebida —«preparada de igual forma que los más acreditados champagnes; el mejor refresco y el más excelente digestivo»— existente en Madrid, a cargo de Juan

Álbum Anunciador 1893.





El Correo de Asturias
(Oviedo, 1892).
Archivo Municipal
de Oviedo / Uviéu

de la Fuente, situado en el n.º 40 de la calle de Jacometrezo, al tiempo que se elogiaba su «elegante presentación».

El producto debió hacerse rápidamente un hueco en la capital de España, arraigado destino de la emigración valdesana y uno de los principales mercados peninsulares, siendo en años sucesivos consumido habitualmente en las celebraciones de la colonia regional, agrupada en el Centro de Asturianos.

La empresa pronto dejará de girar con el nombre de su fundador para hacerlo bajo el de «La Luarquesa», denominación que se hará extensiva a la propia fábrica y su «sidra champagne, espumosa y de mesa», comercializadas en cajas de 12 y 24 ½, 12 y 12 botellas, respectivamente, al precio de 12 y 15, 10 y 10 ptas. cada una, puestas «a bordo en Gijón o en aquella estación del ferro-carril según la vía por que hayan de remitirse», tal como rezarían los anuncios insertados al menos desde comienzos de 1892 en *El Distrito*, órgano local de los liberales.

Para entonces tanto dicho semanario como el periódico ovetense *El Correo de Asturias* ya se habían hecho eco de sus progresos, destacando aquél la garantía de los procedimientos empleados en ella —frente a «las adulteraciones nocivas a la salud que se hacen a los vinos y licores»— y su contribución a mitigar los efectos del paro obrero «durante el invierno»; para subrayar el segundo la condición de asturiano de su impulsor —rasgo, por otra parte, común a la

inmensa mayoría de las firmas del sector— en referencia a posibles negocios en la región «que nadie sepa o quiera aprovecharlos, y sólo los extranjeros los exploten en beneficio ajeno».

El desarrollo de sus múltiples actividades y las inversiones efectuadas requerirían fuertes desembolsos, viéndose obligado Sagredo a recurrir a fuentes de financiación. Para ello, en julio de 1891 pidió un crédito de sesenta mil pesetas a la banca Masaveu, de la que era corresponsal, hipotecando al efecto sus propiedades de El Bosque, para saldar su deuda a principios de 1896.

Paralelamente, había ido intensificando la propaganda de sus sidras —«el mejor vino; el más higiénico; el mejor refresco»—, elogiando su calidad y pureza, mediante anuncios en los medios ya citados y, tal como informaba el agente madrileño de una razón de la competencia, en algunos de los diarios nacionales «de más circulación», así como en los de ciudades en las que tenía representante, como *La Rioja* de Logroño o *El Comercio* de Gijón, donde se despachaban en el almacén de vinos de García Bosquet, sito en la calle Corrida. La tirada de carteles cromolitografiados, de los que no conocemos ningún ejemplar, venía a sumarse a las iniciativas en este apartado.

Pero será su aparición en el *Album Anunciador 1893* —edición de carácter publicitario promovida por Octavio Bellmunt y profusamente ilustrada con reproducciones fototípicas de fotografías de numerosos establecimientos de toda la región— la propuesta más notable, al incluir una imagen de la fachada de la industria luarquesa y dos interiores de la misma —la bodega, con el *llagar* y los *cascos*, y la sala de fabricación, con la maquinaria utilizada— que, si bien ponen de manifiesto sus pequeñas dimensiones, también transmiten sensación de solidez, organización y, en definitiva, de buen funcionamiento.

Además de la sidra champagne, se anunciaba sidra «en barriles de 100 litros en muy buenas condiciones para competir con la cerveza» —bebida que, aparte de gaseosas y hielo artificial, elaboró a fines de siglo, tal como consta en

algún impreso de correspondencia—, al mismo tiempo que se informaba de su actividad exportadora a «España, Ultramar y el Extranjero», indicándose que los precios fijados eran con las cajas puestas a bordo en Gijón —donde entonces había un depósito, en el n.º 15 de la calle del Real, a cuyo frente se hallaba Eugenio Valdés— o en Santander —para los envíos a Cuba y Puerto Rico—, y en las correspondientes estaciones ferroviarias.

En noviembre de 1894 la *Gaceta de la Banca* publicaba un suelto sobre la fábrica cifrando su producción anual en ciento ochenta mil botellas, gran parte de las cuales eran exportadas a América, destacando que la división del trabajo se practicaba en ella «con gran esmero».

Buen ejemplo de las remesas de diversos tipos de mercancías que se hacían en aquella época desde el puerto de Luarca son las embarcadas en octubre de 1897, según *El Heraldo de Occidente*, en el vapor «María Gertrudis» —por un valor de ochenta mil pesetas y con diferentes destinos—, consistentes en doscientas cajas con mantequilla de González y Lavandera y seiscientas de sidra de Sagredo para aquel continente, y sesenta y cinco toneladas de avellana remitidas por varios comerciantes a Inglaterra.

Al día siguiente partía el vapor «Llanes» con un cargamento de

cientos de cerdos, cuyo importe representa una fuerte suma que ha de beneficiar grandemente a nuestros labradores;

constituyendo todo ello un pequeño abanico de «frutos del país».

Buen conocedor, por su militancia y desempeño de algún cargo, de los entresijos de la administración, Jaime Sagredo se valdría de sus influyentes contactos, tanto del mundo político como económico, para promover diversas iniciativas en beneficio del sector.

Así, a principios de 1894 presentó una instancia en la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio con el fin de que informara

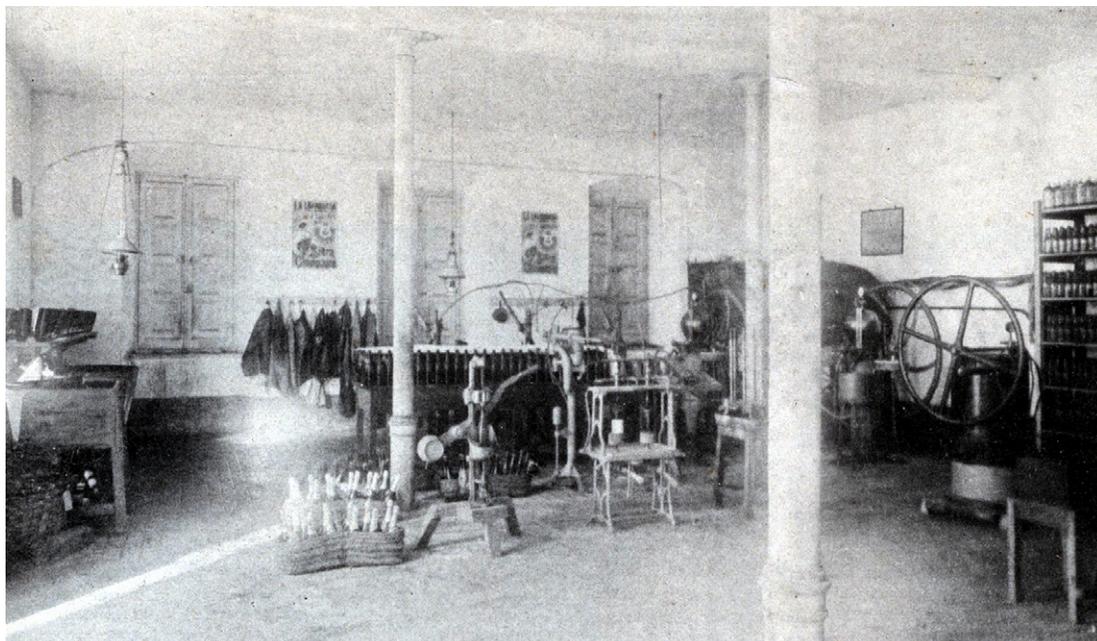
sobre la importancia del cultivo del manzano en la provincia, la exportación probable que pueda alcanzar la sidra y la conveniencia que ofrezca la protección de la expresada bebida;

y se dirigiría al Ministerio de Fomento solicitando la inclusión de «la sidra nacional de manzana» entre los artículos que la Compañía Transatlántica Española debía transportar a las Islas Filipinas con una rebaja del 50% de sus tarifas.

Su petición será objeto de «luminoso dictamen» favorable por parte de Luis Vereterra

Álbum Anunciador 1893.





Álbum Anunciador 1893.

—a la sazón vocal de la Junta provincial de dicho organismo y fabricante de sidra—, siendo finalmente aprobada la medida por el Ministerio de Ultramar, no sólo para los envíos a aquel archipiélago, sino también los destinados a las posesiones de las Antillas, lo que le comunicará su amigo y correligionario el diputado a Cortes avilesino Félix Suárez Inclán, que le había prestado su apoyo.

En su escrito el empresario luarqués subrayaba la calidad del producto y el reconocimiento alcanzado —«somos varios los industriales que hemos obtenido señalados premios en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras»—, asegurando que podía reemplazar «en aquellos países tropicales» a las cervezas alemanas e inglesas, de gran consumo en ellos, por su semejanza, según él, a la sidra champagne.

Pese a seguir en funcionamiento, «La Luarquesa» fue una de las pocas firmas del ramo que no participó en la Exposición Regional celebrada en Gijón en 1899. Por aquel entonces Sagredo ya había restringido sus ocupaciones al giro y cobro de efectos y a la gestión de la fábrica de El Bosque, sobre la que dejarían de aparecer referencias, si bien en apariencia, a través del *Anuario* de Bailly-Baillièrre, estuvo a su frente por lo menos hasta 1906.

Con posterioridad es posible que se trasladara con su familia a Madrid, pues a comienzos de la década de 1910 un Jaime Fernández Sagredo sería vocal de juntas directivas del Centro Asturiano presididas por Luis Martínez Kleiser, aunque pudiera tratarse de su hijo del mismo nombre, nacido en 1888. A partir de entonces, carecemos de noticias relativas a él o a sus descendientes.

No obstante, la fábrica de «La Luarquesa» proseguiría su actividad, tras ser adquirida, hacia 1907, por José García —o García-Cernuda— Fernández.

Natural de la villa y fotógrafo aficionado, García Cernuda vivió en Madrid, para fijar más tarde su residencia en Luarca, contrayendo matrimonio en 1909 con Lola Ochoa Albornoz, hermana mayor del conocido científico Severo Ochoa.

El establecimiento continuó en un principio elaborando gaseosas y sidra champagne, pero pronto abandonaría, posiblemente aquel mismo año, la fabricación de esa última bebida, dedicándose exclusivamente a la producción de las primeras.

En 1932 el *llagar* de Aquilino Mieres Menéndez, instalado en Luarca, daba prolongación a esta industria en el concejo de Valdés, donde a partir de la Guerra Civil dejará de registrarse, y hasta el día de hoy, su actividad.

Etiquetas de sidra champagne para «marquistas» de Montevideo (Uruguay).



Blanco Hermanos

Blanco, Saro y Cía.

«El Sella»

En las últimas décadas del siglo XIX el puerto de Ribadesella ocupaba un lugar destacado no sólo en el comercio de la sidra, sino también en el de la propia manzana, incluida la de mesa, entonces denominada «de cuchillo».

No es, pues, extraño que una de las primeras empresas asturianas en fabricar sidra champañada con vistas a la exportación estuviese radicada en esa villa, como tampoco lo sea el que sus promotores —los hermanos Blanco— hubiesen retornado de América.

Efectivamente, Benigno, Salvador y José Blanco Junco —a los que se añadía Antonio—, nacidos en Ribadesella hacia la década de 1830, habían estado en Cuba, donde debió sonreírles rápidamente la fortuna, ya que regresaron en fecha temprana con recursos suficientes como para emprender actividades mercantiles e industriales en su tierra natal que desmentían la opinión generalizada de que el indiano volvía con mentalidad de rentista, dispuesto tan solo a «cortar el cupón».

Es probable que en algunos casos con antecedentes familiares, las múltiples iniciativas que pusieran en marcha a lo largo de los años se extenderían a numerosos sectores: banca y seguros; tiendas de tejidos, muebles, quincalla o papelería; ferretería y promoción inmobiliaria; molinos y áridos; central eléctrica y compañía naviera; planta alcoholera...; abarcando su amplio abanico de intereses todo tipo de negocios, entre los que no podían faltar el del comercio

de la manzana y la elaboración y venta de sidra. Grandes propietarios de suelo en el casco urbano y en el Arenal de Santa Marina, de cuya urbanización fueron partícipes, pronto se situaron entre los mayores contribuyentes del concejo, estando activos hasta edad muy avanzada.

A ello se unían sus privilegiadas relaciones con prominentes miembros de la poderosa colonia «americana», tanto del concejo riosellano como del llanisco, lo que les procuró gran influencia y notable ascendiente en la política local, ocupando Salvador y José la alcaldía, para controlar de facto el panorama municipal durante un largo periodo.

Rafael Fuertes Arias, en su *Asturias Industrial*, fija 1880 como año de fundación de un gran *llagar* —aunque otras fuentes la sitúan en 1870—, indicando que en 1893 fue dotado «de dos máquinas Guerot y Mondellot para saturar artificialmente los caldos». La utilización de dichos aparatos, a lo que se sumaba la adicción de determinadas sustancias, no dio resultados satisfactorios, optando tres años después por emplear el método *champenoise*, que permitía mantener mejor las características naturales de la bebida mediante una segunda fermentación inducida.

Con ese fin, prosigue Arias, los hermanos Blanco efectuaron un viaje a Francia, para recorrer las regiones de Champagne —visitando los principales establecimientos de Reims y Epernay—, Bretaña y Normandía, viendo los principales centros pomológicos y sidreros. En su

transcurso se pusieron al día de los últimos avances en el cultivo y selección de la manzana así como en la elaboración de la variedad espumosa, para aplicarlos al mejoramiento de sus productos.

A comienzos de siglo la firma fabricaba anualmente un millón de litros de sidra de diversos tipos, destinados tanto al mercado interior como al exterior, sobre todo a la América hispana. Asimismo, desde 1894 obtenía al año mil litros de coñac de sidra, siendo pionera en España en la comercialización, un lustro más tarde, de esa clase de bebida destilada que pretendía emular al prestigioso calvados.

Unas «B» y «H» entrelazadas, sobre las que campeaba un escudo ostentando la Cruz de la Victoria y el bergantín «Habana», de gran carga simbólica para la emigración riosellana, constituían su marca, cuyo registro para distinguir «sidra espumosa natural» sería concedido en enero de 1899. En otro orden de cosas, meses antes había sido inscrita patente de invención a su nombre por «un ágrafe o grampa para cerrar botellas».



Como era habitual en la época, Blanco Hermanos concurriría a fines del siglo XIX a multitud de certámenes —la mayoría franceses; así, en 1898 acude a los de Niza, Tolon, Arcachon y Lyon— para lograr distinciones con las que publicitar sus artículos. Especial mención merece su presencia en la exposición regional celebrada en Gijón el año siguiente, que supuso un hito en Asturias en esa clase de manifestaciones, fiel reflejo del progreso que experimentaba en todos los órdenes. En ella participaron, al menos, una docena de fabricantes de sidra champanada, instalando diversas casas atractivos pabellones.

Componía el de la empresa una monumental botella en cuyo interior se exponían multitud de objetos que iban desde su variada gama de productos —«sidras naturales garantidas espumosas, dulces y secas; pequeñas sidras espumosas [de baja graduación]; coñacs finos de sidra»— hasta esencias de levaduras, pasando por todo tipo de aparatos y material de laboratorio, útiles de *llagar* o un muestrario de las manzanas más abundantes en el concejo de Ribadesella.

Tanto las instalaciones como los métodos utilizados debían ser de lo más avanzado, pues Fuertes Arias los describirá minuciosamente en su obra como ejemplo de la más esmerada elaboración, detallando la complejidad y falta de artificio de todos los procesos, lo que también será subrayado en la propaganda impresa.

Paralelamente, los Blanco —que hacían gala de su condición de «hijos de cultivadores del manzano»— se dedicaban a la exportación de manzana, señalando dicho autor que hubo años de vender «1.500 toneladas para los mercados ingleses, alemanes y belgas», junto a los franceses y holandeses tradicionales consumidores de la fruta asturiana. Años después, las grandes remesas desatarían las protestas de los «sidreros» locales.

Ya en aquel entonces el desarrollo alcanzado por la empresa requería la construcción de un nuevo edificio, para lo que se dio entrada a socios que aportasen los recursos necesarios, quedando constituida —el 22 de enero de 1901 y por un plazo de diez años— la razón Blanco, Saro y Cía.



La relación y personalidad de esos accionistas es un verdadero retablo de la que se puede calificar como «edad de oro» de la emigración asturiana a América: Ramón Cifuentes Llano, principal propietario y presidente de la conocida manufactura tabaquera cubana «Partagás», representado por su hermano Raimundo; Antonio Quesada Soto, último alcalde de La Habana bajo dominio español, representado por Cesáreo Sánchez Heredia; Federico Bernaldo de Quirós, marqués consorte de Argüelles, representado por su sobrino el abogado llanisco Francisco Saro Bernaldo de Quirós; y Ramón Ampudia Junco e Inocencio y José Ruisánchez Fuentes, todos ellos comerciantes en México, a los que representaba Benigno Blanco Junco, al igual que a sus hermanos Salvador y José.

Dotada con un capital de setecientas cincuenta mil pesetas, tenía por objeto

la fabricación de sidras y aguardientes, compra y venta de frutos del país, aprovechamiento del salto de agua de San Román para la producción de energía eléctrica y para molinería, pudiendo adquirir bienes inmuebles y derechos reales de todas clases;

extendiéndolo, pues, a otras actividades. Benigno Blanco y Francisco Saro eran designados gerentes de la compañía para administrarla y gestionarla a todos los efectos, estando

autorizados para adquirir en su nombre los terrenos y edificios necesarios para emplazamiento de las fábricas.

Será precisamente la compra, a principios del año siguiente, de la futura localización de la industria a la Sociedad de Saneamiento de las

Marismas —de la que eran miembros los hermanos Blanco— una de sus primeras iniciativas, siendo elegida para ello una extensa parcela sita en el malecón de San Pedro que formaba parte del suelo resultante de su desecación.

Las obras comenzaron inmediatamente y para junio de 1902 ya estaba muy avanzado el gran edificio que la albergaría, de planta rectangular —«70 metros de fondo por 40 de frente»— y cubierta a dos aguas, compuesto de «sótanos, piso principal y desván», con un total de 7.200 m² de superficie.

Completaba el conjunto fabril una pequeña nave, donde se ubicó «un alambique de tijera, sistema Ergot, de doscientos litros de capacidad», y un pabellón de viviendas para obreros de tres alturas con cuatro molinos harineros a motor eléctrico situados en la inferior.

Bautizada con el nombre de «Gran Sidrería Modelo», sus instalaciones seguían el esquema básico fijado por las grandes establecimientos franceses del ramo, estando destinada la planta baja, que mantenía una temperatura constante de 13° C, a bodega; mientras que en la principal se hallaban las prensas y en la superior se encontraban las trituradoras, sirviendo al mismo tiempo para almacenar la manzana, con un depósito con capacidad para dos mil toneladas.

La nueva fábrica de sidra entrará en funcionamiento a lo largo de 1903 con los mismos procedimientos, indicando la publicidad que

las sidras [son] champanizadas directamente, como los vinos de Champagne, sin el uso de máquinas saturadoras que cambian el gusto a bebida tan higiénica y agradable;

prosiguiendo, por otra parte, la actividad exportadora de manzana.

Será precisamente un derivado de dicha fruta el único producto novedoso introducido por la empresa en los próximos años. En la primavera de 1905 le es concedida la patente de invención de un método para elaborar «pasta de manzana en dulce» —que empezará a comercializar de forma inmediata— así como la de otro «para la fabricación del sirop o ponche de sidra».

En lo que a propaganda se refiere, cabe destacar la edición de una colorista colección de



retratos cromolitografiados de los reyes de la monarquía asturiana en formato tarjeta postal que reproducían parte de la Serie Cronológica de los Reyes de España depositada a fines del siglo XIX por el Estado en el Santuario de Covadonga, viniendo a sustituir a los tarjetones con las fototipias del *Asturias* de Bellmunt y Canella de villas y monumentos de la región.

Blanco, Saro y Cía. solicitará en 1906 el registro de dos marcas de fábrica «para distinguir sidra natural y sidra champagne o espumosa» bajo el denominador común de la devoción a Nuestra Señora de Covadonga. Los bocetos de las correspondientes etiquetas aportados, con la imagen de la Virgen y en los que sólo figura «sidra natural», son prácticamente iguales, diferenciándose únicamente en sus nombres —«La Covadonga» y «La Santina»—, que serían empleadas de forma casi

exclusiva para las exportaciones a la isla de Cuba y a México, respectivamente.

Sin embargo, la presentación y distribución de sus productos debían ser bastante defectuosos, lo que sin duda lastraba la cuenta de resultados, pudiendo ser bien esta causa o la necesidad de fondos para afrontar inversiones en esa u otra actividad, quizás ambas, las que se hallen tras la emisión de 250 obligaciones nominativas de mil pesetas acordada en octubre de 1906,

Emigrantes asturianos en México (c. 1908).



de las que fueron suscritas 189, quedando las 61 restantes en poder de la sociedad.

De dichas deficiencias daría cuenta en sus cartas Miguel Llano Margolles, dueño de un importante negocio de abarrotes establecido en la capital mexicana, que echaba de menos un espíritu más innovador por parte de la empresa para agilizar y modernizar la gestión tanto de envíos como de cobros.

Llano se extiende en consideraciones que incluso atañen al consignatario santanderino y a la nacionalidad del navío en el que se realice el transporte de la mercancía —«debe saber que en los vapores alemanes sólo se puede embarcar en caso de mucha urgencia», escribe, por el mal trato que le dan—, señalando respecto a su franqueza:

No les extrañe que les hable con cierta viveza de estas cosas, que a la postre poco pueden importarme, pero me da pena, después de tomarme el empeño más cariñoso para vender sus sidras, que Uds. se encarguen de neutralizar toda diligencia en tal sentido.

El comerciante riosellano continuaba su misiva de 11 de octubre de 1909 con una reflexión crítica sobre las exportaciones españolas:

No soy dado a hablar mal de las cosas de España, pero veo siempre con íntima tristeza las grandes deficiencias que en términos generales se nota en las importaciones de esa procedencia, que forman contraste con la perfección y el cuidado de los exportadores franceses, alemanes e ingleses;

para acabar con sus mejores deseos:

Sé que tienen este año un gran cosecha de sidra y me gustaría que esa fábrica pudiera consumir la mayor parte de la producción de esos contornos;

en referencia a la práctica generalizada en las industrias champaneras de adquirir sidra para su gasificación.

Ese estado de cosas sin duda propició la incorporación de alguien especialmente cualificado como Alberto del Valle Ballina —uno de los fundadores, con su hermano Eladio, Bernardo Ballina y Ángel Fernández, de la empresa de «El Gaitero», de la que fue principal impulsor—, que, junto a Tomás Zarracina y José Cima, es una de las tres figuras señeras de la industria asturiana de la sidra champanada, sentando sus bases.

Alberto del Valle unía a su conocimiento del mundo de la sidra —era hijo del notario y destacado *llagareru* Francisco del Valle Muñoz— el de su formación científica como farmacéutico, lo que unido a su carácter emprendedor daría como resultado su gran protagonismo en el desarrollo del sector. Su formación e inquietudes se ponen de manifiesto en la quincena de inventos y nuevos procedimientos cuyo registro solicitará en la Oficina de Patentes a lo largo de la década de 1900.

Tras abandonar Valle, Ballina y Fernández en 1906, se trasladó a Madrid, donde regentó una botica y laboratorio, y montó una fábrica de sifones y gaseosas, antes de hacerse cargo de la dirección facultativa del establecimiento, para marchar finalmente a la República Argentina, donde puso en marcha la fábrica de sidra champagne «La Isleña», en la localidad de Paraná Miní, provincia de Río Negro, una de las primeras existentes en aquel país.

A tenor de las fechas de solicitud de registro de diversas marcas —«El Lagar», «El Mundo» y «La Polar», el de esta última denegado por semejanza con otra ya inscrita— por Blanco, Saro y Cía.

para distinguir sidra champagne, sidra de mesa, sidra espumosa natural, cognac de sidra, licor de manzana, dulce de manzana en pasta, en jalea y en mermelada; y los demás productos análogos que fabrica;

en cuyas etiquetas es señalado como su director, Alberto del Valle debió ponerse al frente de la misma a comienzos o en la primavera de 1910.

Por su singularidad, cabe subrayar que en el distintivo de la marca «El Lagar» —una

deficiente viñeta de un *llagar pisando* en la que también hay unos *mayadores*— se reseñaba el nombre de varios de sus componentes: viga, *fusu*, *cimbiella*, pesa, *sobigañu*, *berines*, carneros, verdugos, *masera* y *maserín*.

Si bien tres años antes le había sido concedido el de otra —«El Pumar»— en la que figuraba por primera vez, que tengamos constancia, el término «champagne», en vez del habitual «espumosa [y/o] natural»; en esta ocasión en los tres casos se menciona expresamente dicha variedad. No obstante, cuando en mayo de 1911 sea pedido el registro de la marca «Colón» —consignándose la dirección por parte de Valle—, vuelve un tradicional «sidra natural garantizada», mientras que al año siguiente será retomado el «champagne» al gestionar los de «La Española» y «La Montera».

Asimismo, al comienzo de su etapa la empresa adquiriría parte de las existencias y la marca de fábrica de «La Colunguesa Asturiana», de la firma Pedro del Valle y Cía., recientemente disuelta, en el transcurso de cuya operación acaeció un rocambolesco episodio del que nos ocupamos en la correspondiente entrada.

Quitando esas solicitudes y compra —que no dejan de reflejar el dinamismo comercial del que también estaba imbuido Alberto del Valle— no hay más noticias relativas a su estancia, lo que nos hace suponer que sería corta, probablemente hasta la transformación de la sociedad comanditaria —cuya vigencia había sido oportunamente prorrogada— en anónima, según acuerdo adoptado por unanimidad en junta general celebrada el 25 de octubre de 1912.

La nueva razón social —de duración ilimitada y con un capital de doscientas mil pesetas, haber líquido de todos los «bienes, créditos, derechos y acciones» de la antigua compañía— fue denominada «El Sella», sucesora de Blanco, Saro y Cía., siendo su objeto

la producción de energía eléctrica para fuerza motriz y alumbrado [y] fabricación de sidra y sus derivados, pudiendo extender su acción a cualquier otra industria o comercio si lo acuerda la Junta General;

fijando quizás de ese modo un nuevo orden de prioridades.





Su consejo de administración estaba compuesto por Ramón Cifuentes como presidente efectivo —habiendo sido nombrado honorario el marqués de Argüelles—, Benigno Blanco, vice-presidente; y Juan Martínez Saiz, José Blanco y José Ruisánchez, en calidad de primer, segundo y tercer vocal, respectivamente; siendo suplentes Raimundo Cifuentes, Eduardo

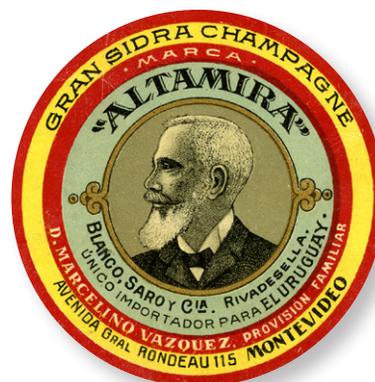
Martínez Ricardo y Manuel Celorio; en tanto que Leandro Martín Fernández fue designado administrador.

Mediante escritura otorgada en Ribadesella el 16 de noviembre de 1916, Ramón Cifuentes y Benigno Blanco expondrían que entre los bienes de Blanco Saro y Cía. que pasaron a «El Sella» no habían sido incluidas las marcas de fábrica, relacionando a continuación algunas con su fecha de registro en diferentes países, al margen de España.

Se trataba de «La Santina», en México en noviembre de 1911; «El Pumar», en la República Argentina en junio de 1910; «El Lagar», en Chile ese mismo mes y año; «El Mundo»; «Colón»; «La Montera»; «La Española»; «Escudo de Asturias» —autorizada por la Diputación Provincial de Oviedo el 8 de agosto de 1912—, «Escudo BH» (Blanco Hermanos) y «Escudo Nacional» —probablemente el español—, también en Argentina en junio de 1910; y, por último, «La Colunguesa Asturiana», inscrita por Pedro del Valle y Cía., antigua propietaria, en Chile en enero de 1908 y en la Argentina en enero de 1911.

Extrañamente, no está incluida «La Covadonga», registrada en España en 1906 y que sería utilizada en el importante mercado cubano, principal destino de los envíos de la empresa a lo largo de los años diez y veinte, en los que la representación en la isla caribeña correrá a cargo, sucesivamente, de las casas importadoras Ángel Barros y Tauler, Sánchez y Cía.

En lo que a su publicidad allí respecta, durante la segunda mitad de la década de 1910 se insertan en la revista *Asturias* de forma





Asturias
(La Habana, 1916).

regular anuncios ilustrados con motivos de carácter costumbrista obra de conocidos dibujantes locales, mientras que en los años '20 serán *El Progreso de Asturias* —siempre con la única imagen de una botella— y el *Diario de la Marina* los que recojan el testigo, sobre todo éste último periódico, que en 1926 acogerá en sus páginas un notable despliegue propagandístico en el que se conjugan su beneficioso consumo



en ambientes elegantes —en algún caso con el contrapunto de un desgraciado bebedor de «licores fuertes»— con aquel otro modelo, ahora de contenido netamente literario, con estrofas sueltas o largas composiciones creadas exprofe-so por conocidos poetas en castellano —Manuel Soriano, Luis de Tapia— o en *asturianu*, caso de Marcos del Torniello (José Manuel García González) o Pachín de Melás (Emilio Robles Muñiz).

En la de Pachín de Melás —titulada *¡Cuando el güelu lo diz...!*— un abuelo se dirige tiernamente a su nieto y tras encarecerle que cuando sea *mozacu* no beba otra cosa que sidra, por los efectos perniciosos de otras bebidas alcohólicas, hace un canto a sus virtudes, en particular como remedio para la *señaldá*:

¿Quiés con el pensamientu dir a la Asturias amada,
ver dende aquí la Santina, orgullu de toa España,
la Santina más Santina, de les santes la más santa
que el mundu enteru la adora en la Cueva onde se

afaya,
en la bella COVADONGA que abohez de puru
guapa?

¿Quiés con los guayos cierraos que'l espritu tuyu vaiga
gociando por les altures a posase en la quintana,
emporiu de la hermosura, vixu d'amor y de gracia?
¿Queslo tú, nietín queríu?; ¿Queslo tú, nietín del
alma?;

para seguir ensalzando las excelencias del producto:

Pos corre, cueye una botella y sobórgala con ansia
de sidra LA COVADONGA que tien un gustu
qu'España,
un secantín deliciosu, un panizal qu'esmigaya,
un golor que ye un perfume, un color que tal
ye ámbar,
ye la sidra de les sidres que del mismu cielu espalma.
¡¡Por algo LA COVADONGA ye bendita y alabada!!
Por que el que la bebi sube a la gloria sin parada;

animando al *neñu* a tomarla:

Bébila tú, mi nietín, y déxame a min probála,
vinculándola, para concluir, al tradicional jue-
go de bolos:

que aunque vieyu tovía piensu en echar una cuatriada.

Como contrapunto de esa destacada presencia, llama poderosamente la atención la falta de cualquier noticia relativa a exportaciones a la Argentina, principal mercado exterior de la sidra champagne asturiana. Por otra parte, el

Banquete del Círculo Salense en «La Polar»
(*El Progreso de Asturias*,
La Habana, c. 1924).



consumo nacional era irrelevante y los envíos a Europa, aunque fuera en pequeñas cantidades, totalmente inexistentes. Muy lejos quedaban las remesas de fin de siglo desde el puerto de Ribadesella a los de Amberes, Hamburgo, Londres, Bristol o Liverpool de las que la firma se jactaba.

«El Sella» proseguiría sus trayectoria bajo la presidencia de Ramón Cifuentes cada vez más volcada en el negocio eléctrico, pero sin desatender del todo la vertiente sidrera. Con el fin de captar recursos, en 1926 llevó a cabo una ampliación de capital por importe de doscientas mil pesetas y en vísperas de la Guerra Civil —siendo Luis Berenguer su consejero-delegado— realizaría una emisión de trescientas obligaciones de quinientas pesetas cada una de las que tanto el propio presidente como el marqués

de Argüelles suscribieron ciento veinte, quedando las sesenta restantes en cartera.

Para entonces Benigno, Salvador y José Blanco ya habían fallecido. Cifuentes, su continuador al frente de la compañía, moriría durante la contienda, a lo largo de la cual la fábrica quedó totalmente paralizada, sufriendo enormes pérdidas y poniéndose, de facto, punto final a la elaboración de sidra, lo que se certificará legalmente una década después, cuando desaparezca como objeto en los nuevos estatutos de la sociedad.

Según algunas fuentes, las instalaciones cerrarían definitivamente sus puertas hacia 1957, siendo adquirida la propiedad poco después por la Fundación Ruisánchez para destinarla a fines educativos. Por último, en su solar se levantaría el Instituto de Enseñanza Media de la villa.





«Villanueva,
Santo Adriano»
(Asturias, de O. Bellmunt
y F. Canella, 1894-1901).

A fines del siglo XIX el emplazamiento de fábricas de sidra champagne en Asturias incluía un concejo próximo a Oviedo, el de Santo Adriano, de pequeñas dimensiones, muy accidentado y escasa población, que no se hallaba entre los grandes productores de la bebida tradicional, si bien la manzana que se cosechaba en sus *pumaraes*, al igual que en el resto de la cuenca y valle del río Trubia, era muy apreciada por los *llagareros* del centro de la región.

Los comienzos de la industria sidrera debieron ser allí bastante tardíos. A mediados del siglo XIX Pascual Madoz, en su *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico*, no mencionaba

su implantación en ninguna de las cuatro parroquias; por el contrario, la *Guía de Asturias 1923-1924* señalaba la existencia de una onceña de *llagares* repartidos por las de Tuñón, Villanueva y Castañedo del Monte.

Con menos habitantes aún en ese segundo periodo de referencia, sin duda la reapertura en 1844, bajo la dirección del brigadier Antonio de Elorza, de la Fábrica de Cañones de Trubia tuvo un efecto dinamizador que durante décadas impulsaría la actividad de toda la zona, teniendo también su reflejo en la elaboración de sidra.

La primera, y única, noticia relativa a este establecimiento con la que contamos aparece

en la magna obra *Asturias*, dirigida por Fermín Canella y Octavio Bellmunt, en la que colaboraron numerosos eruditos locales, autores de gran parte de las descripciones histórico-geográficas de los diversos concejos, entre ellas la de Santo Adriano, de Valeriano López.

Valeriano López Fernández, maestro de primera enseñanza en Villanueva, su capital —que publicó artículos en la prensa regional sobre temas de carácter arqueológico e histórico, escribiendo, además de aquella, las monografías *Proaza y Yernes y Tameza*, incluidas en dicha edición—, reseñaba su existencia en estos términos

la industria está aquí limitada a la fabricación de la sidra, especialmente en Villanueva, en donde se cuenta, además de buenos lagares, una bien montada fábrica de sidra champagne, «La Flor de Asturias», del señor don Vicente Mier,

deduciéndose de sus palabras que era una iniciativa seria, en cuya puesta en marcha se habrían invertido los recursos necesarios para procurar su éxito.

Su promotor debía ser el Vicente Mier Cárcaba, vecino de esa localidad que figuraba como uno de los mayores contribuyentes en la lista de electores de Santo Adriano para el Senado de 1 de enero de 1900.

A principios de 1868 el abogado residente en Oviedo Vicente Fernández Mier, o Mier a secas, como indistintamente se le cita, había adquirido diversas fincas en Proaza y a fines de la década de los setenta constaba en las relaciones de compradores de bienes desamortizados, en su caso situados en dicho concejo, publicadas

en el *Boletín Oficial de la Provincia de Oviedo*, que debían hacer frente al vencimiento de los pagarés suscritos por ese concepto.

El ser el suyo un apellido, el de Mier, muy localizado en el oriente de Asturias y tener el mismo nombre de pila, nos hacen suponer que se trataba del impulsor del establecimiento o que éste fuera un hijo suyo.

Si bien la monografía sobre Santo Adriano fue incluida en el tercer tomo del *Asturias*, fechado en 1900, lo cierto es que, al haber sido la obra publicada por entregas a partir de 1894 y de forma irregular, carecemos de datos relativos a su edición y, por lo tanto, de cuando estaba ya en funcionamiento la fábrica, que en cualquier caso sería antes de que finalizase el siglo.

Sea como fuere, su trayectoria tuvo que ser muy corta, pues a la absoluta falta de noticias sobre ella, se añadía una ubicación que dificultaba su viabilidad, máxime en un periodo en el que el boom que experimentaba el sector, con la puesta en marcha de numerosas industrias, provocó un aumento de la competencia con el consiguiente cierre de las más pequeñas, caso de las gijonesas de Claudio E. Muñiz, Nicolás Rodríguez y Máximo Martínez.

En cambio, lo que sí tuvo recorrido fue su denominación —verdaderamente genérica en el ramo de la alimentación— y presumible marca, cuyo registro nunca fue solicitado por su promotor.

Así, por aquellos mismos años giraban en Gijón con el nombre de «La Flor de Asturias» dos acreditadas fábricas, una de pastas finas a la italiana, fundada en 1891 por Juan Álvarez Bocalandro, y otra de mantequillas, de la razón social Vda. e Hija de Andrés Prendes, cuyos orígenes se remontaban a la década de 1870; en tanto que en Oviedo era utilizado por una salchichería y una tahona.

En lo que a la sidra respecta, la marca «Flor de Asturias» fue empleada —sin artículo y junto a la de «Sport»— para una etiqueta de la supuesta razón ovetense C. Fernández e Hijo, y en 1924 sería solicitado su registro por el empresario avilesino Robustiano Gutiérrez,





siéndole concedido dos años más tarde. Con ella comercializó sidra tanto champagne como «natural embotellada, tipos seco y dulce», usándola hasta su fallecimiento en 1936.

Ello no será óbice para que en 1932 un «marquista» —Pedro García-Tuñón Gutiérrez, «residente en España»— pida la inscripción, ahora de «La Flor de Asturias» «para distinguir sidras en general» —simbolizada por una aldeana que aspira su fragancia, consignando como lugares de referencia Nava y Oviedo—, que, teniendo en cuenta la anterior, sin duda fue

denegada. A tenor del toponímico Tuñón, el solicitante bien podría ser natural u originario del concejo de Santo Adriano, teniendo noticia de su previa utilización por Vicente Mier.

Antes de que acabara aquel año, volvería a realizar una nueva petición, a la postre concedida, con igual objeto y la misma imagen, bajo la denominación de «La Ovetense» especificando en la etiqueta presentada que era «sidra achampanada», al tiempo que señalaba —además de Oviedo como ciudad a la que se hallaba vinculado— la existencia de un depósito en Madrid, situado en la avenida del Dr. Federico Rubio, 5, en el distrito de Tetuán, incluyendo su número de teléfono.

Muy poco después, en enero de 1933, García-Tuñón solicitaría el registro del «rótulo Sidrería Asturiana “La Ovetense”, para distinguir su establecimiento destinado a la venta de sidra», ubicado en dicha dirección y probablemente por él regentado.

Finalmente, ya en la posguerra, la marca sería utilizada por otro «marquista», en este caso el gallego M. Domínguez, radicado en El Puente, provincia de Orense, para vender con ella «gran sidra champagne».

Sestaferia en Teverga
(*El Progreso de Asturias*,
La Habana, c. 1926).



Etiquetas de sidra champagne para «marquistas» de Rosario de Santa Fe (Argentina).



«El Lagar del Nora»

García, Argüelles y Cía.

Perfecto García Pérez

Tras el de las Bodegas Asturianas de «El Águila Negra», que siempre giró como domiciliado en Oviedo, «El Lagar del Nora» fue el segundo establecimiento ubicado en el término municipal de Siero que se dedicó a la elaboración de sidra champagne en dicho concejo, de gran tradición sidrera.

Sus antecedentes estaban en un *llagar* situado en las proximidades de la Pola, propiedad de uno de sus impulsores, el abogado Alfredo García-Bernardo Vigil-Escalera, a la sazón gobernador civil de la provincia de León.

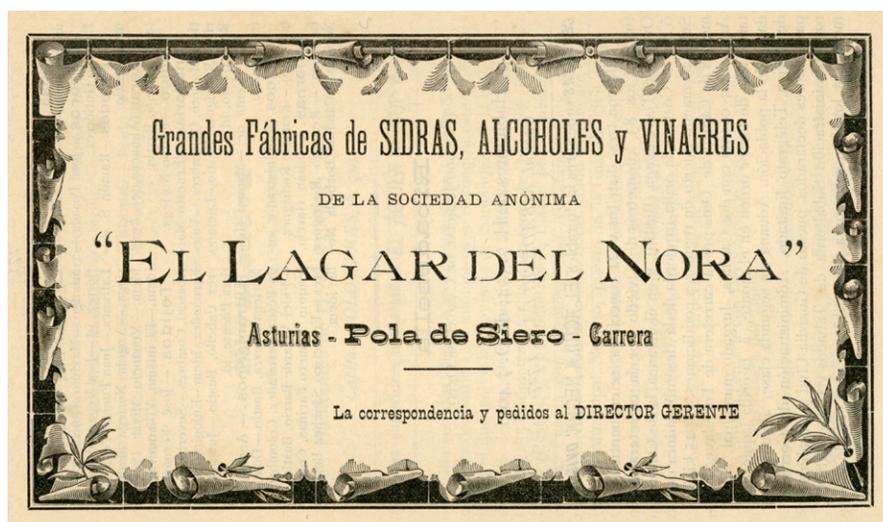
Una de las primeras referencias a esta compañía con la que contamos aparece, apenas diez meses después de su creación, en la obra de Rafael Fuertes Arias *Asturias Industrial*, publicada en octubre de 1902, en la que figura en una relación de productores de «sidra espumosa»,

señalando que tenía registrada como marca su denominación, sin que hayamos podido verificar ese extremo.

Seguiría, de ese modo, la trayectoria de otras firmas del sector, con Zarracina como máximo exponente, que utilizaron en sus comienzos, y a lo largo de muchos años esa empresa de Gijón, un procedimiento similar al *champenoise*, para claudicar finalmente, obteniendo sidra champagne mediante saturación artificial.

La sociedad anónima «El Lagar del Nora» se constituyó en Oviedo el 29 de noviembre de 1901 por iniciativa de un grupo de promotores, la mayoría residentes en Pola de Siero. Con un capital de ciento veinticinco mil pesetas, distribuido en doscientas cincuenta acciones de quinientas, y duración indefnida, tenía por objeto

Guía general de Asturias
(Gijón, 1904).





Retrato de grupo con cartel publicitario de la Sidra Champagne «Princesa de Asturias» (c. 1916).

la fabricación y venta de sidra, vinagres, alcoholes y otros derivados de aquella, y, además, emprender todo género de negocios relacionados con dichas fabricaciones.

Su primer consejo de administración estaba compuesto por el comerciante, banquero y empresario poleso Gregorio Vigil-Escalera Crespo, en calidad de presidente; el propietario gijonés Genaro Fernández Riva, como vocal; ocupando la secretaría el escribano de actuaciones Marcial Álvarez Calienes y haciéndose cargo de la gerencia Fausto Vigil, ambos vecinos de esa localidad.

El resto de los accionistas eran el ya citado Alfredo García-Bernardo, el industrial Joaquín Esnal Rodríguez, el abogado Gregorio Bros Llanos —todos ellos naturales de Siero— y Manuel Caicoya Escalera, financiero ovetense con intereses en múltiples negocios.

Escritor en asturiano y castellano, folklorista, musicólogo y compositor, Fausto Vigil Álvarez (1873-1956), tardío licenciado en Ciencias Químicas, desempeñó el cargo de juez municipal, dedicándose posteriormente, ya a edad avanzada, a la docencia. Erudito e investigador local, fue autor de diversas obras de referencia sobre la historia y personajes de su concejo natal, del que sería nombrado en 1930 cronista oficial.

En el terreno de la política, se significó activamente contra el dominio conservador y el impuesto de consumos. Identificado con el «melquiadismo», fue electo concejal por las

filas reformistas en dos ocasiones, una de ellas en compañía de Joaquín Esnal y Gregorio Bros. Paralelamente, ocupó puestos de responsabilidad en diversas compañías. Así, a principios del siglo xx compaginaba la dirección del Lagar del Nora con la gerencia de la Sociedad Electricista de Siero y Noreña.

El hecho de que Vigil fuera designado para ponerse al frente de la nueva empresa nos hace suponer que tenía amplios conocimientos sobre la fabricación de sidra, habiendo realizado, para aquel entonces, dos cursos de su carrera en la Universidad ovetense.

Por su parte, García-Bernardo aportaba y cedía

el edificio-lagar que posee en La Carrera, Pola de Siero, con todos sus anejos y dependencias, máquinas, utensilios y existencias en géneros y créditos.

Dicho establecimiento se hallaba emplazado en una finca de 118 áreas de extensión llamada La Matorra, perteneciente a la parroquia de San Martín de La Carrera pero situada a las afueras de la Pola, entre el río Nora y la línea del ferrocarril de Oviedo a Infiesto. De bosque —con un centenar de castaños y *carbayos*— y prado, contaba, además del *llagar*, con «un pozo de toma de aguas con su bomba correspondiente y un horno de cal en buen estado».

Todo ello fue valorado en cuarenta mil pesetas, a cambio de lo cual García-Bernardo recibió ochenta acciones al portador completamente liberadas, a las que se añadían el reconocimiento de otras quince «por sus estudios, planos, trabajos y gestiones para la organización y constitución de la sociedad», convirtiéndose en su máximo accionista.

La compañía rápidamente se hizo cargo del establecimiento y pocos meses después participaba en la Exposición Provincial Agrícola, sección de industrias derivadas, celebrada en Oviedo en septiembre de 1902, con «sidras naturales y vinagre de sidra», figurando Fausto Vigil como su fabricante y siendo galardonada con «el único Gran Premio de Honor» correspondiente a ese apartado.

La acogida a sus productos fue muy favorable, siendo necesario efectuar obras de ampliación

con el fin de satisfacer la creciente demanda. Un anuncio publicado a fines de febrero y principios de marzo de 1903 en diversos periódicos regionales señalaría que

Debiendo esta sociedad proceder a la construcción de un edificio destinado a lagar, contiguo al ya existente en La Carrera (Siero),

sacaba a concurso su ejecución.

Las nuevas instalaciones pronto estuvieron listas y en la *Guía general de Asturias para 1904* la firma subrayaba sus «grandes fábricas de sidras, alcoholes y vinagres», dando la sensación de ser ya un conjunto de cierta envergadura.

La inclusión del término «alcoholes» sin duda estaba relacionada con una bebida destilada, algo que ya tenía antecedentes en nuestra región con el denominado «cognac de sidra» que obtenían desde hacía años en Ribadesella los hermanos Blanco y que la legislación vigente no consideraba alcohol natural, calificación exclusivamente reservada al vínico, procedente de la uva, lo que cercenaría en gran medida las expectativas de desarrollo del sector.

De esa forma, «El Lagar del Nora» fabricaba una amplia gama de derivados de la manzana que iban de la sidra propiamente dicha al vinagre, pasando por la variedad espumosa y los destilados, excepto la sidra champagne.

Pero la empresa se dedicó sobre todo a elaborar y vender sidra a *chigres* de su entorno y de núcleos urbanos relativamente próximos como Oviedo o los de la cuenca minera del Nalón.

En lo que respecta a la comercialización en la capital asturiana, el periódico *El Carbayón* insertaba en marzo de 1903 un anuncio bajo el título «¡Atención sidreros!» en el que se comunicaba que

La riquísima sidra, verdadera especialidad en su clase, que fabrica el tan renombrado «Lagar del Nora», en Pola de Siero, acaba de ponerse a la venta en Oviedo por partidas y al detall en el acreditado establecimiento LA FAVORITA, Santa Susana, 6, donde podrán apreciar su inmejorabilidad;

para finalizar añadiendo en una nota que

La buena calidad de esta sidra no es motivo para que se altere su precio, por lo que se vende al mismo que la clase ordinaria.

A lo largo de los tres próximos lustros no habría novedades de especial relevancia, salvo la elaboración de algunas variedades de «mesa».

Con una clientela consolidada, la propaganda era prácticamente inexistente. Entre la escasas noticias que cabe mencionar en este apartado se encuentra la donación de «200 botellas de su sidra marca «El Lagar del Nora»» para «la cena provincial» que se celebró en esa ciudad dentro de los actos programados en septiembre de 1909 con motivo del «Gran Festival Patriótico Asturiano», organizado a beneficio de los soldados muertos y heridos en la guerra de Melilla, en el que Fausto Vigil tuvo un destacado protagonismo, preparando parejas de baile para que ejecutaran danzas tradicionales polesas y escribiendo diversas composiciones para la ocasión, entre ellas un «pout-pourri» de canciones del país que fue interpretado por el Orfeón Ovetense.

En julio de 1918, un publi-reportaje en un número extraordinario de la revista *La Esfera* dedicado a nuestra región daba cuenta de la ampliación de capital llevada a cabo el 18 de noviembre de 1916 «para el mayor desarrollo [del negocio original] y comienzo de una nueva industria, cual es la fabricación de sidra “Champagne”».

Dicha operación, y tal vez la venta de sus participaciones por parte de antiguos accionistas, daría paso a la constitución de un nuevo consejo de administración presidido por Celestino García López —uno de los fundadores del Banco Herrero y de la eléctrica Saltos de Agua de Somiedo—, del que también formaban parte el banquero ovetense Policarpo Herrero y su hijo Ignacio, Manuel Caicoya y Alfredo García-Bernardo, desempeñando la secretaría Fausto Vigil, en tanto que la dirección y gerencia de la empresa correrían a cargo del farmacéutico valenciano Ricardo Sanchis Bruño, asentado en La Felguera.

Sanchis, que unía a su alta cualificación una larga trayectoria en el ramo champanero que se remontaba a fines del siglo XIX, siendo perfecto conocedor del mismo, cesaría en su actividad como fabricante, transfiriendo a la sociedad sierenense la marca «El Guirrio», bien acreditada en los mercados barcelonés, levantinos y andaluces.



Pero no sería esta la única adquisición de esa naturaleza por parte de la compañía. También se hizo con la de «Princesa de Asturias», propiedad hasta ese momento de «El Águila Negra», firma cervecera entre cuyos fundadores se encontraba el propio Policarpo Herrero y que había girado en el negocio de la sidra champanada como Bodegas Asturianas, denominación que, incorporándole el hidrónimo Nora, utilizaría a partir de entonces.

Si bien la solicitud de registro de «Bodegas Asturianas del Nora» como

marca de fábrica y comercio para distinguir toda clase de sidras de su elaboración y venta, así como las cartas, etiquetas, facturas, membretes y envases peculiares de su industria;

fue efectuada —sin aportar ninguna imagen— a fines de 1917, la transferencia de «Princesa de Asturias», que había sido concedida en 1911 a «El Águila Negra», no se realizaría formalmente hasta agosto de 1921.

A su vez, la marca «El Guirrio» no sería inscrita hasta el 30 de diciembre de 1922. Para ello, se acompañó la correspondiente petición de una etiqueta con la misma representación del tradicional personaje usada por Sanchis, así como de un collarín con forma de alas de mariposa y un óvalo con escudo en el centro.

El nuevo consejo debió acometer con prontitud las obras con el fin de dotar a la planta de La Carrera de las instalaciones necesarias para fabricar sidra champagne, que venía a sumarse a las otras variedades elaboradas:

sidra especial de «Mesa», tipos dulce y seca, y la llamada «Espumosa», que tanto renombre va alcanzando en el mercado español, único en el que ha sido presentado hasta la fecha;

a lo que se añadía la comercialización de «sidra natural en barriles», para finalizar con la inevitable coletilla de la exportación «en grandes cantidades», particularmente a Hispanoamérica.

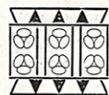
Entre las escasas noticias de la época sobre ese último extremo, una gacetilla del semanario habanero *Voz Astur*, publicada en marzo de 1920, en la que se informaba que Arias y Compañía, ubicada en la calle Amistad, n.º 83, eran los únicos receptores «de la rica sidra «Princesa de Asturias»» en la capital cubana.

Según el artículo de *La Esfera* —cuyo texto modificado, pero facilitando los mismos datos, se reutilizaría catorce meses después en el periódico madrileño *El Debate*—, a mediados de 1918 la industria, cuya vista general e interiores de diversas dependencias se reproducían en fotografo, tenía una superficie cubierta de 2.500 m², distribuida en seis naves rectangulares adosadas en batería, ocupando la bodega una extensión de 1.000 m². El conjunto fabril, popularmente bautizado como La Champanera, se mantendría inalterado hasta el cese de sus actividades.

Durante esa etapa las noticias en el ámbito regional relativas a «El Lagar del Nora» o a sus productos son casi inexistentes: anuncios en publicaciones de escasa circulación —*Asturias Gráfica*, *Río Navia*—, convocatorias a juntas de accionistas, requerimientos tributarios, reseñas en alguna guía de negocios en las que también se señala la fabricación de bebidas gaseosas.

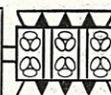
Paralelamente, pequeñas inserciones en periódicos editados en aquellas ciudades —Barcelona, Santa Cruz de Tenerife, Valencia, La Coruña— en las que la firma cuenta con representantes, todas ellas de regiones tradicionalmente consumidoras de sidra champagne asturiana.

Sirvan como ejemplo los anuncios que el de esa capital gallega, Norberto Sánchez, pone —a partir de diciembre de 1919 y a lo largo de más de ocho años— de forma intermitente en el diario local *El Orzán*, en los que en ocasiones, además de la permanente mención a las



BODEGAS ASTURIANAS DEL NORA

POLA DE SIERO (ASTURIAS)

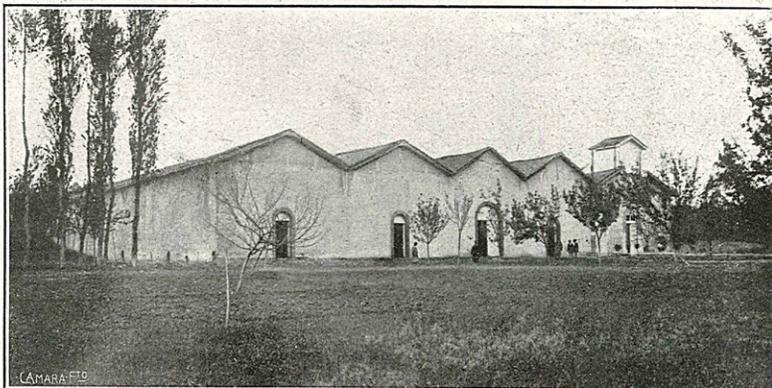


CONSTITUYÓSE esta Sociedad, por escritura pública otorgada en 29 de Noviembre de 1901, para dedicarse exclusivamente á la elaboración y venta de sidras naturales, alcanzando sus caldos un crédito no igualado por ninguna entidad similar, hasta el punto que, presentados sus productos en la Exposición provincial de Industrias agrícolas, celebrada en Oviedo en Septiembre de 1902, obtuvo el único GRAN PREMIO DE HONOR que, para la sección correspondiente, había creado el Comité ejecutivo de aquella fiesta provincial.

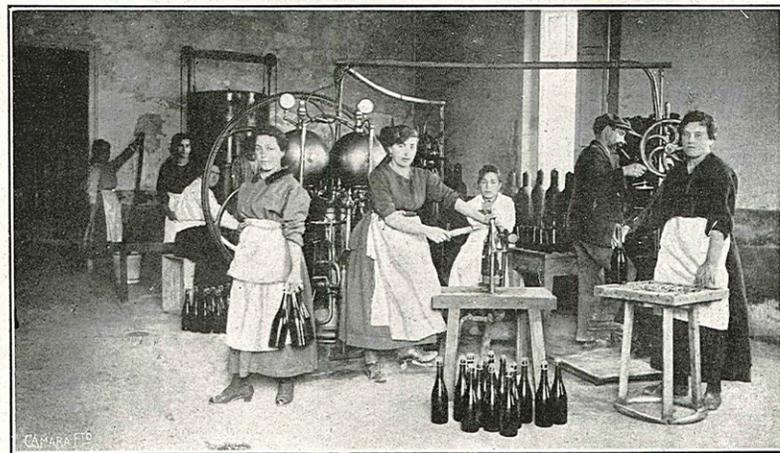
Continuó dedicada al negocio para el que había sido fundada, con creciente éxito, y en 18 de Noviembre del año de 1916 amplió su capital social para el mayor desarrollo de aquél y comienzo de una nueva industria, cual es la fabricación de sidra «Champagne».

Es propietaria de las marcas «Guirrio» y «Princesa de Asturias»; ésta adquirida de la antigua Sociedad «Bodegas Asturianas», de Coloto, y aquélla del hoy director-gerente de esta Sociedad, D. Ricardo Sanchís, que explotaba en La Felguera, de Langreo.

Produce además la sidra especial de «Mesa», tipos dulce y seca, y la llamada «Espumosa», que



Vista general de las «Bodegas Asturianas del Nora», en Pola de Siero



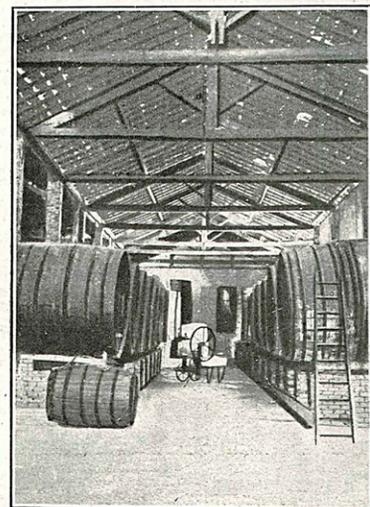
Sala de embotellado

tanto renombre va alcanzando en el mercado español, único en el que ha sido presentada hasta la fecha.

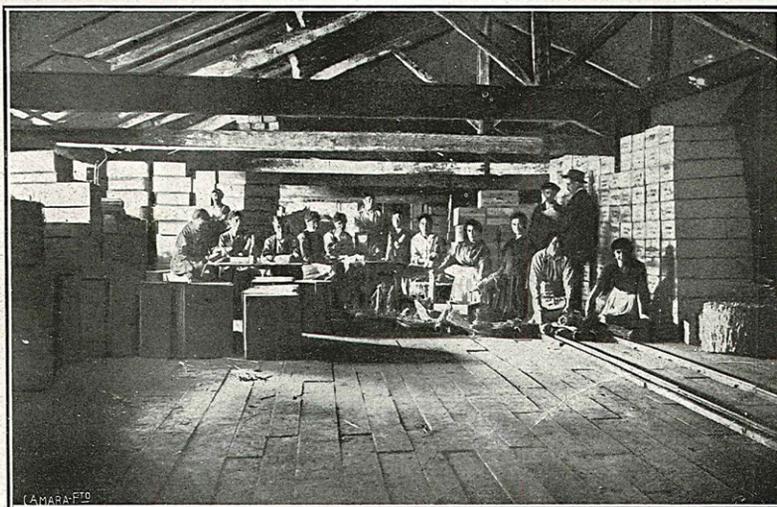
Está la fábrica instalada en La Carrera, inmediata á Pola de Siero, en propiedades de la Sociedad, que miden dos hectáreas de extensión, en las que se han construido los edificios industriales, con una superficie cubierta de 2.500 metros cuadrados. En ellos se hallan instalados cuantos aparatos, utensilios y máquinas son necesarias para una fabricación cuidada e higiénica. La bodega para la conservación de los caldos se halla dotada de todo lo necesario á dicho fin, y ocupa una extensión de mil metros cuadrados. En los demás pabellones de dicha fábrica se hallan las amplias salas de embotellado, adorno, empaque y almacenes de productos terminados y envases vacíos.

Forman actualmente el Consejo de Administración de la Sociedad «Bodegas Asturianas del Nora»: Presidente, D. Celestino García López; Consejeros: D. Policarpo Herrero, D. Ignacio Herrero, D. Manuel Caicoya y D. Alfredo García-Bernardo; Secretario, D. Fausto Vigil Alvarez; y Director-gerente, D. Ricardo Sanchís.

La rica sidra de las «Bodegas Asturianas del Nora» se exporta en grandes cantidades para diversas naciones, particularmente para las hispanoamericanas, donde son muy solicitadas.



Vista de una de las naves de las bodegas



Sala de empaquetado y almacén de productos dispuestos para la exportación

sidras champán «El Guirrio» y «Princesa de Asturias», hace referencia a la «natural» y a la «dulce en barril», quizás la primera vez que tengamos constancia de la comercialización de *sidre del duernu* de ese modo.

El *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* daría cuenta de una de las últimas gestiones administrativas realizadas en ese periodo. Se trataba de la solicitud, efectuada en diciembre de 1923, de una «marca para distinguir sidras como derivación de los números 19.539 y 41.950 bis» —«Princesa de Asturias» y «El Guirrio», respectivamente— que consistía en una etiqueta con la denominación «Nora», encima de la cual campeaba el escudo del concejo de Siero.

A fines de 1923 o principios de 1924 la sociedad anónima «El Lagar del Nora» dejó de ser dueña de la fábrica, cesando Ricardo Sanchis y Fausto Vigil en sus puestos, si bien es posible que aquél la hubiese abandonado con anterioridad, pues en junio de 1922 Carlos Rubiera, vecino de La Carrera, era citado como «químico del Lagar de Nora».

La nueva razón social propietaria del establecimiento era la de García, Argüelles y Compañía, que ya desde el primer momento cambió

su nombre, sustituyéndolo por el de Bodegas Asturianas de Pola. No conocemos la identidad de quienes la componían, excepto la de su principal accionista, el *polesu* Perfecto García.

Nacido en Pola de Siero en 1876, en el seno de una numerosa familia de la villa, la de «los Panchulos», Perfecto García Pérez emigró a la Argentina, instalándose en la provincia de Tucumán, donde hizo fortuna y contrajo matrimonio con Aida Paladini, de origen italiano, con la que tuvo cuatro hijos varones —Alberto, Alfredo, Arturo y Armando García-Paladini— que lo sucederían al frente de la empresa.

Alberto fue un conocido artista en diversas disciplinas y versátil escritor; Alfredo, un popular futbolista del San Lorenzo de Almagro, Stadium y Real Oviedo, y especialista en vitolfilia, siendo autor de una obra de consulta obligada para coleccionistas; en tanto que Arturo, licenciado en Derecho, escritor y activo publicista, se significó durante la II República por sus campañas en pro de la reforma de la legislación penal y el régimen penitenciario vigentes.

En lo que a su relación con la industria de la sidra respecta, al margen de la empresa familiar, Arturo promovió, a mediados de 1929, la creación en La Carrera de un «Instituto de la Profesión Agrícola e Industrial de Asturias» con el fin de que se abandonaran en el campo los «ancestrales» e improproductivos métodos de trabajo, orientando

el estudio de la Agricultura con las prácticas científicas de su cultivo, demostrando la utilidad que ello produce a los labradores tanto económica como socialmente, así como procurando asimilar a los cultivos todos los adelantos,

lo que incluía el acceso a maquinaria y «la fundación de bancos agrícolas y seguros sociales», en una ambiciosa iniciativa a la postre frustrada.

Tanto Alfredo como Armando se casaron con hijas del tabaquero Ramón Cifuentes Llano, dueño de «Partagás» y presidente del consejo de administración de la sociedad anónima «El Sella», fabricante de sidra champagne, asumiendo el primero al fallecimiento de su suegro la representación de la firma en España hasta su incautación tras el triunfo de la revolución cubana.

Asturias en la mano
(Madrid, 1925).



A toda esa vinculación formal con el sector sidrero se añadían los lazos afectivos existentes con la tradicional bebida como símbolo de la *tierrina* tan característicos de la emigración asturiana, sentimiento que Alberto plasmaría líricamente en carta al estudioso sierense Enrique Medina:

Recordar a Siero desde las orillas del Río de la Plata es soñar y embriagarse de estrellas en las noches romeras y también de sidra, escanciarla, beberla y gustarla con fruición generosa de un rito pagano. Es añorar la vieja casona, el hórreo, el *orbayu*, la quintana, el aire natural y la gozosa soledad de sus campos;

señaldá, en definitiva, de una Asturias idealizada y en parte ya preterida.

Bajo la dirección de un Perfecto García imbuido de la mentalidad propia del «americano» —entre lo que se incluiría como un rasgo más su afinidad a Melquíades Álvarez— el establecimiento de La Carrera experimentaría un impulso renovador que tendría su reflejo en el

incremento de las facetas publicitaria y exportadora, especialmente a la República Argentina, que se convirtió en el principal destino de sus productos.

Una de las primeras medidas será el lanzamiento de una nueva marca, la de sidra champagne «Duquesa», denominación más universal frente a las otras limitadas a lo regional, cuyas botellas ya estarán en el mercado para la primavera de 1924, recomendándose consumirla por «su esmerada preparación y buen gusto». Pese a esa temprana salida, hasta dos años después no le sería concedido a la sociedad su registro «para distinguir sidra de todas clases», a cuyo efecto había sido aportada la etiqueta correspondiente a la variedad espumosa.

El periodo de fabricación de la sidra «Duquesa» fue relativamente corto, pues tras la campaña de propaganda inicial —junto a la «Princesa de Asturias»—, e incluso su envío a América, pronto dejaría de utilizarse. Simultáneamente, debió ser abandonado el uso de las marcas «El Guirrio» y «Nora», si bien no hay evidencia de que esta última llegara a ser empleada.

Por otra parte, la empresa prosiguió comercializando otros derivados de la manzana, como los «vinagres filtrados», y gaseosas.

De otro lado, intensificará su actividad exportadora, centrada en las remesas de sidra champagne «Princesa de Asturias», sobre todo a Argentina —donde en la primavera de 1924 se hace con la representación la firma Cabeza y Cía.— y la isla de Cuba, en la que al año siguiente corría a cargo de la razón Argüelles y Pollo, con depósito en la calle Mercaderes, n.º 2, de La Habana. Al mismo tiempo, se embotellará con marcas de importadores locales, como la de «Raquel» para G. Garrido y Cía., casa domiciliada en Montevideo que en 1940 la registrará en España para distinguir productos alimenticios y determinadas bebidas, entre ellas sidras.

Entretanto, Perfecto García se haría con la totalidad de la empresa tras adquirir, según documento de compraventa fechado en octubre de 1925, el resto de las participaciones por

Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico





setenta y cinco mil pesetas, desapareciendo a partir de entonces cualquier referencia a García, Argüelles y Cía., para girar a título individual.

En su edición de 1 de enero de 1927, el *Heraldo de Asturias* de Buenos Aires se hacía eco de los logros alcanzados bajo su dirección, señalando que se había hecho cargo de ella

hace apenas tres años, teniendo que transformar el establecimiento, lo que insume tiempo, y a pesar de ser su marca Princesa de Asturias de ayer, ha colocado solamente en Argentina, hasta el 31 de diciembre último, 45.000 cajones, o sean 540.000 botellas, que ya es colocar en tan poco tiempo, de una marca que recién surge al mercado;

subrayando, asimismo, la pujanza de las exportaciones de sidra asturiana:

a pesar de estar entrando la temporada, ya han colocado las casas importadoras 200.000 cajones.

Ese mismo número insertaba un anuncio de dicha «Gran Sidra Champagne» ilustrado con la figura de un payaso equilibrista tocando el bombo, obra del dibujante «Asha», motivo que probablemente también fue utilizado para la tirada de un cartel cromolitografiado.

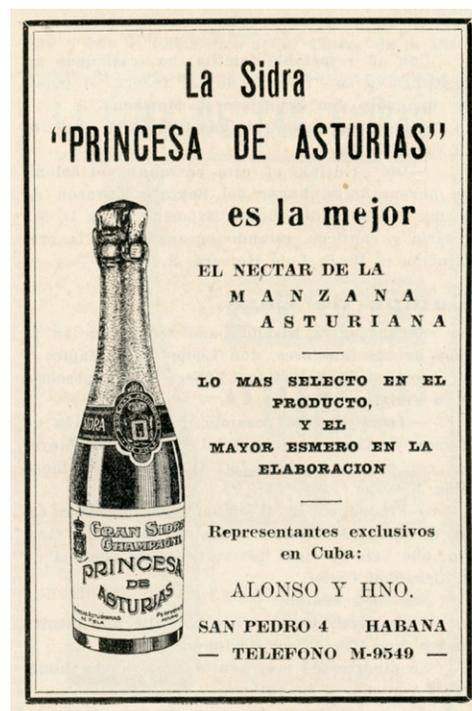
Por lo que a la propaganda realizada en España se refiere, cabe reseñar, por su singularidad, el «Gran Concurso Princesa de Asturias, la mejor sidra del mundo, comparable a los mejores champagnes franceses», convocado en la primavera de 1928 a través de la páginas de los diarios madrileños *ABC* y *La Voz*, de gran difusión nacional, con el antecedente, meses atrás, de la organización de otro similar en Argentina desde las páginas de la popular revista gráfica *Caras y Caretas*.

El Progreso de Asturias
(La Habana, 1929).

Dotado con quince mil pesetas en premios variopintos —un automóvil eléctrico Bugatti para niños, dos mantones de Manila, tres máquinas de escribir, cuatro necesers y veinte cubrecamas de seda—, su duración se prolongaba hasta comienzos del año siguiente y consistía en averiguar cuantas «judías» (*fabes*) contenía una botella de dicha bebida, debiendo ser enviadas las respuestas al dorso de su etiqueta.

Tras haber sido con anterioridad parcialmente cambiada, introduciendo en ocasiones alguna versión de la Cruz de los Ángeles, su diseño fue modernizado con gran alarde tipográfico, para lucir como único distintivo, tanto ella como el collarín, el escudo de Siero, no sufriendo desde entonces ninguna modificación destacable. No obstante, cuando en noviembre de 1931 la marca sea renovada será reproducido el antiguo modelo, transferido una década antes.

A fines de los años veinte y principios de los treinta Perfecto García incrementa los envíos de sidra champagne «Princesa de Asturias» a América, añadiendo a los destinos habituales de sus remesas los Estados Unidos —donde se publicita, exageradamente, como «The World's of light» y «The best of all drinks»—, de la mano de la firma Asturr Trading Co. Inc., con domicilio en Nueva York, 123 de Front Street,



subrayando que era la única sidra champanizada con una graduación del 8% de alcohol, tal vez una reminiscencia de la llamada «Ley Seca».

En lo que a Argentina respecta, se inserta propaganda tanto en la prensa de la emigración como en los grandes diarios y semanarios bonaerenses. Así, a inicios de 1929 la casa importadora García, Cabeza y Cía. destacaba en la revista *Asturias* sus virtudes alimenticias —«zumo natural y fresco de una docena y media de las mejores manzanas» que se cosechaban en la región— y medicinales —«la obesidad, los trastornos digestivos y las enfermedades de la piel no existen en los países donde se consume»— del producto —«El Verdadero Champagne de Manzanas»—, para finalizar advirtiendo:

Cuidado con las sidras artificiales de procedencia dudosa y en mal estado de conservación.

Durante el mes de diciembre de 1931 y 1932, *Caras y Caretas* incluyó anuncios en los que se recreaba su consumo en ambientes selectos, utilizando como slogan la frase «la Princesa de las sidras distinguidas», y ese último año, cuando Raggio Hnos. y Cía. ya se había hecho cargo de la representación, el periódico *La Nación* publicaba otro a doble página en el que se reproducía una escena en un cóctel, afirmando:

Las personas de paladar delicado exclaman al saborearla: ¡Riquísima!, porque saben distinguir lo excelso de su calidad y su exquisito sabor, por cuyos méritos es la que se prefiere para festejar las fiestas de Navidad y Año Nuevo;

lo que no dejaba de corresponderse con la realidad, pues la sidra champanada había pasado a

ser un ingrediente más de las celebraciones navideñas en aquel país.

Dada la importancia de ese mercado, Perfecto García será especialmente cuidadoso en el mantenimiento en vigor del registro de su marca de fábrica, procediendo a sucesivas renovaciones a fines de 1930, principios de 1936 y, ya por parte de sus herederos, a mediados de 1941, tal como consta en los pertinentes avisos del *Boletín Oficial de la República Argentina*.

Mientras tanto, en Cuba se escenificaba desde hacía varios años una feroz competencia entre las empresas champaneras asturianas que tenía su reflejo en el despliegue propagandístico de las más importantes mediante la inserción de anuncios y su presencia en las reuniones festivas de la nutrida colonia regional.

En cuanto a los primeros, la razón social Alonso y Hno., entonces representante en la isla, los puso a lo largo de casi tres años en *El Progreso de Asturias*, de La Habana, ilustrados con la viñeta de una botella del producto, del que, paralelamente, se daba cuenta de su consumo en jiras y banquetes de las diversas sociedades.

Por el contrario, en otras naciones del continente los envíos serán sobre todo de sidra champán etiquetada para «marquistas», caso de Uruguay —con «Cielo», «Pamplona» o «Aleluia», para comerciantes de Montevideo— o de la sidra champagne «Flor» —«elaborada exclusivamente con manzana Reineta», variedad caracterizada por su dulce sabor— para la sociedad mexicana del mismo nombre.

Tras el fallecimiento, en junio de 1931, del gerente de la compañía Leandro Domínguez Díaz-Faes, que había sido alcalde de Siero, los años treinta fueron transcurriendo sin otras vicisitudes que las propias de aquella etapa. Perfecto García dirigía desde su residencia de «Villa Aida» —«suntuoso chalet» de estilo ecléctico montañés levantado en las proximidades de la fábrica— sus negocios de La Carrera: además del de la sidra, tenía otro de alpargatas, posiblemente en el mismo emplazamiento que aquel, y explotaba una granja.





A los hiperbólicos elogios que Alfonso Camín le tributa en la revista *Norte* se unen los que desde el porfolio *Siero* —«Los que hacen patria. Un ciudadano distinguido»; «Industrias que honran a la región»— no trascienden del ámbito local, poniendo todos ellos énfasis en su contribución al progreso social.

Al quedar el concejo de Siero bajo dominio republicano durante la Guerra Civil, la industria será incautada por «la colectividad marxista titulada principalmente Control de Fábrica de Sidra Nora», recuperando su propiedad una vez finalizada la contienda en Asturias.

Norte (Madrid, 1934).

Como si fuera un reflejo nostálgico o de cierto afán de retorno a los viejos tiempos, la solicitud de registro, a mediados de 1939, de una marca —«Alteza»— de manifiestas connotaciones monárquicas «para distinguir sidras y vinos espumosos», fue una de sus últimas gestiones al frente de la empresa, pues Perfecto García falleció en Madrid el 27 de noviembre, haciéndose cargo de la dirección sus descendientes que girarían como Hijos de Perfecto García Pérez, sociedad en comandita.

La trayectoria del establecimiento se prolongaría hasta finales de los años cincuenta, cuando el triunfo de la revolución cubana precipitó su cierre. Con posterioridad, la familia García-Paladini montó, según uno de sus miembros, otra fábrica en la Argentina, donde continuó comercializando la sidra champagne «Princesa de Asturias».

Como epílogo de esta historia, las naveas ruinosas de La Champanera, de propiedad municipal, serían demolidas hacia 1998, proyectándose el acondicionamiento de su solar como parque público.



Manuel Fernández Miranda

Fernando Fernández Rodríguez

La primera noticia que tenemos de esta empresa es la adquisición, a fines de abril de 1915, a la firma Valle, Ballina y Fernández, de «una gasificadora, una corchadora y tubo de estaño», cuyo importe ascendió a tres mil cuatrocientas pesetas.

Manuel Fernández Miranda, el comprador, era natural de El Rellán, caserío sito en las proximidades de Grado perteneciente a la parroquia de Santa Eulalia de la Mata, donde explotaba una tienda mixta, *chigre* y fonda, actividad que compaginaba con la fabricación de sidra.

Fernández Miranda fue padre de una de las grandes personajes de nuestra emigración a América, José —«Pepín»— Fernández Rodríguez, fundador, una vez retornado, de «Galerías Preciados», grandes almacenes que tuvieron el mismo origen que la cadena de «El Corte Inglés».

Tras un fugaz paso por México, Pepín Fernández se trasladó a Cuba, entrando a trabajar

como *cañonero* en «El Encanto» —magnífico establecimiento habanero en el que se iniciaron en el giro comercial centenares de jóvenes asturianos y precedente de decenas de negocios abiertos en nuestra región—, para acabar como gerente y socio del mismo.

Una vez que contó con la maquinaria necesaria, Manuel Fernández comenzó a distribuir la bebida gasificada, pues en octubre de aquel año la revista *Asturias*, órgano del Centro Asturiano de Madrid, reproducía un anuncio de la sidra champagne «La Reina de Asturias», para subrayar en una gacetilla sus bondades, señalando que había sido profusamente galardonada en una exposición que se celebró en Roma.

No obstante, es posible que empezase a producirla antes, ya que en agosto de 1914 pidió el registro de esa marca, siendo inscrita a su nombre meses más tarde, si bien su símbolo y la etiqueta presentada eran completamente diferentes a los que utilizaría con posterioridad.

Mientras que en primera instancia Fdez. Miranda consignaba en ella su condición de «cosechero» —término empleado tanto para el cultivador de manzana como para el elaborador de sidra—, luego reseñaría la de «fabricante exportador», rápidamente puesta de manifiesto con el nombramiento de un agente en la capital de España, manteniendo a lo largo de su trayectoria una continuada relación con dicha entidad que se refleja a través de la inserción de propaganda en su boletín.





Seguidamente, conferiría la representación en Cuba a José Ramón Álvarez, destacándose que el promotor de la nueva industria era el padre de «Pepín del Rellán», que ya gozaba de gran popularidad entre sus paisanos.

A comienzos de los años veinte Manuel Fernández dio entrada en el negocio a su segundo hijo varón, Fernando, que pasaría a formar parte de la razón Manuel F. Miranda Hijo. Para aquel entonces la fábrica de sidra champagne «La Reina de Asturias» había sido trasladada a San Pelayo, en la salida de Grado hacia Oviedo.

Es posible que se tratase del Fernando Fernández que en septiembre de 1921 sufrió la pérdida de «una tienda de ultramarinos y un bazar con 120 pipas de sidra» a consecuencia del desbordamiento del río Martín, afluente del Cubia, a su paso por la villa, que causó gravísimos daños, asociándose desde ese suceso con su

padre, para después seguir en solitario, como figura en la *Guía Industrial y Artística de Asturias*, de agosto de 1924.

Nacido en 1881, Fernando había aprendido el oficio de sastre, que no llegó a ejercer, siendo agente de varias compañías navieras, actividad muy lucrativa en un periodo de masiva emigración. Calificado de persona exquisita y minuciosa —llegando a afirmarse que «examinaba personalmente al contraluz cada botella de sidra que salía de su fábrica»—, una repentina enfermedad daría al traste con la empresa, que quebró en 1924, cuando Pepín Fernández realice —tras más de tres lustros en América— su primer viaje a España, socorriendo con treinta mil pesetas a su hermano «para que saldase las deudas».

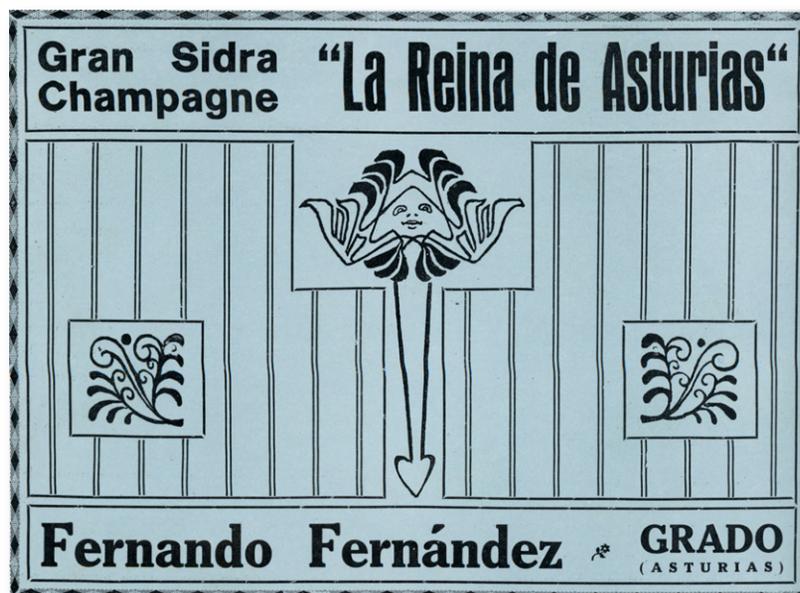
Paradójicamente, a mediados de 1925 le sería concedido a Fernando Fernández un nuevo registro de la marca «La Reina de Asturias», que había solicitado hacía más de dos años, falleciendo poco después.

Este anuncio publicado en el diario gijonés *La Prensa* en octubre de 1927 constituye el verdadero epílogo de esta fábrica:

¡Ganga! Máquinas nuevas, excelentes envases, otros utensilios fábrica sidra champagne, se venden baratos. Informes: Tomás Menéndez, El Rellán (Grado).

Manuel Fernández Miranda continuó su labor como *llagareru* y Pepín Fernández proseguiría su exitosa trayectoria profesional que lo llevó a convertirse en una figura legendaria.

Guía Industrial y Artística de Asturias (Bilbao, 1924).



Félix González-Fierro González

Constantino González-Fierro Ordóñez



Los González Fierro formaban parte de la conocida saga de comerciantes, empresarios y financieros de origen leonés de esos apellidos establecida en nuestra región a fines del siglo XIX, entre cuyos miembros sobresaldría especialmente Ildefonso Glez. Fierro Ordóñez.

Naturales del municipio de Valdelugueros, en las estribaciones de la Cordillera Cantábrica, cerca del puerto de Vegarada, Félix y Toribio González Fierro González, casados con dos hermanas e iniciadores de las correspondientes estirpes, habían continuado con la tradicional dedicación familiar a la arriería, comerciando entre León y Asturias, para acabar fundando hacia 1870 la razón Fierro Hermanos, instalándose en Muros de Nalón, desde donde prosiguieron su actividad de distribución y venta de pescado,

a la que se añadía la de importación y exportación de «vinos, cereales, coloniales, jamones y frutos del país».

Con posterioridad la firma se trasladaría a Soto del Barco, poniendo en marcha una panadería en esa localidad y, el 1 de septiembre de 1898, la fábrica de conservas «La Praviana» en San Juan de la Arena, estando al frente de ellas sus primogénitos Constantino y Valentín, respectivamente, para radicarse por último —tras llegar allí, en 1904, la línea del ferrocarril Vasco Asturiano— en San Esteban de Pravia, donde construyó un edificio que también albergaría las oficinas de consignación de buques y agencia de aduanas.

Dicha industria conservera constaba en 1902 de cuatro talleres «provistos de moderno

material» en los que trabajaban «14 hombres y 60 mujeres», cifrando Fuertes Arias su producción anual en ochocientas mil latas y en ciento veinticinco mil pesetas el valor del establecimiento, en el que se procesaban gran variedad de especies de mar y de río, en gran medida destinadas a la exportación.

En 1908 los hermanos se separaron, procediendo a dividir sus negocios en función de del concejo donde se hallasen ubicados, quedando Félix con el lote compuesto por los de La Arena y Soto del Barco, y Toribio con el de San Esteban, para constituir el año siguiente la sociedad regular colectiva T. Fierro e Hijos, compañía naviera y consignataria que, gestionada por Ildfonso, adquiriría gran desarrollo durante la I Guerra Mundial, enriqueciendo extraordinariamente a esa rama gracias al transporte y venta de carbones.

El hecho de que Félix hubiese optado por elegir el lote «de tierra» se debía, según alguna fuente, a que su hijo Constantino

llevaba años dirigiendo las actividades de Soto, donde había desarrollado algunos negocios personales que exigían su presencia,

por lo que la adjudicación inicial de San Esteban a su padre le resultaba de «lo más inoportuno». Por su parte, Toribio compensó a Valentín por el cambio efectuado con la compra de una conservera en ese puerto —«para que [...] reiniciara allí su actividad profesional con la

experiencia adquirida en La Arena»— que giraría con el nombre de «La Asturiana».

Es muy probable que entre aquellos intereses de Constantino hubiera algunos relacionados con las producciones agrarias locales, a cuyo comercio ya se dedicó Fierro Hnos., pues si a algo se sentía ligada la familia era a sus orígenes de «gente de campo». Entre esos frutos ocupaba lugar preferente la manzana y, por extensión, la sidra.

La primera noticia suya concerniente a esa bebida nos la facilita la matrícula de la contribución de Soto del Barco, que el 12 de mayo de 1908 anota el registro de su alta como fabricante de sidra con un volumen de quince mil litros. A partir de entonces aparecen de forma intermitente datos relativos a ese *llagar* de Constantino y algún otro negocio que pudiera estar vinculado a él, como un almacén de vinos. No será hasta 1920 cuando haya alguna referencia a la elaboración de sidra champagne, pero no a su cargo sino de un Félix.

A tenor de las fechas que figuran en impresos de correspondencia comercial, ese Félix González Fierro debió iniciar su producción a comienzos de aquel año, que es cuando aparece por primera vez aparece entre sus ocupaciones comerciales e industriales:

- Almacenes de vinos, aguardientes y coloniales.
- Exportación de jamones, alubias, manzanas finas de Asturias y pescados frescos.
- Fábrica de conservas de pescados [«La Praviana»]. Sidra natural y champagne.
- Félix G. Fierro, Soto del Barco (Asturias).

Se suma a ello la solicitud de registro que efectúa a principios de febrero de 1920 de una marca de fábrica para distinguir sidra «champanada» con el nombre de «El León», cuya inscripción le sería denegada en julio del año siguiente por el parecido de su símbolo —el felino «abrazado a una botella de las usadas para envasar sidra»— con el de otra, habiendo sido asimismo previamente pedida una con esa denominación, si bien en forma de león rampante, por Vereterra y Cangas, probablemente una vez caducado su asiento en favor de Rodríguez Ponga y López con una similar imagen.





A no ser que se tratara de su padre, ya casi septuagenario, Félix habría pasado a figurar al frente de todos los negocios de esa rama de la familia Fierro no siendo el primogénito de la misma. Avararía la primera hipótesis —por la que, a falta de más información, nos inclinamos— el hecho de que en el encabezamiento de una carta enviada por aquel entonces se indicase que Félix G. Fierro era «propietario» de la conservera «La Praviana», condición que, efectivamente, aquél había pasado a ostentar una vez disuelta la sociedad que tenía con su hermano Toribio.

Ya sea una u otra posibilidad, lo cierto es que pocos años después la referencia a Félix como titular de la empresa desaparece, seguramente por fallecimiento, pasando a figurar Constantino como elaborador de sidra champagne, caso de la *Guía de Asturias 1923-24* —que lo incluye como fabricante de dicha bebida y de gaseosas, así como «cosechero de vinos», actividad que aún se desarrollaba en la comarca del bajo Nalón—, de sidra y gaseosas en el *Anuario Industrial [...] de Asturias*, de 1927, y sólo de sidra en un *Anuario Regional* del norte de España editado en Madrid en 1932.

No volveremos a tener noticias de un establecimiento poco pródigo en ellas, a lo que tal vez podría haber contribuido un protagonismo secundario en el conjunto de los negocios del grupo y su escasa o nula presencia entre las colonias asturianas de América, fuente habitual de informaciones relativas a las firmas del sector.

No obstante, y caso que todavía siguiera en funcionamiento, la Guerra Civil pondría fin a su existencia, pues en su transcurso fueron asesinados Constantino González Fierro Ordóñez, en San Román de Candamo a los 62 años de edad, y su hijo Julio González García, ingeniero agrónomo, cuando contaba con 27, entre otros miembros de la familia.

M. Medina Díaz,
«El manzano»
(*La Esfera*, Madrid, 1920).



Etiquetas de sidra champagne para «marquistas» de Chile.





La personalidad de Bernardo Alfageme Pérez —nacido en 1849 en el pueblo de Vezdemarbán, provincia de Zamora— es bien representativa de la figura del traficante originario del antiguo reino de León que acaba instalándose en Asturias, promoviendo la creación de establecimientos industriales vinculados al comercio del pescado, una de las principales mercaderías, junto al vino y los géneros textiles, del negocio de la arriería.

Hacia 1870 ya se documenta su presencia en Candás, localidad en la que se acercaría tras contraer matrimonio tres años más tarde con Delfina Fernández, hija de un escabechero natural de Luanco.

Gracias a un préstamo de su suegro, en 1882 pondrá en marcha su primera fábrica de

ese tipo de conservas en aquella villa, que permanecerá abierta hasta 1890. Su espíritu emprendedor se pondrá entonces de manifiesto con la apertura de una fonda, destinada también a hospedar a los incipientes veraneantes. Con ese fin, insertaría anuncios en la prensa madrileña publicitando los «baños de ola de la playa de Candás», en los que destacaba las excelencias de su alojamiento y la existencia de servicio de transporte a la estación de ferrocarril más próxima, la de Veriña.

Alfageme debió regentarlo tan sólo unos años, pues en 1898, y al socaire del desarrollo que a fines de siglo experimenta la región en todos los órdenes, se reincorpora al sector conservero con la entrada en funcionamiento, en la denominada Calleja Nolo o travesía de La

Baragaña, de una industria que pronto ampliará, sucesivamente, con escabeches y salazones, y la venta al por mayor de pescado fresco.

En 1902 su hijo, Hermenegildo Alfageme Fernández, se hará cargo de la dirección y administración del establecimiento candaín, y al año siguiente Bernardo abrirá en el puerto coruñés de El Barquero su primera fábrica en Galicia, de efímera trayectoria. A últimos de 1906, pocos meses después de su cierre, sería aquél quien montase otra de pequeño tamaño en Vigo, adquiriendo esta ciudad gallega cada vez más importancia para la empresa, hasta que se traslade allí definitivamente a raíz de los episodios acaecidos durante la Guerra Civil.

Por lo demás, los tres primeros lustros del siglo discurrirán sin mayores incidencias que las derivadas de las correspondientes costeras, comercializando sus productos mediante diversas marcas, desde la primitiva «La Legalidad» a la de «Miau», simbolizada por sus característicos gatos acechando una lata de sardinas, que se acabaría imponiendo en el imaginario popular.

Con el inicio de la Gran Guerra da comienzo un periodo de intensa actividad que se extendería a lo largo de todo el conflicto, en el transcurso del cual se obtendrán grandes beneficios gracias al incremento de las exportaciones, permitiendo a las firmas del ramo afrontar cuantiosas

inversiones, entre ellas la construcción de nuevos edificios y la modernización de sus instalaciones, caso de Alfageme, que entre 1920 y 1927 erigiría en Candás, en un extenso solar sito entre las calles Luis Belaunde y de la Cruz, un complejo fabril que ha sido considerado como

uno de los mejores ejemplos de arquitectura industrial localizados en Asturias, y sin duda el más representativo del sector conservero,

desgraciadamente desaparecido en 1979.

El conjunto se componía de diversos inmuebles, unos de estilo ecléctico —dedicados a la elaboración de conservas de pescado y sidra champagne, y a dependencias auxiliares— y otro historicista y de uso residencial por la propia familia propietaria, siguiendo de esa forma el modelo frecuente de íntima vinculación con su establecimiento, en el que vive.

La producción de sidra gasificada se ubicaba, en un principio, en la antigua conservera de la Calleja Nolo. Sin duda la tardía entrada en el sector champanero se debió —al margen de las disponibilidades existentes tras una etapa de euforia económica y a unas perspectivas de alta rentabilidad— a la posibilidad de utilizar las redes de distribución de artículos muy acreditados.

Las dos nuevas fábricas entraron en funcionamiento en 1921, registrándose en el mes de septiembre el alta de la de sidra en la matrícula del concejo de Carreño con un volumen estimado de 84.240 litros. Al año siguiente se dará también la de elaboración de gaseosas, ampliando en 1927 la producción de esa clase de bebidas mediante la adquisición de dos modernos aparatos.

La sidra champagne será comercializada con la marca «Bernardo Alfageme», sin que tengamos constancia de ninguna solicitud de registro con ese fin, si bien en octubre de 1922 fue pedida para identificar toda clase de conservas de pescado, siendo otorgada su concesión once meses más tarde. Su símbolo era una aldeana ataviada a la antigua usanza del país portando un *paxu* lleno de manzanas.

A partir de entonces la empresa, a caballo entre Asturias y Galicia, publicitará con



frecuencia de manera conjunta todos sus establecimientos y elaboraciones en anuncios profusamente ilustrados, como el que inserta el *Catálogo de Asturias 1924-25* —editado en Vigo por el impresor José Cao Moure, «P.P.K.O.»— y el cartel metalgrafiado por la Litografía «La Artística» de esa ciudad gallega; o exclusivamente tipográficos, caso del que aparecía en la mayoría de los números de la revista *Blanco y Negro* correspondientes a esos años.

Aunque la importancia de la fábrica de sidra siempre fue mucho menor, sí debió cumplir con las expectativas y hacia 1924 sería trasladada desde la Calleja Nolo a la planta superior de una nave de reciente construcción sita en el

recinto de la calle Belaunde, con salida a la de la Cruz, que sería popularmente conocida como La Champanera, pero que albergaba en la inferior almacenes y otras dependencias de la conservera.

La industria se surtía de sidra de los *llagares* de Carreño, que gozaba de gran prestigio en toda la región, siendo depositada en 14 grandes toneles previamente a ser gasificada, proceso para cuya supervisión se contaría más adelante con el concurso del químico Agustín Turueño del Toral (1900-1992).

Turueño pertenecía a una familia de Castiello de la Marina, concejo de Villaviciosa, con una larga trayectoria en el ramo. Su abuelo Juan Fernández Turueño fue un destacado cosechero y



Sidra Champagne “ALFAGEME”

La más rica. Fabricada con la sabrosa manzana de Carreño. De venta en todos los buenos establecimientos de España y América.

BERNARDO ALFAGEME

C A N D A S

(A s t u r i a s)



Norte (Madrid, 1930).

fabricante, en tanto que su padre, Senén Fernández Turueño Nava, sería uno de los fundadores y primer director de Champanera de Villaviciosa.

Las cifras de producción del establecimiento nunca fueron altas, ya que el periodo de actividad se reducía a cinco o seis meses al año, siendo utilizado años después ese argumento por el periódico gijonés *CNT* para justificar su incautación durante la guerra, afirmando que «arrastraba una vida lánguida», al no aprovechar las prestaciones de la «maquinaria moderna» con la que estaba dotado.

Sin embargo, ese mismo artículo venía a echar por tierra esa excusa al informar sobre las instalaciones:

Conta esta Fábrica, aparte de la maquinaria correspondiente a la elaboración de la sidra champanada, con tres máquinas embotelladoras y corchadoras, que permiten, en una jornada de ocho horas, una producción diaria de 1.200 botellas;

muy alejada de la de las grandes firmas del sector.

Paralelamente, la planta de Vigo había ido adquiriendo cada vez mayor importancia de la mano de Hermenegildo, que en 1926 —señalaba *El Progreso de Asturias* de La Habana—, ante la avanzada edad de su padre, retornó a Asturias para hacerse cargo de la dirección de los negocios familiares, pasando a vivir al año siguiente en el chalet recién levantado en el recinto industrial.

En 1928 Bernardo Alfageme sería nombrado Hijo Adoptivo del Ayuntamiento de Carreño, del que había sido alcalde en el periodo 1895-97, «por su contribución al desarrollo social y fabril del municipio».

Durante esa época la propaganda relativa a la sidra champagne sería contada, limitándose prácticamente a la inserción de sencillos anuncios con la reproducción de una botella en la revista *Norte*, que en noviembre de 1932 publicaba un largo artículo sobre los Alfageme y sus iniciativas, con retrato en portada del patriarca.

El inicio de la Guerra Civil supuso en Candás la quiebra de todo orden establecido. Las empresas familiares fueron incautadas —pasando a depender del Control de Industrias, bajo la supervisión del Sindicato Único, de filiación anarquista— y Bernardo, significado «melquiadista», y su nieto Hermenegildo, residentes en aquel momento en la villa, pronto fueron víctimas de persecución, viéndose obligados a huir a Gijón, donde serían encarcelados y, finalmente, asesinados en la Ería del Piles la noche del 21 al 22 de septiembre de 1936.

El diario *CNT*, en su edición de 23 de mayo de 1937, publicaba un reportaje con motivo de la visita a la fábrica de sidra de Segundo Blanco, responsable de Industria del Consejo de Asturias y León, trufado de encomiásticos elogios a la gestión del comité que la dirigía, colaborando de ese modo —se afirmaba— «al triunfo de la causa del proletariado, que es la suya propia», al tiempo que se ocultaba la suerte corrida por su fundador, al que, no obstante, se criticaba por su poca pericia al frente de la misma, subrayando la «lección» que estaba recibiendo:

Nuestra impresión fue magnífica, pues sacamos la conclusión de que su porvenir está asegurado por la capacidad y entusiasmo de sus dirigentes, que en es-

tos momentos están dando una lección espléndida a su antiguo propietario, ya que éste, por lo que fuera, nunca supo obtener de tan magnífica industria el rendimiento de ahora.

Propaganda al margen, lo cierto es que el drama sufrido por la familia durante la contienda supondrá el fin de su relevante trayectoria empresarial en Asturias, desarrollando a partir de entonces su actividad sólo en Galicia.

Hermenegildo Alfageme Fernández, único heredero del complejo fabril candasín, no volverá a ponerlo en marcha, siendo utilizado el antiguo emplazamiento de la champanera para reanudar el culto en la localidad tras la completa destrucción de la iglesia parroquial y santuario del Cristo durante el dominio republicano, de lo que se hará eco la prensa regional:

Ahora, desde que la iglesia perdió la voz de bronce de sus campanas, todo se hace a la sordina de un local que, construido primitivamente para fábrica de sidra champagne, hoy, merced a la benevolencia de su dueño, sirve de albergue en donde ha podido refugiarse el culto...

Poco después procederá a venderlo a la empresa conservera gijonesa Hijos de Ángel Ojeda, S. A., empleando el importe obtenido para comprar el terreno sobre el que murieron su padre y su hijo, y edificar sobre él el Sanatorio Marítimo de San Bernardo y San Hermenegildo para la atención de niños pobres, regentado por los hermanos de la Orden de San Juan de Dios, siendo inaugurado en 1945.

La elaboración de sidra champagne por los Alfageme tendrá en cierto modo su continuidad en la fábrica que abra sus puertas en

Candás en la inmediata posguerra bajo la denominación de «La Alegría», de la razón social García y Turueño, S. L., con domicilio en la calle San Antonio.

Eran los promotores del nuevo establecimiento el mayorista de pescado y conservero de origen leonés Antonio García Orejas y el ya citado Agustín Turueño —antiguo químico de Alfageme, que durante la guerra formó parte, en calidad de técnico, del comité que la dirigió— y para su montaje es probable que contasen con maquinaria, útiles y enseres procedentes de la desaparecida champanera.

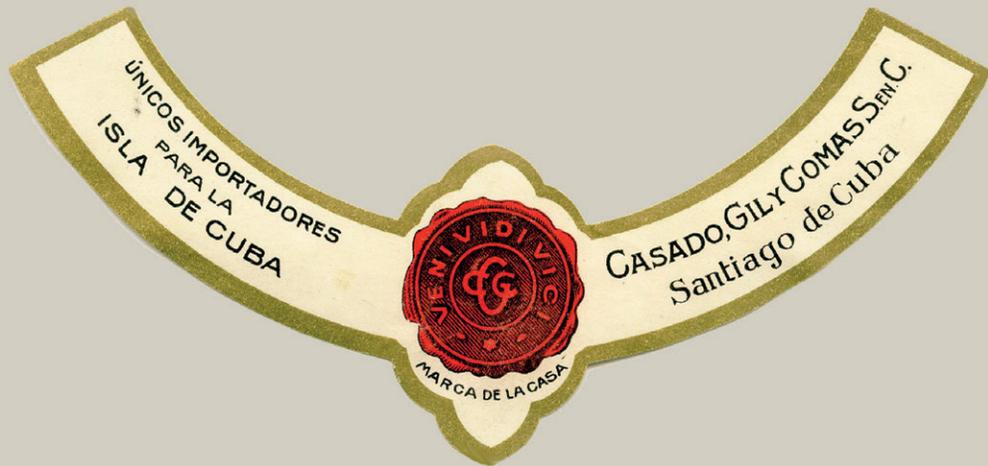
A fines de 1939 la empresa solicitaba el registro de la marca «Ideal» para distinguir su sidra champagne, figurando en la etiqueta aportada al efecto también el nombre de Gijón, donde se trasladaría aproximadamente a los dos años de funcionamiento.

En agosto de 1942, y ya radicada en dicha villa, la firma pidió la inscripción, también con ese fin, de la marca «Alfageme», pero su pretensión fue rechazada, siendo, por el contrario, concedida en julio de 1945 a Hermenegildo Alfageme Fernández, que la había solicitado un año antes.

Con posterioridad, García Orejas abandonó la compañía, constituyéndose entonces la sociedad Turueño y Gutiérrez, que amplió las actividades al ramo de destilería, en el que giraría bajo el nombre de «La Estrella», centrándose finalmente en el mismo, para abandonar por último la fabricación de sidra champagne.



Collarines de sidra champagne para «marquistas» de Cuba y México.



Aunque ya a comienzos del siglo XIX la presencia de la sidra asturiana era algo habitual en la Corte, no será hasta bien avanzada la centuria cuando su venta empiece a efectuarse de forma regular, mayoritariamente en tiendas de ultramarinos o de bebidas regentadas por naturales de nuestra región.

Si bien su consumo estaba entonces limitado a los originarios de aquellas zonas de la península que la producían, con el paso de los años se fue abriendo paso entre los madrileños, especialmente la «espumosa de Gijón» y de Villaviciosa, por la que se pagaba un precio muy superior a la de procedencia vasca.

En opinión de un articulista de la época, esa progresión de la variedad champanizada se vería afectada por la irrupción de las sidras gasificadas artificialmente que, afirmaba, «ningún parentesco tenían con la manzana, aun cuando por sidra se vendían», y que provocaron «la retracción del consumidor», perdiéndose de ese modo

la ocasión de consolidar un mercado que fácilmente se hubiese conquistado con solo haber servido verdaderas sidras elegidas y haciendo una propaganda inteligente y honrada.

Sin embargo, esa ciudad se convertiría, junto a Barcelona, en una de las plazas españolas más importantes para la naciente industria, en la que la sidra champagne, anunciada muchas veces como refresco, pronto adquirió carta de naturaleza, en detrimento, posiblemente, de la sidra natural, restringida a los

ambientes asturianos, una constante que llega a nuestros días.

Mantenedor y máximo exponente de dicha presencia es Casa Mingo, que tras un siglo de trayectoria se ha convertido en uno de los negocios más clásicos de la capital, estando ligado durante un gran periodo a la fabricación de esos dos tipos de sidra.

La primera sidrería que giró bajo esa denominación abriría sus puertas en 1910 en el n.º 29 de la calle de Echegaray, entre la Carrera de San Jerónimo y Huertas, en el actual barrio de las Letras, tomando como nombre el hipocorístico de su promotor, Domingo García, popularmente conocido como «Mingo».

Domingo García González había nacido en 1860 en Siones, una aldea del concejo de Oviedo perteneciente a la parroquia de Caces, de la que también era natural su mujer, Dolores García Fernández.

Dotado de una personalidad inquieta y laboriosa, y, al decir de algún cronista, singular, diversas fuentes nos desvelan algunos aspectos significativos de su biografía que ponen de manifiesto un espíritu emprendedor.

Mingo había adquirido gran experiencia en el ramo hostelero trabajando como camarero en el Café Español, establecimiento de la capital del Principado frecuentado por prominentes figuras de la sociedad asturiana, lo que probablemente le permitió ampliar sus relaciones y visión del mundo.

Con posterioridad abrió su propio negocio —un local con una «valla de gallos» y un salón de esgrima en el que se ejercitaron «los más famosos espadachines» de la región—, pero esa iniciativa no debió colmar sus expectativas y pasaría a formar parte del nutridísimo contingente de emigrantes a América, en su caso a Cuba.

Alfonso Camín nos refiere literariamente —en un artículo publicado en el periódico madrileño *La Libertad* con el expresivo título de «Elogio de la sidra. Mingo, en Madrid»— lo que parece fue una primera tentativa ligada a la bebida:

Ya en el 93 tiene Mingo la fiebre patriótica de ensanchar el nombre de Asturias por medio de la sidra, como el Cid iba ensanchando Castilla al caminar trocando su «Babieca»;

para señalar más adelante que

En el 93 [...] parte a conquistar la Habana, a través del Atlántico, con trece pipas de sidra que eran trece carabelas,

en un intento del que sacará la conclusión, según afirmaría más tarde el escritor gijonés, que «La Habana está en Madrid».

Pero antes de trasladarse allí Domingo García volvería a su tierra natal, instalándose en la villa de Mieres del Camino, donde explotó una fábrica de gaseosas sita en La Pasera, cuya atención compaginó con su empleo como conserje en el casino local. Finalmente, en 1910 abandonaría Asturias rumbo a la capital de España.

Asturias.
Revista ilustrada
del Centro Asturiano
(Madrid, 1915).

Sidrería de DOMINGO GARCIA Echegaray, 29

Esta casa expende los siguientes artículos de procedencia asturiana:

Manzanas
Ranetas, pero mingán y otras clases superiores.
Jamones, lacones, morcillas, chorizos, fabes de cuadro de Grado, truchas, queso de Cabrales, fresco todas las semanas, etcétera ::

SIDRA NATURAL DE ASTURIAS
"LA POLESA"

Domingo Garcia
FABRICANTE Y EXPORTADOR
29 Echegaray, 29.
Madrid.

EN SIDRAS LA PRIMERA EN MADRID
Hay fabada los sábados y domingos.



Ignoramos con certeza cuáles pudieron ser sus primeros pasos en ella; no obstante, ya con 50 años, es probable que fuera directamente a hacerse cargo o a poner en marcha la sidrería de la calle Echegaray, que muy pronto alcanzó en todos los estamentos de la numerosa colonia asturiana gran popularidad, algo a lo que no contribuiría mucho su carácter, «un poco atrabiliario».

Desde un principio, Mingo hizo de la venta de «frutos del país» santo y seña de su establecimiento con gran éxito, indicándose años después que había

hecho más en beneficio de nuestra región que muchos señores de campanillas, pues ha conseguido imponer aquí, en Madrid, los productos de procedencia asturiana, abriendo, por lo tanto, un mercado a los industriales de Asturias

principalmente de la sidra, tal como ya anunciaba escuetamente —«Sidra natural de Asturias. Echegaray, 29»— el semanario *Madrid Cómic* en la primavera de 1911, al año siguiente de su apertura.

En el mismo 1910 ya había despachado 14 pipas y para octubre de 1915 llevaba importadas de nuestra región doscientas; es decir, unos noventa mil litros de sidra. El volumen de mercancías, sobre todo de sidra y manzana, que llegó a mover era tal que conseguiría que la Compañía de los Ferrocarriles del Norte aplicara a dichos productos una tarifa especial, más rebajada.

Un anuncio insertado ese último año en la revista *Asturias*, órgano del Centro Asturiano, incluía, además de esa bebida —«en sidras la primera en Madrid»—, una pormenorizada relación de lo que despachaba la casa:

Manzanas ranetas, pero mingán y otras clases superiores. Jamones, lacones, morcillas, chorizos, fabes de cuadro de Grado, truchas, queso de Cabrales fresco todas las semanas, etcétera;

añadiendo que se servía fabada los fines de semana. También vendía sidra champagne, al menos la de «El Hórreo», según publicitaba la firma fabricante durante las navidades de 1913.

A lo largo de los años diez, el establecimiento iría adquiriendo más protagonismo, lo que

tuvo su reflejo en la creciente fama de su dueño:

¿Quién no conoce en Madrid a Mingo? Todos los asturianos que aquí residen, pobres o ricos, altos empleados lo mismo que humildes dependientes del más insignificante comercio, conocen a Mingo...

Su notoriedad se acrecentaría en las celebraciones festivas, señaladamente en la multitudinaria «Romería del Bollu», en la que su sidra se convirtió en uno de los elementos imprescindibles.

Ese reconocimiento tendría su correspondencia en un sustancial incremento de las ventas y en la necesidad de más espacio para atender a una cada vez mayor clientela, a lo que se sumaba el interés por elaborar su propia sidra, propiciando todo ello el traslado y ampliación del negocio.

De nuevo será Camín el que nos dé cuenta de esos cambios con su peculiar estilo:

En la aventura de Madrid comienza a florecer su casa de la calle de Echegaray; en el año 14 se establece en La Florida, junto a los frescos de Goya, y ahora planta un lagar en pleno margen del Manzanares. En adelante irán juntas la historia del río y la sidra de Mingo, hablando en bable a las majas;

describiendo líricamente el proceso de fabricación de una bebida genuinamente asturiana a la que el ahora industrial sidrero otorgará rango de local:

Hurón de las pomaradas astures, Mingo acapara la mejor manzana, vuelca su gloria de oro en la estación del Norte y va la manzana al lagar por la línea estrecha, cantando «La Praviana», en un vagón menudo. No contento con introducir la sidra en Madrid, le da carta de ciudadanía madrileña *pisando* en Madrid la manzana;

para promover imaginarios vínculos entre personajes totalmente dispares:

Logra que Francisco de Goya y Xuanón de Cabañaquinta dialoguen juntos por la vera del Manzanares, siempre apoyados en sus dos estacas.

Dicho «lagar» se hallaba situado a orillas del río Manzanares, en las inmediaciones de la ermita de San Antonio de la Florida, lugar de esparcimiento de las clases populares madrileñas con numerosos quioscos y merenderos conocido como La Bombilla, donde continúa hoy en día.

El inmueble en cuestión era una antigua dependencia de la Estación del Norte en la que,

según versión con ribetes de leyenda, trabajadores asturianos de los ferrocarriles habían habilitado en 1888 un *chigre* en el que confraternizar y saciar la *señaldá* de su tierra en torno a la sidra.

Sea o no verídica, lo cierto es que la construcción con trazas de nave-almacén se prestaba a esos fines, siguiendo el tradicional modelo de *llagar* asturiano, destinado tanto a la elaboración como al consumo, para satisfacción de los «sidreros» de la Corte.

Sin embargo, a tenor de la numeración impar que ostentó en su día, el edificio en el que actualmente se ubica el establecimiento no debía albergarlo en aquella época, pues tiene número par, al igual que el *chigre* donde se despachaba al público.

Dado que la primera noticia relativa a la existencia de dos locales en el Paseo de San Antonio de la Florida de la que disponemos es un anuncio aparecido a fines de 1927 en el que constan las dos direcciones —n.ºs 2 y 15—, es posible que Mingo compaginara durante algún tiempo la gestión del lagar con la de la sidrería de Echegaray.

No sería, suponemos, hasta la apertura del citado *chigre* de la Florida en fecha indeterminada cuando aquélla fuese alquilada, pasando a girar bajo la denominación de «Casa Miranda» hasta finales de la década de los veinte, cuando tal vez cambie de manos, para llamarse a partir de entonces «La Antigua Casa de Mingo».

Por último, la revista *Norte* informaría en 1936 que Domingo García volvía a hacerse cargo del céntrico establecimiento, colocando al frente del mismo a su nieto político Cándido Baretino.

Una vez en La Bombilla, el *chigreru* también se convirtió en *llagareru*, quizás el primero que *pisaba* en Madrid, añadiendo a los diversos *palos* de sidra que vendía el suyo.

Pero no se limitaría a hacer la natural. Teniendo en cuenta el gusto imperante entre el cliente madrileño, mucho más proclive al consumo de la suave y refrescante bebida gasificada que el áspero sabor de aquélla, Mingo también debió producir desde un principio sidra



champagne, echando mano de los conocimientos y experiencia acumulados años atrás en Mieres con su industria de gaseosas.

Para la comercialización de ambos tipos, en julio de 1915 —residiendo en Echegaray, 29— solicitará el registro de «una marca de fábrica y comercio para distinguir sidra» de forma genérica con el nombre de «La Polesa», que le sería concedida a inicios del año siguiente.

Con ese fin, aportaba un boceto para etiqueta con la imagen de una aldeana sentada bajo un árbol, con un cesto de manzanas a sus pies mientras sostiene otra entre sus manos, subrayando que se trataba de «sidra natural de Asturias» —posiblemente en referencia al origen de la materia prima utilizada— y la condición

de «fabricante y exportador» del peticionario, circunstancia que debía corresponderse con la realidad, no habiendo constancia, por otra parte, de que actuara nunca como «marquista».

Simultáneamente pediría, como «cosechero y exportador», la inscripción de otra marca, la de «sidra asturiana «La Golondrina»», que le sería denegada el año siguiente por su parecido con otra ya asentada.

Situados frente por frente, el *chigre* y el *llagar* de Mingo pronto se convirtieron en centro de reunión de miembros de la colonia asturiana en Madrid, especialmente en la segunda mitad de los años veinte, cuando los «sidreros» de la capital eran convocados con frecuencia, muchas veces desde las páginas *La Libertad*, a la *rotura* de un tonel o de una pipa.

En esas ocasiones se daba rienda suelta a la interpretación del clásico repertorio del cancionero regional, muchas veces con el acompañamiento de *gaiteru* y *tamborileru*.

Sería una vez más Alfonso Camín el que las glosara —«con gracia y con emoción»— para el semanario gráfico *Estampa*, en un reportaje —«Al son de la gaita asturiana»— en el que transcribía numerosas estrofas de temas populares, describiendo el ambiente de una *espicha* celebrada en el establecimiento de La Florida con la actuación, entre otros, del cantante de *asturianaes* Prudencio Merino «Polenchu»,



Estampa

CANTOS Y BAILES REGIONALES

Al son de la gaita asturiana



Iniciamos con la publicación de esta crónica, en la que Alfonso Camín, el vibrante poeta asturiano, glosa con gracia y con emoción los cantos, tan bellos, de su tierra, una serie de artículos destinados a popularizar los cantos y los bailes de las regiones españolas. Escritores de las diferentes comarcas los mostrarán, ayudados por originales e interesantes fotografías.

Pasé el puertu
de Payares...!

—¡Arriba, *Polenchu!*

Y la voz de la gaita y del hombre fueron al aire como dos palomas.

¿Habéis oído cómo solloza la gaita al son de una copla asturiana en las sonoras soledades del Madrid viejo? Yo siempre he pensado: ¿Qué le pasará a esa moza que llora su viudez, endomingada y roja, por los caminos de la Península? Y me ha acosado la tentación de volverla al camino casero para que los que ignoran sus penas no escuchen esa voz martirizada.

Porque vosotros habéis oído la gaita en las romerías asturianas, bajo los castañedos bien olientes, entre los frescos helechales, sobre el prado florido en que bailan las mozas. En aquel ambiente tiene la gaita una voz untosa, alegre y melguera. Pero el mismo instrumento festero, luciendo dengues y flecos, perendengues y colorines, que allí va al hombro del gaitero garboso—la montera picona al desgaire, como cresta de gallo en el alba—, tendrá una voz dramática, sentimental y amarga, fuera de los linderos del terruño. Le falta la voz garrida, florestal y viril, del tambor, compañero de andanzas romeras. El tambor es un mozo apegado a la tierra, enemigo de toda aventura. No tiene, como la gaita, un alma de golondrina señera. En una de estas tardes me dice el *Polenchu*:



El «Payarón», tamborilero asturiano.

(Fotos Zapata.)

Una escena en un «llagar»

Ya está el «*Polenchu*» diciendo su copla, al son de la gaita de Colás el «*Formiguero*» y del tambor de el «*Payarón*». Y he ahí un clásico que llena un «*culín*» de sidra, dejándose acunar por el cantar de la tierra.

—¿Que qué quiere la gaita? Cariño. Vamos a acunarla con un cantarín de la tierra.

—¿Y si se encela el tambor?

—Sácoi el aire de la barriga. ¿A qué abandona a la moza, mientras, sin ocuparse del cabruño, se farta de figos como los ñerbatos?

Yo le di la razón al *Polenchu*. Las mozas no se pueden dejar solas, mandarlas al Madrid majo y picante y esperar que vuelvan a la quintana, luciendo medias de seda.

Bueno. Mientras una hora antes de clamar la primera tonada vamos en pos de la gaita, hay que presentar a el *Polenchu*. Es un mozo bajo, finchado, con la boina asturiana puesta de un modo brusco sobre el ojo, la pierna ágil para el salto felino, la garra más diestra de lo deseable y una bandada de mirlos en la jaula del corazón viajero. No llega a los treinta, y ya tiene su historia. En Marruecos engatusó a unos moros, les cantó al oído aquello de

Torna la gocha, Antona...

los remató, los puso al fresco como a los gochos por San Martín y se presentó a sus jefes con la carga adobada de gloria. El no iba a hacer el quinto a Marruecos. Había que ser algo. Aunque fuera héroe.

Ahora ha llegado a Madrid tras de la gaita y la sidra. Al revés de los otros cantores de la tierra, ni se hace de rogar ni cobra un cuarto. Le basta el vaso de sidra en la mano.

Los astures que invaden Madrid, los amigos de la

«Formigueru» a la gaita y «Payarón» al tambor. Profusamente ilustrado, una de las imágenes reproducidas captaba su interior, un escenario similar al de cualquier *llagar* de nuestra región.

Pero la sidra elaborada en él no se destinaba solamente al consumo «in situ»; también se servía «para dentro y fuera de Madrid en botellas y barriles, desde 25 a 600 litros», incluso la dulce del *duernu*, «recién pisada [...] con excelente manzana asturiana», «la mejor para parturientas y amas de cría», pues «aumenta la leche». Parte de la producción era gasificada y comercializada, al igual que la natural, con la marca «La Polesa».

La cantidad de bebida fabricada debía ser lo suficientemente importante como para que la casa se jactara —en anuncio publicado a partir de últimos de 1927 en *La Maniega*, boletín de «El Tous pa Tous», Sociedad Canguesa de Amantes del País, de la que Mingo García era socio «adoptivo»— de ser la que más manzana de Asturias exportaba, incluida la «de cuchillo», así como la que expendía «los mejores productos de la *tierrina*».

Ese especial interés por hacerse con el fruto de más calidad, tanto de mesa como para *pisar*,

y es el que trajo a Madrid la gloria de la manzana, y el *llagarón* más rumboso que se conoce en España, [...]

M. Gamborino,
Variedades de manzana
(*Diccionario de Agricultura* del abate Rozier,
Madrid, 1801).



Pero manzana de veras
y jugo de gloria sana,
no gaseosas sidreras,
ni *gurriapos* por manzana;

yendo expresamente en su busca, será objeto de una extensa composición de Alfonso Camín titulada *Habla el Rey de los sidreros*, fechable a fines de 1929, en la que poeta gijonés —siguiendo la estela de Bruno Fernández Cepeda en su *Bayura d'Asturies (Riqueza de Asturias)*— reseña una docena de las variedades más apreciadas:

y las mejores manzanas
que desde Adán a estos días
dio la comarca asturiana.
Manzana de la *reineta*,
por De la Vega cantada;
manzanas, la de *mingán*,
princesa de la manzana;
la de *camuesa*, que tiene
sabor de la *Soberana*;
la de *pumarón*, sabrosa,
como un amor de mozaca;
la de *sombrerín*, que lloran
por ella desde La Habana;
la de *ripaldo*, cautiva
del moro en celeste alcázar;
la de *fermientu*, que huele
como huerta en la mañana;
la de *albasán*, moruna
y en Covadonga apresada;
y aquella *coloradina*,
como princesa encantada,
y la de *calabazón*,
sin nada de calabaza,
y la que llaman la *rosa*,
y la que llaman la *blanca*;

para finalizar:

pajes que van entre reinas,
de calidades variadas,
que se llevaron el premio
de dulzura y de fragancia,
las tiene Mingo García,
que es el rey de la manzana,
desde Mieres del Camino
hasta la Corte de España.

Efectivamente, pese a su ya avanzada edad, Mingo, que había enviudado a principios de 1922, se mantuvo al frente de los negocios, si bien la gestión corría a cargo de su hijo Rafael García García y, sobre todo, de su nieto político Cándido Baretino Fernández, «asturiano

entreverado de corso» natural de Caborana, en el concejo de Aller.

En la obra anteriormente citada Camín mencionaba un nuevo local abierto hacía ya algún tiempo por el industrial, la Sidrería «La Asturiana», sita en el n.º 1 de la calle de las Tres Cruces, que iba de la Gran Vía a la plaza del Carmen, retornando de ese modo al centro de la ciudad. No obstante, pocos meses después dejaría de regentarla, siendo traspasada o alquilada en el verano de 1930, para reabrir sus puertas con el nombre de Sidrería Villaviciosa.

A primeros de febrero de aquel año, Domingo García agasajó en ella, tal como informaría puntualmente *Norte*, a «la flor» de su numerosa clientela con una *oriciada* y una cena con motivo de su setenta cumpleaños, celebrados por su director con una «copla sidrera»:

Ya sabes que yo distingo
entre *galipu* y fanega.
En Madrid, sidra de Mingo
y la demás *je de pega*;

que se sumará a las abundantes composiciones publicitarias que le dedicó a lo largo de aquel periodo de estrecha relación entre ambos, sólo equiparables, por su número, a las escritas para la Fabada «Campanal».

No todo fueron elogios por parte de su principal propagandista. Desde su atalaya, Camín le lanzaría bajo pseudónimo una puya poco tiempo después, como manifestación de algún desencuentro y a modo de toque de atención, criticando su labor en San Antonio de la Florida por abandonar la causa asturiana al reemplazar, según él, la sidra por el chacolí, «gloria de los vascos».

Mingo continuó en activo durante los treinta, desplazándose incluso a Asturias con el objeto de adquirir manzana —así, en el otoño de 1932 recorre, según una gacetilla, los concejos de Teverga y Proaza con esa finalidad—, entre ella de mesa, como la reineta, cuya venta anuncia al por mayor.

Ese mismo año procede a solicitar una nueva inscripción de «La Polesa» en una versión actualizada —la aldeana sujeta ahora una botella y una copa de champagne— así como del «rótulo denominado «Casa Mingo»» para identificar sus establecimientos del Paseo de San Antonio de la Florida.

Por otro lado, continuará siendo personaje habitual en *Norte* y uno de los más destacados protagonistas y animadores de la «Romería del Bollu», y poco antes del estallido de la guerra

Norte (Madrid, 1930).





Oficina Española
de Patentes y Marcas.
Archivo Fondo Histórico

retornaría al escenario de los comienzos de su aventura madrileña, retomando, como ya hemos señalado, la explotación de la sidrería de Echegaray.

Desconocemos la fecha de la muerte de Domingo García González, posiblemente después de finalizada la contienda, pudiendo concluirse con Camín, a modo de epitafo, que

Puso la sidra en Madrid hace muchos años, cuando aún en Madrid se tenía una idea remota del néctar asturiano.

Le sucedió al frente de Casa Mingo Cándido Baretino, fallecido en 1978.

Pero no serían sus sidras las únicas elaboradas por asturianos en Madrid antes de 1936. Casi contemporánea de la puesta en marcha de su industria en San Antonio de la Florida es la entrada en funcionamiento de otra, presumiblemente instalada en la Ronda de Atocha, n.º 19, en la que estaba domiciliada la sociedad regular colectiva Montes y Caveda, sus promotores, unos «antiguos y entusiastas socios del Centro Asturiano» de la capital.

La primera noticia documentada relativa a dicha firma es la solicitud de registro que realiza, a mediados de 1916, de dos marcas de fábrica, una para sidra champagne denominada «El Cacique» y otra para sidra natural con el nombre de «La Tabernera Asturiana», que posteriormente será sustituido por el de «La Tabernera Astur».

La indicación, en ambos casos, de que eran «para distinguir sidras, vinos, aguardientes, licores y bebidas gaseosas», nos hace suponer que los peticionarios pudieran ser minoristas del ramo establecidos hacía tiempo en la Corte, que quizás dieron ese paso siguiendo el ejemplo de Mingo.

Por otra parte, debían estar muy familiarizados con la sidra, pues probablemente eran naturales del concejo de Villaviciosa —al menos Caveda, apellido con solar en él—, al que se vinculaban, usando la conocida fórmula de «cosecheros y fabricantes», que venía a garantizar la procedencia y calidad de su materia prima.

Llama especialmente la atención el nombre elegido para comercializar la sidra champagne —tal vez en referencia al caciquismo imperante en su lugar de origen, de resonancia nacional, y en concreto a alguna de sus individualidades—, empleando como símbolo la figura de un aldeano ataviado a la antigua usanza del país que porta un paraguas.

No tenemos constancia de que las marcas fueran concedidas, pero sí de la salida al mercado, a últimos de 1916, de la sidra «El Cacique», de lo que se hizo eco la revista *Asturias* —para subrayar que era «elaborada en Madrid, utilizando para ello las mejores manzanas» que se recogían en nuestra región—, así como de su consumo en la romería celebrada en mayo del año siguiente, de lo que también informará dicho órgano del Centro Asturiano, entidad organizadora de la misma.

Tras la modificación del nombre de la marca para sidra natural, tramitada en agosto de 1917, no tenemos más reseñas sobre la razón Montes y Caveda o sus productos, de lo que deducimos que su duración fue muy corta.

Más recorrido tuvo la de «El Cacique», que debieron transferir a Manuel Cívico, dueño de una fábrica de sidra champagne que, dotada de «una excelente maquinaria moderna», inició su actividad el 15 de septiembre de 1921 en la calle de las Delicias, n.º 13, sin que podamos facilitar más datos sobre la misma.





ESTI LLIBRU
PERACABÓSE D'ESCRIBIR
A 24 DÍES
DEL MES DE XINERU
FESTIVIDÁ DE SAN FRANCISCO DE SALES
DEL AÑU DE 2019
135 ANIVERSARIU
DEL ENTAMU N'ASTURIES
DE LA INDUSTRIA DE LA SIDRE CHAMPÁN

PRO PATRIA, PRO MORIBUS



Ayuntamiento de
Gijón/Xixón