

## **Universidade de Évora - Instituto de Investigação e Formação Avançada**

### **Programa de Doutoramento em História**

Tese de Doutoramento

## **Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo**

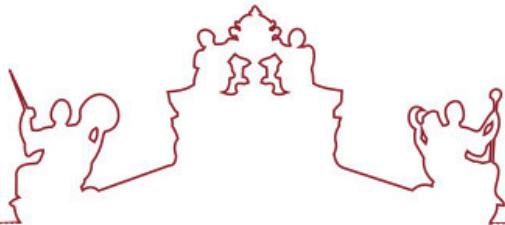
**Sheila Palomares Alarcón**

Orientador(es) | Ana Cardoso de Matos

Eduardo Alves Duarte

Julián Sobrino Simal

Évora 2020



**Universidade de Évora - Instituto de Investigação e Formação Avançada**

**Programa de Doutoramento em História**

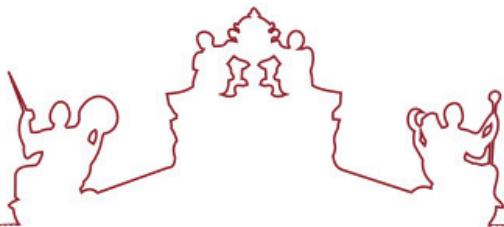
Tese de Doutoramento

**Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria  
en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo**

**Sheila Palomares Alarcón**

Orientador(es) | Ana Cardoso de Matos  
Eduardo Alves Duarte  
Julián Sobrino Simal

Évora 2020



O tese de doutoramento foi objeto de apreciação e discussão pública pelo seguinte júri nomeado pelo Diretor do Instituto de Investigação e Formação Avançada:

Presidente | Filipe Themudo Barata (Universidade de Évora)

Vogais | Ana Cardoso de Matos (Universidade de Évora) (Orientador)  
Enrique Larive López (Universidad de Sevilla )  
Filipe Themudo Barata (Universidade de Évora)  
Jorge Fernandes Alves (Universidade do Porto - Faculdade de Letras)  
Nome: María Pilar Biel Ibáñez (Universidad de Zaragoza)

Évora 2020



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

**FCT**

Fundação  
para a Ciência  
e a Tecnologia

**HERITAS**  
Estudos de | Heritage  
Património Studies

# LOS NUEVOS USOS DE LA ARQUITECTURA INDUSTRIAL AGROALIMENTARIA EN EL SUR DE PORTUGAL EN EL CONTEXTO DEL MEDITERRÁNEO.

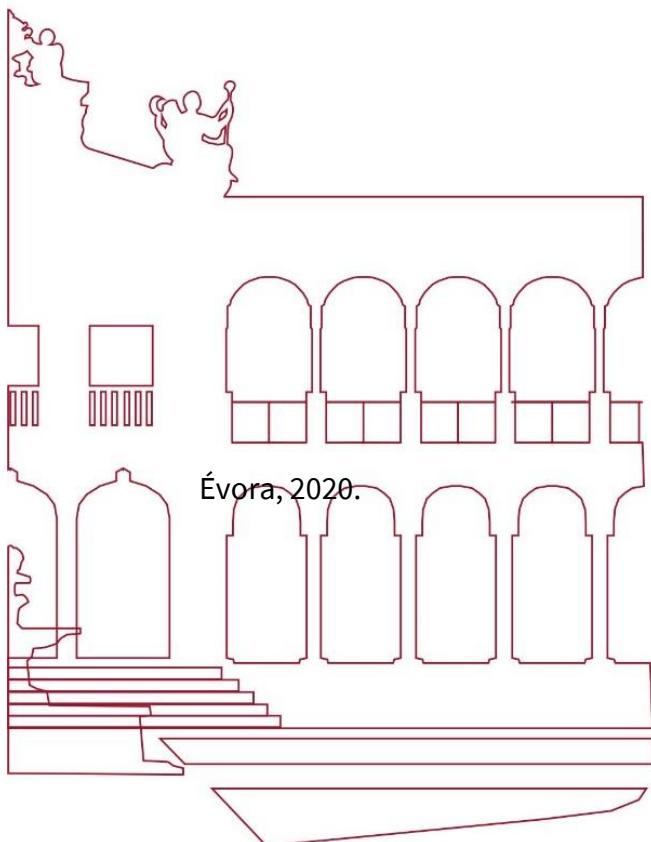
Sheila Palomares Alarcón

Orientadora: Ana Cardoso de Matos

Co – orientadores: Eduardo Alves Duarte y Julián Sobrino Simal.

Tese apresentada à Universidade de Évora para obtenção do  
Grau de Doutor em História.

Programa Doutoral FCT – HERITAS [Estudos de património] [Ref.º.PD/00297/2013].



INSTITUTO DE INVESTIGAÇÃO E FORMAÇÃO AVANÇADA

# **Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo**

## **Resumen**

Esta investigación tiene como objeto de estudio principal la arquitectura industrial agroalimentaria vinculada al sistema productivo de la tríada mediterránea y sus nuevos usos, como resultado de los cambios técnicos y económicos que han afectado a estas tipologías en el sur de Portugal, en el periodo contemporáneo.

Para establecer una correcta valoración de los casos de estudio, se ha pretendido realizar un estudio comparativo entre algunos bienes inmuebles seleccionados del Alentejo y del Algarve; y otros situados en la cuenca del Mediterráneo, considerando como periodo cronológico el tiempo en el que aún desarrollaban su actividad industrial y su uso actual.

Se trata de una tesis doctoral comprometida con la innovación metodológica que pretende acrecentar el inventario del patrimonio industrial agroalimentario de Portugal, así como el de otros países del Mediterráneo, desde una revisión crítica de las fuentes y de las prácticas de intervención, con la finalidad de orientar la conservación y activación de este patrimonio.

**Palabras clave:** Patrimonio industrial, Arquitectura agroalimentaria, Nuevos usos, Portugal, Mediterráneo.

# **Os novos usos da arquitetura industrial agroalimentar no Sul de Portugal no contexto do Mediterrâneo**

## **Resumo**

Esta investigação tem como objeto de estudo principal a arquitetura industrial agroalimentar ligada ao sistema produtivo da tríade mediterrânica e os seus novos usos, resultantes das transformações técnicas e económicas que afetaram estas tipologias no sul de Portugal, no período contemporâneo.

Para estabelecer uma correta valorização dos casos de estudo, procurou-se realizar um estudo comparado entre alguns bens imóveis selecionados no Alentejo e no Algarve; e outros localizados na bacia do Mediterrâneo, considerando como período cronológico a altura em que ainda estavam em atividade industrial e a sua utilização atual.

Trata-se duma tese de doutoramento empenhada numa metodológica inovadora e que pretende aumentar o inventário do património industrial agroalimentar de Portugal, bem como de outros países mediterrânicos, a partir de uma revisão crítica das fontes e das práticas de intervenção, com o objetivo de orientar a conservação e a reativação deste património.

**Palavras chave:** Património Industrial, Arquitetura agroalimentar, Novos usos, Portugal, Mediterrâneo.

# **The agricultural industrial architecture and its adaptive reuse in southern Portugal in the context of the Mediterranean Basin**

## **Abstract**

The main aim of this thesis is to study the agricultural industrial architecture associated with the productive system of the Mediterranean triad and its adaptive reuse, as a result of the technical and economic changes that have affected these typologies in southern Portugal, in the contemporary period.

In order to establish a correct assessment of the case studies, we carried out a comparative study between a number of selected cases in Alentejo and the Algarve and others located in the Mediterranean basin, considering, as chronological scope, the period during which they were still developing their industrial activity and their current use.

This is a doctoral thesis underpinned by an innovative methodology that aims to increase the inventory of the agricultural industrial heritage of Portugal, as well as that of other Mediterranean countries, based on a critical review of the sources and intervention practices, with the purpose of guiding the conservation and activation of this heritage.

**Keywords:** Industrial Heritage, Agricultural architecture, Adaptive reuse, Portugal, Mediterranean.

## Agradecimientos

Esta tesis doctoral ha sido financiada por la *Fundaçao para a Ciênci a e a Tecnologia* al abrigo del *Programa Doutoral FCT – HERITAS [Estudos de património]* [Ref.<sup>a</sup>.PD/00297/2013]. *Bolsa de Investigação* ref<sup>a</sup>. PD/ BD/135142/2017. Mis *unidades de acolhimento* han sido: Universidad de Évora - CIDEHUS (*Centro Interdisciplinar de História, culturas e sociedades*) y CIEBA (*Centro de Investigação e de Estudos em Belas-Artes*) – Universidad de Lisboa. Muchas gracias por todo.

En este contexto mis segundas palabras de agradecimiento son para mi orientadora, la Prof<sup>a</sup> Ana Cardoso de Matos, por su confianza y apoyo incondicional, por sus sabios y acertados consejos, por sus conocimientos intelectuales que tanto han enriquecido esta investigación. Por creer en mí.

Muchas gracias a mis *co-orientadores*, siempre disponibles: al Prof. Eduardo Duarte, por el seguimiento que ha realizado de este trabajo, por su rigor y por sus oportunas sugerencias; y al Prof. Julián Sobrino Simal, por su sostén, por su sapiencia y por sus certeras apreciaciones.

Me gustaría expresar mi más sincera gratitud a CIDEHUS por el apoyo que me ha mostrado en estos años, tanto en la fase de investigación, como en la de difusión de mis resultados.

Asimismo, quiero mostrar mi agradecimiento a mis orientadores durante las diferentes estancias de investigación que he realizado: Antonio Monte, Guido Zucconi y Nikos Skoutelis. Muchas gracias por vuestra disposición, acompañamiento y preciados conocimientos.

De igual forma quisiera exponer mi gratitud a las instituciones que me han permitido acceder a sus archivos; a los arquitectos, propietarios de inmuebles y funcionarios que afablemente me han atendido y han resuelto mis dudas.

Mis últimas palabras son para los que siempre están ahí, para los que me han acompañado, apoyado y ayudado a que esta investigación haya llegado a su fin: muchísimas gracias por todo.

## Índice

<b>Resumen</b>	1
<hr/> <b>Agradecimientos</b>	4
<hr/> <b>Abreviaturas y acrónimos</b>	7
<hr/> <b>Introducción</b>	9
<hr/> <b>Capítulo I. El marco territorial: Portugal, el Mediterráneo y el sistema productivo de la tríada mediterránea.</b>	44
1.1. El marco territorial.	47
1.2. Las estadísticas históricas y la producción vinculada a la tríada mediterránea en el sur de Portugal (1915-1965).	52
1.3. La producción de trigo, aceite y vino en Portugal (1915-1965) y su contexto internacional.	64
<hr/> <b>Capítulo II. La arquitectura del sector agroalimentario en el sur de Portugal: contexto histórico y valor patrimonial.</b>	73
2.1. La importancia del sector agroalimentario en la industrialización del sur portugués.	75
2.2. El patrimonio industrial agroalimentario del Alentejo: un análisis desde la perspectiva de la Historia de la Arquitectura.	91
2.3. La industria agroalimentaria del Algarve y su patrimonio: una aproximación a través de la prensa histórica.	140
<hr/> <b>Capítulo III. Nuevos usos para la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal. Estudios de casos.</b>	173
3.1. <i>Moagens, lagares, adegas e reuso</i> en el sur de Portugal: punto de situación.	174
3.2. <i>La Fundação Eugénio de Almeida</i> : arquitectura industrial agroalimentaria y nuevos usos.	188
- <i>Un referente en enoturismo: A Adega Cartuxa de Évora.</i>	189
- <i>De monte a adega: a Herdade dos Pinheiros de Évora.</i>	208
3.3. “ <i>Sleeping in a factory</i> ”: arquitectura industrial agroalimentaria rehabilitada por Eduardo Souto de Moura.	219
- <i>De Companhia Tavirense de Moagens e Massas a Vapor a Convento das Bernardas Residence en Tavira.</i>	221
- <i>De colonia agrícola a São Lourenço do Barrocal, Monsaraz: hotel y monte.</i>	243
3.4. Nuevos usos para antiguos lagares de aceite.	264
- <i>De Lagar a Restaurante Sem-Fim, Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro.</i>	269

<b>Capítulo IV. Estrategias para mejorar la puesta en valor del patrimonio industrial agroalimentario.</b>	277
4.1. Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en el contexto del Mediterráneo: una aproximación.	278
- <i>El caso andaluz (España).</i>	280
- <i>Antiguas harineras con sistema austrohúngaro, nuevos museos.</i>	285
- <i>Visitas turísticas: la industria del aceite y del vino diversifica su actividad.</i>	297
- <i>El equipamiento como nuevo uso para la arquitectura industrial agroalimentaria.</i>	317
- <i>El sur de Italia como caso de estudio.</i>	325
- <i>Experiencias en Creta (Grecia)</i>	339
4.2. Criterios en común en la intervención y puesta en valor del patrimonio industrial agroalimentario en el sur de Portugal y en otros países de la cuenca del Mediterráneo.	351
4.3. Buenas prácticas a tener en cuenta al intervenir en la arquitectura industrial agroalimentaria para cambiar su uso.	370
<b>Conclusiones.</b>	375
<b>Fuentes y referencias.</b>	386
<b>Índice de figuras, tablas y gráficos.</b>	443
<b>Anexos</b>	452

## Abreviaturas y acrónimos

- AAIRL. *Associação de Arqueologia Industrial da Região de Lisboa.*
- ACI. *Algarve comercial e industrial.*
- ADRME. *Arquivo da Direcção Regional do Ministério da Economia.*
- ADFAR. *Arquivo Ditrital de Faro.*
- AHMPS. *Arquivo Histórico Municipal de Ponte de Sor.*
- AIA. *Association for Industrial Archaeology.*
- AMLSB. *Arquivo Municipal de Lisboa.*
- AMM. *Arquivo Municipal de Moura.*
- ANTT. *Arquivo Nacional Torre do Tombo.*
- AOVE. Aceite de oliva virgen extra.
- APAI. *Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial.*
- APPI. *Associação Portuguesa para o Património Industrial.*
- CBA. *The Council for British Archaeology.*
- CEE. Comunidad Económica Europea.
- CI. *Circunscrição industrial.*
- CNR. *Consiglio Nazionale delle Ricerche.*
- CPF. *Centro Português de Fotografia.*
- DGT. *Direção-Geral do Território.*
- DOP. Denominación de Origen Protegida.
- EPAC. *Empresa Pública de Abastecimento do Cereal.*
- et al. *Et alii.* (Y otros).
- FEA. *Fundação Eugénio de Almeida.*
- hl. Hectolitro.

IBAM. *Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali.*

ICOMOS. *International Council of Monuments and Sites.*

IG. Indicación Geográfica.

IGP. Indicación Geográfica Protegida.

INE. Instituto Nacional de Estadística.

IP. *Industria portuguesa.*

IPPAR. *Instituto Português do Património Arquitectónico.*

ISTAT. *Istituto Nazionale di Statistica.*

MFAR. *Arquivo Municipal de Faro.*

OCM. Organización Común del Mercado del Vino.

OASI. *O Algarve. Semanario Independiente.*

OASR. *O Algarve. Semanario republicano.*

OA. *O Algarve.*

PAC. Política Agraria Común.

PGOU. Plan General de Ordenación Urbana.

q. Quintal.

RTN. *Registo do Trabalho Nacional Nacional.*

s.f. Sin fecha.

SIC. *Sic erat scriptum.* (Así fue escrito).

SIUSA. *Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche.*

s.l. Sin localización.

TICCHI. *The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage.*

UE. *Unión Europea.*

UNESCO. *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.*

## Introducción

La presente tesis doctoral “Los nuevos usos de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo” tiene como objeto principal de estudio la arquitectura industrial agroalimentaria y su *reuso*<sup>1</sup> en el sur de Portugal.

Para ello, se han seleccionado algunos bienes inmuebles en el Alentejo y el Algarve; se han analizado, y se han comparado con otras reutilizaciones llevadas a cabo en el sur de España, de Italia y de Creta (Grecia); países con los que Portugal comparte la prevalencia de una industria agrícola basada en la tríada mediterránea (el trigo, la vid y el olivo) (Ruiz y Ramírez, 2012, p. 57). De esta manera se ha pretendido desarrollar una visión crítica de las rehabilitaciones, una vez analizado cómo se han ejecutado los proyectos en estos países de la cuenca del Mediterráneo<sup>2</sup>.

Con la intención de estudiar estas tipologías se han considerado las industrias construidas en las primeras décadas del siglo XX, debido a que es el momento en el que en el sur de Portugal se materializaron los mayores avances industriales en este sector y cuando, por tanto, aparecen fruto de la actividad de las empresas agrícolas más avanzadas las arquitecturas industriales más interesantes.

---

<sup>1</sup> El término *reuso* es una adaptación del inglés *reuse* que se utiliza en el ámbito académico cuando nos referimos a arquitectura industrial que ha sido rehabilitada o reformada, y que ha cambiado su uso. Esta palabra no está recogida en el Diccionario de la lengua española, es por ello que se emplea en el texto en cursiva. Para no ser reiterativa con el término *reuso*, como sinónimo también se ha utilizado la palabra reutilización.

Brevemente, y muy simplificadamente, se considera necesario especificar las diferencias que existen, desde el punto de vista de un proyecto de edificación, entre una rehabilitación y una reforma de un bien inmueble.

Una rehabilitación es una intervención mediante la cual se restituye un bien a su estado original y se mejoran sus condiciones de habitabilidad. Implica modificación estructural o de cerramientos exteriores, además de su redistribución interior u otros cambios.

Una reforma es una intervención de menor calado que no implica intervención estructural ni de cerramientos exteriores. Igualmente se mejoran las condiciones en las que se encuentra el bien y puede afectar a su redistribución interior u otros cambios.

<sup>2</sup> Cabe aclarar que no se ha pretendido realizar una comparación entre territorios, a ningún nivel, sino que han sido seleccionados algunos ejemplos de *reuso* de arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de España, en el sur de Italia y en Creta (Grecia) con características semejantes a los escogidos en Portugal.

No obstante, algunos de los casos de estudio comienzan su actividad industrial a finales del siglo XIX aunque a veces, utilizando métodos productivos preindustriales. Son fábricas que aumentan su superficie y su capacidad productiva y que instalan mayoritariamente la maquinaria más avanzada ya en el siglo XX.

A efectos del análisis de la producción de la tríada mediterránea en Portugal y su contexto internacional, se ha considerado como ámbito de estudio cronológico 1915-1965. Estos 50 años han permitido tener una perspectiva de análisis amplia en el periodo contemporáneo (que además incluye dos regímenes políticos); y al hecho, de que aun sabiendo que los bienes patrimoniales no son considerados como tales en función de su edad, hemos tenido en cuenta para este trabajo arquitecturas históricas que tuvieran más de 50 años de antigüedad. Además, 1915 fue el momento a partir del cual se han obtenido datos de estadísticas regulares.

Se considera especialmente pertinente el estudio y análisis de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur portugués porque se desconocen hasta el momento otros estudios que hayan puesto el foco en la arquitectura, el patrimonio, la historia y el *reuso* en este ámbito geográfico y en el periodo contemporáneo; contextualizados internacionalmente y con una visión de conjunto.

La estructura de esta investigación tiene un enfoque multidisciplinar dada la complejidad de los objetos de estudio y la riqueza de sus contextos interpretativos; aunque con una especial incidencia en la Historia de la Arquitectura y el Patrimonio Industrial<sup>3</sup> vinculados

---

<sup>3</sup> “The industrial heritage consists of sites, structures, complexes, areas and landscapes as well as the related machinery, objects or documents that provide evidence of past or ongoing industrial processes of production, the extraction of raw materials, their transformation into goods, and the related energy and transport infrastructures. Industrial heritage reflects the profound connection between the cultural and natural environment, as industrial processes – whether ancient or modern- depend on natural sources of raw materials, energy and transportation networks to produce and distribute products to broader markets. It includes both material assets – immovable and movable-, and intangible dimensions such as technical know-how, the organisation of work and workers, and the complex social and cultural legacy that shaped the life of communities and brought major organizational changes to entire societies and the world in general” (The Dublin Principles, 2011, pp. 2-3).

Traducción libre: [El patrimonio industrial consiste en los sitios, estructuras, complejos, áreas y paisajes, así como la maquinaria, los objetos y los documentos relacionados con estos espacios que proveen evidencias de pasados o actuales procesos de producción, la extracción de materias primas, su transformación en otros bienes y la energía y medios de transporte necesarios en el ciclo productivo. El patrimonio industrial refleja una profunda conexión entre el entorno natural y cultural, así como con los procesos de producción – tanto si son antiguos como si son modernos- que dependen de los recursos

a la actividad económica agroalimentaria, seña de identidad de estos países del Mediterráneo.

### **Pero ¿qué se considera arquitectura industrial agroalimentaria?**

Cuando hablamos de arquitectura industrial nos estaremos refiriendo a los edificios industriales que reflejan la cultura industrial, en este caso particular, la vinculada a la actividad agroalimentaria<sup>4</sup>, definida en el Diccionario de la lengua española como: “Dicho de un producto agrícola: Que ha sufrido tratamientos industriales”<sup>5</sup>. Se trata, por lo tanto, de la arquitectura en la que se produce la transformación de los productos agrícolas, que como ya describía Covarrubias, será la agricultura “la labranza de la tierra” (Covarrubias, 1611, p. 21).

*“Indústria” distingue-se assim das actividades “tradicionais”, envolve ou supõe comportamentos e atitudes favoráveis ao “progresso material” ou, se quisermos, à acumulação produtiva. [...] Neste sentido, o artesanato situa-se no domínio da pré-indústria*<sup>6</sup> (Guimarães, 2006, p. 23).

Si bien las industrias agroalimentarias son variadas, esta investigación, como se ha referido anteriormente, se centra en la industria de transformación relacionada con la tríada mediterránea.

---

naturales de las materias primas, de la energía y el transporte para producir y distribuir los productos en mercados más grandes. Incluye tanto bienes tangibles -inmuebles o muebles-, como intangibles -*Know-how*-, las organizaciones del trabajo y los trabajadores, y el complejo legado social y cultural que compartieron la vida de las comunidades y desenvolvieron cambios en la organización de sociedades enteras y del mundo en general].

<sup>4</sup> La industria agroalimentaria es uno de los sectores reconocidos en el Plan Nacional de Patrimonio Industrial de España (2016).

<sup>5</sup> Recuperado 18 julio 2019, de <https://dle.rae.es/?id=1AfmJpX>

<sup>6</sup> Traducción libre: [La industria se distingue de las actividades tradicionales, engloba o implica comportamientos o actitudes favorables al progreso material, o si quisieramos, a la acumulación productiva. [...]. En este sentido, la artesanía se sitúa en el dominio de la preindustria].

El ámbito geográfico elegido para esta investigación implica que las materias primas agrarias predominantes en el territorio, tanto en el sur de Portugal como en el sur de España e Italia y en Creta (Grecia), sean los cereales (principalmente el trigo), las aceitunas, y las uvas; de los que se obtiene respectivamente, harina para preparar pan, aceite de oliva y vino. Es por ello, que dentro del gran abanico que es la industria agroalimentaria, este trabajo se centra en los establecimientos ligados a la tríada mediterránea.

Aunque se tiene constancia de que estos tres productos se cultivan en este territorio principalmente desde la Edad Antigua<sup>7</sup>, en el ámbito cronológico que nos ocupa la forma en la que se llevaba a cabo la producción dista de la realizada por los métodos tradicionales<sup>8</sup>. En los albores del siglo XX el sector agroalimentario se industrializó en Portugal de una forma generalizada, se proveyó de la más avanzada tecnología y la arquitectura como “contenedor” de la más moderna maquinaria, se transformó.

### **¿Que entendemos por el sur de Portugal?**

Tradicionalmente el sur y el norte de Portugal han sido definidos como aquellas áreas geográficas separadas por el río Tajo y la Cordillera central. En la actualidad el sur de Portugal correspondería, aproximadamente, a la suma de la mayor parte de la Unidad territorial del Alentejo, de una parte del Área metropolitana de Lisboa, y del Algarve.

Sin embargo, la producción de la tríada mediterránea, como se describe en el Capítulo I de la presente investigación, ha tenido una mayor importancia y presencia en el Alentejo y en el Algarve que en el Área metropolitana de Lisboa. Además, territorial, climática, económica, demográfica o productivamente, el Alentejo y el Algarve tienen muchos aspectos en común entre sí, y pocos en común con el Área metropolitana de Lisboa,

---

<sup>7</sup> No obstante, en el periodo neolítico ya se cultivaba olivar y trigo en la Península Ibérica.

<sup>8</sup> No es objeto de esta investigación la molinería siendo considerada patrimonio preindustrial (Carta de Nizhny Tagil sobre el Patrimonio Industrial, 2003) y más habitual en un ámbito cronológico que no se corresponde con el elegido para este trabajo.

motivo por el cual se ha decidido no incluir esta unidad territorial en el ámbito geográfico de este estudio y limitar el estudio al Alentejo y al Algarve.

Para poder entender mejor esta investigación se considera necesario explicar brevemente las **tipologías arquitectónicas vinculadas al sector agroalimentario en el sur de Portugal** de forma genérica, así como sus homónimas en los países del Mediterráneo seleccionados para esta investigación.

Partiendo de la base de que es difícil precisar una única tipología<sup>9</sup> relativa a estas arquitecturas dada la diversificación que tienen estas industrias (Sobrino, 1996, p. 73) y de que no ha sido objeto de esta investigación realizar un inventario de todos los bienes inmuebles localizados en este ámbito geográfico; después de estudiar y analizar diferentes casos de estudio se ha llegado a la conclusión de que las tipologías que más se han repetido entre las estudiadas se llaman así:

- Para las fábricas de harina, en Portugal, el término utilizado es *moagem* o *fábrica de moagem*<sup>10</sup>. Responde a la fábrica de pisos surgida en el siglo XVIII para albergar los nuevos métodos de molienda económica y sus patentes derivadas<sup>11</sup>.

---

<sup>9</sup> “The architectural object can no longer be considered as a single, isolated event because it is bounded by the world it surrounds as well as by its history. It extends its life to other objects by virtue of its specific architectural conditions, thereby establishing a chain of related events in which it is possible to find common formal structures. If architectural objects allow us to speak about both their singleness and their shared features, then the concept of type is of value, although the old definitions must be modified to accommodate an idea of type that can incorporate even the present state, where, in fact, subtle mechanisms of relationship are observable and suggest typological explanations” (Moneo, 1978, p. 44).

Traducción libre: [Los objetos arquitectónicos no pueden considerarse más como simples o aislados elementos porque están limitados por el mundo que los rodea y por su historia. Extienden su vida a otros objetos en virtud de sus condiciones arquitectónicas, de este modo, se establece una cadena de eventos relacionados en los que es posible encontrar estructuras formales comunes. Si los objetos arquitectónicos permiten hablar de su singularidad y de sus características compartidas, el concepto de tipo es valioso, aunque las antiguas definiciones deban modificarse para adaptarse a la idea de tipo que se pueda incorporar en la actualidad, cuando, de hecho, los mecanismos sutiles de relación son observables y sugieren explicaciones tipológicas].

<sup>10</sup> No obstante, a lo largo del tiempo se han usado otros términos. Ver Capítulo II.

<sup>11</sup> Sobre la molienda económica (que incluía tres fases para la obtención de la harina: limpia, trituración y cernido) y las nuevas máquinas patentadas al respecto como las de Oliver Evans, ver: Evans (1834) o Moreno (1999).

Las *moagens* objeto de esta investigación albergaban el sistema austrohúngaro<sup>12</sup> y tienen un gran tamaño.

- Para las fábricas de aceite, en Portugal, el término utilizado es *lagar de azeite* y responde a la construcción de fábrica-nave que albergaba las fases de moliuración, prensado y decantación del aceite de oliva; específicamente tras la introducción de la prensa hidráulica<sup>13</sup> en su proceso productivo<sup>14</sup>. Su tamaño es variable.
- Para las bodegas de vino, en Portugal, el término utilizado es *adegas* y también responde a la construcción de fábrica-nave. Aunque el proceso difiere de unos vinos a otros (blanco, tintos o rosados) muy simplificadamente podríamos resumir las fases principales para su elaboración como prensado, fermentación y almacenamiento. Su tamaño es variable.

Era habitual que en las *herdades*<sup>15</sup>, *montes* y *quintas* hubiera *adegas* y/o *lagares*, entre sus edificios destinados a actividades agrícolas.

Cabe aclarar que, no son objeto de esta investigación las *adegas sociais* o *adegas cooperativas*<sup>16</sup> porque surgen en un contexto jurídico diferente, y porque la

---

<sup>12</sup> La molienda moderna surge en 1836 cuando el suizo Jacob Sulzberger aplicó con éxito la moliuración por medio de cilindros metálicos. Los sistemas de las firmas Daverio y Bühler fueron los más utilizados. Sobre el sistema Daverio ver: Palomares y Revilla (2018).

<sup>13</sup> La prensa hidráulica fue patentada en 1795 por Joseph Bramah e introducida en España en 1833 en Montilla (Córdoba) por D. Alvear y Ward (1834).

<sup>14</sup> Sobre la producción de aceite de oliva y sus arquitecturas ver: Palomares (2016, 2020a).

<sup>15</sup> Herdade: “casal, quinta, villa, granja, casa de campo, aldeia, etc, que alguém herdou. No Alemtejo, herdade, granja, casal e monte, são sinónimos. Hoje dá-se o nome de herdade á mesma propriedade a que se chama granja, de que é sinónimo Vide *Granja e Villa*” (Leal, 1873, p. 374).

Traducción libre: [Casal, quinta, villa, granja, casa de campo, aldea, etc. que alguien heredó. En el Alentejo, *herdade*, *granja*, *casal* y *monte*, son sinónimos. Hoy se le da el nombre de *herdade* a la misma propiedad a la que se llama *granja*, de la que es sinónimo *vide*, *granja* y *villa*].

<sup>16</sup> Las *Adegas Sociais* o *Adegas Cooperativas* son entidades privadas que surgieron con el objetivo de reunir en un gran espacio la producción de vino de sus socios y adecuarlo al consumo interno y a su exportación. Estaban más orientadas a la comercialización del vino que a la transformación de las uvas (Miguel y Faro, 1957-1958, p. 115). La primera legislación sobre las mismas se remonta al 30 de septiembre de 1892, cuando se preveía la constitución de 8 *adegas* en todo el país, aunque en 1903 solo se habían creado 4, entre ellas la del Alentejo (Évora) y ninguna en el Algarve. Después de la constitución de la *Junta Nacional do Vinho*, en los años 40 del siglo XX, hubo una segunda fase en la que se crearon nuevas *adegas* cooperativas, aunque sus premisas eran las mismas, es decir, vinificación, almacenamiento y venta de los vinos regionales (Simões, 2006, p. 75).

inmensa mayoría están en activo en la actualidad y no han sido reutilizadas con un nuevo uso.

**Tabla 1.**

*Arquitectura industrial agroalimentaria. Terminologías de las tipologías.*

<b>Arquitectura industrial agroalimentaria. Terminologías de las tipologías.</b>			
Español	Portugués	Italiano	Inglés <sup>17</sup> .
Fábrica de harinas	<i>Moagem o fábrica de moagem</i>	<i>Mulino o Fabbrica di farina</i>	<i>Flour mill</i>
Fábrica de aceite, almazara o molino de aceite	<i>Lagar de azeite</i>	<i>Frantoio</i>	<i>Olive oil mill o Olive press<sup>18</sup>.</i>
Bodega (de vino)	<i>Adega (de vinho)</i>	<i>Cantina</i>	<i>Winery</i>

Fuente: Elaboración propia.

### **Son objetivos de la presente investigación los siguientes:**

- Acrecentar el inventario de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur portugués;
- Contribuir a enriquecer la historiografía relacionada con el patrimonio industrial agroalimentario en Portugal en el periodo cronológico seleccionado;

---

<sup>17</sup> Se ha considerado el inglés como lengua alternativa al griego ya que ha sido la lengua en la que se ha consultado la bibliografía referente a este estudio en Creta (Grecia).

<sup>18</sup> Los textos consultados sobre molinos de aceite en Creta o en Grecia, hacen referencia a los mismos en inglés como *olive press*. Cabe señalar que en griego, una vez que se introdujeron las prensas hidráulicas, a los molinos de aceite se les comenzó a llamar *fabrica* (Toupoiyannis, 2007, p. 332) y *fabrikes* (Stathakis-Koumaris, 2007, p. 318).

- Analizar las consecuencias que tendrán los cambios, las transformaciones y las innovaciones derivadas de la historia económica/agraria en la arquitectura agroalimentaria y por lo tanto, en su patrimonio;
- Identificar y analizar una selección de casos de *reuso* arquitectónico ubicados en el sur portugués conforme los criterios establecidos en esta investigación;
- Identificar y analizar una selección de casos de *reuso* arquitectónico en el sur de España, de Italia y en Creta (Grecia) conforme los criterios establecidos en esta investigación;
- Realizar un análisis comparativo entre los casos de *reuso* seleccionados en el sur de Portugal y en los identificados en los otros países citados del Mediterráneo.

La elección de estos países se ha debido:

- A que comparten con Portugal semejanzas con su industria agroalimentaria ligada a la tríada mediterránea.
- A que estos países poseen un importante patrimonio industrial agroalimentario ligado a la transformación del trigo, de las aceitunas y de las uvas.
- A que he podido contar con el apoyo de CIDEHUS-Universidad de Évora para realizar pequeñas misiones de trabajo en Italia y en Creta. Además, he desarrollado un periodo de movilidad en la Universidad de Sevilla. Durante estas estancias he podido realizar un importante trabajo de campo, analizar *in situ* diferentes intervenciones; y visitar archivos y bibliotecas en los que he podido consultar documentación bibliográfica que de otra forma hubiera sido imposible obtener.
- Analizar críticamente los diferentes casos de *reuso* seleccionados en los diferentes países, de manera que podamos realizar una herramienta de buenas prácticas que pueda servir de guía, tanto para administraciones públicas como para entidades privadas, en futuras intervenciones relacionadas con la arquitectura industrial agroalimentaria con la finalidad de orientar la conservación y activación de este patrimonio.

La presente tesis doctoral pretende responder a las siguientes preguntas:

- ¿Qué nuevos usos relacionados con la arquitectura industrial agroalimentaria hay en el sur de Portugal vinculados a la tríada mediterránea? ¿Y en el sur de España, de Italia y en Creta (Grecia)?
- ¿Qué *reusos* conservan la memoria del patrimonio industrial?
- ¿Es posible hacer rehabilitación con esa carga de memoria?

“El pasado no lleva hacia atrás sino que impulsa hacia delante y, en contra de lo que se podría esperar, es el futuro el que nos conduce hacia el pasado” (Arendt, 1996, p.16 citada por Vallejo, 2019, p. 82%).

Cuando se habla de memoria en las preguntas precedentes se está haciendo referencia al recuerdo y a la exposición de hechos<sup>19</sup> del patrimonio industrial que se pueden encontrar, por ejemplo, en la documentación escrita, en los archivos de empresa, en los restos de los bienes inmuebles o muebles, en el *know-how*<sup>20</sup> o en los testimonios orales que conforman su patrimonio intangible<sup>21</sup>.

Sabemos que con la invención de los libros “la humanidad ha vivido una fabulosa aceleración de la historia, el desarrollo y el progreso” (Vallejo, 2019, p. 82%). Con la conservación de la memoria del patrimonio industrial tras la ejecución de los proyectos de *reuso* se conserva un pasado del que se podrá aprender y escribir para que lo conozcan las actuales y futuras generaciones.

---

<sup>19</sup> Según el Diccionario de la lengua española, memoria es “Recuerdo que se hace o aviso que se da de algo pasado”; “Exposición de hechos, datos o motivos referentes a determinado asunto”. Recuperado 19 de agosto de 2020, de <https://dle.rae.es/memoria>

<sup>20</sup> “*Knowledge that is needed to do something, usually something practical*”. Macmillan dictionary. Recuperado 19 de agosto de 2020, de <https://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/know-how>

Traducción libre: [Se trata del conocimiento que es necesario para hacer algo, normalmente técnico].

<sup>21</sup> De entre todos los parámetros que son analizados y que forman parte del patrimonio industrial, esta investigación se centra en la arquitectura, estrechamente ligada a los procesos de producción y a la maquinaria utilizada en los procesos de transformación que condicionarán su espacialidad, sin olvidar su contexto territorial e histórico.

## ***Estado da Arte.***

Como se ha descrito anteriormente se desconocen estudios sistemáticos realizados en el ámbito de la arquitectura industrial agroalimentaria y sus nuevos usos en el periodo contemporáneo, contextualizados internacionalmente, y con una visión de conjunto en el campo del patrimonio; de la historia; y de la arquitectura y su *reuso* en el sur de Portugal.

No obstante, en las últimas décadas en Portugal se han publicado bastantes estudios de caso relacionados con la arquitectura industrial y son cada vez más numerosas las reuniones científicas y las publicaciones académicas, organizadas entorno a este tema, desde diferentes vertientes y ámbitos académicos, dado el abordaje multidisciplinar que tiene este patrimonio. En este contexto cabe destacar el importante trabajo desarrollado por las diferentes asociaciones<sup>22</sup> que tienen la defensa del patrimonio industrial como objetivo común en Portugal.

Aunque la Arqueología Industrial es una disciplina reconocida después de la Segunda Guerra Mundial (Hudson, 1963), el término “Arqueología Industrial” ya fue utilizado en Portugal en el siglo XIX por Francisco de Sousa Viterbo quien escribió *Arqueología Industrial portuguesa: Os moinhos* en 1896.

Si bien el autor se refería fundamentalmente al patrimonio preindustrial molinero<sup>23</sup> y afirmaba que “*Tenho pena, confesso-o sinceramente, que a fabrica viesse substituir o moinho. O utilitarismo ganhou, mas a poesia perdeu*”<sup>24</sup> (Viterbo, 1896, p. 5), ya adelantó las bases de una reflexión que se desarrollará en profundidad en el siglo XX:

---

<sup>22</sup> La primera asociación creada fue en 1980 y se denominaba “*Associação de Arqueologia Industrial da Região de Lisboa (AAIRL)*” . Algunos años más tarde pasó a llamarse “*Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial (APAI)*” y aumentó su ámbito geográfico a todo el país. En 1997 se fundó en Oporto la “*Associação Portuguesa para o Património Industrial*” (APPI) (Sampaio, 2015, pp. 60-61).

<sup>23</sup> Cabe añadir que en este periodo es cuando se manifiestan los mayores avances tecnológicos aplicados a la industria agroalimentaria en el país. Es por ello que el autor añade: “*A moagem a vapor não tardará a proclamar definitiva e completamente o seu triumpho*” (Viterbo, 1896, p. 5).

Traducción libre: [La fábrica de harina a vapor no tardará en proclamar definitiva y completamente su triunfo].

Lo que justifica que el autor al hablar de arqueología industrial se refiera a los molinos.

<sup>24</sup> Traducción libre: [Tengo pena, lo confieso sinceramente, que la fábrica venga a sustituir al molino. El utilitarismo ganó, pero la poesía perdió].

*Existe a arqueologia da arte, porque não ha de existir a arqueologia da industria?  
[...] Antes que tudo se perca irremediavelmente, salvemos pela descrição e pela estampa o que ainda nos resta, dilacerado e partido, dos antigos documentos da laboriosidade portuguesa<sup>25</sup> (Viterbo, 1896, pp. 3-4).*

Describía F. de Sousa Viterbo diferentes ingenios que servirían para obtener pan y aceite ya en los siglos XVI, XVII y XVIII; y reivindicaba el papel y la importancia que se le debería dar a sus inventores ya que contribuyeron a mejorar la actividad industrial y económica en Portugal. Además, aportó una interesante reflexión muy adelantada para su tiempo relacionada con la arqueología industrial como método encargado del estudio del patrimonio industrial con una perspectiva multidisciplinar; y con el patrimonio industrial en sí mismo, su conservación y puesta en valor:

*[...] Reputo [...] da maior necessidade a organização de um inquérito, não puramente estatístico, como os que tem sido dirigidos e organizados pelo ministério das obras publicas, mas de carácter arqueológico, em que se inventariasse tudo o que ainda existisse relativamente á industria da moagem: a forma arquitectonica do moinho, a sua estructura mecanica, a nomenclatura de todo o seu aparelho e funcionamento, as diferenças que em tudo isto se dão de província para província. A etnographia, a lingua, a indústria, lucrariam indubitavelmente com estes pormenores, a que se poderia dar além disso um carácter poético e sentimental, recolhendo todas as lendas e tradições, copiando todas as construcções que se recommendassem pelo seu aspecto ou pela sua localização<sup>26</sup> (Viterbo, 1896, p. 9).*

---

<sup>25</sup> Traducción libre: [Existe la Arqueología del arte, ¿por qué no puede existir la arqueología de la industria? [...] Antes de que todo se pierda irremediablemente, salvemos la descripción y las copias de lo que aún queda, destruido y partido, de los antiguos documentos del trabajo portugués].

<sup>26</sup> Traducción libre: [Aprecio la gran necesidad de la organización de un inventario, no solamente estadístico, como los que han sido dirigidos y organizados por el ministerio de obras públicas, sino de carácter arqueológico, en el que se inventariase todo lo que todavía existe relativamente a la industria harinera: la forma arquitectónica del molino, su estructura mecánica, la nomenclatura de sus aparatos y su funcionamiento, las diferencias que existen de todo esto entre las diferentes provincias. La etnografía, la lengua, la industria, se lucraron indudablemente de estos pormenores, a los que además se les podría dar un

Luego, considerando la investigación llevada a cabo hasta este momento podemos concluir que Francisco de Sousa Viterbo fue la primera persona que introdujo el término “Arqueología Industrial” en Portugal, y uno de los primeros que lo hicieron en Europa<sup>27</sup>.

Sin embargo, los historiadores que trabajan sobre el patrimonio industrial consideran normalmente a Michael Rix<sup>28</sup>, historiador de la arquitectura y profesor de la Universidad de Birmingham, como la primera persona que acuñó el término de “Arqueología Industrial”<sup>29</sup> al titular de este modo un artículo publicado en la revista *The Amaterur Historian* en 1955 en el que escribía:

*Great Britain as the birthplace of the Industrial Revolution is full of monuments left by this remarkable series of events. Any other country would have set up machinery for the scheduling and preservation of these memorials that symbolise the movement which is changing the face of the globe, but we are so oblivious of our national heritage that apart from a few museum pieces, the majority of these landmarks are neglected or unwittingly destroyed<sup>30</sup>* (Rix, 1955, p. 225 citado por Palmer y Neaverson, 1998, p. 1).

---

carácter poético y sentimental, recogiendo todas las leyendas y tradiciones, copiando todas las construcciones que se recomendasesen por su aspecto o por su situación].

<sup>27</sup> Se hace referencia al término “*industrial archeology*”, al menos desde 1842 cuando lo usara Marie Pierre Le Pelletier de Saint-Remy (Francia). Sobre la historia del término “arqueología industrial” ver, por ejemplo: Ramos (2015, 2018, 2019).

<sup>28</sup> Podemos destacar del autor las obras: *Industrial Archaeology* (1967), *Industrial archaeology with special reference to the West Midlands* (1964) o *Industrial Archaeology* (1955).

<sup>29</sup> Según Rex Wailes, el investigador consideró como “Arqueología Industrial” todo en lo que la *Newcomen Society* había estado trabajando desde que se fundara en 1920. Se trataba de una asociación que formaron un grupo de ingenieros para estudiar la Historia de la Ingeniería y de la Tecnología en 1920 (Wailes, 1965, p. 645).

<sup>30</sup> Traducción libre: [Gran Bretaña, como lugar en el que nació la Revolución Industrial, está lleno de monumentos reflejo de esta serie de eventos extraordinarios. Cualquier otro país había puesto en marcha la maquinaria necesaria para la programación y conservación de estos monumentos que simbolizan el movimiento que está cambiando la faz del mundo, pero somos tan ajenos a nuestro patrimonio nacional que aparte de unas pocas piezas de museo, la mayor parte de estos puntos de referencia se descuidan o destruyen sin saberlo].

M. Rix enfatizó la necesidad de poner en valor el patrimonio industrial y al acuñar el término “arqueología” hizo que *The Council for British Archaeology* (CBA) creara en 1959 el *Research Committee on Industrial Archaeology*. El CBA, junto al *Ministry of Public Buildings and Works* crearon en 1963 la *National Survey of Industrial Monuments* con la intención de intentar averiguar qué patrimonio industrial aún era digno de ser inventariado, conservado o rehabilitado.

Rex Wailes<sup>31</sup> (1901-1986), quien durante varias décadas había estado investigando y trabajando como consultor en la rehabilitación de molinos de viento en Gran Bretaña y en otros países europeos, fue el primer *Survey Officer* hasta 1971.

Este estudio fue imprescindible para registrar y analizar los bienes de forma práctica. No hubo una fecha de antigüedad límite a la hora de analizar la arqueología industrial ya que una instalación que hubiera sido recientemente un hito tecnológico podía no usarse “hoy” y sería considerada con el mismo valor igualmente. Los temas a estudiar en grandes bloques fueron: energía, transporte, minería y canteras, las casas de los obreros y las manufacturas (en general) (Wailes, 1965, p. 645). Es decir, los sectores en los que se había desarrollado fundamentalmente la Revolución Industrial<sup>32</sup> en Gran Bretaña.

Una serie de conferencias dieron lugar a la creación de la *Association for Industrial Archaeology* (AIA) en 1973 cuyo objetivo era “*Encourage improved standards of recording, research, conservation and publication as well as to assist and support regional and specialist survey and research groups and bodies involved in the preservation of industrial monuments*”<sup>33</sup> (Palmer y Neaverson, 1998, p. 2).

---

<sup>31</sup> Cabe destacar que el resultado de su trabajo fue publicado en *Windmills in England* (1948) o en *The English Windmill* (1954).

<sup>32</sup> Son diferentes los autores que consideran que la Revolución Industrial tuvo lugar entre 1750 y 1780 en Inglaterra. La bibliografía sobre esta temática es muy amplia. Ver: *La primera revolución industrial* (Deane, 1957), *Economic Growth in France and Britain, 1850-1950* (Kindleberger, 1964) o *Révolution industrielle et sous-développement*. (Bairoch, 1963).

<sup>33</sup> Traducción libre: [Fomentar la mejora de los estándares de investigación, conservación y publicación, así como ayudar y apoyar investigaciones regionales y grupos de investigación involucrados en la preservación de monumentos industriales].

La Arqueología Industrial como área de estudio fue aceptada en los años sesenta del siglo XX. La mayor parte del trabajo que se ha realizado hasta el momento en la investigación del patrimonio industrial ha sido de naturaleza más descriptiva que analítica desde que en 1963, Kenneth Hudson, (1916-1999)<sup>34</sup> definiera por primera vez la disciplina de Arqueología Industrial en la publicación *Industrial Archaeology: An introduction*. Además, desde 1966 en la Universidad de Bath la Arqueología Industrial ya se impartía como nueva disciplina (Aguilar, 1998, p. 5).

Aunque todos estos movimientos primitivos se dieran con más fuerza en Gran Bretaña, siendo este país pionero en las investigaciones entorno al patrimonio industrial, en otras partes del mundo se estaban realizando investigaciones y estudios sobre la misma disciplina.

Fueron diferentes los autores que reflexionaban sobre la arqueología industrial, así como sus límites cronológicos y conceptuales. En Portugal, Francisco de Sousa Viterbo en 1896 ya instaba “[...] Julgo de suprema vantagem um inquérito e um inventario industrial, em que a arqueologia, a mecanica, a economia e a ciência em geral apresentem os resultados das suas investigações e emitam o seu voto autorizado”<sup>35</sup> (Viterbo, 1896, p. 11).

Desde la Escuela Italiana, encabezada por A. Carandini en su publicación *L`archeologia industriale* (Carandini, 1978) el autor:

Manifestó la necesidad de volver a vincular la Arqueología industrial con el registro material del modo de producir, distribuir y consumir de la sociedad industrial, así como de valorar los aportes y contextos históricos a la hora de trabajar el pasado material industrial (Vergara, 2009-2010, p. 278).

---

<sup>34</sup> Autor de numerosos libros, al principio de su carrera investigó en el campo de la arqueología industrial. Ver del mismo autor: *World Industrial Archaeology* (Hudson, 1969) o más recientemente *Arqueología industrial* (Hudson, 1996). En su periodo final se centró en el área de la museología fundando en 1977 el *European Museum of the year Award* y posteriormente el *European Museum Forum*. Recuperado 30 abril de 2017, de <http://www.europeanmuseumforum.info/>

<sup>35</sup> Traducción libre: [Creo que una encuesta o en un inventario industrial son de suma importancia, para que la arqueología, la mecánica, la economía o la ciencia en general presenten los resultados de sus investigaciones y emitan su voto autorizado].

Esta misma tendencia conceptual era defendida en obras francesas como *L'Archeologie Industrielle en France* (Daumas, 1980) o *Patrimoine Industriel, un nouveau territoire* (Bergeron y Ferre, 1996).

En Portugal, como se ha mencionado con anterioridad, aunque el patrimonio industrial es cada vez más estudiado por los académicos<sup>36</sup>, no existe todavía un Plan Nacional<sup>37</sup> de Patrimonio Industrial como existe por ejemplo en España desde 2011<sup>38</sup>. Sí se creó en 1998 una ficha de inventario que sirvió de base a varios estudios realizados por la *Associação de Arqueologia Industrial* (APAI)<sup>39</sup>.

A nivel de la IPPAR (*Instituto Português do Património Arquitectónico*) se hizo recientemente una ficha de inventario KIT-03. *Património industrial* (Vieira y Lacerda, 2010) aunque sin medida oficial que determinase y regulase el levantamiento de la misma por el país<sup>40</sup> (Sobrino, Cardoso de Matos, Sampaio, Palomares y Quintas, 2016).

---

<sup>36</sup> El primer encuentro sobre esta temática se organizó en 1986, “*I Encontro Nacional sobre o Património Industrial*” por la APAI. En sus actas se pusieron de manifiesto los diferentes puntos de vista y los nuevos estudios que se estaban gestando en Portugal en ese momento. Además, en 1987 se creó la revista *Arqueología Industrial*, centrada en la Historia de la Ciencia y la Técnica, en la preservación de archivos y en el análisis de proyectos de recuperación, tanto en el ámbito nacional como internacional. En 1998, se fundó la revista de referencia “*Arqueología & Indústria – Revista de la Asociación Portuguesa de Arqueología Industrial*” (Sampaio, 2015, pp. 27-28).

<sup>37</sup> “Los planes nacionales son instrumentos de gestión que se crean para conseguir tres fines: Establecer una metodología de actuación unificada sobre conjuntos de bienes; Programar las inversiones de acuerdo con las necesidades de conservación; y coordinar la participación de las distintas instituciones que intervienen en la conservación de esos conjuntos patrimoniales” (Sobrino, Cardoso de Matos, Sampaio, Palomares y Quintas, 2016).

<sup>38</sup> El Plan de Patrimonio Industrial de 2016 ha actualizado fundamentalmente los anexos del Plan Nacional de Patrimonio Industrial de 2011. “Se ha mantenido íntegro el *corpus* teórico, aprobado en Consejo de Patrimonio Histórico en 2011, que será objeto de una nueva revisión integral en 2021” (Plan Nacional de Patrimonio Industrial, 2016).

El objetivo es: “La protección y conservación de un patrimonio que, por su propia especificidad, presenta un rápido deterioro y está expuesto a desaparecer. El patrimonio industrial, en sus manifestaciones materiales e inmateriales, en sus diferentes escalas, en sus distintas morfologías, en sus variadas tipologías, en sus ricas topografías, ha sido protagonista, de sucesivos e importantes cambios, y necesita que se le hagan las preguntas correctas para descubrir la sabiduría intrínseca del edificio, del lugar, su ser propio, su densimetría histórica que le ha permitido sobrevivir mutando” (Plan Nacional de Patrimonio Industrial, 2011).

<sup>39</sup> Para ver la descripción de la ficha véase: *O Inventário do Património Industrial Português* (Custodio, Matos y Santos, 1994).

<sup>40</sup> Son reconocidas internacionalmente como las guías de actuación en patrimonio industrial (independiente de la normativa relacionada con este tema que tenga cada país) La *Carta de Nizhny Tagil* (2003) y *The Dublin Principles* (2011).

Estos trabajos han sido una fuente documental fundamental para este trabajo porque nos han permitido localizar bienes susceptibles de ser estudiados en el ámbito de esta investigación, tanto para el trabajo de campo como para la búsqueda bibliográfica de la presente tesis doctoral, cuya bibliografía, debido al carácter multidisciplinar de la misma, se ha dividido en cinco grandes bloques relacionados con:

- La Historia Económica-Industrial;
- La Historia Agraria vinculada a los sectores del aceite, del vino y de la harina;
- El Patrimonio Industrial;
- La arquitectura industrial agroalimentaria;
- Y al Patrimonio Histórico y su *reuso*.

Antes de adentrarnos en cada uno de estos bloques se considera necesario referir la importancia que han tenido para este trabajo las obras relacionadas con el rol que la cultura ha jugado en los países del Mediterráneo y el papel que el sur de Portugal representa en él. Como punto de partida ha sido fundamental en esta materia la obra de Predrag Matvejevitch (2009, versión portuguesa; 1987 versión original) *Breviário Mediterrâneo* que me ha permitido reflexionar sobre la geografía, los límites y los elementos que caracterizan la cultura y el patrimonio del Mediterráneo.

Para contextualizar el papel de Portugal en el Mediterráneo y reflexionar sobre este concepto han sido vitales las obras de Orlando Ribeiro: *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico* (1963), *Geografia e civilização. Temas portugueses* (1992) o *Geografia de Portugal. IV. A vida económica e social* (Ribeiro, Lautensach y Daveau, 1991).

Además, han sido importantes los textos de Historia de Portugal para tener una visión general sobre lo acontecido en el país en el periodo de estudio de la presente tesis doctoral. Han sido una base para el trabajo las obras: *Dicionário de História de Portugal* (Serrão, 1963-1971), *Nova História de Portugal* (Serrão, Marques y Oliveira, 1990-2004), *História de Portugal* (Mattoso, 1993) o *História de Portugal: dos tempos pré-históricos aos nossos dias* (Medina, 2004).

Centrándonos en la bibliografía referente al primer bloque, sobre la **Historia Económica-Industrial**, se ha considerado necesario estudiar las obras que tienen como materia de análisis Portugal al completo, y las que se centran en el sur, territorio objeto de la presente

tesis doctoral, como por ejemplo: *Portugal na alvorada do século XX* (Cabral, 1979), *Política e Economia. Portugal nos séculos XIX e XX* (Pereira, 1979), *História Económica de Portugal 1700-2000* (Lains y Silva, 2005), *Economia Portuguesa. As Últimas Décadas* (Amaral, 2010), *História Económica de Portugal (1143-2010)* (Costa, Lains e Miranda, 2011) o *A economia, a sociedade e os fundos estruturais. 25 anos de Portugal Europeu* (Mateus, 2013).

Para entender mejor la Historia Económica-Industrial del sur portugués han sido de especial interés los textos centrados en el Alentejo: *O Alentejo no século XIX. Economia e atitudes económicas* (Fonseca, 1996), *Elites e indústria no Alentejo (1890-1960). Um estudo sobre o comportamento económico de grupos de élite em contexto regional no Portugal contemporâneo* (Guimarães, 2006), *A indústria no Distrito de Évora* (Matos, 1991) o *Política e economía: o Estado Novo, os latifundiários alentejanos e os antecedentes da EPAC* (Amaral, 1996). También han sido importantes los textos centrados en el Algarve: *O Algarve: da Antiguedade aos nossos dias (elementos para a sua história)* (AA.VV., 1999) o *Tavira e o seu termo* (Anica, 1993, 2001).

Con estas lecturas y otros artículos debidamente referenciados en la presente tesis doctoral e incluidos en la bibliografía se ha podido entender mejor la Historia Económica e Industrial del sur de Portugal que tanto influirá en los sistemas productivos, y por tanto, en la industria agroalimentaria.

Abordando el segundo bloque, se ha podido observar que los textos relacionados con la **Historia Agraria** que versan sobre la producción de aceite, vino y harina, publicados en el ámbito cronológico que abarca la presente investigación se redactan de forma diversa si han sido escritos con anterioridad al siglo XX<sup>41</sup>, si lo han hecho en el periodo

---

<sup>41</sup> En estos textos es predominante el contenido más técnico y descriptivo de los nuevos avances tecnológicos y su forma de utilización.

dictatorial<sup>42</sup> o si han sido publicados recientemente.<sup>43</sup> Por lo tanto, siguiendo este criterio, a continuación, se expone alguna de la bibliografía consultada en este ámbito:

Para entender la Historia Agraria con una visión de conjunto, para poder analizar sus transformaciones y por tanto, las arquitecturas que surgirán para dar respuesta a la producción, han sido de especial importancia los tratados: *Memorias e observações sobre o modo de aperfeiçoar a manufatura do azeite de oliveira em Portugal* (Dalla Bella, 1784), *A viticultura no Alemtejo* (Almeida, 1870), *Considerações acerca do vinho e o seu fabrico* (Manoel, 1900), *Portugal vinícola* (Costa, 1900), *Olivaes e Lagares. Andaluzia, Catalunha, Nice, Toscana, Bari. Portugal* (Prego, 1902), *Notas sobre Portugal* (AA.VV., 1908) o la revista *Industria Portuguesa* fundada en 1927.

Durante el *Estado Novo* fueron publicados diferentes textos relacionados con el ámbito de estudio de la presente investigación como los diferentes *Anais da Junta Nacional do Vinho*, de la *Junta Nacional do Azeite* y sus *Folhetos de divulgação*; así como del *Boletim da Junta do Azeite*. Además podemos destacar: *O problema do azeite* (Penha, 1937) o *Apontamentos para a História do azeite em Portugal* (Langhans, 1949).

Las publicaciones recientes son abundantes, de las que destacamos las siguientes obras: *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal* (Pereira, 1997), *Introdução à História da Agricultura em Portugal* (Oliveira, 2009), *Sector agroalimentar em Portugal. Cojunturas e abordagens recentes* (Noronha, 2016) o “*The “Grapes Country”: Portuguese Viticulture from the Early Nineteenth Century Until the New Millennium*” (Martins y Matos, 2019).

Las obras organizadas en el tercer bloque y relacionadas con el **Patrimonio Industrial** son abundantes. Con una perspectiva general cabe destacar: *Património Arquitectónico Industrial* (AA.VV., 1999), *Intervir no Património Industrial: das experiências realizadas às novas perspectivas* (Matos, Ribeiro y Santos, 2003), *O património industrial em Portugal. Situação actual e perspectivas de futuro* (Cordeiro, 2011), *Da*

---

<sup>42</sup> Estos textos se redactan como medio publicitario de las actuaciones realizadas en el ámbito político, en el Régimen dictatorial, particularmente.

<sup>43</sup> La bibliografía más contemporánea, además del contenido técnico y descriptivo, se desarrolla en un sentido más social y reflexivo de cara a la sostenibilidad del mundo futuro.

*fábrica para o museu. Identificação, patrimonialização e difusão da cultura técnico-industrial* (Sampaio, 2015) o *Políticas públicas para a salvaguarda e conservação do Património industrial* (Custodio, 2017).

Sobre el patrimonio industrial en el sur de Portugal han sido importantes varias investigaciones como: *A indústria no Distrito de Évora* (Matos, 1991), *Ciência, tecnología e desenvolvimento industrial no Portugal oitocentista. O caso dos lanifícios do Alentejo* (Matos, 1998) o *Um projecto de valorização do património industrial e mineiro: o museu do Lousal* (Matos y Santos, 2000).

Para el cuarto bloque, en el que se ha estudiado la bibliografía relacionada con la **arquitectura industrial agroalimentaria**, la consulta y análisis de esta materia se ha realizado para cada uno de los países.

En el sur de Portugal no se conocen textos que traten este tema de forma específica. Sí se ha estudiado la arquitectura rural en publicaciones como, por ejemplo: *Construções rurais* (Boavida, 1904), *Farinhas, moinhos e moagens* (Ferreira, 1999), *Arquitectura Habitacional Dispersa en el Olivar del Alentejo Interior. "Montes" con almazara en la provincia de Transtagana* (Saldanha, 2003) o *Taipa no Alentejo* (Correia, 2007).

Sí se han analizado específicamente las *adegas* en publicaciones como: *Vinho de Alentejo. Temas culturais* (Ramos, 2010) o *Adegas do Alentejo* (Coelho, 2014); y las *moagens* en: *Las fábricas de harina del Alentejo (Portugal): de unidades industriales a edificios de reutilización diversificada* (Matos y Quintas, 2019).

En España es variada la literatura relativa a la arquitectura industrial agroalimentaria, entre las que destacar publicaciones de carácter general como: *Arquitectura industrial en España, 1830-1990* (Sobrino, 1996) o *Arquitectura industrial: concepto, método y fuentes* (Aguilar, 1998); y más específicamente, *Patrimonio Industrial Agroalimentario: Testimonios cotidianos del diálogo intercultural* (Álvarez, 2009).

En particular, en Andalucía, se han publicado diferentes textos que se consideran de especial interés para abordar la presente tesis doctoral: *Cortijos, haciendas y Lagares en Andalucía. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía* (Olmedo, 1991-2018), *Pósitos, cillas y tercias de Andalucía* (AA.VV., 1991), *Arquitectura de la industria en Andalucía* (Sobrino, 1998), *La construcción de la ciudad bodega. Arquitectura del vino y transformación urbana en Jerez de la Frontera en el s.XIX*

(Aladro, 2012) o *Pan y aceite: arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar* (Palomares, 2016, 2020a).

La bibliografía relacionada con la arquitectura industrial agroalimentaria en Italia es bastante abundante. Ha sido importante estudiar la literatura relativa al Patrimonio Industrial de forma genérica, y en este ámbito han sido de especial ayuda las revistas científicas *Bollettino dell'Associazione per l'Archeologia Industriale* (1980-1993) y *Patrimonio Industriale* publicadas por la AIPAI (*Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale*) cuyo Director Responsable es en la actualidad Giovanni Luigi Fontana.

Además, han sido de especial interés para esta investigación, sobre todo para percibir la arquitectura industrial italiana, publicaciones como: *L`architectura del lavoro. Archeologia industriale e progetto* (Piva, Caputo y Fazzini, 1979), *Storia del lavoro in Italia. Dall`Unità a oggi* (Musso, 2002) o *Percorsi del patrimonio industriale in Italia* (Parisi y Ramello, 2006). Y sobre el patrimonio agroalimentario en particular, por ejemplo: *Fases y dinámicas de la formación del patrimonio de la industria alimentaria en Italia. Una perspectiva histórico-económica* (Chiapparino, 2009).

Se considera necesario destacar la labor investigadora de A. Monte en la región de Puglia con abundantes publicaciones entre las que destacar: *L'antica industria dell'olio. Itinerari di archeologia industriale nel Salento* (Monte, 2003), *Le macchine in uso nei processi storici di produzione dell'olio* (Monte, 2009) o *Las fábricas de molienda y de pasta de Puglia: historia de un ejemplo local* (Maddalluno y Monte, 2014).

Sobre la literatura consultada en Creta (Grecia), principalmente en lengua italiana e inglesa, han sido de especial ayuda para entender la arquitectura agroalimentaria de la isla, los siguientes textos: *On water mills in Centre Crete* (Calvert, 1972), *The cretan house: refuge and lair* (Vassiliadis, 1976), *Ode to the olive three* (Polymerou-Kamilakis, 2007) o *History and trade in Crete from prehistory to the beginning of the 20th century* (Christakis, 2008).

La literatura referente al último bloque, **Patrimonio Histórico y su reuso**, se ha considerado imprescindible para poder abordar el análisis crítico de los *reusos* de la arquitectura industrial agroalimentaria en los diferentes países. Esta bibliografía se ha

estudiado y analizado desde una perspectiva internacional, incidiendo especialmente en los países objeto de esta investigación.

Partiendo de esta premisa, y aunque no es objeto de este estudio el análisis exhaustivo de las diferentes Cartas<sup>44</sup>, se ha considerado necesario analizar la bibliografía referente a la Teoría e Historia del Restauro tanto de los defensores del “Restauro Científico”: Camilo Boito (1836-1914) y Gustavo Giovannoni (1873-1947); como de los defensores del “Restauro Crítico”: Cesare Brandi (1906-1988), Renato Bonelli (1911-2004) y Roberto Pane (1897-1987); además de otros textos sobre esta temática de carácter general, como por ejemplo: *Teoría de la restauración* (Brandi, 1988), *Gustavo Giovannoni. Dal capitello alla città* (Zucconi, 1996), *Restauro e architettura. Teoria e critica del restauro architettonico e urbano dal XVIII al XXI secolo* (Racheli, 2006) o *La restauración objetiva: método SCCM de restauración monumental* (González, 2000).

*A posteriori* se han estudiado y analizado los textos que tratan específicamente el *reuso* del patrimonio industrial como por ejemplo: *Reutilización de edificios. Renovación y nuevas funciones* (Paulhans, 1977), *Re/Architectura. Old Buildings/New uses* (Cantacuzino, 1989) o *Industrial Buildings. Conservation and Regeneration* (Stratton, 2000).

---

<sup>44</sup> *Carta de Atenas. Conservación de los monumentos artísticos e históricos* (Atenas, 1931), *Carta del Restauro. Restauración de los monumentos* (Roma, 1932), *Carta de Venecia. Carta Internacional sobre la conservación y la restauración de monumentos y sitios* (Venecia, 1964), *Carta del Restauro. Conservación del patrimonio artístico* (Roma, 1972), *Carta de Ámsterdam. Carta Europea del Patrimonio Arquitectónico* (Ámsterdam, 1975), *Principios para el análisis, conservación y restauración de las estructuras del patrimonio arquitectónico* (Zimbabwe, 2003) o *Hoi An Protocols for best conservation practice in Asia: professional guidelines for assuring and preserving the authenticity of heritage sites in the context of the cultures of Asia* (Xi'an, 2005).

## **Metodología.**

Para poder desarrollar esta investigación han sido necesarias dos fases principales solapadas en el tiempo, sendas han tenido su metodología propia. Por un lado, se ha realizado una exhaustiva búsqueda de la arquitectura industrial agroalimentaria, y por tanto, posibles estudios de caso; y por otro lado, se han elegido las arquitecturas sobre las que desarrollar un estudio más pormenorizado, según las disposiciones establecidas en la presente tesis doctoral:

- Identificar y analizar una selección de casos de *reuso* arquitectónico ubicados en el sur portugués;
- Identificar y analizar una selección de casos de *reuso* arquitectónico en el sur de España, de Italia y en la isla de Creta (Grecia).

En la tercera fase se redactó el texto.

### **Fase I – Identificación de los posibles estudios de caso.**

Para responder las preguntas formuladas en esta investigación: *¿Qué nuevos usos relacionados con la arquitectura industrial agroalimentaria hay en el sur de Portugal vinculados a la tríada mediterránea? ¿Y en el sur de España, de Italia y en la isla de Creta (Grecia)?*”. En primer lugar, había que identificar los bienes, ya que solo así se podrían alcanzar algunos de los objetivos propuestos, que como se explicó con anterioridad, serían: mostrar la riqueza de la arquitectura industrial agroalimentaria, contribuir a la historiografía relacionada con este patrimonio y analizar las consecuencias que tendría la historia económica/agraria en él. Para ello, se han aplicado 4 criterios de búsqueda:

1º. Levantamiento bibliográfico en diferentes bibliotecas nacionales y extranjeras.

Decía Viterbo que “*O estudo no terreno devia ser acompanhado do estudo nos arquivos, nos antigos tratados técnicos, nos livros iluminados*”<sup>45</sup> (Viterbo, 1896, p. 4). Así, se ha analizado la más diversa bibliografía en la búsqueda de los posibles estudios de caso, desde los tratados técnicos hasta los textos más recientes<sup>46</sup>.

En Portugal la consulta ha sido realizada en (por orden alfabético):

- *Biblioteca Digital do Alentejo*: <http://www.bdalentejo.net/>
- Estremoz: Biblioteca Municipal Estremoz.
- Évora: Biblioteca Universidad de Évora, Biblioteca Pública de Évora, Biblioteca de la *Câmara Municipal de Évora y Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*.
- Guimarães: Biblioteca Municipal Raul Brandão y Biblioteca Municipal Raul Brandão – *Fundo Local*.
- Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal y Biblioteca de Arte Gulbenkian.
- Moura: Biblioteca Municipal de Moura.
- Ponte de Sor: Biblioteca Municipal de Ponte de Sor.
- Porto: Biblioteca Municipal Central de Porto y Biblioteca del Centro Português de Fotografía.
- Reguengos de Monsaraz: Biblioteca Municipal de Reguengos de Monsaraz.
- Tavira: Biblioteca Municipal de Tavira y Biblioteca del *Arquivo Municipal de Tavira*.

En España la consulta fue realizada en (por orden alfabético):

- Biblioteca Digital JuaneloTurriano: <https://biblioteca.juaneloturriano.com/>
- Granada: Biblioteca de la Universidad de Granada.

---

<sup>45</sup> Traducción libre: [El estudio en el terreno debía ser acompañado con el estudio en los archivos, en los antiguos tratados técnicos, en los libros iluminados].

<sup>46</sup> Bibliografía general y específica, prensa escrita y digital, Boletines oficiales, legislación, fotografías históricas, filmografía histórica, cartografía histórica, tesis y trabajos de investigación universitarios y fuentes orales (Acale, 2015, pp.73-74).

- Islas Canarias: Biblioteca de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (Isla de Gran Canaria, Campus de Tafira).
- Jaén: Biblioteca Pública Provincial de Jaén, Biblioteca de la Universidad de Jaén y Biblioteca del Instituto de Estudios Giennenses.
- Jerez de la Frontera (Cádiz): Biblioteca Municipal de Jerez y Centro de Estudios Históricos Jerezanos.
- Madrid: Biblioteca Nacional de España, Biblioteca del Archivo de la Villa de Madrid y Biblioteca Regional de Madrid Joaquín Leguina.
- Menorca: Biblioteca Pública de Mahón.
- Montilla (Córdoba): Biblioteca Pública Municipal de Montilla y Fundación Biblioteca Manuel Luque.
- Puerto de Santa María (Cádiz): Biblioteca Municipal del Puerto de Santa María.
- Sanlúcar de Barrameda (Cádiz): Biblioteca Pública de Sanlúcar.
- Sevilla: Biblioteca de la Universidad de Sevilla.
- Úbeda (Jaén): Biblioteca olivar y aceite Giuseppe Parma.

En Italia la consulta ha sido realizada en (por orden alfabético):

- Bolonia: Biblioteca del Museo de Arte Moderna, *Fondazione MAST*.
- Lecce: CNR- Ibam (*Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i Beni Archeologici e monumentali di Lecce*) y Biblioteca *Interfacoltá Teodoro Peregrino*, Universidad del Salento.
- Soverato: Biblioteca *delle donne*.
- Venecia: Biblioteca de la *Università Iuav*, *Fondazione Querini Stampalia*, *Biblioteca Nazionale Marciana de Venecia*, Biblioteca del *Archivio Generale del Comune di Venezia – Celestia* y Biblioteca de la *Università Ca 'Foscari*.

En Grecia la consulta fue realizada en:

- Chania, Creta: Biblioteca de la *Tecnical University of Crete, Dimotiki Vivliothiki (Chanea Municipal Library)*, Biblioteca del *Mediterranean Agronomic Institute of Chania* y Biblioteca del *Archaeological Service of Chania*.

En Francia la consulta fue realizada en:

- Burdeos<sup>47</sup>: Biblioteca de *La Cité du vin*. Museo internacional del vino en Burdeos.

2º. Levantamiento documental en archivos nacionales y extranjeros de los proyectos arquitectónicos de los posibles estudios de caso.

El proyecto y sus documentos, tanto gráficos como descriptivos, se consideran una fuente primaria para el análisis de las arquitecturas seleccionadas. Aunque son frecuentes las alteraciones en obra con respecto a los proyectos originales, estos nos dan una fuente de información muy valiosa, tanto proyectual como material, de manera que obteniendo el origen del diseño somos capaces de analizar mejor cómo se han modificado las obras a lo largo del tiempo y después de su rehabilitación.

Cabe matizar en este punto, que no se ha tenido acceso a archivos de empresas. Las fuentes analizadas que han permitido conocer datos de las industrias o de las actividades industriales instaladas en el ámbito de este estudio, han sido obtenidas a través de los Institutos Nacionales de Estadística, de los registros estatales creados para controlar las actividades, o de la documentación incluida en los expedientes de solicitud de licencia de obras que han podido ser estudiados en archivos públicos y privados.

En Portugal se ha consultado (por orden alfabético):

- Beja: *Arquivo Distrital Beja*.
- Estremoz: *Arquivo Municipal Câmara Municipal de Estremoz* y *Biblioteca Municipal-Arquivo Fotográfico de Estremoz*.
- Évora: *Arquivo Distrital de Évora*, *Arquivo Municipal de Évora*, *Arquivo de la Divisão de Obras Particulares de la Câmara Municipal de Évora*, *Arquivo Fotográfico de la Câmara Municipal de Évora*, *Arquivo Biblioteca Eugénio de Almeida*, *Instituto Nacional de Estatística* y *Arquivo del Ministerio de Economía*.

---

<sup>47</sup> Fue importante visitar esta biblioteca para analizar las obras referentes a las ánforas argelinas instaladas en Portugal (ver Capítulo III) dada la influencia que tuvieron de las instaladas en Francia.

- Faro: *Arquivo de la Diócesis del Algarve, Arquivo Municipal de Faro y Arquivo Distrital de Faro.*
- Lisboa: *Arquivo Nacional Torre de Trombo, Arquivo Histórico Militar, Instituto Nacional de Estatística, Arquivo Histórico de la Câmara Municipal de Lisboa y Hemeroteca Municipal de Lisboa.*
- Moura: *Arquivo da Divisão de Obras Públicas da Câmara Municipal do Concelho de Moura.*
- Ponte de Sor: *Arquivo Histórico Municipal de la Câmara Municipal de Ponte de Sor.*
- Portimão: *Centro de Documentação e Arquivo Histórico. Museu de Portimão.*
- Porto: *Centro Português de Fotografia, Arquivo Histórico Municipal de Porto, Arquivo Distrital de Porto y Arquivo de obras del Atelier de Eduardo Souto de Moura.*
- Reguengos de Monsaraz: *Arquivo de la Divisão de Obras da Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz y Arquivo Municipal de Reguengos de Monsaraz.*
- Tavira: *Arquivo Municipal de Tavira y Arquivo de la Divisão de Obras Particulares da Câmara Municipal de Tavira.*
- *Instituto Nacional de Estatística.*
- *Hemeroteca Digital do Algarve: <http://hemeroteca.ualg.pt/pesquisa/lista>*

En España se han consultado los siguientes archivos (por orden alfabético):

- Aguilar de la Frontera (Córdoba): Archivo Municipal de Aguilar.
- Alcalá de Henares (Madrid): Archivo General de la Administración (AGA).
- Antequera (Málaga): Archivo Histórico Municipal de Antequera.
- Cádiz: Archivo Histórico Municipal de Cádiz.
- Instituto Nacional de Estadística (INE): <https://www.ine.es/>
- Jerez de la Frontera (Cádiz): Archivo-Biblioteca Municipal de Jerez.
- Jaén: Biblioteca y Centro documental I.E.G (Instituto de Estudios Giennenses) y Archivo de la Diputación Provincial de Jaén.
- Madrid: Archivo Histórico Ferroviario y Archivo de la Villa de Madrid.
- Sevilla: ICAS – Archivo, Hemeroteca y Publicaciones.

En Italia se ha consultado:

- *Istituto Nazionale di Statistica* (ISTAT): <https://www.istat.it/>
- Venecia: *Archivio Generale del Comune di Venezia – Celestia*.

En Grecia se ha consultado:

- *Hellenic Statistical Authority*: <https://www.statistics.gr/en/home/>

### 3º. Consulta de plataformas *online*.

Fueron numerosas. Por citar las más importantes: *Direção-Geral do Património Cultural* ([www.patrimoniocultural.pt](http://www.patrimoniocultural.pt)), *Direção Regional de Cultura do Alentejo* (<http://www.cultura-alentejo.pt>) o *Monumentos* ([www.monumentos.pt](http://www.monumentos.pt)) permitieron recoger información muy interesante para el desarrollo de este trabajo, tanto de posibles casos de estudio como de la protección patrimonial que pudiera existir en estos inmuebles.

También se realizó la consulta online en el Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (<http://www.iaph.es/web>), Fototeca del Patrimonio Histórico. Instituto de Patrimonio Cultural

([http://www.mcu.es/fototeca\\_patrimonio/search\\_fields.do?buscador=porCampos](http://www.mcu.es/fototeca_patrimonio/search_fields.do?buscador=porCampos)), la base de datos de Docomomo Internacional, ([www.docomomo.com](http://www.docomomo.com)) o *Digital Thesaurus of Primary Sources for Greek History and Culture* (<http://pandektis.ekt.gr/pandektis/>).

Blogs de diferentes materias (arquitectura, patrimonio industrial, espacios abandonados, etc.); webs privadas de bodegas, almazaras o fábricas de harinas; y de nuevos usos en antiguos espacios industriales fueron imprescindibles para localizar los inmuebles en todos los países.

Fue importante la búsqueda de cartografía histórica en la *Web Fototeca de la Direção-Geral do Território e o Acervo Histórico da DGT* ([http://www.dgterritorio.pt/cartografia\\_e\\_geodesia/mapas\\_on\\_line/webfototeca/](http://www.dgterritorio.pt/cartografia_e_geodesia/mapas_on_line/webfototeca/)).

#### 4º. Trabajo de campo.

El trabajo de campo responde a la finalidad de establecer durante el proceso de trabajo una estrategia metodológica que permita llevar a cabo una investigación mediante la observación directa del objeto o sistema de estudio. Se realizó de forma sistemática:

- Primero realizaba un mapa de situación donde localizaba los posibles casos de estudio y planeaba cuándo iba a visitar los sitios. Al tener especial interés en visitar los espacios también interiormente, tenía que concertar la visita previamente con el/la responsable.
- Segundo, durante la visita, tomaba datos, realizaba entrevistas informales a la persona que me enseñaba el lugar y realizaba un levantamiento fotográfico, siempre después de haber pedido autorización.
- Finalmente, analizaba el material recogido en la visita de campo y completaba el trabajo realizado previamente durante el proceso de búsqueda de fuentes documentales y bibliográficas.

El trabajo de campo ha sido fundamental por diversos motivos:

- Para identificar y localizar los bienes inmuebles;
- Para conocer su estado de conservación;
- Para realizar un registro fotográfico catalogado (exteriores, diversas fachadas, interiores, etc.);
- Para tomar datos arquitectónicos, tipológicos, constructivos, urbanísticos, espaciales, urbanos o paisajísticos, estratigráficos, etc.;
- Y para conocer de primera mano las características que pudieran justificar el valor patrimonial de los bienes inmuebles o muebles, de los casos de estudio.

Dado el carácter internacional de la presente investigación se han realizado cuantiosas visitas durante la fase del trabajo de campo. Además de numerosas visitas en Portugal y

en otros países europeos, se ha realizado un periodo de movilidad en la Universidad de Sevilla (España) y tres estancias fuera de la Península Ibérica: dos en Italia y una en Creta (Grecia), con el objetivo de realizar cortos períodos de investigación internacionales tal y como se ha descrito con anterioridad. Estas misiones de trabajo se pudieron realizar gracias al apoyo de CIDEHUS en las siguientes instituciones:

- *Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali (IBAM) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)* (Lecce, Italia), bajo la orientación del Doctor Arquitecto Antonio Monte.
- *Università IUAV di Venezia* (Italia), bajo la orientación del Doctor Arquitecto Guido Zucconi.
- *Tecnical University of Crete - School of Architectural Engineering* (Creta, Grecia), bajo la orientación del Doctor Arquitecto Nikos Skoutelis.

## **Fase II – Selección de los estudios de caso.**

Después de desarrollar un exhaustivo trabajo de campo y de analizar las diferentes fuentes documentales, el desafío era responder a las preguntas: *¿Qué reusos conservan la memoria del patrimonio industrial? ¿Es posible hacer rehabilitación con esa carga de memoria?* y seleccionar los estudios de caso relacionados con la industria harinera, la aceitera y la vinícola, en primer lugar, en el sur de Portugal.

Para realizar este ejercicio ha sido preciso, después del análisis desde un punto de vista multidisciplinar de las fuentes bibliográficas y documentales, conocer la historia del edificio; y averiguar cómo se había transformado y cómo fue ejecutada la adaptación al nuevo uso. Cabe señalar el reto que ha supuesto esta fase del trabajo ya que la mayoría de los casos de estudio son de propiedad privada, luego el acceso y la visita a los mismos también. Además, no tienen ningún tipo de protección en su inmensa mayoría, lo que dificulta la obtención de documentación.

Partiendo de los criterios establecidos en La *Carta de Nizhny Tagil* (2003), *The Dublin Principles* (2011) y en la *Carta de Sevilla de Patrimonio Industrial 2018. Los retos del siglo XXI*, se optó por restringir la información a obtener de cada caso de estudio y a

seleccionar tres elementos generales, que eran los posibles, en el ámbito de esta investigación:

- Identificación y documentación del bien inmueble y, si era posible, de los bienes muebles, ya que la tecnología condiciona la tipología arquitectónica en cuestión;
- Contexto histórico, urbano y territorial;
- Comprensión de sus valores culturales y patrimoniales.

Los criterios a la hora de seleccionar cada uno de los casos han sido los siguientes:

- Se han analizado las tipologías arquitectónicas que forman parte del patrimonio industrial agroalimentario histórico que cumplían los criterios cronológicos, tipológicos, geográficos, conceptuales y espaciales descritos en la presente tesis doctoral;
- Se ha considerado imprescindible obtener como fuente primaria para poder ser estudiada y analizada, el proyecto original o expediente administrativo completo, de manera que se pudiese realizar un análisis de cada caso de la manera más objetiva posible;
- Los inmuebles tenían que haber tenido el uso industrial como uso principal en sus instalaciones, si bien, podrían haberlo compartido con otros usos;
- Se ha considerado imprescindible que la actuación tras la rehabilitación no hubiera contemplado el vaciado interior del bien a excepción de la fachada, ya que de esta forma no se podría estudiar la adaptación, al ser el interior completamente nuevo.

Una vez seleccionados los casos que se han considerado más representativos y completos de documentación, se ha realizado una hipótesis evolutiva de la arquitectura basado en un análisis histórico-constructivo (Acale, 2015, pp. 79 - 80) y se han analizado las rehabilitaciones para poder responder las preguntas descritas con anterioridad, con una visión crítica.

Una vez identificados y analizados los casos de estudio ubicados en el sur de Portugal el siguiente paso fue localizar otros casos de estudio en el sur de España, de Italia y en Creta

que presentaran similitudes con los de Portugal. En estos países la metodología desarrollada también ha consistido en:

- Identificación y documentación del bien inmueble y, si era posible, de los bienes muebles, ya que la tecnología condiciona la tipología arquitectónica en cuestión;
- Contexto histórico, urbano y territorial;
- Comprender sus valores culturales y patrimoniales.

No obstante, el estudio no ha sido tan pormenorizado como el de los casos analizados en profundidad en el sur portugués, ya que el objetivo no era realizar un análisis exhaustivo de cada caso, sino trazar un panorama comparativo que nos permitiera conocer cómo se están realizando las reutilizaciones de arquitectura industrial agroalimentaria en otros países para poder desarrollar un sentido crítico de las rehabilitaciones -basado en fuentes bibliográficas y en un exhaustivo trabajo de campo- y para poder contextualizar las intervenciones con una visión internacional.

### **Fase III – Redacción del texto.**

En la fase de redacción del texto se ha seguido el formato APA (*American Psychological Association – 6.<sup>a</sup> ed*)<sup>48</sup>.

Aunque sus normas se pueden consultar en su web, se considera necesario llamar la atención sobre algunas decisiones tomadas para la redacción de este texto:

- Las citas textuales de menos de 40 palabras han sido introducidas en el texto entre comillas, siguiendo la secuencia del texto.  
Las de más de 40 palabras han sido añadidas en un párrafo aparte y con sangría.  
Las citas textuales escritas en un idioma diferente al español han sido escritas en cursiva, siguiendo el mismo criterio de menos o más de 40 palabras descrito en las líneas precedentes.

---

<sup>48</sup> APA Style. Recuperado de <https://apastyle.apa.org/style-grammar-guidelines/paper-format>

Las citas textuales incluidas en las notas a pie de página, independientemente del número de palabras que tengan, van entre comillas, y, en cursiva, si están escritas en un idioma distinto al español.

- Aunque el formato del texto se ha adaptado a las directrices de las normas APA, algunos aspectos de la configuración del texto, como márgenes; o las leyendas de las figuras han sido adaptados a esta investigación.
- Con el mismo criterio se han incluido a las figuras y a las tablas, gráficos.
- Dado que se han tenido que utilizar fuentes documentales y bibliográficas en diferentes idiomas, se ha utilizado la cursiva cuando se han usado palabras o términos escritos en otro idioma distinto al español.
- Este mismo criterio se ha usado para el nombre de las calles, y, no se han traducido ya que palabras como *Estrada* o *Largo*, no mantienen sus significados si son traducidas al español.
- Para facilitar la lectura se han introducido como notas a pie de página las traducciones (libres) de las citas textuales que estaban escritas en otros idiomas distintos al español en el cuerpo del texto y se han escrito entre corchetes.
- Además de para hacer aclaraciones o explicar significados de palabras, las notas de pie de página se han utilizado para aportar información o bibliografía adicional sobre el tema en cuestión.
- Para las citas textuales que hacían referencia a un portugués no contemporáneo, se han actualizado a éste, manteniendo la puntuación, pero actualizando la ortografía.
- Cuando las figuras han sido material de archivo, para las cuales se ha obtenido la pertinente autorización para su reproducción, se ha mantenido la referencia a la Institución como ésta ha indicado, sin adaptarlo a la norma APA.
- La información relativa a las comunicaciones personales se ha incluido en una nota a pie de página para facilitar la lectura del texto.
- Las referencias, si bien se han considerado como se describe en la norma APA, se ha considerado necesario por el carácter de esta investigación subdividirlas en fuentes y referencias, y, éstas a su vez según la tipología del documento. Por ejemplo, en fuentes, se han especificado los archivos, la legislación y las estadísticas; y en las referencias se ha incluido por un lado la bibliografía y por otro lado los documentos electrónicos.

- En la prensa histórica se ha conservado su esquema (día, mes, año) y en los documentos electrónicos se ha utilizado conforme la norma APA (año, mes, día).
- Se han considerado las mayúsculas para términos como Historia de la Arquitectura o Patrimonio Industrial, cuando se ha hecho referencia a los mismos como disciplina, En caso contrario, se han usado letras minúsculas.

## **Estructura de la tesis**

La presente tesis doctoral se divide en cuatro capítulos, previamente introducidos por la justificación de la investigación (Resumen, Objetivos, *Estado da arte*, Metodología y Estructura de la investigación) y finalizada por las conclusiones, fuentes, referencias, índice de figuras y anexos.

En el primer capítulo se ha contextualizado geográficamente el sur de Portugal y se ha justificado su relación con el Mediterráneo. Se ha realizado un análisis de la producción de la tríada mediterránea, a través de las estadísticas históricas entre 1915 y 1965, de Portugal, España, Italia y Grecia para encuadrar el sur portugués, con respecto a la totalidad de Portugal, e internacionalmente.

En el segundo capítulo se han localizado las arquitecturas vinculadas a la producción de la tríada mediterránea en el sur de Portugal; se ha estudiado detalladamente su contexto histórico y se han situado geográficamente estas arquitecturas.

En esta parte de la investigación las fuentes documentales y bibliográficas consultadas, desde la perspectiva de la historia económica/industrial han sido de especial ayuda. En concreto, el análisis de las publicaciones del Instituto *Nacional de Estatística* de Portugal (entre 1940 y 1965) y el *Registo do Trabalho Nacional Nacional (RTN) da 4<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup> circunscrição industrial*<sup>49</sup> desde 1922 hasta 1965 (ADRME) han ayudado a demostrar

---

<sup>49</sup> El RTN de la 4<sup>a</sup> *Circunscrição Industrial* correspondía a los distritos de Évora, Portalegre y los *concelhos* do Vale do Sado; y el de la 5<sup>a</sup> CI, a los distritos de Faro y Beja.

que en el área geográfica objeto de esta investigación, no solo hubo producción de trigo, aceitunas y uvas, sino que también hubo una importante industria transformadora.

El análisis de las referidas fuentes, de las fotografías históricas, de la información recogida en la prensa histórica y en la prensa actual, los conocimientos de las personas de la región, los recursos varios que se pueden encontrar *online* (webs, blogs, páginas de Facebook, etc.), el trabajo de las diferentes asociaciones que luchan por el patrimonio industrial de sus ciudades y un exhaustivo trabajo de campo han permitido dar respuesta a las preguntas que se formulaban, y averiguar cómo eran estas arquitecturas y cuál es su estado de conservación en la actualidad.

En el tercer capítulo, una vez conocido el panorama general de la arquitectura industrial agroalimentaria y sus *reusos*, se han seleccionado y analizado cinco casos de estudio: dos actuaciones llevadas a cabo por la *Fundação Eugénio de Almeida*; dos proyectos rehabilitados por el arquitecto Eduardo Souto de Moura y la rehabilitación del antiguo lagar de Telheira de iniciativa particular.

Se ha realizado un análisis pormenorizado de estos casos, se han realizado hipótesis desde el punto de vista histórico-constructivo para entender cómo eran estas arquitecturas en su origen; y cómo se han adaptado sus espacios a los nuevos usos y a su contexto urbano y/o rural. Se han estudiado las rehabilitaciones y si se ha conseguido conservar la memoria de su pasado industrial.

El objetivo de este apartado no era realizar un inventario sino mostrar una cierta variedad tipológica de estas arquitecturas a través de los casos de estudio. Hay fábricas urbanas y rurales; intervenciones de mayor entidad que otras; y propiedades de diferentes agentes distribuidas por el sur de Portugal.

En el cuarto capítulo se han identificado una serie de casos de *reuso* en el sur de España, en el sur de Italia y en Creta (Creta), se ha estudiado su uso primitivo, su contexto urbano y/o rural, su nuevo uso y cómo ha sido ejecutado éste. *A posteriori* se ha realizado un análisis comparativo entre las rehabilitaciones realizadas en Portugal y las ejecutadas en los citados países del Mediterráneo.

Cabe aclarar que no se ha pretendido realizar un análisis entre territorios, sino que se han seleccionado los casos que se han considerado más representativos y que cumplían con los parámetros establecidos en el contexto de esta investigación.

Finalmente, se propone una herramienta de buenas prácticas que se espera que pueda servir, tanto para las administraciones públicas como para las entidades privadas, en futuras intervenciones relacionadas con la arquitectura industrial agroalimentaria, a orientar la conservación y la activación de este patrimonio.

## Capítulo I.

### El marco territorial: Portugal, el Mediterráneo y el sistema productivo de la tríada mediterránea.

*Não sabemos ao certo até onde vai o Mediterrâneo, nem que parte do litoral ocupa, nem onde acaba, tanto em terra como no mar. [...] Os sábios da Antiguidade ensinavam que os confins do Mediterrâneo se situam onde a oliveira se detém. Nem sempre, nem em toda parte é assim: há lugares na costa que não são marítimos, ou que são menos que outros, mais afastados dela. Há lugares em que o continente não se alia ao mar, em que se revela difícil a concordância entre eles. Noutros pontos, o carácter mediterrânico abrange mais vastas porções do continente, penetra-as mais com a sua influência. O Mediterrâneo não é apenas uma geografia,*

*As suas fronteiras não se inscrevem nem no espaço, nem no tempo. Não vemos como determiná-las, nem em função de quê. Não são históricas, nem étnicas, nem nacionais, nem estatais: círculo de giz que se traça e se apaga constantemente, que ondas e ventos, obras e inspirações alargam ou restringem. Era ao longo da sua costa que passavam as rotas da seda e do âmbar, que se entrecruzavam os caminhos do sal e das especiarias, do azeite e dos perfumes, as vias dos utensílios e das armas, das artes e do saber, das profecias e da fé. A Europa naceu no Mediterrâneo<sup>50</sup>. (Matvejevitch, 2009, pp. 15, 18)*

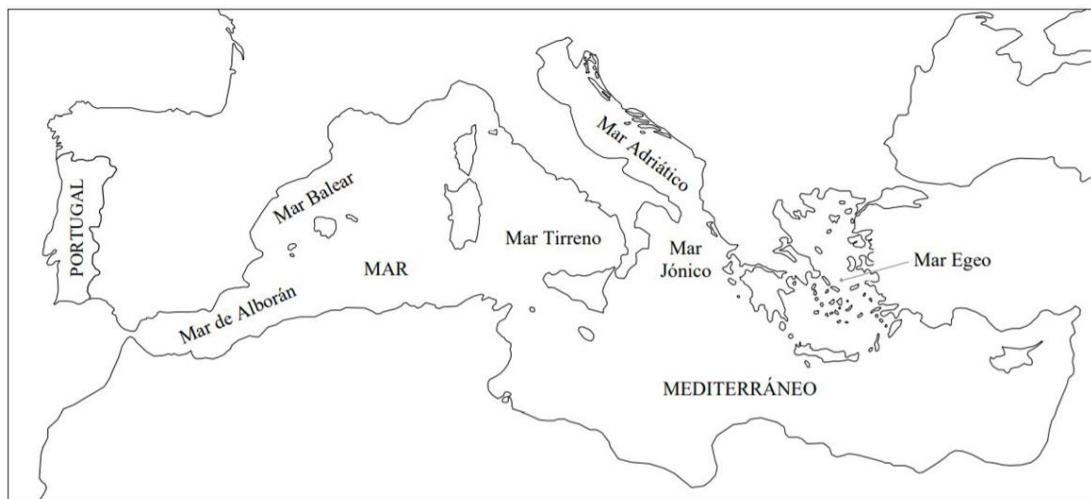
---

<sup>50</sup> Traducción libre: [No sabemos con certeza hasta dónde llega el Mediterráneo, ni que parte del litoral ocupa, ni dónde acaba, en la tierra o en el mar. [...]. Los sabios de la Antigüedad decían que los confines del Mediterráneo se sitúan donde la oliva se detiene. Ni siempre ni en parte es así: hay lugares en la costa que no son marítimos, o que son menos que otros, más alejados de ella. Hay lugares en los que el continente no dialoga con el mar, en los que es difícil la concordancia entre ellos. En otros puntos, el carácter del Mediterráneo ocupa vastas proporciones del continente, las penetra más con su influencia. El Mediterráneo no es solo una geografía. Sus fronteras no se inscriben ni en el espacio, ni en el tiempo. No vemos cómo se determinan ni en función de qué. No son históricas, ni étnicas, ni nacionales, ni estatales: son un círculo de tiza que se traza y se borra constantemente, en el que las olas y los vientos, obras e inspiraciones crecen o se restringen. Era a lo largo de su costa por donde pasaban las rutas de la seda y del âmbar, que se entrecruzaban con los caminos de la sal y de las especies, del aceite y de los perfumes, las vías de los utensilios y de las armas, de las artes y del saber, de las profecías y de la fe. Europa nació en el Mediterráneo].

Como afirma P. Matvejevitch (2009, p. 18) es difícil conocer todo el Mediterráneo (figura 1). La autora de esta investigación ha podido visitar diferentes islas, desde las Baleares, hasta Sicilia o las islas griegas, entre las que destacar Creta. Ha navegado por el mar Adriático, el Jónico, el Tirreno, el Egeo, el Balear o el Alborán. Paró en numerosas ciudades portuarias de España, Francia, Italia, Croacia o Grecia. Pasó más tiempo en unos lugares que en otros y se adentró en el continente. Ha intentado verificar sus componentes, pero como Matvejevitch (2009, pp. 19 - 21) refería: “*O Mediterrâneo não é apenas uma história. [...] As culturas do Mediterrâneo não são únicamente culturas nacionais. [...] O Mediterrâneo é mais que uma simples pertença. [...] O Mediterrâneo e o seu discurso são inseparáveis*”<sup>51</sup>.

**Figura 1.**

Portugal y el mar Mediterráneo.



Fuente: Elaboración propia tomando como base el *Sistema Nacional de informação geográfica*. Recuperado de <https://snig.dgterritorio.gov.pt/rndg/srv/por/catalog.search#/map>

<sup>51</sup> Traducción libre: [El Mediterráneo no es solo una historia. [...] Las culturas del Mediterráneo no son únicamente culturas nacionales. [...] El Mediterráneo es más que una simple pertenencia. [...] El Mediterráneo y su discurso son inseparables].

A este hecho habría que añadirle la dificultad que supone ponerle límites a este mar, si además ponemos en consideración los vestigios de otros mares desaparecidos que bañarían parte de lo que hoy es la Europa continental.

Según Pequito Rebelo, “*Portugal é mediterrâneo por natureza, atlântico por posição*”<sup>52</sup> (Rebelo, 1929, p. 55 citado por Ribeiro, 1963, p. 43) ya que tanto su flora como su clima le hacen establecer una relación con el mundo mediterráneo, al igual que sus afinidades “*de raça, de língua, de religião e de tradição social*”<sup>53</sup> (Rebelo, 1929, p. 55). Aun así, el mismo autor describe la dualidad existente entre el norte y el sur de Portugal, siendo el norte más poblado, más húmedo, con las características de las nubes atlánticas, mientras que en el sur “*o signo do sol mediterrâneo é acompanhado do influxo longinquo, através do sangue e dos costumes, de um espírito social que é romano*”<sup>54</sup> (Rebelo, 1929, p. 57). El territorio portugués (figura 2) tiene su fachada principal al mundo a través del océano Atlántico y presenta un fuerte contraste entre el litoral y el interior, entre el norte y el sur.

*Ao entrelaçar de influências mediterrâneas e atlânticas, consequência da posição se deve a dualidade do território português. Grosso modo, podem opor-se o Norte e o Sul. Mas, a análise dos elementos da paisagem e da economia regional mostra-nos uma articulação mais complexa: aspectos mediterrâneos que se insinuam, ao longo de vales e baixas [sic] até ao coração de Trás-os-Montes; traços de fisionomia atlântica, dominantes até ao Mondego inferior, que voltam, em recorrências episódicas, e ainda se deixam ver na mais alta serra algarvia*<sup>55</sup> (Ribeiro, 1963, p. 175).

---

<sup>52</sup> Traducción libre: [Portugal es mediterráneo por naturaleza, atlántico por posición].

<sup>53</sup> Traducción libre: [De raza, de lengua, de religión y de tradición social].

<sup>54</sup> Traducción libre: [El signo del sol del Mediterráneo es acompañado de una afluencia distante a través de la sangre y de las costumbres, de un espíritu social que es romano].

<sup>55</sup> Traducción libre: [Al entrelazar de influencias mediterráneas y atlánticas, consecuencia de la posición, se debe la dualidad del territorio portugués. A grosso modo, se pueden corresponder con el norte y el sur. Pero el análisis de los elementos del paisaje y de la economía regional nos muestra una articulación más compleja: son los aspectos del mediterráneo que se insinúan a lo largo de los valles y de las depresiones hasta el corazón de Trás-os-Montes; trazos de fisionomía atlántica, dominantes hasta el Mondego inferior, que vuelven en recurrencias episódicas y que también se dejan ver hasta en la más alta sierra del Algarve].

### 1.1. El marco territorial.

El Alentejo, fundamentalmente meridional, es un territorio complejo y heterogéneo. Al oeste de la región, la influencia del mar enriquece la transición entre el norte y el sur (figura 3). Predominan en el interior, en las entibaciones de la Cordillera Central, la montaña, con pinares, huertos o maíz, alcornoques, robles, castaños, encinas; y en el sur una gran meseta “*a que se não vé o fim: sobre ele, as manchas de verdura vão-se tornando cada vez mais desbotadas, indecisas e distantes. Na verdade, é o Alentejo que começa*”<sup>56</sup> (Ribeiro, 1963, p. 165).

Describía Leal (1873, p. 111) que el Alentejo era la provincia más extensa, con más falta de agua y menos poblada de Portugal. Apuntaba que era muy fértil en todos los géneros agrícolas entre los que destacaba el trigo, el aceite, la naranja o el vino (aunque el más afamado era el de Setúbal). Apuntaba que: “*Diz-se e com razão que o Alentejo é o celleiro de Portugal*”<sup>57</sup>.

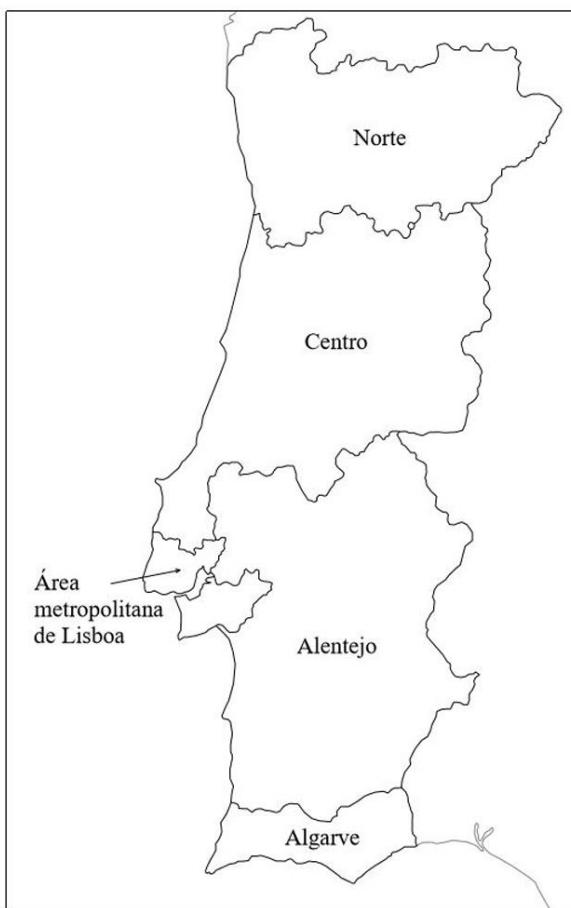
Según Ribeiro (1963, pp. 168-170) hay dos “Algarves”, aunque se conozca fundamentalmente el que tiene contacto con el mar. El resto es una sierra que llega a alcanzar en algún punto los 500 m de altura; rica en madroños y alcornocales; y un terreno muy fértil en cereales, vino, almendros, higos o algarrobos (Leal, 1873, p. 121).

---

<sup>56</sup> Traducción libre: [A la que no se le ve el fin: sobre ella, las manchas de la vegetación se van haciendo cada vez más desechas, indecisas y distantes. En realidad, es el Alentejo que comienza].

<sup>57</sup> Traducción libre: [Se dice y con razón, que el Alentejo es el granero de Portugal].

**Figura 2.**  
*Portugal. NUTS II<sup>58</sup> (2013).*



Fuente: Elaboración propia tomando como base *Direção-Geral do Território*. Recuperado de  
<http://mapas.dgterritorio.pt/viewer/index.html>

---

<sup>58</sup> Las NUTS (*Nomenclatura das Unidades Territoriais para fins Estatísticos*) fueron creadas por EUROSTAT y los INE (Institutos Nacionales de Estadística) de los diferentes países de la UE. Los NUTS están divididos en I, II y III. En Portugal, la última reorganización de los NUTS tuvo lugar en 2013. Las regiones NUTS I son 3: *Portugal Continental*, *Região Autónoma de Madeira* y *Região Autónoma dos Açores*. Las regiones NUTS II son 7: Norte, Centro, Área metropolitana de Lisboa, Alentejo, Algarve, *Região Autónoma de Madeira* y *Região Autónoma dos Açores*. Las regiones NUTS III son 25: Alto Minho, Cávado, Ave, Área Metropolitana do Porto, Alto Tâmega, Tâmega e Sousa, Douro, Terras de Trás-os-Montes, Região de Aveiro, Região de Coimbra, Região de Leiria, Viseu Dão Lafões, Beiras e Serra da Estrela, Beira Baixa, Oeste, Médio Tejo, Área Metropolitana de Lisboa, Alentejo Litoral, Alto Alentejo, Alentejo Central, Baixo Alentejo, Lezíria do Tejo, Algarve, *Região Autónoma dos Açores* y *Região Autónoma da Madeira* (Portugal, 2015, pp. 15-16).

**Figura 3.**

*Alentejo y Algarve. Portugal. NUTS III. (2013).*



Fuente: Elaboración propia tomando como base *Direção-Geral do Território*. Recuperado de <http://mapas.dgterritorio.pt/viewer/index.html>

Recordemos que las plantas de origen mediterránea “indiscutibles” más importantes son: la oliva, la higuera, la algarrobera, las lentejas, los guisantes y las habas, el lino de simientes gruesas, la remolacha (recientemente) y otras hierbas de pasto.

Las afinidades climáticas que el Mediterráneo comparte con las mesetas del suroeste de Asia hicieron que se adaptaran fácilmente en este territorio otras especies procedentes de otros lugares. Así, desde Etiopía y a través de Egipto, llegó el trigo y la cebada; de Asia el lino de simientes finas, el trigo blando, muchas verduras y hortalizas, la vid y la mayoría de los árboles frutales que dan fama a los vergeres mediterráneos: la noguera, el almendro, el manzano, el peral, el membrillero, el melocotonero, el albaricoquero, el

granado o el cerezo<sup>59</sup> (Ribeiro, 1963, p. 11). El trigo y la cebada, que aguantan los climas secos, han sido la base de la economía rural de la región desde la Antigüedad, al igual que el higo, la alubia, el haba, el garbanzo, el lino; y la producción de aceite y vino (Ribeiro, 1963, pp. 10-11).

En Portugal, los árabes reforzaron lo que los romanos ya comenzaron: la agricultura. Difundieron el algarrobo, el limonero, el naranjo, desarrollaron la cultura del aceite, plantaron grandes vergeles, entre los que destacar los del Algarve y los de los alrededores de Évora, sus higos y uvas.

En el sur de Portugal la agricultura es un sector preferencial en la economía, y sus características son las propias del Mediterráneo. Es determinante la cultura del trigo y el centeno, de secano. Los campos no tienen muros, alineaciones de árboles u otros sistemas que impidan el tránsito libre de personas o animales.

El olivar se encuentra entre las pocas plantas cultivadas en Portugal de origen mediterráneo que desde la Antigüedad se extiende prácticamente por todo el país (Lautensach, 1991, p. 959). Parece ser que después de la ocupación musulmana se cultivó principalmente en el sur, en la antigua Extremadura y en el Alentejo, aunque hay constancia de que en el siglo XIV el aceite era el producto principal en los alrededores de Coimbra. En el siglo XVI se cree que el punto más septentrional en el que había olivar era Aveiro, y que a partir del siglo XIX su cultivo se generalizó por todo el país, experimentando un aumento del 100% entre 1874 y 1957<sup>60</sup>.

El olivar apareció en las regiones con inviernos moderados, veranos calientes, secos y largos, otoños luminosos y suaves; y primaveras lluviosas. Se extendió ampliamente por las regiones de Extremadura, Beira Baixa y Alentejo, que producían el 75% del total<sup>61</sup>

---

<sup>59</sup> Traducción libre.

<sup>60</sup> Influirían, entre otras cosas, los nuevos hábitos de consumo. El aceite de oliva pasó a ser la grasa más consumida en Portugal desde que se introdujera el maíz y se redujera el ganado mayor. Además, era una de las materias primas más importantes de la industria conservera; el orujo se usaba como abono y las aceitunas se conservaban en agua salada para después consumirlas (Lautensach, 1991, p. 962).

<sup>61</sup> Datos recogidos por O. Ribeiro en su publicación de 1963. Cabe señalar que la producción anual de aceite es muy inconstante, pudiendo haber años buenos y otros malos. Además, ésta, no está ligada a la superficie ya que el rendimiento de las variedades de aceituna es variable.

(Ribeiro, 1963, pp. 76-77). La planta se presenta junto al cereal, a los viñedos o sola. Tiene un límite de altitud que oscila entre los 600 y 800 m, “*embora o homem consiga, graças a especiais condições de abrigo e exposição, fazê-la subir na montanha, e a cultura a tenha levado, em grupos pequenos, a regiões que naturalmente lhe são poco favoráveis*”<sup>62</sup> (Ribeiro, 1991, p. 1009).

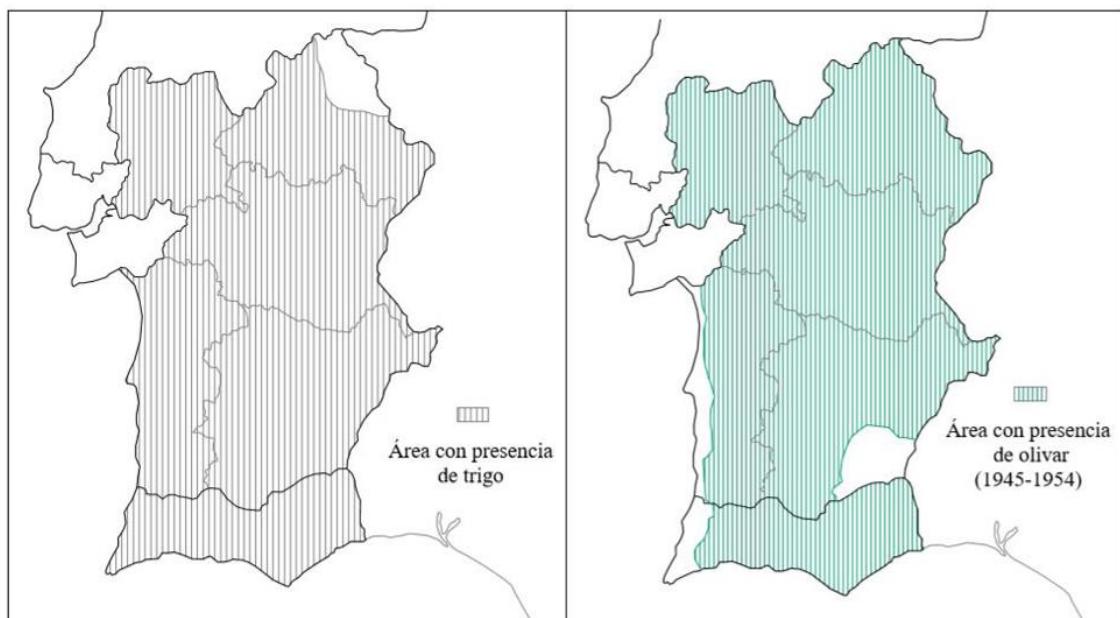
La vid estaba presente en el sur portugués antes de que llegaran los romanos, y su difusión probablemente fue debida a su uso en forma de frutos (uvas y pasas). Según Lautensach (1991, p. 963), Portugal fue uno de los primeros países del Mediterráneo en tener la cultura de la viña. Su papel era muy importante, tanto en la economía como en el paisaje, debido a que la vid se adapta muy bien al terreno, incluso en los suelos más pobres, y a que se comporta muy bien en los suelos arenosos que almacenan aguas subterráneas, siendo éste uno de los motivos por los que aumentó la superficie de este cultivo en áreas del sur de Portugal como Reguengos.

Según O. Ribeiro (1963, pp. 54 - 79) a mediados del siglo XX en Portugal, la uva representaba el 6% de la superficie cultivada con 950 1/año, siendo Portugal el 7º país productor de vino del mundo y el 5º del Mediterráneo (1º Italia, 2º Francia). De esta producción, un 77% eran vinos maduros, 20% verdes y 3% generosos. Los diferentes tipos de suelo, de clima, de uvas o de sistemas de producción hacían que fueran muy variados los tipos de vino. La planta, especialmente en el sur, a veces se presentaba acompañada de verduras.

---

<sup>62</sup> Traducción libre: [Aunque el hombre consiga, gracias a condiciones de cobijo y exposición especiales, hacerla subir hasta la montaña, y cultivarla en grupos pequeños, hay regiones que naturalmente le son poco favorables].

**Figura 4.**  
*Alentejo y Algarve. Áreas con presencia de trigo y olivar.*



Fuente: Elaboración propia tomando como base los mapas de Ribeiro (1963).

Según los mapas de Ribeiro (1963) (figura 4), el olivar aparece en todo el Alentejo, excepto en las áreas más meridionales y costeras, y en el Algarve. El trigo está en todo el territorio excepto en un área del Alto Alentejo, y sobre el vino no realizó ningún mapa el autor, probablemente debido a su escasa presencia en el sur portugués; a pesar de que Portugal era el 5º país productor de vino del mundo, con el vino Porto a la cabeza.

## **1.2. Las estadísticas históricas y la producción vinculada a la tríada mediterránea en el sur de Portugal entre 1915 y 1965.**

Tal y como expresan Lains y Sousa (1998, p. 935) la información estadística que sirve de base para el estudio de la agricultura en Portugal se inicia de forma regular a partir de 1915. Existen datos de producción nacional aislada desde 1840, y regional, como es el caso del Algarve, donde el ingeniero Charles Bonnet por encargo de D. Maria II,

publicó los mapas estadísticos de cereales, verduras y líquidos correspondientes a 1847, 1848, 1849 y 1850 (*Instituto Nacional de Estatística. Núcleo de Documentação*).

Desde 1840 y 1915 los datos estadísticos relacionados con la producción de trigo, aceite y vino están dispersos en monografías y *relatórios* varios, y no incluyen la misma documentación en todas las publicaciones<sup>63</sup>. Existe diferente bibliografía referida a este asunto: la estadística agrícola entre 1810 y la primera guerra mundial fue estudiada por Justino (1986); sobre el vino han trabajado Martins (1991), Martins y Matos (2019) o Fonseca (1996). Es fundamental el trabajo realizado por Lains (1990, 2003) o Lains y Sousa (1998), en los que se estudia la producción agrícola portuguesa en Portugal entre 1848 y 1914, así como Oliveira (2009), que se refiere a la historia de la agricultura en Portugal. Sobre el aceite la literatura es muy abundante, entre la que se puede destacar los textos de Penha (1937) o Langhans (1949).

Más recientemente cabe destacar el trabajo realizado por Sousa (2014) en el que analiza la producción estadística agrícola entre 1834 y 1926 y describe en cuadros esta información por distritos (1845-1915); o el estudio realizado por Faísca (2019) que analiza la producción agrícola del Alentejo entre 1919 y 2018, aportando datos más recientes.

En este apartado se pretende exponer la producción de aceite, vino y trigo en el sur de Portugal y encuadrarla en el contexto de la producción nacional tomando como fuentes la bibliografía publicada al respecto y las publicaciones de la *Estatística agrícola* publicadas anualmente por el *Instituto Nacional de Estatística* (INE-creado en 1935) entre 1943 y 1965<sup>64</sup> que recogen la producción agrícola en Portugal desde 1915 hasta 1965. En esta publicación la recogida de información estadística por regiones agrícolas solo se realizó a partir de 1943. Por lo tanto, y acogiéndonos al ámbito geográfico de

---

<sup>63</sup> Para una visión general sobre la Historia de Portugal, ver, por ejemplo: Serrão (1963-1971), Serrão, Marques y Oliveira (1990-2004), Mattoso (1993) o Medina, (2004).

<sup>64</sup> A partir de los años 60 del siglo XX la producción agrícola, sobre todo en el Alentejo, experimentó cambios derivados de las decisiones políticas, de las nuevas tecnologías y de los hábitos de consumo, lo que se tradujo en cambios en los cultivos (Ribeiro, 1991, p. 1023).

este estudio, se han analizado las producciones de trigo<sup>65</sup>, aceite y vino de las regiones agrícolas de Elvas, Beja, Évora y Tavira, desde 1943 hasta 1965. Esta información no es uniforme ya que engloban los datos por regiones agrícolas entre 1943 y 1965, pero entre 1953 y 1957 lo hacen por provincias, que en nuestro caso se corresponderían con el Alto Alentejo, Baixo Alentejo y Algarve. Aunque no coinciden exactamente las superficies de los territorios analizados sí nos permite justificar la relación que existe entre el sur de Portugal y el Mediterráneo basándonos en la producción de la tríada mediterránea. “*Portugal é mediterrâneo por natureza, atlântico por posição*”<sup>66</sup> (Rebelo, 1929, p. 55 citado por Ribeiro, 1963, p. 43).

Cabe recordar en este punto que, durante las primeras décadas del *Estado Novo*, Portugal estaba dividido en dos grandes regiones separadas por el Tajo y la Cordillera central: la norte, con un suelo más fértil, con más agua y con una estructura basada fundamentalmente en el minifundio donde el maíz era el cultivo predominante y donde era importante la producción de vino (que a su vez estaba protegida por regiones demarcadas)<sup>67</sup>. Y la sur, donde predominaba el latifundio<sup>68</sup>, un suelo más pobre, con menos agua y con el trigo como cultivo predominante, combinado con el olivar, el alcornocal y el arroz, en las zonas de regadío (Rosas, 1994 citado por Faísca, 2019, p. 58).

---

<sup>65</sup> Si bien la estadística refleja otros cereales, se ha seleccionado como objeto de estudio pormenorizado el trigo porque es el más abundante y común entre los países del Mediterráneo.

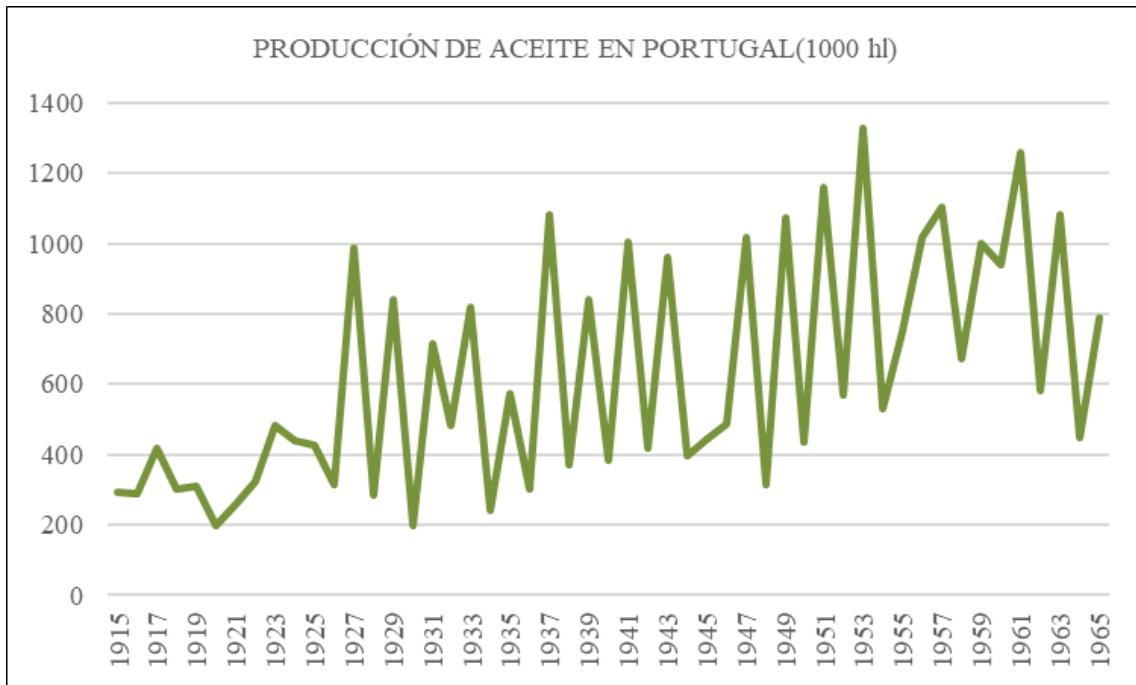
<sup>66</sup> Traducción libre: [Portugal es mediterráneo por naturaleza, atlántico por posición].

<sup>67</sup> La región demarcada del Alto Duero es la más antigua del mundo. Se remonta a 1756 y una parte de la misma fue declarada por la UNESCO en 2001 como Patrimonio Mundial (Palomares y Visconti, 2018, p. 374).

<sup>68</sup> Los latifundios alentejanos se remontan a la Época Romana. Estas tierras fueron arrasadas durante las guerras de la Reconquista y los reyes establecieron en ellas los límites de amplias donaciones. Con las leyes liberales y las desamortizaciones muchos de los terrenos pasaron a manos del Estado, y *a posteriori*, de la burguesía (Ribeiro, 1991, p. 1023).

Gráfico 1.

Producción de aceite en Portugal entre 1915 y 1965.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>69</sup>.

Tal y como se puede observar en el gráfico 1, la producción de aceite en Portugal entre 1915 y 1965 aumentó a lo largo de los años, y a la vez sufrió importantes oscilaciones, siendo 1953 el año en el que se experimentó una mayor producción alcanzando los 1.330.000 hl. Si consideramos que en 1915 la producción fue de 292.000 hl, supone un incremento del 450%. El peor año fue 1920 ya que se produjeron 198.000 hl.

El valor medio de producción de aceite entre 1915 y 1965 fue de 639.140 hl/año, lo que supone algo más de un 200% de la producción de 1915. El de 1965 fue 788.000 hl, luego un 269% más que en 1915.

Bien tomemos como referencia el valor medio, o bien los valores máximos comprendidos entre 1915 y 1965, la producción de aceite a lo largo de estos 50 años

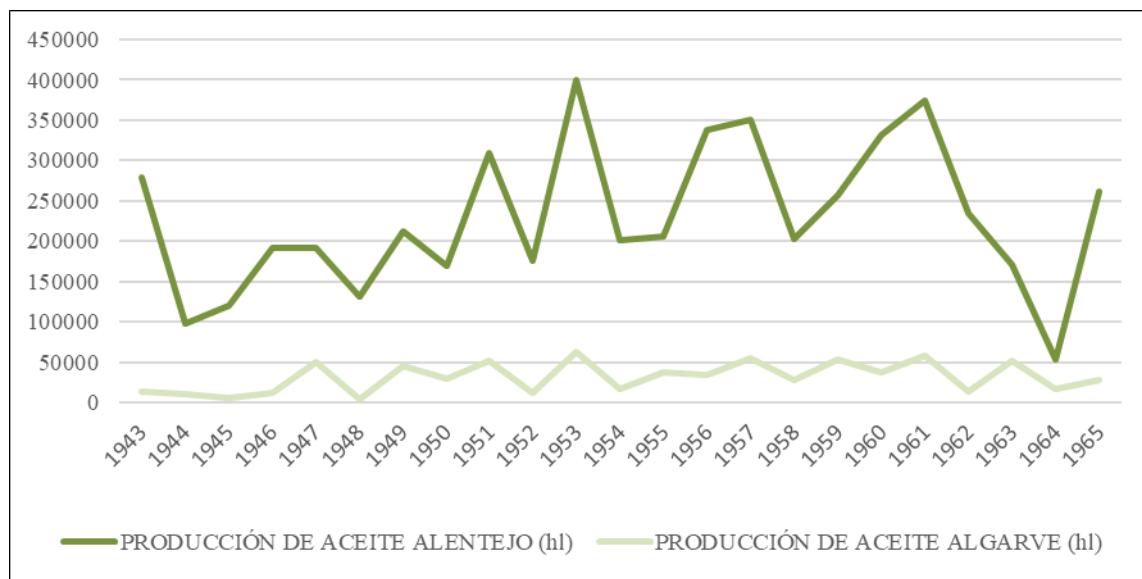
<sup>69</sup> Ver datos en Anexo 1.

experimentó un aumento considerable, aunque entre 1915 y 1927 la producción fue relativamente constante, con una media de 368.000 hl/año. A partir de 1927 comenzaron a ser mayores las oscilaciones, y más frecuentes los años con una gran producción.

Si nos centramos en el análisis de los datos por regiones, como se explicó con anterioridad, el ámbito cronológico de estudio para esta investigación se reduce al periodo comprendido entre 1943 y 1965. Así, tal y como puede observarse en el gráfico 2, la producción de aceite en el Alentejo y el Algarve presenta importantes diferencias, siendo la del Algarve relativamente constante y ligeramente mayor entre 1943 y 1965 (12.965 hl/año frente a 28.088 hl/año) mientras que la del Alentejo presenta importantes variaciones y su producción fue menor en 1965 con respecto a 1943 (261.369 hl/año frente a 279.770 hl/año).

**Gráfico 2.**

*Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>70</sup>.

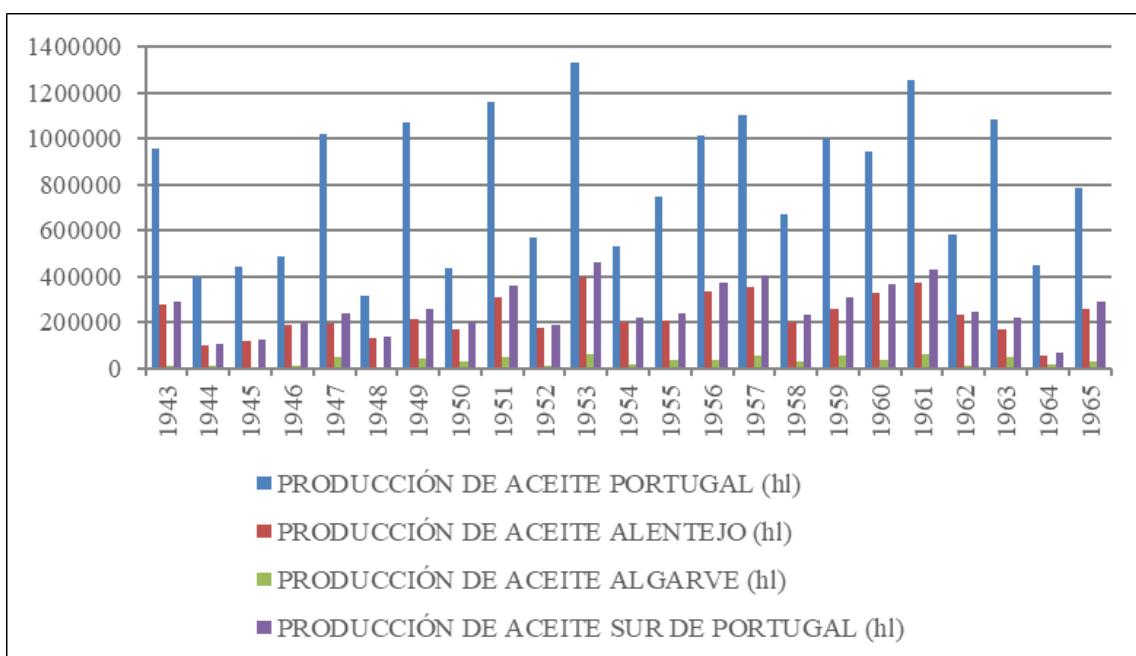
<sup>70</sup> Ver datos en Anexo 2.

Aun así, si comparamos los datos de la producción de aceite en el sur de Portugal con respecto a los datos de la producción nacional entre 1943 y 1965 (gráfico 3), podemos observar que los valores oscilan entre el 15,48% del total en 1964 y el 45,41% en 1950 con un promedio medio del 34,71%, es decir, más de un tercio de la producción nacional se produjo en el sur. De los cuales el 30,85% correspondería al Alentejo y el 3,86% al Algarve.

En el Alentejo, la aportación máxima se realizó en 1948 con un 41,52% y la mínima en 1964 con un 11,87% del total nacional. En el Algarve, fue 1950 el año más productivo aportando un 6,79% y 1945 el que menos, con un 1,21%.

**Gráfico 3.**

*Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>71</sup>.

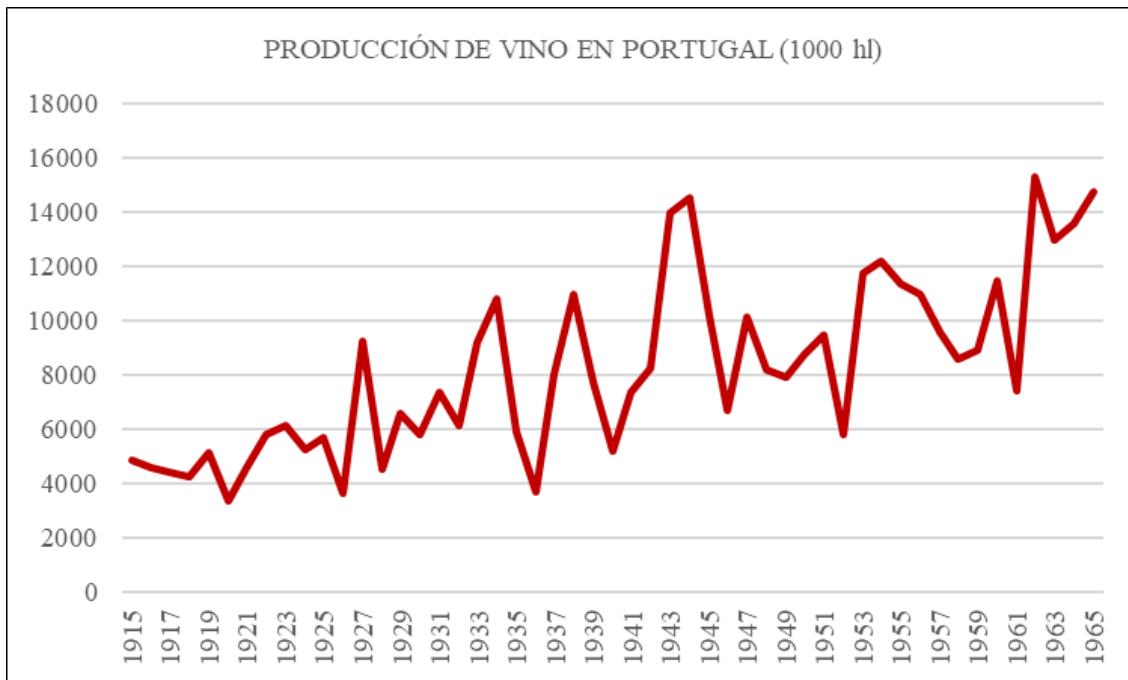
<sup>71</sup> Ver datos en Anexo 3.

La producción de vino en Portugal entre 1915 y 1965, tal y como aparece en el gráfico 4, aumentó y a la vez, presentó importantes oscilaciones como ocurriera con la producción de aceite. En este caso, fue 1962 cuando se experimentó una mayor producción llegando a los 15.268.000 hl, algo más de 11 veces superior al mejor año de producción de aceite, es decir, la producción de vino en Portugal fue mucho mayor que la de aceite.

Al igual que ocurrió con el aceite, entre 1915 y 1927 la producción de vino fue relativamente constante, obteniendo 4.837.000 hl en 1915, y un valor medio durante estos años de 54.426.272 hl. Luego si comparamos el valor de 1915 y el valor máximo de 1962, la producción experimentó un incremento del 315%. El peor año fue 1920, cuando se produjeron 3.384.000 hl.

**Gráfico 4.**

*Producción de vino en Portugal entre 1915 y 1965.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>72</sup>.

<sup>72</sup> Ver datos en Anexo 4.

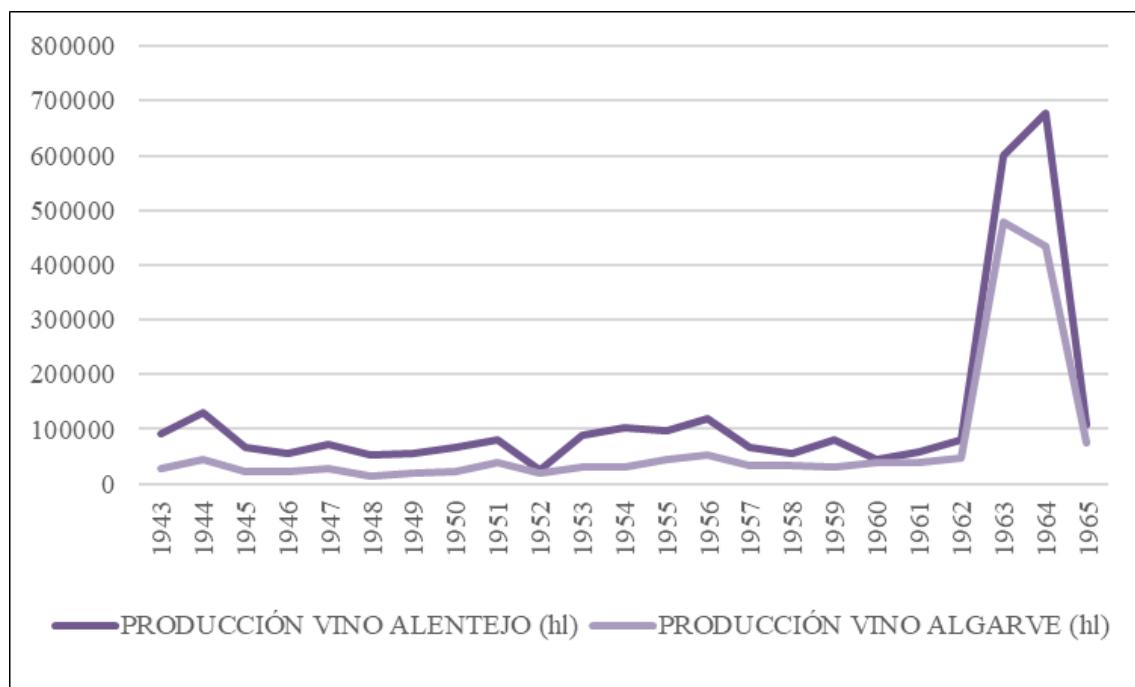
El valor medio de producción de vino entre 1915 y 1965 fue de 8.379.160 hl/año, luego casi un 173% de la producción de 1915.

Al igual que con el aceite, tanto si tomamos como referencia el valor medio de producción de vino entre 1915 y 1965, como si analizamos los valores máximos, podemos observar que el aumento de la producción fue considerable.

Además, se han podido percibir ciertas similitudes entre ambos sectores, como un relativo valor constante entre 1915 y 1927, siendo este último un punto de inflexión a partir del cual empiezan a aparecer los picos de producción; o como sendos valores máximos en la década de los sesenta y mínimos en 1920.

**Gráfico 5.**

*Producción de vino en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>73</sup>.

<sup>73</sup> Ver datos en Anexo 5.

Así, tal y como puede observarse en el gráfico 5, la producción de vino en el Alentejo y el Algarve tienen tendencia a valores semejantes. Entre 1943 y 1962 su producción fue relativamente constante con pequeñas variaciones; entre 1963 y 1964 la producción experimentó un aumento exponencial que bajó drásticamente en 1965. Sería interesante en futuros estudios profundizar sobre este hecho y analizar qué factores provocaron el aumento y la caída radical de la producción de vino en el sur de Portugal.

En el Alentejo, la producción de 1943 fue 90.546 hl/año, en 1962 fue 80.513 hl y en 1965 alcanzó los 107.367 hl. Sin embargo, en 1963 fueron 598.711 hl y en 1964, 676.396 hl, es decir, más de un 700% de la producción de 1943.

De la misma forma, en el Algarve, la producción en 1943 fue de 27.291 hl y en 1965 de 74.688 hl. En 1963 alcanzaron los 478.347 hl y en 1964 los 435.160 hl, es decir, casi un 1600% de la producción de 1943.

Si comparamos estos datos de la producción de vino en el sur de Portugal con respecto a la producción nacional entre 1943 y 1965, como se pueden observar en el gráfico 6, sabemos que el porcentaje medio anual es muy limitado, correspondiendo al 1,13% del Alentejo y el 0,63% del Algarve.

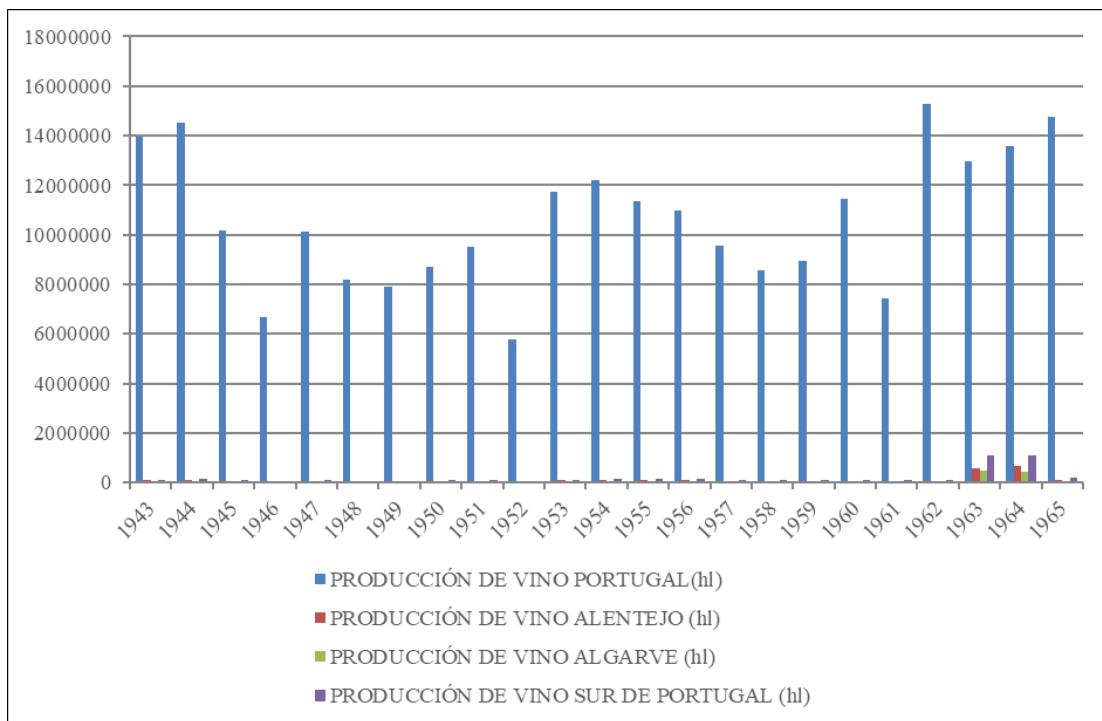
En 1963 y 1964, años en los que se ha visto con anterioridad que su producción aumentó exponencialmente, supusieron una aportación de:

- En el Alentejo, en 1963 un 4,61% y en 1964 un 4,98% del total.
- En el Algarve, en 1963 un 3,69% y en 1964 un 3,20% del total.

Es decir, su aportación en estos dos años a la producción nacional fue aproximadamente un 500% mayor que su aportación anual media.

**Gráfico 6.**

*Producción de vino en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965.*



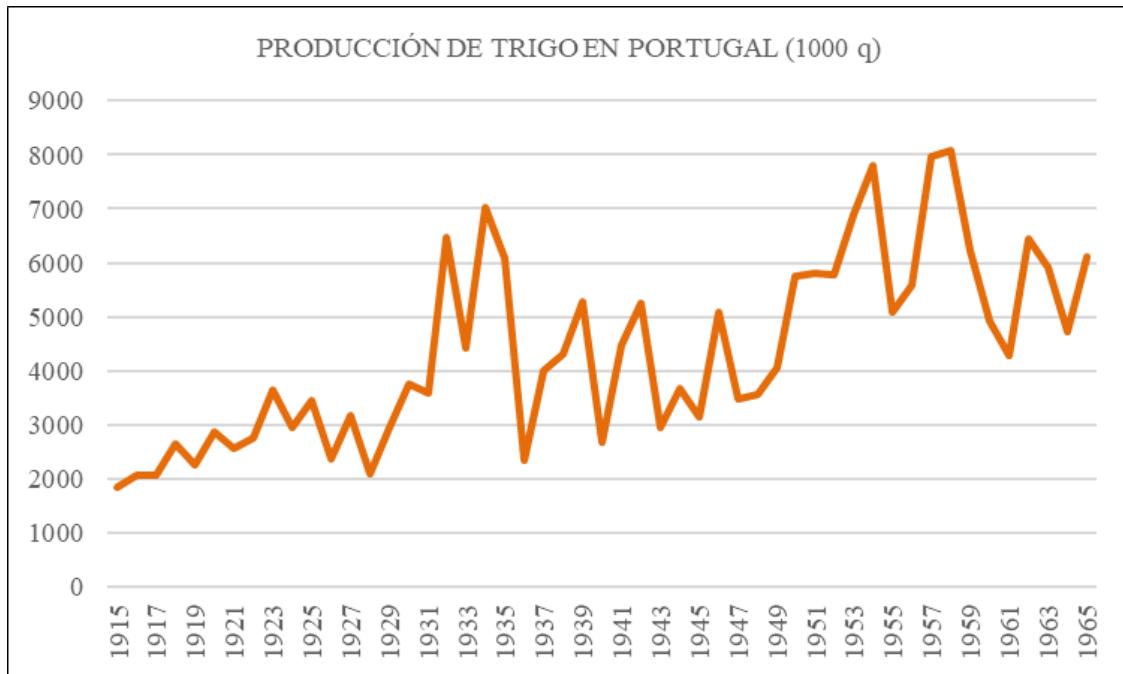
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>74</sup>.

Por lo que respecta a la producción de trigo en Portugal entre 1915 y 1965, como aparece en el gráfico 7, presentó importantes oscilaciones y creció considerablemente. El año más productivo fue 1958, cuando se alcanzaron los 8.087.000 q, más de un 400% respecto a la producción de 1915 (1.832.000 q) y un 132% mayor a la de 1965 (6.123.000 q). El peor año fue 1915.

<sup>74</sup> Ver datos en Anexo 6.

Gráfico 7.

Producción de trigo en Portugal entre 1915 y 1965.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>75</sup>.

Así, tal y como puede observarse en el gráfico 8, la producción de trigo en el Alentejo y el Algarve son completamente diferentes. En el Algarve es mucho menor y más continua que en el Alentejo que es mayor y presenta más oscilaciones.

En el Alentejo, la producción de 1943 fue 1.654.892 q y en 1965 fue 3.500.046 q. Siendo 1957 el año más productivo alcanzando 5.107.530 q, es decir, alrededor de un 300% mayor a la producción de 1943 y de casi el 150% mayor a la de 1965.

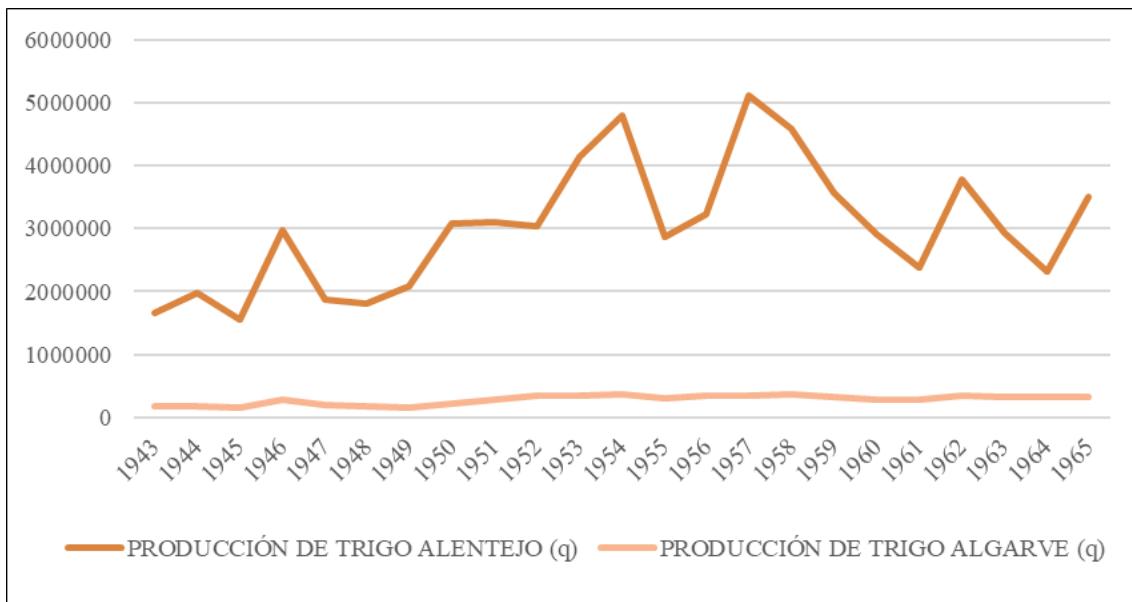
De la misma forma, en el Algarve, la producción en 1943 fue de 174.172 q y en 1965 de 319.162 q. 1954 fue el año más productivo alcanzando los 376.396 q lo que supone más de un 200% del valor producido en 1943 y más de un 100% del de 1965.

---

<sup>75</sup> Ver datos en Anexo 7.

Gráfico 8.

Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>76</sup>.

Si comparamos estos datos de la producción de trigo en el sur de Portugal con respecto a la producción nacional entre 1943 y 1965, como se pueden observar en el gráfico 9, sabemos que el porcentaje medio anual es muy alto, correspondiendo al 58,04% del Alentejo y el 5,57% del Algarve, produciéndose en el sur de Portugal el 63,61% medio anual de la producción nacional.

En 1957 y en 1958, los años en los que se produjo más trigo en Portugal, el sur aportó un 68,51% y un 61,42% respectivamente.

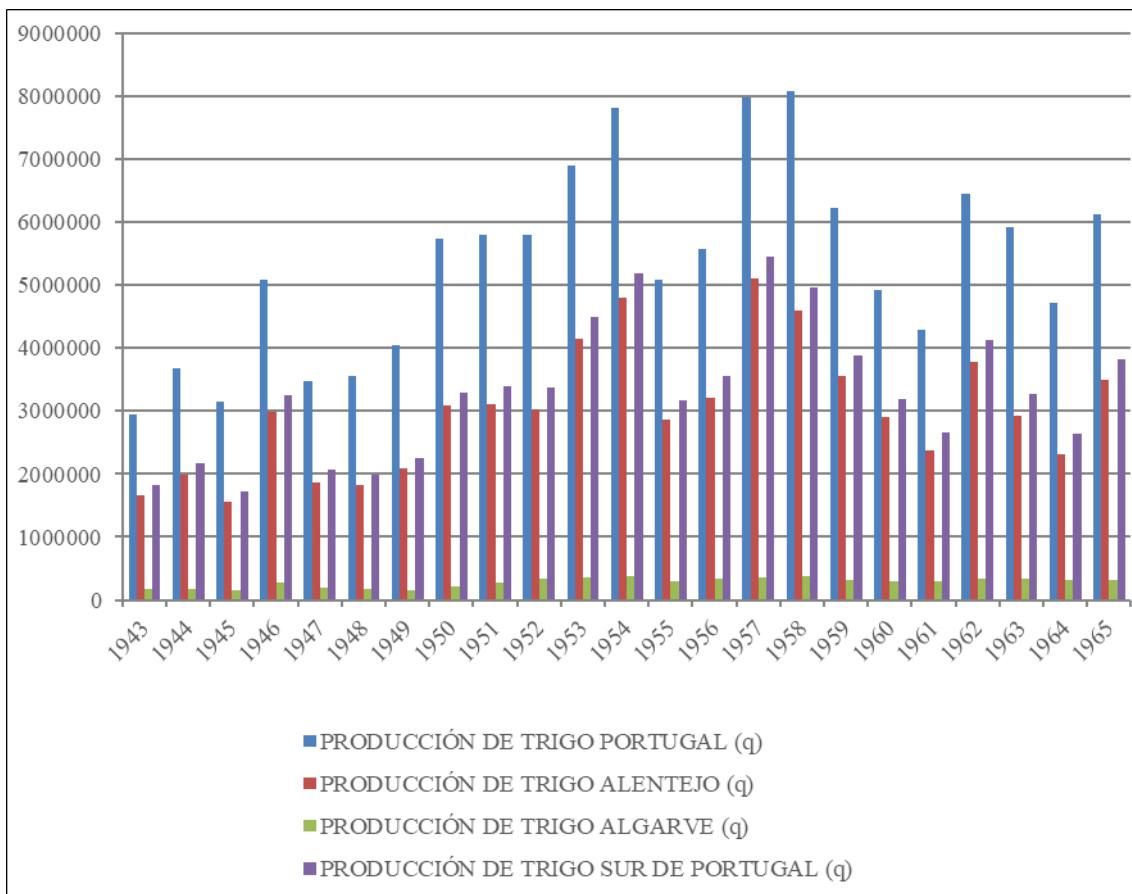
- En el Alentejo, en 1957 se produjo un 64,10% del total y en 1958 un 56,77%.
- En el Algarve, en 1957 un 4,41% y en 1958 un 4,65% del total.

En 1943 que fue el año en el que se produjo menos trigo en Portugal, el sur aportó el 61,96%.

<sup>76</sup> Ver datos en Anexo 8.

**Gráfico 9.**

*Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1915 y 1965.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Estatística Agrícola*<sup>77</sup>.

### **1.3. La producción de trigo, aceite y vino en Portugal (1915-1965) y su contexto internacional.**

El pan fue tradicionalmente la base de la alimentación en Portugal y el abastecimiento de cereales un problema para la economía, ya que el país tuvo que recurrir a las importaciones. Este fue uno de los motivos que promovieron el proteccionismo

<sup>77</sup> Ver datos en Anexo 9.

*cerealífero* desde 1889<sup>78</sup> y la *Campanha do trigo* en 1929, y cuyos resultados se vieron principalmente entre 1930 y 1960, momento en el que la producción de trigo en el Alentejo triplicaba a la de cualquier otro cereal y los cultivos de regadío tenían poca presencia, lo que podía parecer natural ya que la escasez de agua en el sur de Portugal fue una constante hasta que se desarrollaron políticas públicas como el *Plano de Rega do Alentejo* (1957) en el ámbito del *II Plano de Fomento* (1959-1964) (*República Portuguesa. Economia e Transisão Digital*, s.f.).

Además, en este periodo la escasez de producción de vino podría haberse penalizado a favor de su producción en el centro y norte de Portugal (Calado, 2018 citado por Faísca, 2019, p. 58).

*Se o pão, o vinho e o azeite formam a trilogia da alimentação nos países mediterrâneos, aos cereais, que constituem a base tradicional da nossa exploração agrícola, cabe de direito nessa trilogia o primeiro lugar*<sup>79</sup> (Amorim Girão citado por Ribeiro, 1991, p. 998).

Según Ribeiro (1991, p. 1002), el rendimiento del trigo en Portugal (8 q/ha)<sup>80</sup>, a pesar de su importancia en la economía agraria, colocaba al país en el penúltimo lugar de los países europeos, por detrás de Italia, España, Antigua Yugoslavia o Albania. Describía que podría deberse a que el límite climático que atraviesa el país hiciera que el cultivo de cereales de secano tuviera un rendimiento oscilante y aleatorio, debido entre otras cosas, a las poco constantes precipitaciones. Por este motivo, los economistas se comenzaron a fijar en otros cultivos arbóreos y arbustivos, tradicionales en la economía

---

<sup>78</sup> El proteccionismo *cerealífero* comenzó en la década de 1880. Con la intención de aumentar la producción de cereal, de liberar al país de la dependencia de cereales importados y de garantizar los rendimientos de los grandes propietarios, se promulgaron una serie de leyes: la Ley de 15 de julio de 1889 y la “*Lei da fome*” de 1889. Los resultados de estas medidas fueron, entre otros, el aumento de la producción del trigo portugués y de la harina producida en las *moagens* (Matos, Quintas y Palomares, 2017, pp. 333-334).

<sup>79</sup> Traducción libre: [Si el pan, el vino y el aceite forman la trilogía de la alimentación en los países del Mediterráneo, los cereales, que constituyen la base tradicional de nuestra explotación agrícola, ocupan por derecho en esta trilogía el primer lugar].

<sup>80</sup> Se desconoce el año al que el autor hace referencia.

del país. Así, en casi todo el sur del Algarve, el cereal se presentaba de forma subsidiaria entre las higueras, los algarrobos y los almendros<sup>81</sup>.

Partiendo de los datos precedentes, en este apartado se ha pretendido analizar el papel que ha tenido Portugal en el contexto internacional de una forma más exhaustiva, en referencia a la producción de la tríada mediterránea entre 1915 y 1965, y aportar así más datos que justifiquen la relación que tiene Portugal con el Mediterráneo. Para ello, se ha procedido de dos formas:

- Por un lado, se ha analizado la producción de la tríada mediterránea en Portugal entre 1915 y 1965, comparándola con la producción de la misma en España, Italia y Grecia, países a los que también hace referencia esta investigación.
- Por otro lado, se ha analizado su papel con respecto a Europa entre 1922 y 1940. Algunos años de este periodo fueron recogidos en los anuarios del Fondo documental del Instituto Nacional de Estadística de España. Si bien no son completos, permiten acercarnos a contextualizar el papel que tuvo Portugal internacionalmente durante este periodo.

Para obtener los datos referentes a la producción de trigo, aceite y vino de los diferentes países se han consultado, además de las fuentes en Portugal descritas en el apartado anterior, las siguientes:

- España: *Anuarios Estadísticos* del INE entre 1915 y 1965, aunque no se publicaron los datos correspondientes a 1936, 1937 y 1938 coincidiendo con la guerra civil española.

En las series históricas de los anuarios, el trigo aparece dentro de los datos relativos a cereales para grano y se contabiliza en miles de quintales (q). La producción vino (mosto), que se contabiliza en miles de hectolitros (hl), y la de aceite (de oliva), que se contabiliza en miles de quintales, se encuadran dentro de los cultivos arbóreos y arbustivos.

---

<sup>81</sup> Son los denominados campos intercalares porque son una transición entre los árboles y los arbustos (Ribeiro, 1991, p. 1002).

- Italia: *L'Italia in 150 anni. Sommario di statistiche storiche 1861-2010.* (2011). ISAT.

En Italia, la producción de aceite y vino, contabilizados en miles de quintales, se clasifican como producción de los principales cultivos leñosos; y el trigo, también en miles de quintales, forma parte de la producción de los principales cultivos herbáceos.

- Grecia. *Statistique Annuelle Agricole* (1915-1938) y *Agricultural Statistics of Greece* (1961-1965). Dentro del periodo 1915-1965, el anuario agrícola de Grecia no se publicó entre 1939 y 1961 por motivos desconocidos. En los anuarios griegos la producción de trigo, aceite y vino (mosto) aparecen como superficie cultivada entre 1915 y 1938. Desde 1961, el trigo aparece en superficie cultivada; y el aceite y el vino aparecen como productos derivados.

La unidad de medida utilizada para contabilizar la producción de trigo fueron los quintales entre 1915 y 1938. Entre 1915 y 1916 también se usó el *ocque* que equivale a 1,239 gramos (Moretti, 1828, p. 118). Desde 1961 a 1965 se utilizaron las toneladas.

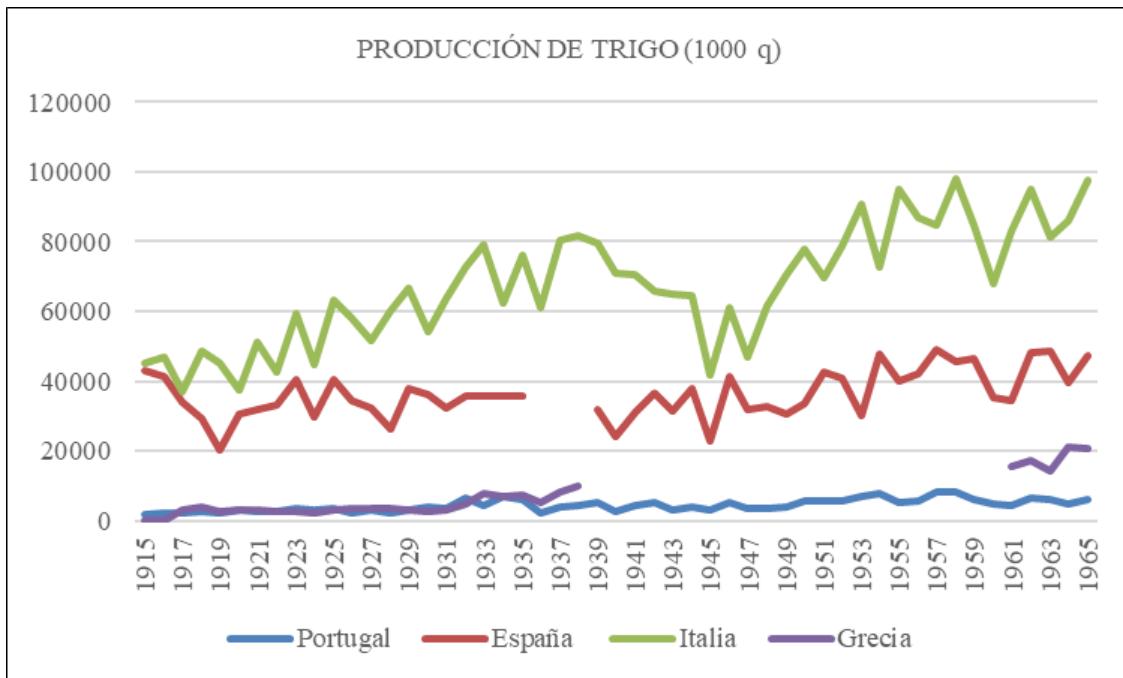
- En Portugal, como ya se observó en el anterior apartado, en los anuarios estadísticos el vino se contabilizó en 1000 hl, el trigo en 1000 q y el aceite en 1000 hl. Los tres forman parte del apartado de producción agrícola.

Las diferentes unidades de medida tomadas por los diferentes países han hecho que se hayan tenido que unificar las unidades para poder realizar el análisis de los datos y los consecuentes gráficos. Por ello, en el caso de la producción de trigo, como Portugal, España e Italia habían usado como unidad de medida 1000 quintales, los datos de Grecia, que venían en quintales, en toneladas o en *ocques*, se han unificado a 1000 quintales. De la misma forma, como la producción de vino en Portugal, España e Italia se contabilizaba en 1000 hl, se han convertido los quintales, toneladas y *ocques* usados

en Grecia, a 1000 hl<sup>82</sup>. Finalmente, en el caso del aceite, se ha decidido convertir los datos también a quintales<sup>83</sup>, tanto los que venían en hl, como los que lo hacían en toneladas u *ocques* en los anuarios griegos.

### Gráfico 10.

*Producción de trigo en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece*<sup>84</sup>.

Tal y como puede observarse en el gráfico 10, entre 1915 y 1965, la producción de trigo de los países analizados es encabezada por Italia, seguida de España, Grecia y finalmente Portugal. Aunque con picos y bajos, la producción italiana es ascendente en

<sup>82</sup> La densidad del vino es variable según su tipología. Como en este caso tenemos mosto, se ha considerado una densidad de 1,090 g/ml (el vino, al tener más alcohol suele tener 0,992 g/ml) (Albariño Paco & Lola, 2015, septiembre 25).

<sup>83</sup> Un hectolitro de aceite pesa 89,20 kg (Dumas, 1847, p. 738).

<sup>84</sup> Ver datos en Anexo 10.

el tiempo, en 1915 es casi un 2500% mayor que la portuguesa y en 1965 un 1500%. Sin embargo, si comparamos la producción de Portugal con la de Grecia, países que son más próximos en número de habitantes y superficie, en 1915 la producción de Portugal fue 10 veces mayor que la de Grecia (1.832.000 q frente a 184.000 q) y en 1965 fue la de Grecia 3,3 veces mayor que la de Portugal (20.720.000 q frente a 6.123.000 q), aunque si hablamos de la media anual, los valores se aproximan. Es decir, el valor medio anual de Portugal es 4.454.300 q y el de Grecia 6.324.000 q (1,4 veces mayor).

Sendos quedan muy lejos del valor medio anual de Italia 68.784.420 q: 15 veces el valor medio anual de Portugal, casi 11 veces el valor medio anual de Grecia y casi 2 veces el valor medio anual de España. Esto es debido a que Italia lideró la producción de trigo en Europa, por detrás de Francia, la mayoría de las veces durante las primeras décadas del siglo XX<sup>85</sup>. En este mismo periodo Portugal ocupó entre el 13º y 17º lugar entre los países más productores de trigo de Europa, por debajo de Grecia, Italia y España.

El gráfico 11 nos representa una producción de aceite entre 1915 y 1965 repleta de agudos altos y bajos. En este caso, la producción media anual la lidera España con 3.552.499 q: 1,43 veces mayor que la de Italia con 2.480.920 q, 3,32 veces mayor de la de Grecia con 1.067.586 q y 6,23 veces mayor que la de Portugal con 570.113 q.

La producción media anual de Grecia es casi el doble de la de Portugal; solamente en 1915 y en 1927 (recordemos que en Grecia entre 1939 y 1960 no tenemos datos) la producción portuguesa fue mayor que la griega.

Durante las primeras décadas del siglo XX, Portugal ocupó entre el 3º y el 5º lugar de la producción europea de aceite de oliva, normalmente, por detrás de España e Italia<sup>86</sup> que ocupaban el 1º y 2º lugar respectivamente. O por detrás de Grecia dependiendo de los

---

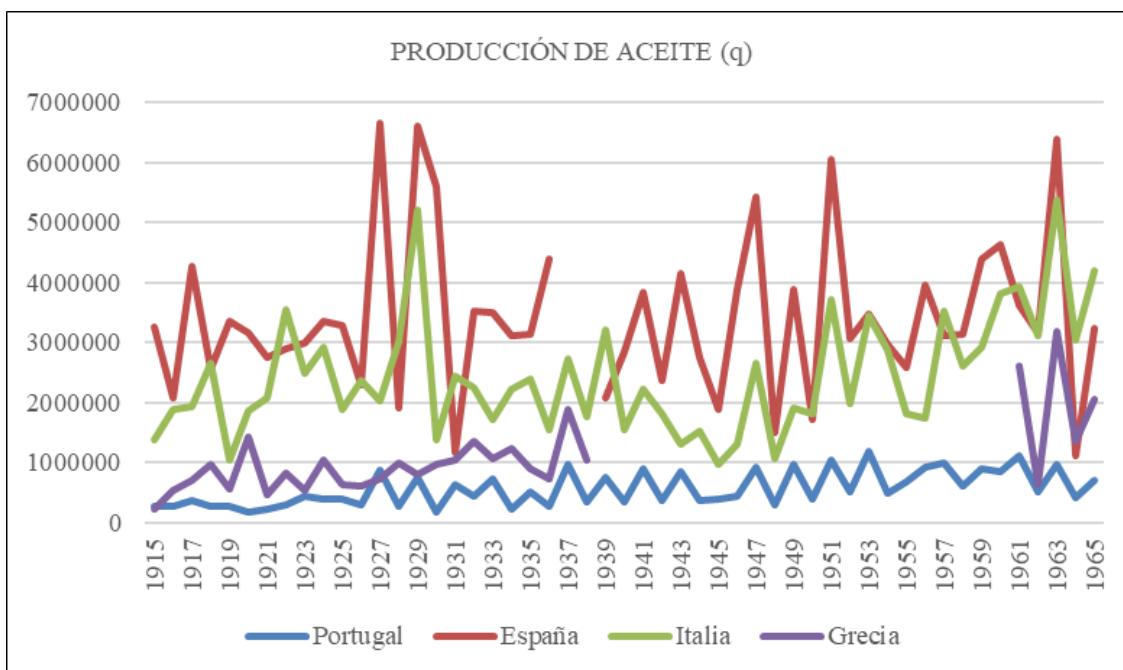
<sup>85</sup> Italia fue el 2º mayor productor de trigo de Europa, después de Francia, en 1913-1914, entre 1922 y 1932, y en 1934. En 1939 y 1940 fue el mayor productor de trigo de Europa seguido de Francia y España (Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística, España).

<sup>86</sup> Coinciendo con la Segunda Guerra Mundial, estos puestos variaron ligeramente, liderando la producción de aceite de oliva en Europa entre 1939 y 1940 Irlanda, seguido de España en 2º lugar, de Gran Bretaña e Irlanda del Norte en 3º lugar y de Portugal en 4º lugar (Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística, España).

años. Por ejemplo, en 1928 Portugal ocupó el 3º lugar y en 1929 y en 1931, el 4º después de Grecia.

**Gráfico 11.**

*Producción de aceite en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece*<sup>87</sup>.

Tal y como puede observarse en el gráfico 12, entre 1915 y 1965, la producción de vino fue liderada por Italia, seguida de España, Portugal y finalmente Grecia. Tuvo un aumento significativo en todos los países durante este periodo, a pesar de los altos y bajos en la producción, si bien no fueron tan frecuentes ni tan agudos como sucedió con la producción de aceite.

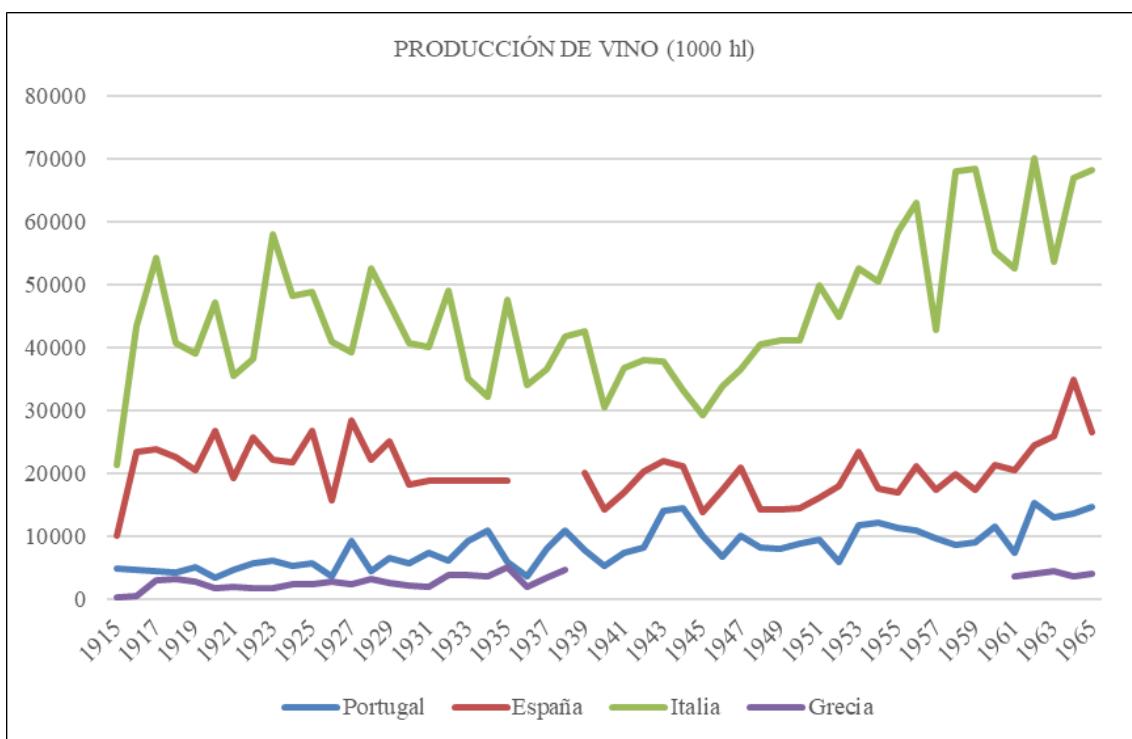
La producción de vino en Italia en 1915 fue 4 veces mayor que la portuguesa, 2 veces mayor que la española y 60 veces mayor que la griega. En 1965, estos valores

<sup>87</sup> Ver datos en Anexo 11.

cambiaron significativamente, siendo la producción de Italia 5 veces mayor que la de Portugal, 3 veces la de España y 17 veces la de Grecia. Es decir, no solo aumentó la producción de vino del país italiano en el tiempo, sino que también aumentó la diferencia con respecto a lo producido en Portugal y España. No obstante, la producción de Grecia entre 1915 y 1965 también aumentó significativamente.

**Gráfico 12.**

*Producción de vino en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece*<sup>88</sup>.

<sup>88</sup> Ver datos en Anexo 12.

Si analizamos el valor medio anual de la producción de vino de los diferentes países, en Italia fue 46.334.000 hl: 2,2 veces el valor medio de España que obtuvo 20.779.000 hl, 5,5 veces el valor medio anual de Portugal que obtuvo 8379000 hl; y 16,23 veces el valor medio de Grecia que obtuvo 2.855.000 hl.

## **Capítulo II.**

### **La arquitectura del sector agroalimentario en el sur de Portugal: contexto histórico y valor patrimonial.**

Para poder responder la pregunta: ¿Qué nuevos usos relacionados con la arquitectura industrial agroalimentaria hay en el sur de Portugal vinculados a la tríada mediterránea?, se consideró imprescindible en primer lugar, conocer, estudiar y analizar la arquitectura agroalimentaria vinculada a la producción de harina, aceite y vino en el sur de Portugal (especificada en el apartado introducción de esta investigación) y su contexto histórico. Solo así sería posible conocer sus valores patrimoniales e identificar los casos de nuevos usos.

Como se describió anteriormente para poder localizar las arquitecturas se han analizado fuentes documentales desde un punto de vista multidisciplinar, aunque, entre las diferentes disciplinas, cabe destacar las publicaciones que han versado sobre la actividad industrial en el sur de Portugal, especialmente desde la perspectiva de la Historia económica/industrial<sup>89</sup> que han ayudado a localizar parte de los bienes.

Después de analizar en el Capítulo I la producción de trigo, de aceite y de vino en el sur portugués y su contextualización nacional e internacional las siguientes preguntas que se formulaban, eran: ¿Hubo industria transformadora de estas materias primas en este ámbito geográfico durante el periodo cronológico de estudio; o la producción se llevaba

---

<sup>89</sup> Parte de las investigaciones publicadas se han esforzado por aportar contenido en el discurso industrialización de la Europa Occidental-fracaso de la industrialización de la Europa Mediterránea, que según Guimarães (2006, pp.23-24) son fenómenos relacionados. El mismo autor añade que habría que diferenciar “la modernización”, como un proceso que experimentan las regiones más atrasadas como respuesta a estímulos exteriores derivados (como los de los centros industriales); del “desarrollo”, mediante el cual una región subdesarrollada o en vías de desarrollo busca su autonomía y la diversificación de su actividad industrial por sus propios medios. Sobre este tema, ver (por orden cronológico) por ejemplo: Cabral (1979), Pereira (1979), Reis (1984,1987), Matos (1991), Anica (1993, 2001), Amaral (1996, 2010), Fonseca (1996), AA.VV. (1999), Lains y Silva (2005), Guimarães (2006), Costa, Lains e Miranda (2011) o Mateus (2013).

a cabo en otros centros industriales para ser transformada? Si existió, ¿cómo era esta arquitectura? ¿Se conserva en la actualidad?.

Intentar responder en este capítulo a estas preguntas ha sido un desafío porque las fuentes documentales a las que se ha tenido acceso no son homogéneas, ni están completas, ni hacen referencia a la misma información geográfica, cronológica o tipológica. Tampoco ha sido posible visitar algunos inmuebles por su estado de abandono o por ser propiedad privada.

No obstante, sí se ha podido consultar información oficial pública, en concreto las publicaciones del Instituto *Nacional de Estatística* de Portugal entre 1940 y 1965, en las que se contabilizaron las arquitecturas vinculadas a la producción de harina, aceite y vino (aunque no de igual manera para las tres tipologías). Este análisis ha permitido realizar un estudio sobre estas arquitecturas ubicadas en el sur de Portugal, en perspectiva nacional, durante estos 25 años.

Además, se ha podido consultar el *Registo do Trabalho Nacional Nacional da 4<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup> circunscrição industrial* desde 1922 hasta 1965 (ADRME y ADFAR). El objetivo de este registro era conocer la industria portuguesa y sus necesidades, siendo obligatorio a partir de 1922 el registro de los establecimientos ubicados en las diferentes *circunscrições industriais* del país para poder trabajar (Guimarães, 2006, pp. 134-135).

Uno de los datos que se podía poner en el registro era la fecha de la actividad industrial, y numerosos propietarios la colocaron. Este hecho implicó que se regularizaran industrias que estaban funcionando antes de 1922, lo que ha permitido que se tengan más datos sobre la realidad de la industrialización del sur de Portugal.

El análisis de las fuentes bibliográficas y de archivo, las fotografías históricas, la información recogida tanto en la prensa histórica como en la prensa actual, los conocimientos de las personas de la región, los recursos varios que se pueden encontrar online (webs, blogs, páginas de Facebook, etc.), el trabajo desempeñado por las diferentes asociaciones que luchan por el patrimonio industrial de sus ciudades y un exhaustivo trabajo de campo han permitido dar respuesta a las preguntas que se formulaban.

## 2.1. La importancia del sector agroalimentario en la industrialización del sur portugués.

Una de las consecuencias que tuvo la Revolución Industrial y la consecuente instalación de industrias manufactureras en Europa fue que las economías empezaron a crecer de una manera más consolidada, ya que no dependían exclusivamente de las continuas fluctuaciones que implica una economía basada en el sector primario.

En Portugal, a mitad del siglo XIX más del 75% de la población dependía de la actividad agrícola, siendo la evolución de este sector determinante para la evolución de su economía. Sin embargo, a partir de 1870 en Portugal la industria comenzó a tener un peso mayor, aunque su repercusión en el crecimiento de la economía total aún fuera reducida<sup>90</sup> (Reis, 1987, p. 213). Este periodo estuvo marcado:

- Por la apertura de grandes industrias que usaban fundamentalmente la energía a vapor.
- Por la mejora de las comunicaciones entre las que destacó el ferrocarril, principalmente a partir de 1877. Se trataba de un medio de transporte más rápido para el transporte de mercancías, lo que abarataba el precio de los productos que podían ser más competitivos (Cabral, 1979, pp. 26,29).
- Y por la formación del mercado nacional portugués debido al desarrollo de los medios de transporte que facilitaron la conexión entre las diferentes regiones (Justino, 1988).

Hasta 1870 los problemas a los que se enfrentaba la agricultura portuguesa eran principalmente: el uso de técnicas de cultivo deficientes, la falta de fertilizantes, el uso de la fuerza de trabajo animal, la escasez de ganado y el exceso de mano de obra. En concreto, en el norte, más húmedo y productivo, la excesiva división de las propiedades

---

<sup>90</sup> En el contexto internacional la economía de Portugal en este periodo era superior a la de Italia, España o Gran Bretaña; a pesar de la dependencia que tenía con este último país. Sin embargo, el crecimiento era demasiado lento como para alcanzar a las economías más avanzadas, o a las economías de nivel medio a finales del siglo XIX (Reis, 1987, pp. 213-124).

impedía, entre otras cosas, la alternancia de cultivos; y en el sur, las grandes explotaciones agrícolas, las grandes planicies y la falta de agua favorecían el cultivo extensivo.

Durante la segunda década del siglo XIX en el Alentejo tuvo lugar la llamada “*segunda revolução agrícola*”<sup>91</sup>. En este periodo fueron diferentes las sociedades que invirtieron en la agricultura y que se esforzaron por mecanizar la industria (Cabral, 1979, p. 25). El que fueran grandes explotaciones facilitó la concesión de medios financieros a sus propietarios<sup>92</sup>, quienes empezaron a usar modernas máquinas como la *debulha mecánica a vapor* (Reis, 1982, p. 375) y a incorporar fertilizantes químicos. La introducción de estas mejoras tuvo consecuencias fundamentalmente a partir de los años 30 del siglo XX, ya que también tuvieron que transformarse los métodos de cultivo, la integración de la explotación animal y vegetal, o la introducción de cultivos más productivos (Costa, Lains y Miranda, 2011, pp. 290,300,301).

Cabe destacar que, a pesar de la imagen preestablecida que se tenía del Alentejo en este periodo como una región en la que predominaba el cultivo del trigo, se trataba de una agricultura basada en el policultivo.

*A componente vegetal compeendia os produtos proporcionados pela cerealcultura (trigo, centeio, cevada, aveia, milho e arroz), leguminosas (feijão, grão, favas, chicharos, ervilhas, lentilhas, e tremoços) e tubérculos (batata e inhame), fruticultura (citrinos, castanha e frutos secos, viticultura (vinho, aguardiente e vinagre), olivicultura (azeite) e o montado de sobre (cortiça)<sup>93</sup>* (Fonseca, 1998, p. 29).

---

<sup>91</sup> Se considera que la “*primeira revolução agrícola*” tuvo lugar en el noroeste de Portugal donde se difundió el maíz en el siglo XVIII que llegó a alcanzar una productividad que triplicaba a la de otros cereales (Costa, Lains y Miranda, 2011, p. 301).

<sup>92</sup> Sobre las élites alentejanas y su comportamiento económico y social, ver, por ejemplo: Jaime Reis (1979, 1982), Matos, Martins e Bettencourt (1982), Helder A. Fonseca (1988, 1996a, 1996b), o Guimarães (2006).

<sup>93</sup> Traducción libre: [La componente vegetal se componía de cereales (trigo, centeno, cebada, avena, maíz y arroz), leguminosas (habichuela, garbanzo, habas, guisantes, lentejas y altramueses) y tubérculos (patata y ñame), frutas (cítricos, castaña y frutos secos, viticultura (vino, aguardiente y vinagre), olivicultura (aceite) y alcornoque (corcho)].

Fue a partir de 1880 cuando se inició el cambio del policultivo al monocultivo del cereal en el Alentejo, en un contexto de crisis económica generalizada con dificultades en el mercado del aceite o de los cereales, y con un sector vinícola que sintió las importantes consecuencias de la filoxera (Fonseca, 1998, p. 31). A este hecho contribuyó que a finales del siglo XIX se promulgaron una serie de normativas que promovían el cultivo del trigo con respecto al de la viña o a la explotación ganadera. Hablamos de la *Lei da Fome de 1889* (Reis, 1979, p. 765) que, entre otras cosas, fijaba los precios de venta del trigo en un mercado controlado, y, por tanto, garantizaba una buena rentabilidad; o de la *Ley de 14 de Julho de 1899* que controlaba, entre otras cosas, que las fábricas de harina sólo pudieran comprar trigo extranjero una vez que hubieran adquirido una determinada cantidad de trigo nacional (Matos y Quintas, 2019, p.660). Además, algunos años más tarde, durante el periodo dictatorial, se instauró la *Campanha do trigo* (1928-1938) que garantizaba un precio de compensación para el trigo y que permitía la reconversión de tierras dedicadas a productos que se exportaban (como el vino, el aceite o el corcho) y que no conseguían venderse en la coyuntura mundial del momento (Pais et al., 1978, p. 321).

En un contexto en el que se fomentaba la producción de trigo, lo que no quiere decir que no se produjera aceite o vino como vimos en el Capítulo I, en 1940 solo un 11,5% de la población activa se dedicaba a la industria. Entre los distintos sectores, el principal era el de la industria vinculada a la alimentación, seguido de los sectores relacionados con el vestuario y el calzado, muebles y construcción civil, que suponían casi el 60% del total. La agricultura ocupaba a un cuarto de la población y su actividad industrial se realizaba fundamentalmente en pequeños establecimientos, o en talleres casi familiares, dedicándose las grandes fábricas al sector textil, al harinero, al del cemento, al minero, al metalúrgico o al químico. En Portugal, en 1951 las industrias agroalimentarias más importantes eran las *moagens*, las de *descasque* de arroz, las refinerías de azúcar, las de producción de pastas y las de cerveza (Ribeiro, 1991, pp. 1185).

En las publicaciones del *Instituto Nacional de Estatística*, se consideraban industrias transformadoras vinculadas a la alimentación, las fábricas de harinas (entre 1940 y 1965) y las destilerías (entre 1952 y 1965); y no, los lagares que aparecían junto a la producción de aceite.

A continuación, se muestra información detallada sobre el número de *moagens*, lagares y destilerías analizados a partir de la información recogida por el *Instituto Nacional de Estatística* y por el RNT para la 4<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup> CI, para intentar aportar datos objetivos que ayuden a saber si hubo industria transformadora vinculada a la producción de harina, aceite y vino en el sur de Portugal, sabiendo, como se expuso en el Capítulo I que en esta área geográfica hubo producción de sus materias primas.

La información recogida sobre las *moagens* objeto de esta investigación, es decir, las fábricas de harina de pisos<sup>94</sup> como tipología arquitectónica, también referidas en portugués como *fábricas de espoadas*, está recogida específicamente en los *Anuários Estatísticos*<sup>95</sup> (entre 1940 y 1943) y en la *Estatística Industrial*<sup>96</sup> (entre 1943 y 1965)<sup>97</sup> como puede observarse en el gráfico 13.

---

<sup>94</sup> Sobre el origen y características de las fábricas de pisos en el contexto internacional como contenedores de la revolución técnica y social del siglo XIX ver: (Palomares, 2016, pp. 56-64, 2020a).

<sup>95</sup> En el *Anuário Estatístico* de 1939 (p. 294) se contabilizan en general “*construção de edifícios*” que podían ser de *habitação*, comercio, industria, mixtos o no especificados, pero no se describían con detalle los edificios de las diferentes de industrias.

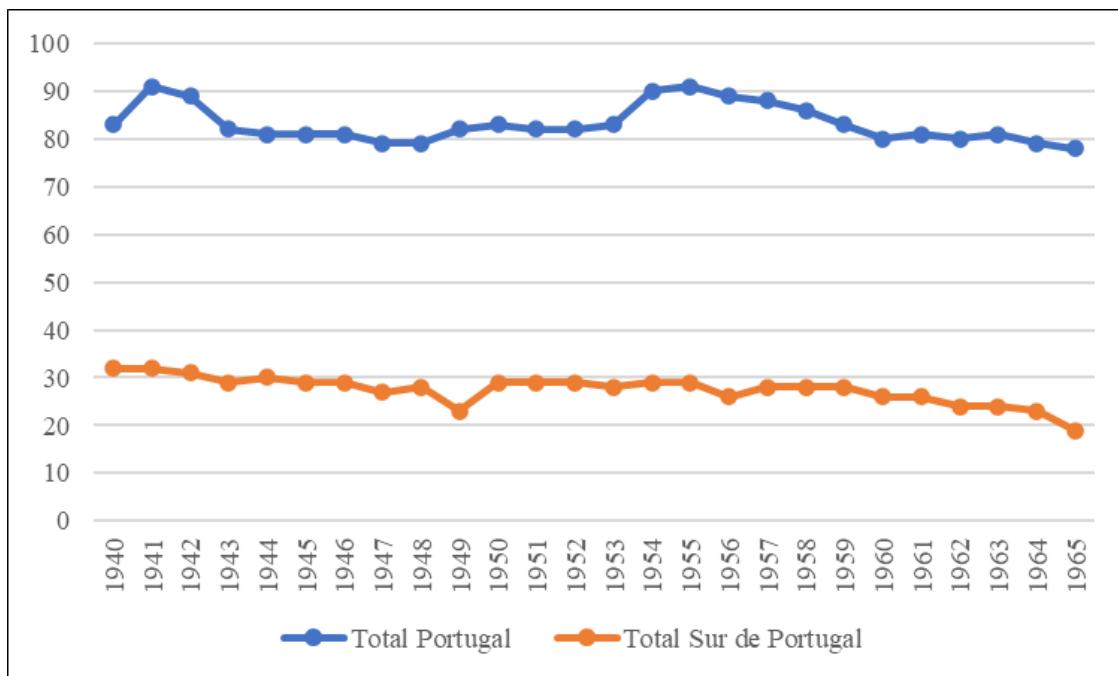
<sup>96</sup> “*Com o presente volume inicia o I.N.E. a publicação separada da sua estatística anual da indústria. Para uniformização de colheita de dados, traçou-se um plano pelo qual se obtêm elementos comparáveis de várias indústrias notadas naquilo em que isso é exequível, além doutros dados característicos duma indústria ou unidade industrial, dos quais por esse motivo se não generaliza a notação. Neste traçado, segundo o qual se orientaram os inquéritos e se arrumam os dados colhidos, seguem-se de perto as recomendações do Instituto Internacional de estatística e teve-se também sempre em vista obedecer às determinações a que Portugal se obrigou pela Convenção Internacional sobre estatísticas económicas em 14 de dezembro de 1928. São seis os aspectos em que se sistematizou o estudo. Nem sempre porém se conseguiu a todos eles estender a observação, mas vale esta sistematização como norma para o fim que se pretende atingir. São os seguintes: Estabelecimentos, Produção, Matérias primas, Máquinas operatórias, Força motriz, Pessoal*” (Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial, 1943. Lisboa).

Traducción libre: [Con el presente volumen inicia el I.N.E. la publicación separada de su estadística anual industrial. Para uniformizar la recogida de datos, se ha trazado un plan mediante el cual se han obtenido los elementos que permitirán comparar lo que es exigible a cada industria, así como otros datos característicos de cada industria o unidad industrial, motivo por el cual no se generaliza la anotación. Con este trazado se orientarán las encuestas y se ordenarán los datos recogidos, siguiendo de cerca las recomendaciones del Instituto Internacional de Estadística y pretendiendo cumplir las determinaciones que la Convención Internacional sobre estadísticas económicas solicitaron a Portugal el 14 de diciembre de 1928. Son seis los aspectos en los que se ha sistematizado el estudio. No siempre fue posible que la observación llegara a los seis puntos, pero sirve esta sistematización como norma a cumplir. Son los siguientes: Establecimientos, producción, materias primas, máquinas operacionales, fuerza motriz, personal].

<sup>97</sup> No hay datos entre los años 1951 y 1954 porque según el INE: “*Os elementos necessários para a elaboração deste quadro não puderam aproveitar-se por deficiências de notação, confirmadas, alias pela Comissão de Moagens de Ramas, entidade que vinha tendo essa notação*” (INE, 1953, p. 96).

Gráfico 13.

*Moagens de farinhas espoadas – trigo en el sur de Portugal y en todo el país (1940-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico (1940-1942)* y *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial (1943-1965)*<sup>98</sup>.

El número medio de *moagens* en Portugal, entre 1943 y 1965, fue de 86,40 unidades al año, de las cuales 24,8 estaban en el sur, es decir, un 28,70%. Si recordamos los datos que analizamos en el Capítulo I, la producción de trigo en el sur con respecto a la total del país fue de un 63,61% medio anual, luego, aunque el número de fábricas de harina instaladas anualmente no llegó a un porcentaje tan elevado como el de la producción, correspondía a casi un tercio del total nacional.

---

Traducción libre: [Los elementos necesarios para la elaboración de este cuadro no pudieron aprovecharse por deficiencias en la toma de datos, según ha confirmado la *Comisão de Moagens de Ramas*, entidad que realizaba la anotación].

<sup>98</sup> Ver datos en Anexo 13.

El año en el que hubo más *moagens* instaladas en el sur fue 1940 con 32; 4 de las cuales estaban instaladas en el distrito de Faro; 83 se contabilizaron en todo el país. A nivel nacional los años en los que hubo más fábricas de harina instaladas fueron 1941, con 91 (32 de las cuales en el sur) y 1955, también con 91 (29 de las cuales en el sur). Si consideramos los peores años, coincide que tanto a nivel nacional como a nivel regional, el peor año fue 1965, con 78 unidades; 19 de las cuales se ubicaban en el sur.

Como puede observarse en la tabla 2, la mayoría de las fábricas ubicadas en los distritos de Évora, Beja y Portalegre (Alentejo) y Faro (Algarve), tenían entre 0 y 21 operarios (aproximadamente un 80%), aunque hay bastantes con 21-50 operarios, con 50-100 operarios, incluso entre 1949 y 1950 hubo una *moagem* en Beja que superaba los 100 operarios.

La cantidad de fábricas que tenía el Alentejo anualmente era mayor y más variable que las del Algarve, que entre 1940 y 1965, mantuvo 4 *moagens* anuales, fundamentalmente de hasta 50 operarios, exceptuando entre 1949 y 1952 cuando hubo una fábrica con entre 50 y 100 operarios. Estas 4 *moagens*, equivalían a un 12-20% anual de las *moagens* que había en el sur de Portugal en este periodo, lo que no es un dato poco significativo considerando que en el Algarve la industria *cerealífera* no era su actividad industrial principal.

Considerando estos datos podemos apuntar que, en el Algarve, al menos entre 1943 y 1965, había en comparación, más industria transformadora de harina que producción de trigo, si bien fuera a una escala menor que la industria conservera o corchera. Recordemos, como se explicó en el Capítulo I, que la producción media anual de trigo en esta región era algo más de un 5% con respecto a la producción nacional, mientras que las *moagens* eran algo más de un 15% con respecto al número medio nacional. Podría ser debido a la proximidad a los puertos marítimos, que facilitaban el transporte y las transacciones comerciales.

**Tabla 2.**  
*Moagens de farinhas espoadas – trigo en el sur de Portugal (por distritos y número de operarios) (1940-1965).*

Moagens de farinhas espoadas (trigo) en el sur de Portugal (1940-1965)												
	Distritos										Portalegre	
	Beja			Évora			Faro			50-100 operarios		
	0-21 operarios	21-50 operarios	50-100 operarios	101 a 200 operarios	0-21 operarios	21-50 operarios	0-21 operarios	21-50 operarios	50-100 operarios	0-21 operarios	21-50 operarios	50-100 operarios
1940	6		1		6	3	3	1	11		1	
1941	6		1		7	2	3	1	10		2	
1942	6		1		4	1	3	1	7		4	
1943	4	1			5	4	3	1	7		4	
1944	5				5	4	2	2	7		3	
1945	5				4	5	2	2	7		2	
1946	4	1			5	4	2	2	8		2	
1947	4	1			4	3	1	2	6		2	
1948	3	2	1		3	4	1	2	5		1	
1949	3	2		1	4	3	1	2	1		1	
1950	3			1	4	3	1	2	1		1	
1951	3	2	1		4	3	1	2	1		1	
1952	3	2	1		4	3	1	2	1		1	
1953	3				3	4	1	2	1		1	
1954	4	2			6	1	1	2	9		2	
1955	4	2			6	1	1	2	8		3	
1956	4	1			6	1	1	2	6		4	
1957	4	1	1		6	2	2	2	7		3	
1958	4	1	1		7	1	2	2	8		2	
1959	4	1	1		7	1	2	2	7		3	
1960	4		1		6	1	1	2	8		2	
1961	3	1			6	2	2	2	8		2	
1962	3				6	2	2	2	7		2	
1963	3				6	1	1	2	7		2	
1964	3	1			6	2	2	2	6		1	
1965	3		1		5	2	2	2	6		1	

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Instituto Nacional de Estatística – Anuário Estatístico (1940-1942)* y *Instituto Nacional de Estatística – Estatística Industrial (1943-1965)*.

Al ser solamente 4 *moagens de espoadas* las que se registraron en el Algarve, el análisis de los datos de la 5<sup>a</sup> CI, y el de otras fuentes documentales, se ha podido exponer una hipótesis de cuáles eran, dónde estaban y cómo eran, tal y como se puede observar en el apartado 2.3 del presente capítulo.

Sin embargo, en el Alentejo no ha sido posible identificar exactamente las *moagens de espoadas* que se contabilizaron por el *Instituto Nacional de Estatística* porque no se especificó su ubicación, ni propietario. Tampoco ha sido posible conocer de forma fehaciente estas industrias por los datos aportados en los registros del RNT ya que la nomenclatura de las mismas en los registros no siguió un estándar que permitiera interpretar estos datos. Es decir, en el *Instituto Nacional de Estatística* se especificaban concretamente como *moagens de espoadas*, sin embargo, en el RNT las encontramos como: *moagens*, *moagens de cereais*, *moagens de espoadas o fábrica de farinha* (aparte de los molinos, *moagens de farinha em rama*, *azenhas*, etc.).

El hecho de que no aparezca de forma sistemática esta información no ayuda a localizar los inmuebles. Se pueden intuir, porque se conocen otros datos como el propietario, o el número de trabajadores, pero no a establecer una ligación entre los datos estadísticos y los del RNT para el Alentejo.

Por este motivo ha sido tan importante el trabajo de investigación que han desarrollado diferentes investigadores sobre las *moagens* que empleaban el sistema austrohúngaro en el Alentejo, y que han ayudado a identificar una buena parte de ellas y a analizar la gran importancia que tuvieron en la historia económica del Alentejo. Nos referimos a las investigaciones realizadas por (orden cronológico): Matos (1991 y 2007), Ferreira (1999), Guimarães (2006), Rosas, (2006 y 2007), Quintas (2014), Matos y Quintas (2019) o Matos, Palomares y Quintas (2019). Con todos los datos analizados se han podido identificar gran parte de estas *moagens*, así como analizar su arquitectura, tal y como puede leerse en el apartado 2.2. del presente capítulo.

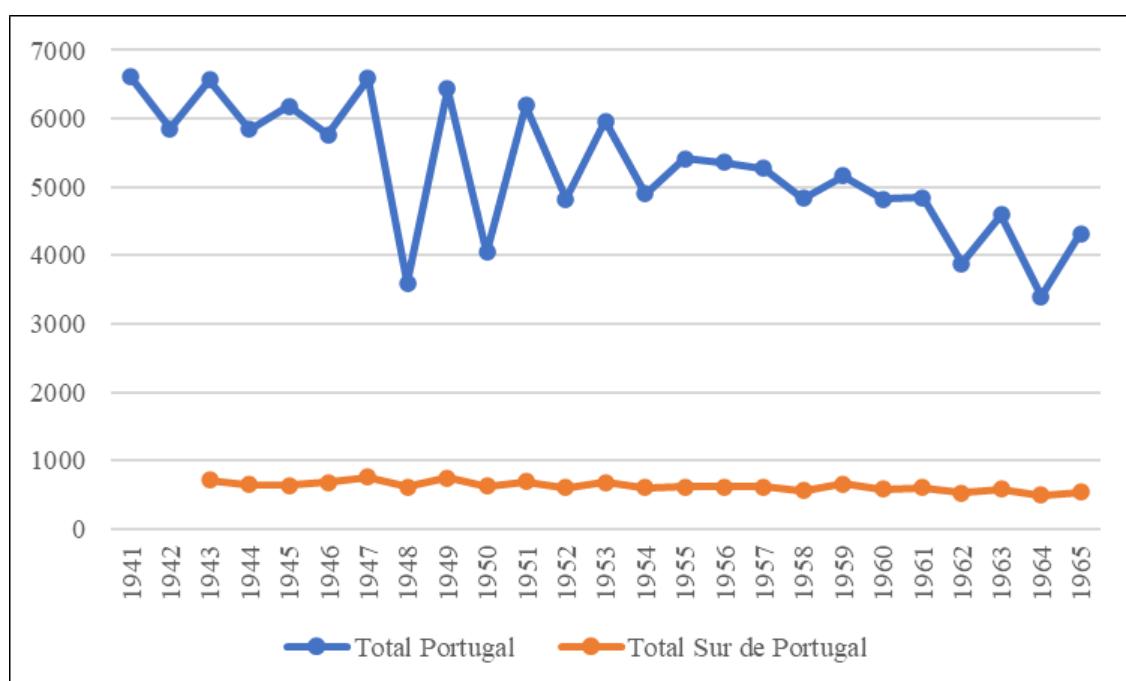
La información referente al número de **lagares de aceite** en Portugal está recogida en el *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola* (1943-1964) y en el *Instituto Nacional de Estatística - Estatísticas Agrícolas e Alimentares : agricultura, silvicultura, pecuária e pesca* (1965).

Como puede observarse en el gráfico 14, entre 1941 y 1965, el número de lagares de aceite instalados en el sur de Portugal presenta una evolución constante, con pocos saltos. Un perfil muy diferente a lo acontecido en el resto del país cuya evolución presenta picos muy evidenciados, especialmente entre 1947 y 1953.

El número medio de *lagares de azeite* en Portugal entre 1943 y 1965 fue de 5.400 unidades al año, de las cuales 653 estaban en el sur, es decir, un 12,09%. Si recordamos los datos que analizamos en el Capítulo I, la producción de aceite en el sur con respecto a la total del país fue de un promedio del 34,71% medio anual, luego, el número de lagares instalados anualmente no llegó a un porcentaje tan elevado como al proporcional de la producción.

**Gráfico 14.**

*Lagares de aceite en el sur de Portugal y en todo el país (1941-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en: *Instituto Nacional de Estadística - Estadística Agrícola* (1943-1964) y en *Instituto Nacional de Estadística - Estatísticas Agrícolas e Alimentares : agricultura, silvicultura, pecuária e pesca* (1965)<sup>99</sup>.

<sup>99</sup> Ver datos en Anexo 14.

El año en el que hubo más lagares en el sur fue 1949 con 751; 179 de los cuales estaban instalados en el distrito de Faro; 6.437 se contabilizaron en ese año en todo el país. A nivel nacional los años en los que hubo más lagares fue 1941, con 6.622, seguido de 1943, con 6.569 (712 en el sur). Si consideramos el peor año, fue 1964, cuando se contabilizaron 3.400 lagares a nivel nacional, 498 situados en el sur.

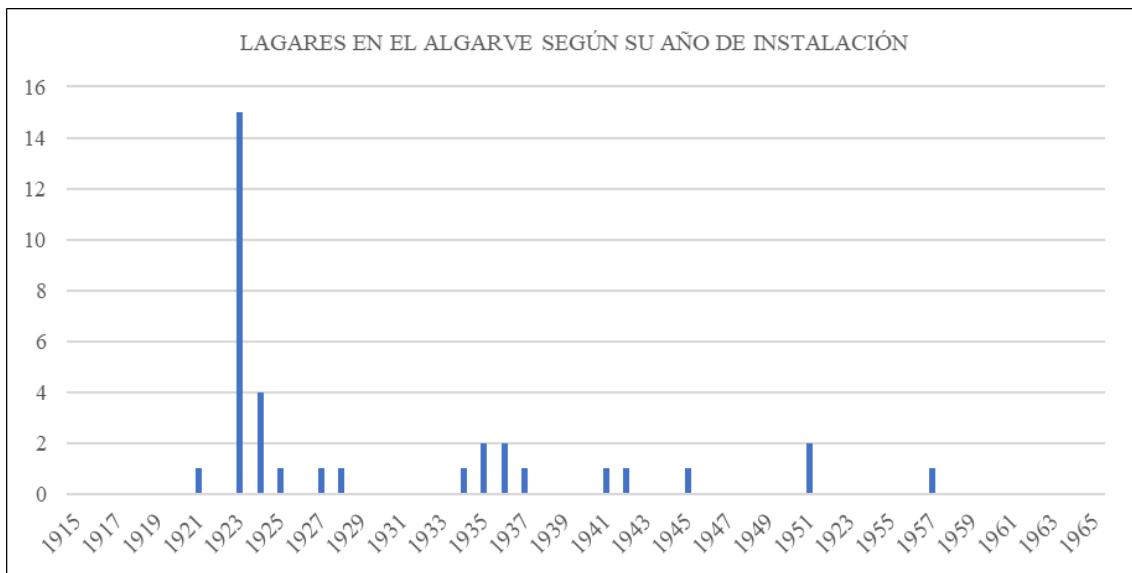
Para el caso de los lagares, el *Instituto Nacional de Estatística* no expuso información relativa al número de empleados. Sí se expusieron en gran parte de los registros del RNT, que se denominaban lagares de aceite (no se han contado los molinos), lo que ha facilitado la localización de inmuebles.

Aunque el Decreto nº 23403 (26-12-1933) obligaba a los propietarios de los lagares de aceite y de otros establecimientos análogos a entregar en el plazo de un mes un impreso de registro en el que se especificara situación, objetivo o propietario (*O Algarve*, 31 de diciembre de 1933, p. 3) no se ha observado un repunte de lagares en ese periodo.

Como se puede observar en el gráfico 15, en el Algarve son muy escasas y poco continuas las solicitudes de instalación de lagares en la región, según las fuentes consultadas en los registros del RNT de la 5<sup>a</sup> CI. Solamente destaca 1923 con 15 registros, lo que podría ser normal, dada la obligatoriedad de registrar las industrias desde 1922 como se ha expuesto anteriormente. Aun así, estos datos son muy distintos de los contabilizados por el *Instituto Nacional de Estadística*, que ascienden a una media de más de un centenar de lagares de aceite activos en el Algarve entre 1943 y 1965, mismo si consideramos la diferencia de 20 años que existe entre las dos fechas.

**Gráfico 15.**

*Lagares ubicados en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI<sup>100</sup>.

Nuevamente esta falta de homogeneidad en los datos dificulta el trabajo y, aún más, el hecho de que en ninguna de las bases se especificara el sistema empleado en la producción de aceite de oliva. Es decir, se desconoce si estos lagares utilizaban el sistema tradicional (con prensas de *varas* o semejantes) o el sistema moderno (prensas hidráulicas y molinos de *galgas*)<sup>101</sup>. No obstante, como se puede observar en el apartado 2.3. de este capítulo, y tras consultar otras fuentes documentales, se ha intentado aportar datos que ayuden a aclarar cómo eran y dónde estaban estos lagares.

Como se puede observar en el gráfico 16, en el Alentejo fueron bastantes los lagares instalados en la región desde 1915, y de forma ascendente hasta 1932. Después de un periodo con menos instalaciones, vuelve a aparecer un aumento de inscripciones entre 1950 y 1954, siendo 1953 el año en el que más lagares se instalan con 46. Cabe matizar que se está reflejando en este gráfico el número de lagares instalados en un año

<sup>100</sup> Ver datos en Anexo 15.

<sup>101</sup> Ver apartado 2.2.

determinado, y no, los lagares que estaban operativos anualmente, como los contabilizaba *el Instituto Nacional de Estatística*.

**Gráfico 16.**

*Lagares ubicados en el Alentejo según su año de instalación (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI<sup>102</sup>.

Como se mencionaba anteriormente no se recoge el sistema utilizado para producir aceite en estas instalaciones. No obstante, los datos obtenidos nos ayudan a hacernos una idea de la importancia que tuvo el sector, dado el elevado número de lagares instalados en la región del Alentejo.

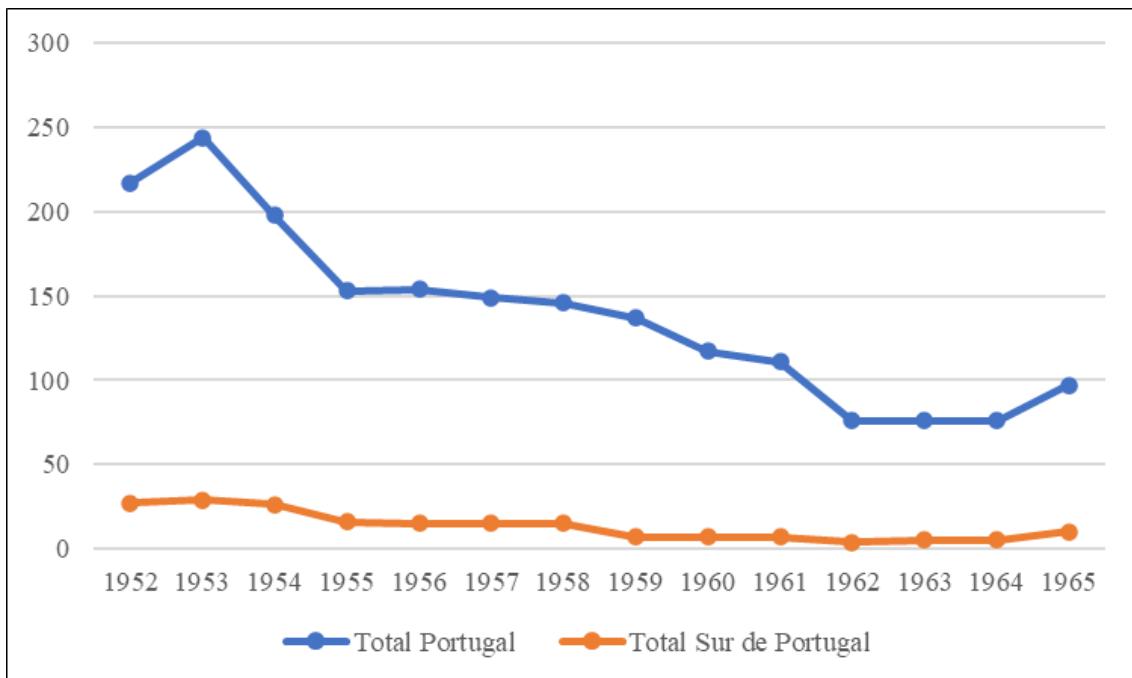
Al igual que con las *moagens*, esta variación de datos impide realizar un análisis exhaustivo de la situación, aunque la información recogida en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI relativa al número de operarios o a quién eran los propietarios, ha ayudado a intentar localizar los

<sup>102</sup> Ver datos en Anexo 16.

lagares, y de los que se han conservado, a entender su arquitectura, como puede leerse en el apartado 2.2.

**Gráfico 17.**

*Destilerías/Fábricas de licores en el sur de Portugal y en todo el país (1952-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial*.

Finalmente, aunque no se registraban las *adegas* en Portugal en el *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial* (1952-1965), sí lo hacía las destilerías, también referidas como fábricas de licores o de alcohol y que tenían que registrarse según el *Regulamento das Indústrias Insalubres, Incómodas, Perigosas ou Tóxicas, aprovado pelo Decreto nº 8364, de 25 de Agosto de 1922*. Las destilerías normalmente estaban ubicadas en las mismas *adegas*, luego conocer dónde se ubicaban las destilerías podía dar la clave de cuántas *adegas* había y dónde se instalaron.

Como puede observarse en el gráfico 17, entre 1952 y 1965 el número de destilerías instaladas en el sur de Portugal fue muy reducido y decreciente, aunque con un ligero aumento en 1965. En el resto del país, si bien alcanzó un número mayor, también

disminuyeron las instalaciones con el paso del tiempo y también presentaron un ligero aumento en 1965.

**Gráfico 18.**

*Destilerías en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI<sup>103</sup>.

El número medio de destilerías instaladas en Portugal en este periodo fue de 150 unidades al año, de las cuales 14 estaban en el sur, es decir, un 9,33%. Si recordamos los datos que analizamos en el Capítulo I, la producción de vino en el sur con respecto a la total del país fue de un promedio anual del 1,13%, (entre 1943 y 1965) y algo más que un 5% en 1965, luego era un porcentaje muy limitado. Las destilerías instaladas representan un porcentaje superior con respecto a la media nacional si las comparamos con el porcentaje relativo a la producción. Todas las destilerías tenían entre 0 y 21 empleados.

---

<sup>103</sup> Ver datos en Anexo 18.

El año en el que hubo más destilerías activas, tanto en la totalidad de Portugal como en el sur, fue 1953 con 244 y 29 respectivamente; 11 de las cuales estaban instaladas en el distrito de Faro. El año en el que menos destilerías estaban en activo fue 1962, con 76 en todo el territorio y 4 en el sur (1 en cada distrito: Beja, Évora, Faro y Portalegre).

Después de analizar los datos consultados en el RNT de la 5<sup>a</sup> CI, como puede observarse en el gráfico 18, en el Algarve entre 1915 y 1965, fueron escasas y poco continuas las destilerías que se instalaron anualmente durante este periodo, destacando 1923, un año después de que fuera obligatorio registrar las destilerías para que pudieran realizar su actividad.

Nuevamente no se especifica el sistema empleado en la destilería, si era el tradicional o el moderno<sup>104</sup>, ni más datos que puedan ayudar a saber cómo eran estas arquitecturas o su tamaño. No obstante, como se puede observar en el apartado 2.3. de este capítulo, y tras consultar otras fuentes documentales, se ha intentado aportar datos que ayuden a saber cómo eran y dónde estaban estas destilerías.

Como se puede observar en el gráfico 19, en el Alentejo fueron muy pocas las destilerías instaladas en la región entre 1915 y 1965. Destaca de forma considerable en el gráfico el periodo comprendido entre 1950 y 1955, y de forma particular 1952, cuando se registraron más de 300 destilerías en la región. Dato, que no se corresponde con el reflejado en el del gráfico 17.

Como se mencionaba con anterioridad no se recoge el sistema utilizado para producir alcohol en estas instalaciones. Aun así, este último gráfico nos muestra que a mitad del siglo hubo un repunte de estas instalaciones, probablemente influido por un momento en el que empiezan a parecer con más intensidad *adegas cooperativas*.

---

<sup>104</sup> Ver apartado 2.2.

**Gráfico 19.**

*Destilerías ubicadas en el Alentejo según su año de instalación.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI<sup>105</sup>.

Para finalizar este apartado, cabe añadir que después de analizar los diferentes gráficos, así como el resto de fuentes e información consultada, en el sur de Portugal no sólo hubo producción de trigo, de aceitunas y de uvas, sino que también hubo una considerable industria transformadora de estas materias primas.

La aparición de los establecimientos que empleaban más personal, y, que eventualmente podrían asociarse a una industria moderna, tuvieron una aparición más significativa a partir de 1918. Estas industrias, cada vez más frecuentes, ayudaron a que el tejido industrial del sur pasara de fundamentarse en la artesanía, o en el sistema de trabajo a maquila, a que lo hiciera en las industrias, en el sentido más amplio de la palabra.

La mayoría del empleo de las industrias transformadoras en el Alentejo estaba relacionado con la producción de pan y aceite, y con la transformación del corcho. En el

---

<sup>105</sup> Ver datos en Anexo 19.

caso del Algarve, era la industria transformadora relacionada con la pesca (salazones, conservas, etc.), el corcho y la harina.

No obstante, convivieron, las actividades preindustriales con las industriales durante el periodo de análisis, sólo percibiéndose una pérdida de velocidad en el crecimiento económico del territorio a partir de los años 60, marcado, entre otras cosas, por los bajos rendimientos de la agricultura y por la gran emigración de la población a Lisboa y al extranjero (Guimarães, 2006, pp. 140-147).

## **2.2. El patrimonio industrial agroalimentario del Alentejo: un análisis desde la perspectiva de la Historia de la Arquitectura.**

Una de las consecuencias que supuso la revolución industrial y la fascinación por las máquinas, fue la fábrica como ícono arquitectónico. Estos edificios -que debían ser innovadores en sus materiales y en sus sistemas técnicos- desde el siglo XVIII han sido lugares donde se han hallado y buscado soluciones prácticas, se han intercambiado tecnologías, y han sido un particular tipo de desafío para el proyecto que debía construir un edificio de alta calidad, bajo coste, flexible y práctico para los procesos industriales, así como crear un entorno favorable para los trabajadores. Este edificio, desde el inicio de la citada revolución, ha sido un indicador de la revolución técnica y social, de la innovación en el diseño y en los procesos y de su momento político y económico (Darley, 2010, pp. 13, 15 citado por Palomares, 2016, p. 57).

Como se ha estado analizando previamente el sector industrial vinculado a la producción de harina en el Alentejo fue uno de los más importantes de la región junto a la industria del mármol, de la minería o la vinculada al corcho. Como describía Guimarães (2006, p. 197), el Alentejo no era un “desierto industrial”, atrasado y concentrado, sino que se trataba de un espacio abierto a la economía mundial que se configuraba como una periferia de las regiones más industrializadas del país<sup>106</sup>.

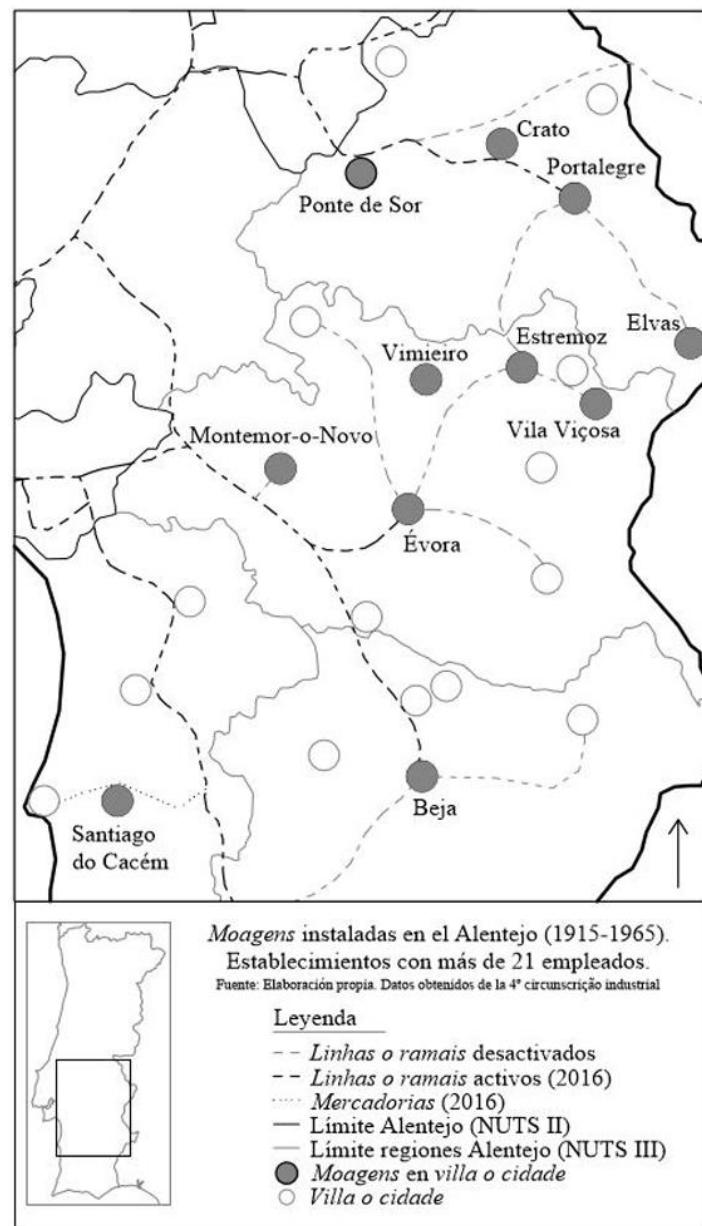
---

<sup>106</sup> Traducción libre.

**Figura 5.**

*Fábricas de moagem instaladas en el Alentejo (1915-1965).*

*Los 10 concelhos con mayor nº de establecimientos.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

Fruto de esta actividad industrial surgieron una serie de *fábricas de moagens*<sup>107</sup>, entendidas como fábricas de pisos, iconos arquitectónicos, que se establecieron en distintos puntos de la región como puede observarse en la figura 5.

Las primeras fábricas de pisos estaban inspiradas en la arquitectura clásica. Cuidaban sus fachadas, especialmente la principal, adornándolas con frontones perforados por un óculo, molduras de mampostería o piedras angulares. Una de las primeras fábricas de pisos harineras que se construyeron fue la conocida Fábrica de harinas Albion (1780-1791, Londres) desaparecida tras un incendio. El hecho de que fueran estructuras de madera y de que la iluminación fuera con ceras o lámparas de aceite aumentaba considerablemente el riesgo de incendio. Los continuos siniestros en fábricas propiciaron las investigaciones sobre nuevos materiales resistentes al fuego y sus resultados se aplicaron en las fábricas de pisos. Así, a partir de la segunda mitad del siglo XIX, se introdujeron estructuras de ladrillo macizo reforzadas con tirantes de hierro forjado; estructuras metálicas<sup>108</sup> y *a posteriori* de hormigón armado<sup>109</sup> (Darley, 2010 citado por Palomares, 2016, pp. 60-61).

A principios del siglo XX, surgieron la mayoría de las fábricas de pisos (harineras) del Alentejo que se ubicaron próximas a las líneas del ferrocarril. Esto fue debido a que los establecimientos se situaban en las zonas productoras, luego tenían que tener acceso a un medio de comunicación rápido y seguro que permitiera que llegara a ellas la materia prima agrícola, y a la vez, que pudieran hacer llegar a los puntos de consumo y a los

---

<sup>107</sup> Sobre las nuevas fábricas de harina surgidas en Francia entorno a 1760; la molienda económica; las patentes de Oliver Evans en 1787; la molituración por medio de cilindros desarrollada por Jacob Sulzberger y aplicada en la primera fábrica de harinas “moderna” construida en Budapest en 1842, o los inventos (*planchister* o cernedor plano) del molinero húngaro Haggenmacher en 1887; ver: Palomares (2016, pp. 58-60).

<sup>108</sup> Para más información sobre la arquitectura de hierro, ver, por ejemplo: Navascués (2007) o Navascués y Revuelta (2016).

<sup>109</sup> Sobre las patentes del hormigón armado ver, por ejemplo: Valenzuela (2015). Y, sobre su aplicación en las fábricas de pisos y las fábricas diáfanas, ver: Banham (1989).

En este contexto, a principios del siglo XX surgió la icónica fábrica de turbinas AEG (1909, Berlín) obra de P. Behrens y considerada una de las obras más importantes y representativa de la transición entre la arquitectura clásica y la arquitectura moderna del siglo XX (Osuna y Valcarce, 1997, p. 27 citado por Visconti, 2017, p. 162). O la fábrica de hormas de zapatos Fagus (1911) situada en Alfeld (Alemania) obra de Adolf Meyer y Walter Gropius, considerada como el primer edificio que representó de forma clara la nueva arquitectura (Jaeggi, 2000, p. 120 citado por Visconti, 2017, p. 161).

puertos comerciales, la harina y el resto de los subproductos creados, en las mejores condiciones y a la mayor brevedad.

Como se explicó en el anterior apartado, no ha sido posible identificar las *fábricas de espoadas* que usaban sistema austrohúngaro que aparecen contabilizadas en los registros del *Instituto Nacional de Estatística*. No obstante, sí se han podido identificar la mayoría de las fábricas de *moagens* según el número de empleados que tuvieron (datos del RNT de la 4<sup>a</sup> CI), lo que puede darnos una idea de su tamaño, y por tanto, de sus características arquitectónicas-constructivas. Se pasan a analizar a continuación las *moagens* que empleaban a más de 50 operarios y las que tenían entre 21 y 50 operarios.

**Tabla 3.**

*Fábricas de moagem con más de 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).*

Moagens con más de 50 empleados en el Alentejo (1915-1965)							
Concelho	Nombre	Tipología	Año construcción	Empleados Masculino	Empleadas Femenino	Empleados Total	Estado Actual
Elvas	<i>Companhia Elvense de Moagens a Vapor</i>	<i>Fábrica de moagem e de massas alimenticias e central eléctrica</i>	1889-1902	54		54 (en 1922)	Eregida
		<i>Moagem de espoadas</i>	1954	25	1	26 (en 1954)	
Évora	<i>Sociedade Alentejana de Moagem Lda</i>	<i>Moagem de Cereais</i>	1920	59	16	75 (en 1922)	Rehabilitada
		<i>Moagem de espoadas e massas alimenticias</i>	1953	74	34	108 (1953)	
Crato	<i>Moagem de Crato, Lda</i>	<i>Moagem de Cereais</i>	1921	46	4	50 (en 1928)	Demolida
Portalegre	<i>Portalegre Industrial Lda</i>	<i>Moagem e luz eléctrica</i>	1922	59		59 (en 1922)	Demolida
Beja	<i>Moinhos de Santa Iria, Lda.</i>	<i>Moagem</i>	1925	42	8	50 (en 1953)	Eregida

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

Como se puede observar en la tabla 3, después de analizar los datos del RNT de la 4<sup>a</sup> CI, las *moagens* con más de 50 empleados que se instalaron en el Alentejo fueron las de (por orden cronológico del año de construcción): Elvas, Évora, Crato, Portalegre y Beja; de las cuales han llegado hasta nuestros días 3: la de Elvas, Évora y Beja (figura 6).

Nos preguntábamos: ¿Tenían estas fábricas elementos comunes, arquitectónicamente hablando?

**Figura 6.**

*Fábrica de moagem de Beja.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2015.

Como se puede observar en la tabla 4, en términos generales se trataba de edificaciones que sí compartían una serie de elementos:

- Eran fábricas de pisos que albergaban la más moderna maquinaria en su interior, sistema austrohúngaro, normalmente de las marcas Dáverio o Bühler.

- Estaban compuestas por un conjunto de edificaciones que se configuraban entorno a un patio.
- Originalmente se construiría un edificio principal de planta rectangular y con el paso del tiempo y el desarrollo de la actividad industrial, fueron construyendo nuevos edificios y/o ampliando el negocio según las necesidades.
- Eran fábricas urbanas, alejadas del centro y próximas a las vías del ferrocarril, a veces, junto a la estación de ferrocarril; como fue el caso de la de Elvas y la de Beja.
- Tenían entre 3 y 4 plantas la mayoría, cubierta a dos aguas de teja, y en general, tenían elementos decorativos de orden clásico.
- En su mayoría eran fábricas autosuficientes, es decir, además de producir harina (a veces pasta) y de tener sus propios almacenes, producían su propia electricidad, tenían taller de carpintería y de forja, así como su propio pozo de agua, como es el caso de la *moagem* de Elvas.
- Eran fábricas con estructuras mixtas compuestas por muros de carga (mampostería o ladrillo macizo) y vigas metálicas o de madera sobre las que apoyaba un delgado forjado de madera, que era a su vez el suelo de las plantas. A veces, el forjado era cerámico abovedado sobre viguetas metálicas. La cercha bajo cubierta era metálica o de madera y estaba revestida de teja. En el caso de que *a posteriori*, a mediados del siglo XX, construyeran silos, estos eran de hormigón.

A continuación, la pregunta que surgía era: y las fábricas de *moagens* de menor dimensión, ¿compartían características con las que se empleaban a más de 50 operarios?

Bien, en el caso de las *moagens* que empleaban entre 21 y 50 operarios, (tabla 5) se ha observado que se proyectaron de dos formas distintas, según su fecha de construcción. En primer lugar, tenemos las que se construyeron durante las dos primeras décadas del siglo XX (*moagens* de Estremoz, Vila Viçosa, Arraiolos, Ponte de Sor y Évora) que son fábricas de pisos, pero de menor dimensión (tienen en su mayoría 2 plantas de altura) y en segundo lugar, se observan las construidas aproximadamente a mitad de siglo XX, influidas por las nuevas tendencias internacionales y el movimiento moderno (*moagens* de Santiago do Cacém y Montemor-o-Novo).

**Tabla 4.**

*Fábricas de moagem con más de 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).*

*Descripción de algunos elementos arquitectónicos.*

<b>Moagens con más de 50 empleados en el Alentejo (1915-1965)</b>					
Nombre	Nº plantas (Edificio/s principal/es)	Cubierta	¿Silo de hormigón?	¿Chimenea?	Elementos decorativos en fachadas
<i>Companhia Elvense de Moagens a Vapor de Elvas</i>	Edificio principal de 3 plantas, edificio anexo donde se ubicaba una fábrica de pasta también de 3 plantas y a continuación otro de 3 que era almacén principales, uno de 4 y los otros dos de 3 plantas	A dos aguas, de teja.	No	Eregida	Fachada revestida de color amarillo. Ventanas de sección rectangular y otras con arco ligeramente rebajado enmarcadas con zócalos de piedra. Elementos de orden clásico (frontón, molduras, lesenas horizontales, etc.).
<i>Sociedade Alentejana de Moagem Lda de Évora</i>	Edificio principal de 4 plantas con un silo a cada uno de sus lados menores de 3 plantas cada uno	A dos aguas, de teja.	Sí. 10 celdas	Demolida	Fachada revestida de color amarillo. Ventanas de sección rectangular y ventanas geminadas. Elementos de orden clásico (molduras, falsas columnas, etc.).
<i>Moagem de Crato, Lda de Crato</i>	Edificio único de sección escalonada con partes con 3, 4 y 5 plantas	A dos aguas, de teja.	No	Desconocido	Fábrica revestida de color blanco con detalles en amarillo. Ventanas de sección rectangular con zócalo de piedra. Hastiales escalonados en fachadas de menor longitud.
<i>Portalegre Industrial Lda de Portalegre</i>	Desconocido	Desconocido	Desconocido	Desconocido	Desconocido
<i>Moinhos de Santa Iria, Lda de Beja</i>	2 edificios principales conectados por una pasarela construida sobre una cercha metálica: uno de 4 y otro de 3 plantas	A dos aguas, de teja.	Sí. 6 celdas	Desconocido	Fábrica de ladrillo visto revestida. Numerosos huecos en todas las fachadas (sección rectangular, arcos rebajados y arcos de medio punto). Elementos de orden clásico (molduras, falsas columnas, etc.). Hastiales escalonados en fachadas de menor longitud.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

No obstante, tenían algunos elementos en común:

- Albergaban la más moderna maquinaria en su interior, sistema austrohúngaro, normalmente de las marcas Daverio o Bühler (las fábricas más modernas con sistemas perfeccionados).
- Estaban compuestas por un conjunto de edificaciones que se configuraban entorno a un patio.

- Originalmente se construiría un edificio principal y con el paso del tiempo y el desarrollo de la actividad industrial, fueron construyendo nuevos edificios y/o ampliando el negocio según las necesidades.
- Eran fábricas urbanas, alejadas del centro y próximas a las vías del ferrocarril, a veces, junto a la estación de ferrocarril; como fue el caso de la de *A Moagem Eborense, Lda* de Évora.
- Las construidas durante las dos primeras décadas del siglo XX tienen cubiertas a dos aguas revestidas de teja y estructuras mixtas con elementos decorativos de orden clásico; y las construidas en los años 50 tienen cubierta plana, no tienen elementos decorativos y suelen utilizar el hormigón armado para sus estructuras.
- En su mayoría eran fábricas autosuficientes, es decir, además de producir harina y de tener sus propios almacenes, algunas producían incluso su propia electricidad, como la *moagem de Estremoz*.

**Tabla 5.**

*Fábricas de moagem con entre 21 y 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).*

Moagens con entre 21 y 50 empleados en el Alentejo (1915-1965)							
Concelho	Nombre	Tipología	Año construcción	Empleados Masculino	Empleadas Femenino	Empleados Total	Estado Actual
Estremoz	<i>Companhia de Moagem e Electricidade Lda.</i>	<i>Moagem de Cereais e produção de energia eléctrica</i>	1916	22		22 (en 1922)	Eregida
Ponte de Sôr	<i>Sociedade Industrial, Lda.</i>	<i>Moagem de espoadas e ramas e desaque de arroz</i>	1920	20	1	21 (en 1952)	Rehabilitada
Santiago do Cacem	<i>Sociedade Industrial Alentejo &amp; Sado, Lda.</i>	<i>Moagem de cereais</i>	1922	24		24 (en 1928)	Activo
Vila Viçosa	<i>Sociedade Fabril Alentejana, Lda.</i>	<i>Moagem de Cereais</i>	1923	44		44 (en 1925)	Eregida
Arraiolos	<i>A. Industrial de Arraiolos</i>	<i>Fabrico de massas e moagem</i>	1924	22		22 (en 1933)	Rehabilitada
Évora	<i>A Moagem Eborense, Lda.</i>	<i>Moagem cereais</i>	1928	27		27 (en 1928)	Eregida
Montemor o Novo	<i>Abraçhes Filhos, Silva &amp; Guimarães, Lda.</i>	<i>Fabrica de farinhas espoadas</i>	1952	21		21 (en 1952)	Eregida

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

**Tabla 6.**

*Fábricas de moagem con entre 21 y 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).*

*Descripción de algunos elementos arquitectónicos.*

Moagens con entre 21 y 50 empleados en el Alentejo (1915-1965)					
Nombre	Nº plantas (Edificio/s principal/es)	Cubierta	¿Silo de hormigón?	¿Chimenea?	Elementos decorativos en fachadas
<i>Companhia de Moagem e Electricidade Lda de Estremoz</i>	2	A dos aguas, de teja.	No	No	Fachada revestida de color blanco con detalles en amarillo. Ventanas de planta baja de sección rectangular y las de planta primera con arco de medio punto enmarcadas con zócalos. Elementos de orden clásico (molduras, lesenas horizontales, etc.). Balcón sobre la puerta principal.
<i>Sociedade Industrial, Lda de Ponte de Sôr</i>	2	A dos aguas, de teja.	No	No	Fachada revestida de color azul. Ventanas de sección rectangular con arco ligeramente rebajado enmarcadas con zócalos de piedra. Elementos de orden clásico (frontón con óculo, molduras, lesenas horizontales, etc.).
<i>Sociedade Industrial Alentejo &amp; Sado, Lda de Santiago do Cacem</i>	5	Plana	Sí. 10 celdas	No	Fachada revestida de color blanco. Ventanas de sección rectangular, algunas geminadas. Sin elementos decorativos.
<i>Sociedade Fabril Alentejana, Lda de Vila Viçosa</i>	2	A dos aguas, de teja.	No	Sí	Fachada revestida de color amarillo. Ventanas de sección rectangular con arco ligeramente rebajado enmarcadas con zócalos de piedra. Elementos de orden clásico (frontón, molduras, lesenas horizontales, etc.). Balcón en esquina.
<i>A. Industrial de Arraiolos de Vimieiro</i>	2	A dos aguas, de teja.	No	No	Fachada revestida de color blanco con detalles en rosado. Ventanas de sección rectangular enmarcadas. Elementos de orden clásico (molduras, lesenas horizontales, etc.).
<i>A Moagem Eborense, Lda de Évora</i>	2	A dos aguas, de teja.	No	No	Fachada revestida de color crema. Ventanas de sección rectangular con arco ligeramente rebajado enmarcadas con zócalos. Elementos de orden clásico (frontón, molduras, lesenas horizontales, etc.).
<i>Abraçches Filhos, Silva &amp; Guimarães, Lda de Montemor o Novo</i>	3	Plana	No	No	Juego de volúmenes. Pilares y vigas de hormigón vistos en fachada revestida de color blanco. Huecos de sección horizontal en la parte superior de los forjados con carpintería de color azul. Sin elementos decorativos.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

Las *fábricas de moagem* más antiguas (de las que empleaban entre 21 y 50 empleados), solían formar parte de complejos industriales en los que, además de producir su propia electricidad y tener su taller para el mantenimiento de su maquinaria e instalaciones, producían otros productos, como era el caso de la *Sociedade Fabril Alentejana, Lda de Vila Viçosa* (figura 7); que también tenía una fábrica de jabón y un lagar de aceite.

Cabe añadir, que como se explica más adelante, esta fábrica se instaló en un antiguo convento, cuya arquitectura preexistente condicionaba obviamente la arquitectura de la

fábrica. Todo indica, como resultado de mi investigación, que los nuevos propietarios de antiguos conventos seleccionaban la parte de la edificación que mejor y más fácilmente se podía adecuar a la *moagem*. Es decir, una fábrica de pisos, formada por varias plantas, diáfanas, iluminada a través de varias ventanas, normalmente de sección rectangular, y cuyos forjados se pudieran perforar con facilidad para conectar las diferentes plantas a través de los conductos (lo que hacía que normalmente ejecutaran nuevos y delgados forjados con vigas y viguetas metálicas y suelos de madera).

**Figura 7.**

*Fábrica de moagem de Vila Viçosa.*



Fuente: Autora: Sheila Palomares Alarcón, 2016.

De entre las 7 *fábricas de moagem* descritas en la tabla 5, son fábricas de pisos todas excepto la *Sociedade Industrial Alentejo & Sado, Lda* de Santiago do Cacém y la *Abranches Filhos, Silva & Guimarães, Lda* de Montemor-o-Novo que se corresponderían con las denominadas fábricas diáfanas. Las principales diferencias que existen entre ellas son:

- Como se explicó con anterioridad, la mayoría de las fábricas de pisos se configuran según un edificio de planta rectangular; con varias plantas de altura;

con fachadas con más o menos elementos decorativos, repletas de huecos de sección vertical y cubiertas a dos aguas revestida de teja. Cuanto más grande era la fábrica, más alargada era y más plantas tenía. Estructuralmente proliferaban los edificios de estructura mixta, conformados por muros de carga de mampostería o ladrillo macizo, con (o sin) pilares intermedios de hierro fundido (los más antiguos) o metálicos y cerchas de madera vistas en cubierta. El forjado se configuraba con pequeñas viguetas metálicas sobre las que apoyaban pequeñas bóvedas cerámicas o listones de madera. El canto del forjado era muy estrecho (de aproximadamente 10 cm) y el suelo era de madera.

- Cuando hablamos de fábricas diáfanas (Banham, 1989) nos referimos a las nuevas fábricas que producían harina u otros productos, cuya estructura es de pilares y vigas de hormigón armado. La planta de estas fábricas ya no es siempre de planta rectangular, puede tener otra forma y es habitual el juego de volúmenes en los edificios. Desaparece la función estructural del muro de carga, por lo que se pueden abrir vanos en las fachadas entre pilares en toda su dimensión. La fachada para a ser un cerramiento y comienzan a proliferar nuevas soluciones constructivas en las mismas. Surgen a partir de este momento los grandes paños de cristal y las grandes ventanas, principalmente sección horizontal. Son habituales las cubiertas planas y escasos los elementos decorativos. En la Península Ibérica son habituales, sobre todo, a partir de la mitad del siglo XX.

Algunos de los elementos que componen la arquitectura de las *moagens* nos ayudan a entender parte de la historia industrial de estas fábricas. Por ejemplo, las chimeneas estaban presentes en fábricas cuya fuerza motriz era el vapor, casi siempre producido por la combustión del carbón, luego eran las fábricas más antiguas (la electricidad como fuerza motriz se instauró *a posteriori*). O los silos de hormigón, que nos están contando que esa fábrica necesitó una mayor capacidad de almacenamiento de cereal a mediados del siglo XX.

A modo de resumen indicar, que como se ha podido observar en las tablas 4 y 6 las *moagens* más grandes se configuraban como grandes complejos industriales formados por varios edificios que tenían entre 3 y 5 plantas de altura. El resto de las *moagens* tenían en su amplia mayoría dos plantas de altura, excepto la *moagem* de Santiago do Cacém

que tiene 5, o la de Montemor-o-Novo que tiene 3. Solamente se conservan las chimeneas de las *moagens* de Elvas y Vila Viçosa. Producían su propia electricidad las *moagens* de Estremoz (figura 8), Vila Viçosa, Elvas o Portalegre. Tenían silos de hormigón la *moagem* de Beja, la de Santiago do Cacém y la *Sociedade Alentejana de Moagem Lda* de Évora.

**Figura 8.**

*Fábrica de moagem de Estremoz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018.

Como se ha referido anteriormente la mayoría eran fábricas de pisos con cubiertas a dos aguas revestidas de teja excepto la de Santiago do Cacém y la de Montemor-o-Novo, que

se proyectaron con volúmenes más sencillos, sin elementos decorativos, con huevos de mayores dimensiones, normalmente debido al uso del hormigón armado en las estructuras. Esto puede ser debido, en el caso de la *moagem* de Montemor-o-Novo a que se construyó en 1951, cuando la arquitectura contemporánea se introduce con cada vez más fuerza en la arquitectura industrial en Portugal. Sin embargo, en el caso de la *moagem* de Santiago do Cacém, construida en 1922 caben dos posibilidades, o que fuera una fábrica de harinas realmente innovadora, arquitectónicamente hablando, o que la fábrica que se conserva en este momento fuera construida después. Sería interesante analizar esta situación en futuras investigaciones.

### ***Los lagares de aceite del Alentejo.***

*Devido a uma propaganda inteligente e continuada, feita pelos nossos agronomos e professores das escolas de agricultura, em publicações diferentes, e em congressos, tendo sido sobretudo notável a obra técnica produzida pelo ultimo congresso de Leitaria, Olivicultura e Industria do Azeite, promovido pela Real Associação Central da Agricultura Portuguesa, e realizado em 1905<sup>110</sup> (Costa, 1908, p. 148).*

A partir de 1905, y como consecuencia del citado congreso, fueron cada vez más los lagares que instalaron maquinaria moderna y los que fueron sustituyendo las prensas de varas (figura 9) y los molinos accionados a sangre<sup>111</sup> por prensas hidráulicas y molinos

---

<sup>110</sup> Traducción libre: [Debido a una propaganda inteligente y continua realizada por nuestros agrónomos y profesores de las escuelas de agricultura, en publicaciones diferentes y en congresos, cabe destacar especialmente la obra técnica producida en el ámbito del *congresso de Leitaria, Olivicultura e Industria do Azeite* promovido por la *Real Associação Central da Agricultura Portuguesa*, en 1905].

<sup>111</sup> Sobre los diferentes sistemas de molienda y prensado para obtener del aceite de oliva en Portugal, ver por ejemplo: Dalla Bella (1784) o Pereira (1997). Para una visión contextualizada con los sistemas empleados en España o Italia ver: Prego (1902) o Palomares (2016, 2020a).

cilíndricos movidos por sistemas de poleas accionados por motores de gas pobre; y años más tarde, por motores eléctricos.

**Figura 9.**

*Lagar de varas.*



Fuente: Fotografia Alvão, Lda., Lagar, PT/CPF/ALV/006864, *Imagen cedida pelo Centro Português de Fotografia*. Reproducción autorizada.

Los antiguos lagares de aceite, oscuros y con falta de higiene, tendieron a desaparecer en los albores del siglo XX; en su lugar, nuevos molinos ventilados, luminosos y con nueva maquinaria (Marça, 1908, p. 86).

Las principales innovaciones que tuvo la modernización de la industria del olivar fueron, entre otros:

- La recogida de la aceituna por *ripagem* o a mano, usándose en algunos olivares *pentes de Dalmacia* que permitían una recolecta más rápida y económica (en vez del sistema por vareo);

- La molturación de la aceituna en molinos de muelas móviles (*galgas*<sup>112</sup>) (figura 10) de tipo *Veraci*, u otros recomendados en Italia, cuyas muelas giraban en una vasca de hierro de unos 30 cm de altura, lo que permitía no romper el hueso de la aceituna, y por lo tanto, poder conseguir aceites más finos;
- Y el prensado de la masa de la aceituna en prensas de presión, de hierro, sistema de rótula, tipo *Calzoni* o prensas colares, (normalmente llamadas prensas hidráulicas) donde eran introducidos los cargos de capachos con la pasta de aceituna que, al ser prensados, escurrían el primer aceite (Costa, 1908, p. 149).

Este nuevo sistema mediante el cual se sustituyeron las prensas de *vara* por prensas hidráulicas; y los molinos a sangre por molinos accionados por poleas movidas por diferentes tipos de energía, se denominaron comúnmente en Portugal como lagares sistema *Veraci*. Probablemente, porque la maquinaria fuera de esta empresa italiana cuyas virtudes fueron reconocidas con el gran premio y la medalla de oro en la Exposición Internacional de Agricultura de Lisboa en 1905<sup>113</sup>.

---

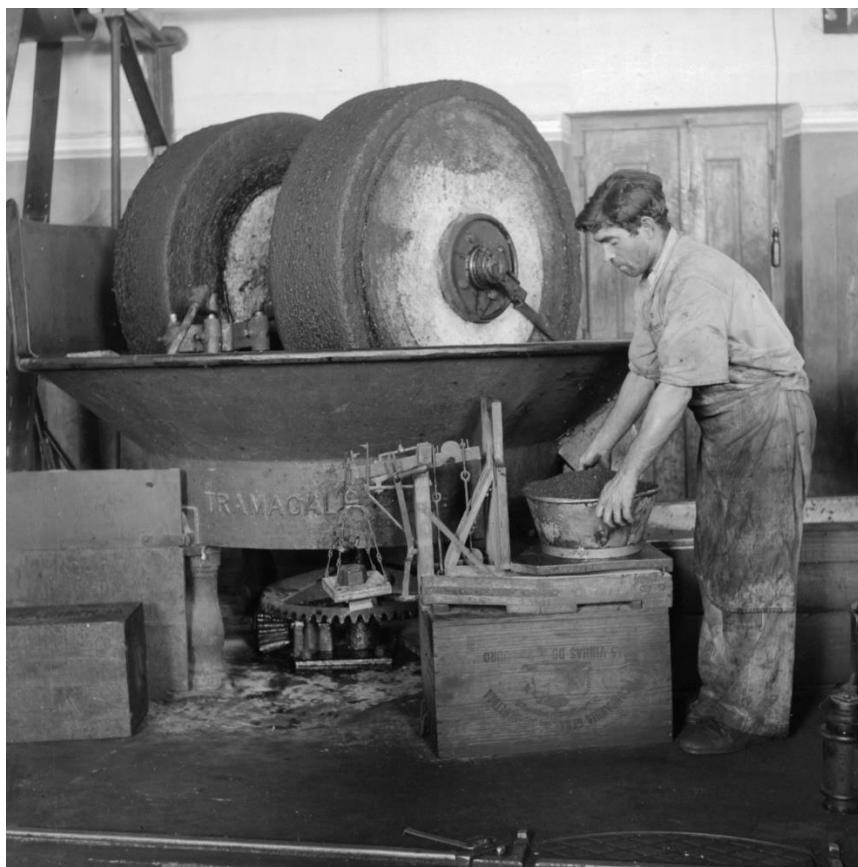
<sup>112</sup> Piedras de una sola pieza, normalmente de granito que podían ser de forma troncocónica o cilíndrica (Olveira, 2017).

<sup>113</sup> *Veraci Imi* fue una industria mecánica especializada en maquinaria oleícola con sede en Florencia que obtuvo gran reconocimiento internacional y que participó en diferentes muestras y exposiciones. Esta empresa logró una elevada perfección técnica, sobre todo en la fase de prensado, introduciendo prensas hidráulicas metálicas accionadas por la energía producida por turbinas, en sustitución de las prensas tradicionales. Cronologicamente: *Ditta* (individual) Cosimini, 1810 – 1828; *Ditta* (individual) ing. Pietro *Veraci*; *Società per azioni* ing. Pietro *Veraci*, 1905 – 1969; *Veraci Imi Spa*, 1969, *Partecipata del Gruppo Pieralisi con sede a Jesi* (SIUSA).

### Figura 10.

*Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970).*

*Molino de ruedas móviles (galgas)<sup>114</sup>.*



Fuente: *Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/ART/003449*. Autor: Artur Pastor. Reproducción autorizada.

---

<sup>114</sup> Este molino (llamado en Portugal sistema *Veraci*) es de la empresa *Tramagal*. Estamos hablando de una fotografía tomada por Artur Pastor en 1955-1970, luego en este momento eran diferentes las metalurgias en Portugal que realizaban este tipo de maquinaria agrícola. En este caso, es probable que esta maquinaria fuera de la empresa asentada en Tramagal (Portugal) “Metalurgia Duarte Ferreira” (MDF), que se creó en 1879 como una pequeña forja y que llegó a ser una de las metalurgias más importantes del país hasta su cierre en 1997. Desde 2017, parte de lo que fueran las oficinas de la fábrica han sido transformadas en el museo MDF (Fonseca, 2017).

Cabe aclarar que las primeras prensas hidráulicas<sup>115</sup> diseñadas para producir aceite de oliva no fueron introducidas por *Veraci*, sino que, por lo que se sabe hasta el momento, fue el empresario Diego de Alvear y Ward quien introdujo la prensa hidráulica para la producción de aceite de oliva en una de sus propiedades en Montilla (Córdoba, España) en 1833, después de realizar un viaje por Francia e Inglaterra donde ya se usaba la prensa para prensar paños. Aunque le llegaron noticias al empresario de que sería la máquina adecuada para extraer jugos de frutas y semillas, no tuvo ocasión de ver esa aplicación en su viaje, decidiéndose a realizar los cálculos necesarios para adaptarla al prensado de la masa de aceitunas (Alvear y Ward, 1834, pp. 12-13).

**Figura 11.**

*Interior de lagar de aceite. Prensa.*



Fuente: Autor: David Freitas (1950-60). Propiedad del *Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Évora*. Reproducción autorizada.

<sup>115</sup> La primera prensa hidráulica fue patentada por Mr. Joseph Bramah en 1795.

A posteriori, fueron diferentes las empresas que se especializaron en la producción de prensas y que les fueron introduciendo mejoras, entre ellas, *Veraci (Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia, 1 Marzo 1894, p. 1140)*. Las primeras prensas fueron más pequeñas, manuales y satisfacían la producción de pequeños productores (figura 11). Con el tiempo aumentaron de tamaño y mejoraron su sistema de prensado.

Una de las claves del éxito de este invento fue que aumentaba considerablemente el rendimiento de las aceitunas, mejorando la calidad del aceite, ya que, al poder prensar más masa de aceituna más rápidamente, se reducía el tiempo que las aceitunas tenían que esperar almacenadas en los trojes para ser molturadas y prensadas, y por lo tanto, se evitaba que fermentaran o que perdieran parte de sus propiedades.

**Tabla 7.**

*Lagares de aceite con más de 21 empleados registrados en el Alentejo (1915-1965).*

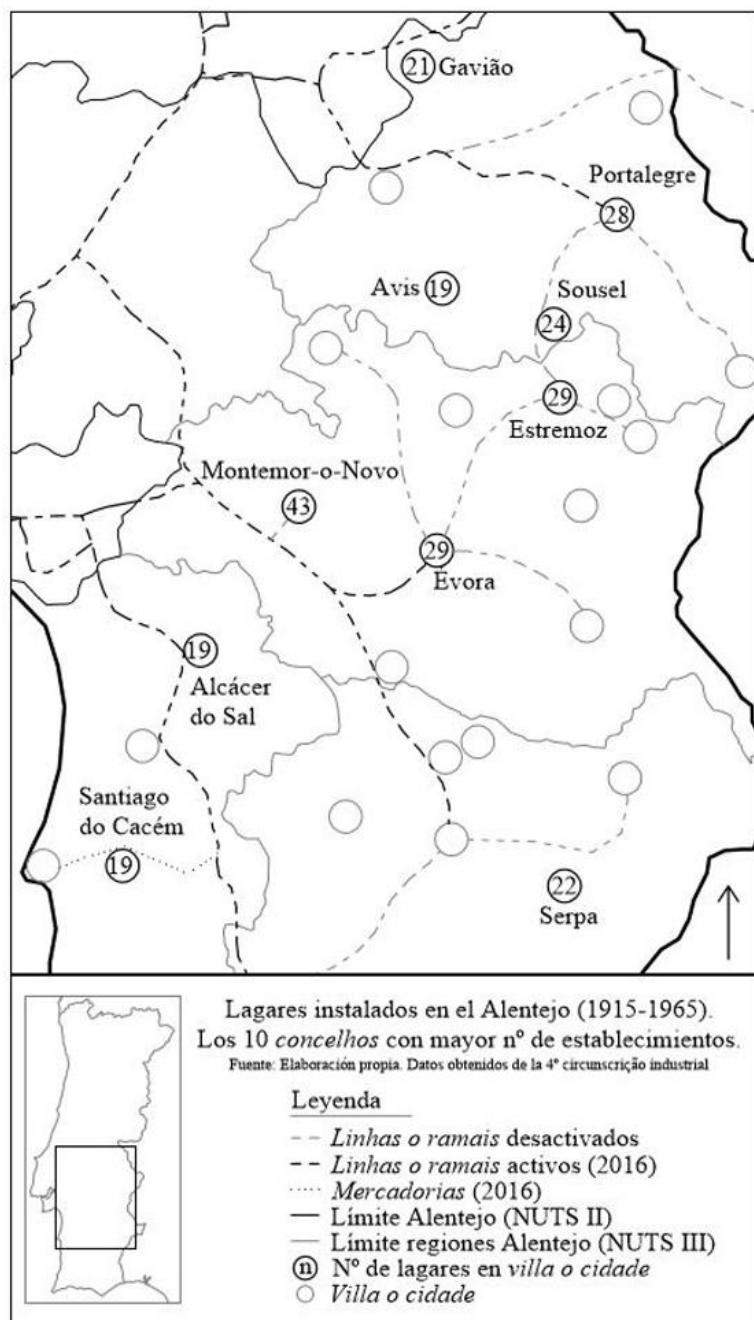
Lagares con más de 21 empleados en el Alentejo (1915-1965)						
Concelho	Nombre	Tipología	Año construcción	Empleados Masculino	Empleados Total	Estado Actual
Borba	Sociedade Oleicola, Lda.	Lagar de azeite	1911	44	44 (en 1923)	Desconocido
Évora	Maria do Patrocínio de B. Lima de Almeida	Fábrica de Vinho e Azeite	1923	31	31 (en 1923)	Activo
Borba	Cooperativa de olivicultores de Borba	Lagar de azeite	1951	40	40 (en 1954)	Activo
Estremoz	Cooperativa Agricola dos Olivicultores de Estremoz	Lagar de azeite	1954	33	33 (en 1954)	Destruida por un incendio
Mourão	Sociedade fabril, Lda e outros	Lagar de azeite	1954	26	26 (en 1954)	Desconocido
Elvas	Sociedade Oleicola Agricola de Vila Boim	Lagar de azeite	1954	22	22 (en 1954)	Activo

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

Se desconoce qué proporción del total de los lagares de aceite del Alentejo introdujeron esta moderna maquinaria durante las primeras décadas del siglo XX. Una hipótesis es que lo hicieran los lagares más grandes y los que empleaban a un mayor número de personas.

**Figura 12.**

*Lagares de aceite instalados en el Alentejo (1915-1965). Los 10 concelhos con mayor nº de establecimientos.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

A diferencia de las *moagens*, no se ha localizado ningún lagar que empleara a más de 50 personas en el Alentejo entre 1915 y 1965 (después de analizar los datos de los registros de la 4<sup>a</sup> RNT de la CI). No obstante, como se puede observar en la tabla 7 fueron varios los lagares de aceite que emplearon entre 21 y 50 operarios.

Los lagares que empleaban entre 5 y 10 operarios eran los más numerosos, representando casi un 34% del total de los lagares. En los que trabajaban entre 10 y 21 personas, suponían un 7% del total, luego más de la mitad de los lagares eran de pequeña dimensión.

En el Alentejo, los lagares estaban distribuidos prácticamente por toda la región. Decía Ribeiro (1929, p. 15) que en 1926-1927 era importante la producción de aceite de oliva, sobre todo en el distrito de Beja, donde se ubicaban los grandes olivares de Serpa, Moura y Pias. Sin embargo, como se puede observar en la figura 12, los *concelhos* que instalaron más lagares de aceite en el Alentejo entre 1915 y 1965, fueron (de mayor a menor): Montemor-o-Novo, Évora, Estremoz, Portalegre, Sousel, Serpa, Gavião, Avis, Alcácer do Sal y Santiago do Cacém.

Por la investigación realizada por Guimarães (2006, pp. 239-241) sabemos que instalaron prensas hidráulicas en sus lagares:

- *Manuel António Lampreia* (Montes Velhos, concelho de Aljustrel, Baixo Alentejo). En 1923, 2 prensas hidráulicas y 1 molino de aceituna.
- *Sociedade Agrícola Palha Van-Zeller, Lda.* (Horta Luísa Maria, Vidigueira). En 1935, 9 bombas hidráulicas para prensar aceitunas y 3 molinos de *galgas*.
- *José Mendes Carvalho & Sobrinhos* (Vidigueira). En 1921, 2 molinos y 6 prensas (4 de 1º presión y 2 de 2º presión). La maquinaria era de origen italiana.

En 1942 tenía 7 prensas hidráulicas *de ceiras* (Duarte Ferreira), 5 prensas hidráulicas (Firenze), 4 prensas *de cinchos* (Duarte Ferreira)<sup>116</sup>, otras 5 italianas y 3 molinos (españoles) con 3 *galgas*<sup>117</sup>.

---

<sup>116</sup> Sobre la fabricación de aceite, las características de las prensas y otras máquinas empleadas para producir aceite en Portugal ver: Marçal (1908) y Oliveira (2014).

<sup>117</sup> En España es habitual el uso de molinos con piedras de forma troncocónica para la molienda de la aceituna. Palomares (2016). El primer molino de este tipo (troncocónico con un rulo) se instaló en 1798 en la almazara que el duque de Parma, Fernando María Luis, tenía en Villarejo de Salvanés (Madrid).

- *Ficalhense*. (Serpa). En 1920, 1 molino de *galgas* y 4 prensas hidráulicas.
- *Peninsular Oleícola L.da* (Alvito). En 1939, 7 prensas hidráulicas.
- *Fabril de Moura L.da*. (Moura). En 1951? 10 prensas y 2 molinos.

En este punto se considera necesario añadir a esta lista el *Lagar de Joaquim Teixeira* (Reguengos) que en 1961 empleaba a 24 operarios y tenía 3 motores eléctricos de 10cv cada uno; dos molinos; una batería; 6 prensas hidráulicas de la Metalurgia Duarte Ferreira - Tramagal, una centrífuga, una batidora y un elevador de aceitunas y que en 1964 se instalaron 3 prensas más (ADRME. *Processo* nº. 9640 de la 4<sup>a</sup> CI). O el *Lagar de Francisco Caeiro* (Reguengos) que llegó a tener 7 prensas hidráulicas (ADRME. *Processo* nº 92 de la 4<sup>a</sup> CI)<sup>118</sup>.

Aunque no tenemos información sobre sus características constructivas, las imágenes realizadas por Artur Pastor nos ayudan a imaginar cómo podrían ser estos espacios.

Por ejemplo, la figura 13, que está tomada desde los pozos de decantación hacia la sala de molturación y prensado, nos permite observar un espacio de planta rectangular, una nave diáfana, con cubierta a dos aguas sobre cerchas metálicas, vistas. Albergaba en su interior más de una decena de prensas hidráulicas y se intuyen 4 molinos de *galgas*, 2 de piedras cilíndricas y 2 de piedras troncocónicas, accionados por poleas.

La arquitectura salva el desnivel del terreno, con un acceso a la sala principal mediante unas escaleras. Es un espacio luminoso, ya que observamos una secuencia de huecos en la parte superior de los molinos que iluminaban y ventilaban el espacio. Se observan los capachos y los carros de conexión con las prensas que estaban prensando. Estaba revestido de azulejos a media altura y el resto de la pared de enfoscado de color blanco. Los pozos de decantación también están revestidos de azulejo y se observan los conductos por los que pasaría el aceite una vez prensado.

---

(Collantes, 1845 citado por Silva y Montes, 2013, p. 485). Para más información sobre la renovación técnica de la industria vinculada a la tríada mediterránea ver: Silva y Montes (2013).

<sup>118</sup> Ver Capítulo III.

### Figura 13.

*Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970).*

*Prensas hidráulicas y molinos.*



Fuente: *Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/ART/003464*. Autor: Artur Pastor. Reproducción autorizada.

En la figura 14 observamos la sala de decantación, con unos pozos que podrían tener más de un metro de altura, las conducciones y unos depósitos metálicos de sección cilíndrica para almacenar el aceite<sup>119</sup>. Este espacio está a un nivel inferior con respecto a donde están las prensas. Podría ser debido a que, si los conductos tenían desnivel, el aceite podía circular más fácilmente hasta llegar a los pozos.

---

<sup>119</sup> Sobre los sistemas de almacenamiento del aceite de oliva, ver: Palomares (2020b).

**Figura 14.**

*Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970). Decantación.*



Fuente: *Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/ART/003465*. Autor: Artur Pastor. Reproducción autorizada.

Se considera necesario destacar dos lugares de aceite que se encuentran erigidos en la actualidad: el *Lagar de Americo da Cruz, Lda.* de Estremoz y el de *Azeites Sofal* de Vila Viçosa.

Sendas empresas se publicitaron durante las primeras décadas del siglo XX en el periódico *O Algarve* para promover sus aceites entre la industria conservera que demandaba el aceite para producir las conservas.

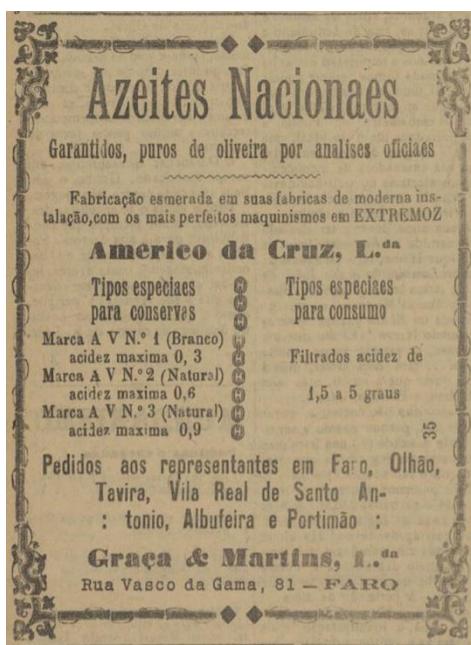
Como se puede observar en la figura 15, *Americo da Cruz, Lda.* de Estremoz, en 1928 destacaba en su anuncio que sus fábricas eran modernas y tenían óptimas máquinas. La empresa, que garantizaba que su aceite era puro de oliva ya que le hacían análisis

oficiales, producían aceites especiales para las conservas de diferentes grados de acidez<sup>120</sup>, aceites especiales para el consumo y aceites filtrados.

Cabe destacar la visión empresarial de la empresa, que para facilitar la venta de sus productos tenían representantes en las principales ciudades del Algarve: Faro, Olhão, Tavira, Vila Real de Santo Antonio, Albufeira y Portimão.

**Figura 15.**

*Anuncio publicitario de los aceites de Americo da Cruz, Lda. de Estremoz.*



Fuente: *O Algarve*. 29 de enero de 1928, nº 1034, p. 2.

*Americo da Cruz, Lda* (ADRME. *Processo 1820* de la 4<sup>a</sup> CI) no fue solo un lugar de aceite y una fábrica de refinación de aceites, sino que en su establecimiento de Estremoz también albergaba una *moagem* de cereales y una fábrica de jabón desde 1928.

<sup>120</sup> AV nº1 y nº2 eran aceites refinados y nº3 eran aceites de oliva virgen. Sobre las características de los aceites de oliva (Reglamento (CEE) nº 2568/91).

Este tipo de complejo industrial en el que se producía tanto harina como aceite era habitual y tenía como objetivo, entre otras cosas, optimizar los recursos humanos durante todo el año. ¿Cómo? Por un lado, la producción de aceite es una actividad industrial estacional, es decir, solo se recogen las aceitunas y se produce aceite entre septiembre (para los aceites más tempranos) y febrero; aunque noviembre y diciembre son los meses de más actividad. Por otro lado, el trigo, que es un cereal de invierno, se recoge en el último periodo de la primavera y en verano. Luego prácticamente todo el año se cubre con la recogida de los dos cultivos, que podían ser recolectados por el mismo personal. Además, el hecho de que se usaran los subproductos para producir otros, como jabón o aceite refinado, hacía que la actividad industrial tuviera un alto nivel de rendimiento.

Centrándonos en el lagar, en 1928 tenía 10 prensas hidráulicas (4 de *ceiras* y 6 de *cinchos*<sup>121</sup>, Soares Medes<sup>122</sup>), 3 molinos (1 para triturar aceituna y 2 para remover bagazo<sup>123</sup> tipo *Veraci*), 1 batidora (Tramagal) y otra maquinaria para producir aceite. Almacenaban el aceite en unos depósitos subterráneos y móviles canalizados.

El lagar era eléctrico, tenía 5 metros de altura, estaba construido de piedra y cal, tenía cubierta a dos aguas con listones de madera, suelo de cemento y paredes revestidas de azulejos blancos con algunas ventanas orientadas a norte. La fábrica tenía instalado un sistema central de calentamiento por vapor<sup>124</sup>. El agua la obtenían a través de un pozo y

---

<sup>121</sup> La *ceiras* eran de esparto y los *cinchos* eran una coraza de madera cilíndrica reforzada con aros de hierro, que *a posteriori* fueron cilindros completamente metálicos con orificios protegidos con una falda metálica (Marçal, 1908, p. 91).

<sup>122</sup> Podría tratarse de la fundición que Jose João Soares Mendes abrió en el año 1900 en Abrantes y que producía maquinaria agrícola (Câmara Municipal de Abrantes, s.f.).

<sup>123</sup> Una vez obtenido el aceite del primer prensado, de primera calidad, era práctica habitual remover la pasta de aceituna restante, y verter sobre ella agua caliente, a veces hirviendo, para meterla nuevamente en la prensa y obtener un aceite de menor calidad (Marçal, 1908, p. 91).

<sup>124</sup> En el proceso de fabricación de aceite de oliva es importante el agua caliente, como, por ejemplo, en las termobatidoras. El agua caliente circulaba alrededor de unos conductos por las paredes de la máquina, calentando la mezcla que se batía a gran velocidad, siendo así más fácil obtener aceite *a posteriori*, en el prensado.

aprovechaban una parte del bagazo de las aceitunas como combustible para la caldera, y el resto lo vendían<sup>125</sup>.

Esta fábrica estaba situada próxima a la línea del ferrocarril desde donde se realizaba parte de la carga y descarga de mercancías. Desde 1942 pasó a ser propiedad de *SICA. Sociedade Industrial e Comercial de Azeites, Lda.*

**Figura 16.**

*Fachada trasera del antiguo Lagar de Americo da Cruz, Lda. (posterior SICA).*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2017.

Cabe llamar la atención sobre el tratamiento diferenciado que tienen las fachadas de este lagar: La principal, es de marcado carácter clásico: simetría de huecos, enmarcado lateral entre falsos pilares de piedra, molduras con elementos decorativos de órdenes clásicos, enmarcados de huecos, elementos decorativos y otros detalles entre los que se exponía un rótulo con el nombre de la empresa. Mientras que la trasera (figura 16) está exenta de

<sup>125</sup> El bagazo también se usaba como alimento para el ganado y como materia prima en las empresas de extracción de aceites refinados.

decoración en su revestimiento, aunque se percibe una relativa libertad en el diseño de la nave principal por el juego de volúmenes, entre la puerta, que sale del plano vertical de la fachada, y la única ventana en forma de arco apuntado, que dibuja diferentes molduras a su alrededor.

En el caso del anuncio publicitario de *Azeites da SOFAL, de Vila Viçosa*, como se puede observar en la figura 17, destacaban, además de que eran aceites tanto para comer como para conservas, su pureza y los premios que habían recibido: como el Gran Premio de la Exposición Iberoamericana de Sevilla en 1929, el Gran diploma de honra del *Instituto Agrícola Brazileiro* en 1931 o el Gran premio de honra de la *Grande Exposição Industrial Portugueza* en 1932.

Sus aceites los vendían en latas, en bidones y en cántaros. También tenían representantes en el Algarve, en este caso, en Faro y en Portimão.

Al igual que el *Lagar de Americo da Cruz*, también se trataba de un lagar, una fábrica de refinación de aceite, una *moagem* y una fábrica de jabón.

Sobre *SOFAL. Sociedade Fabril Alentejana* hay diferentes publicaciones que han analizado la historia de la fábrica como: Rosa (2006 y 2007) y Quintas (2014 y 2019). Fruto de estas investigaciones se sabe que en primer lugar solo se instaló una *fábrica de moagem* en lo que fueran las ruinas del convento de São Paulo<sup>126</sup> en 1921 y que la sociedad estuvo activa hasta 1982. El lagar se instalaría en algún momento entre 1921 y 1928, dado que ya fue premiado el aceite en 1929.

---

<sup>126</sup> Sobre la reutilización del convento y su transformación en industria *moagem*, véase, Quintas (2019) y el trabajo desarrollado en el ámbito del proyecto de investigación “De Ora a Labora. Los procesos de cambio y las transformaciones espaciales en las tipologías religiosas (eclesiásticas, monásticas y conventuales) reconvertidas en espacios de la producción” coordinado por Julián Sobrino Simal (Universidad de Sevilla, España) y Ana Cardoso de Matos (Universidad de Évora-CIDEHUS, Portugal). Recuperado de <https://www.cidehus.uevora.pt/investigacao/projetos/Outros-Projetos/De-Ora-a-Labora.-Los-procesos-de-cambio-y-las-transformaciones-espaciales-en-las-tipologias-religiosas-eclesiasticas-monasticas-y-conventuales-reconvertidas-en-espacios-de-la-produccion>

**Figura 17.**

Anuncio publicitario de los *Azeites da Sofal*, en Vila Viçosa.



Fuente: *O Algarve*. 19 de marzo de 1933, nº1302, p. 2.

Según Rosa (2006), el lagar tenía 6 prensas hidráulicas (*Duarte Fereira & Filhos, Tramagal*), dos prensas más en un espacio llamado “*lagareta*” (2006, p. 253), que podían apoyar al lagar en el caso de que fuera necesario y donde hacían pruebas de aceite, 1 molino con 4 piedras troncocónicas de granito y otra maquinaria como centrífugas, etc. El almacenaje del aceite se realizaba en una estancia contigua al lagar en 9 depósitos de metálicos y 4 subterráneos.

Tenía una gran caldera central que generaba vapor, tan necesario en las distintas actividades industriales que se desarrollaban en la fábrica. Aún quedan restos de una chimenea que fue construida en 1934, y que sustituyó a una anterior más pequeña.

La fuerza motriz de la fábrica originalmente la aportaba un motor de gas pobre, y *a posteriori*, un motor de diésel situado en la zona del altar mayor de la iglesia que accionaba el eje general de accionamiento de la fábrica que estaba situado en lo que fuera la zona del crucero, y que dividieron años más tarde en 4 plantas conectadas por una escalera de madera.

Cuando llegó la energía eléctrica a Vila Viçosa se le acoplaron al motor dos generadores de corriente continua que hicieron que la *SOFAL* produjera electricidad (desde 1925). Ésta se destinaría a la iluminación pública y a los hogares del municipio hasta que lo hiciera años más tarde la Hidroeléctrica del Alentejo.

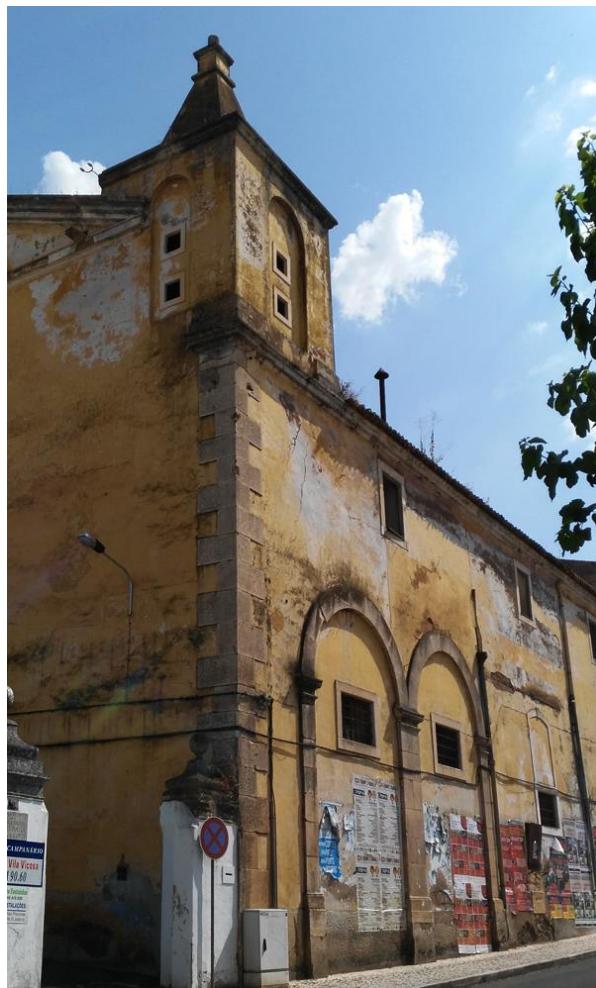
En 1950 tuvo lugar una ampliación de las instalaciones de la refinería de aceite, en lo que fuera el antiguo coro de la iglesia que dividieron en dos plantas, quedando la superior usada como almacenamiento de cereal.

Una vez analizada la última investigación conocida sobre esta fábrica, realizada por Quintas (2019), en la que el investigador expuso en su intervención la planta baja de distribución del complejo y otras plantas de lo que fuera el convento, así como algunas fotografías, podemos realizar varias aportaciones al respecto:

- El lagar se situó entre lo que fuera el nártex, el acceso a la torre, la nave principal y las naves laterales de la iglesia del convento.
- Se dividió el espacio de la iglesia en dos, construyendo una pared entre los límites del crucero y la nave principal, dejado vistos los arcos rebajados de la nave.
- Se cerró lo que fuera el acceso al nártex de la iglesia, motivo por el cual aún se observan en la fachada principal, los trazos de un pórtico de dos vanos cubierto por arcos de medio punto (figura 18).
- En la nave central de la iglesia, en el lagar, se ejecutó un forjado de cerámica abovedada y refuerzo de vigas metálicas, que dividía el espacio en dos plantas. En este espacio ubicaron, en un forjado elevado unos 80 cm, el molino, las 6 prensas y las bombas de accionamiento de las prensas.
- En lo que fuera el nártex, el acceso a la torre y en otro habitáculo (en lo que podría haber sido el acceso a otra torre), se ubicó la *atega*.
- En las naves laterales, separadas mediante una pared de la nave principal que dejaba vistos los arcos de medio punto y los pilares de la iglesia, ubicaron las salas de decantación y otras salas con maquinaria.
- El lagar estaba revestido de azulejos de color blanco. Se aprovecharon algunos huecos y se hicieron otros nuevos que permitían ventilar e iluminar el espacio.

**Figura 18.**

*Antigua SOFAL, Vila Viçosa. Espacio donde se ubicaba el lagar de aceite (plata baja).*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

De entre los diferentes lagares analizados se ha podido observar que ocupaban, en general, una nave de unos 11 x 20 metros, de unos 4-5 metros de altura, en la que se ubicaban los molinos, bombas y prensas. El resto de los espacios necesarios para producir aceite se distribuían de diferentes formas, normalmente con bodegas adyacentes a la nave en un espacio independiente; y con salas de decantación contiguos o en otros espacios laterales. Se adaptaban al espacio, si era un *reuso*, como es el caso de la SOFAL; a la forma del terreno o simplemente al diseño de la instalación.

Se han observado secciones de cubiertas de lo más variadas: cubiertas de madera o metálicas a dos aguas, vistas u ocultas desde el interior cubriendo espacios diáfanos; con forjados planos o cerámicos abovedados. A veces se han observado las cubiertas apoyadas en pórticos con arcos de medio punto, rebajados u ojivales, normalmente ejecutados con ladrillo macizo.

### ***Adegas en el Alentejo.***

El ingeniero Bernardino Costa ya destacaba en el año 1900 el cultivo de la vid y los importantes progresos que se estaban realizando en la industria de la vinificación en el Alentejo en todas sus provincias: Portalegre, Évora y Beja. Asimismo, reconocía los diferentes tipos de vino que se producían, “*muitos são excellentemente constituidos e de opimo fabrico, rivalizando com os melhores vinhos genuinos de outras regiões de Portugal*”<sup>127</sup> (Costa, 1900, p. 382).

Abaló el ingeniero las óptimas cualidades del territorio, el terreno o el clima para obtener excelentes vinos, así como las castas que se utilizaban: *Mureto, Tinta aragoneza, Castellón, Trincadeira, Roupeiro, Gallego, Olho de Lebre, Perrum Mourisco Branco, Mantheudo, Malvasia y Tinta Caiada*; y que eran la base de la composición de los vinos de la región<sup>128</sup> (Costa, 1900, pp. 383-435).

Según Manoel (1900, p. 21), la vendimia, es decir, la recogida de la uva que marca el fin de la viticultura y el inicio de la vinicultura, es de las operaciones más importantes en la vinicultura, y debe realizarse en el periodo más apropiado, en el que la uva tenga todos sus principios equilibrados para producir un buen vino<sup>129</sup>.

---

<sup>127</sup> Traducción libre: [Muchos son excellentemente constituidos y de óptima fabricación, rivalizando con los mejores vinos genuinos de otras regiones de Portugal].

<sup>128</sup> En la actualidad las castas más utilizadas tintas son: *Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês (tinta rodiz ou tempranillo), Castelão (periquita), Trincadeira* y *Touriga nacional*; y blancas: *Antão Vaz, Arinto y Roupeiro* (Melo, Santos, Pires y Falcão, s.f.).

<sup>129</sup> No es objeto de esta investigación el estudio de las fases para producir vino, si bien se ha considerado necesario describirlas brevemente, ya que de ellas dependerá el diseño de la arquitectura. Para profundizar sobre la producción del vino, ver, por ejemplo: Almeida (1870), Manoel (1900) o Costa (1900).

*A vindimia pode ser feita quer por meio de homens ou de mulheres devendo-se cortar os cachos á tesoura e pô-los dentro de cestos que são levados a despejar aos carros empregados nos carretos e onde existem recipientes de forma e nome varios, conforme as localidades, e ahi [sic] são transportados ao lagar<sup>130</sup>* (Manoel, 1900, p. 21).

Una vez llevada la uva al lagar, se inicia el proceso para fabricar el vino. La siguiente operación que ha de realizarse es la *piza*, es decir, el estrujado de las uvas para que salga el mosto. Esta operación, que tradicionalmente se realizaba con los pies, también podía realizarse con los *esmagadores*, manuales, como los de la figura 19, o mecánicos, siendo habituales las prensas mecánicas y las prensas hidráulicas para el vino (*Industria Portuguesa*. Julio de 1928, p. 33).

La *piza* se desarrolla de diferentes maneras dependiendo de las regiones. Normalmente, bien de forma manual o bien de forma mecanizada, se realiza en los *tanques* (figura 19) que pueden ser de mármol, de albañilería o de hierro esmaltado; de forma rectangular y de 50-60 centímetros de altura.

El mosto obtenido o se dejaba en el tanque o se llevaba a los *balseiros* (toneles) para que se fermentara (la *piza* también se podía realizar en los *balseiros*). Finalmente se almacenaba en la bodega (figura 20).

---

<sup>130</sup> Traducción libre: [La vendimia la pueden hacer tanto hombres como mujeres, debiéndose cortar los racimos con unas tijeras y después colocarlos en los cestos para ser llevados al final a los carros donde existen recipientes de forma y nombres variados, según las localidades. Desde ahí se llevan al lagar].

**Figura 19.**

*Vendimia. (1960). (SIC) Prensado de la uva.*



Fuente: *Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/ART/020487*. Autor: Artur Pastor. Reproducción autorizada.

En el Alentejo, a veces, la fermentación también se realizaba y se realiza, en las *talhas* de barro que se usan también para su posterior almacenamiento. Estas piezas, de variadas formas y tamaños que llegan a alcanzar los dos metros de altura, son de barro poroso y se impermeabilizan con *pez louro*, un pigmento realizado a base de resina de pino (Carvalho, 2015, p. 47). Son características de las *adegas* alentejanas (figura 27).

Además, estas piezas cerámicas, de producción artesanal, dan nombre al *Vinho de Talha*, cuyo proceso de producción se mantiene prácticamente inalterado desde hace más de 2000 años. Aunque existen diferentes variantes sobre cómo producir este vino, muy resumidamente consiste en: una vez aplastadas las uvas en una mesa de *ripanço*, se colocan en las *talhas* donde inicia su fermentación. En este momento, las películas de uva suben a la superficie de la vasija creando una masa sólida llamada *manta*. Con una vara de madera, una persona las mueve varias veces al día, obligando a que la masa se mezcle

con el vino hasta que termina la fermentación y la masa se queda en el fondo de la *talha*. Cerca de la base se coloca un grifo por donde sale el vino, que se vuelve a meter en la *talha* para filtrarse nuevamente (por la masa de las uvas) las veces necesarias hasta que esté listo<sup>131</sup>. Este vino, esta técnica, ha pasado de producirse para autoconsumo a ser objeto de una candidatura a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO (Baiôa y Santos, 2018, pp. 58-60).

**Figura 20.**

*Bodega de vino.*



Fuente: Fotografia Alvão, Lda., *Adega de vinhos*, PT/CPF/ALV/007833, *Imagen cedida pelo Centro Português de Fotografia*. Reproducción autorizada.

---

<sup>131</sup> El vino puede ser tinto o blanco y las castas más usadas son: *Antão Vaz*, *Roupeiro* e *Perrum* para el vino blanco; y *Aragonês*, *Trincadeira*, *Castelão* e *Moreto* para el tinto. El primer vino de *talha* DOC Alentejo se embotelló en 2011 (Baiôa y Santos, 2018, pp. 59-60).

Las *talhas* se encuentran tanto en las tabernas como en las *adegas*. Las tabernas, dependiendo de las zonas, también se denominan tascas o *adegas*, en cualquier caso, llevan asociado el hecho de producir vino, o al menos, almacenarlo. En su origen, solo vendían vino o aguardiente, pero con el paso del tiempo evolucionaron, transformándose en cafés y vendiendo también *petiscos*<sup>132</sup> (Ramos, 2010, p. 40). En las *adegas* las *talhas* se pueden usar para producir o para almacenar el vino, siendo parte del proceso industrial. Si no, el vino también se almacenaba en este periodo en depósitos metálicos (figura 20) o en depósitos de hormigón.

Aunque en los últimos años han sido diferentes las publicaciones que se han centrado en las *adegas* alentejanas y en la promoción del *enoturismo*<sup>133</sup>, en los expedientes consultados del RTN de la 4<sup>a</sup> CI no aparecen como tal. Sí lo hacen las destilerías, que normalmente se encontraban en el interior de las *adegas* ya que el aguardiente se utilizaba para fortalecer los vinos tintos (Maduro, 2019, p. 16).

En cumplimiento del Decreto nº 20408 de 20 de octubre de 1931, fueron diferentes los alambiques que se registraron, y que hasta los años 30 del siglo XX, fueron prácticamente inexistentes. En la solicitud se presentaba un impreso en el que se formulaban una serie de preguntas con el objetivo de que se describieran las características de los aparatos de destilación y las condiciones del trabajo (figura 21).

Se trata de una valiosa información que ha permitido conocer cómo era este proceso industrial. Se ha conocido tras su análisis que en el Alentejo se utilizaba normalmente el bagazo de las uvas para producir el alcohol, que hubo alambiques tradicionales y modernos, de capacidad variable y que se ubicaban normalmente en las *adegas*.

La solicitud para el registro de las destilerías llevaba anexa un croquis en el que se dibujaba la planta de la destilería. Estos dibujos, de variada índole, unas veces representaban la *atega* y otras marcaban dónde instalarían el alambique; incluso describían minuciosamente la destilería con alguna sección.

---

<sup>132</sup> No son objeto de esta investigación las tabernas. Sobre ellas, ver: Ramos (2010).

<sup>133</sup> Ver, por ejemplo: Vale y Madeira (1991), Almeida (2014), Coelho (2014) o Carvalho (2015).

**Figura 21.**

*Formulario. Indústria de destilação.*

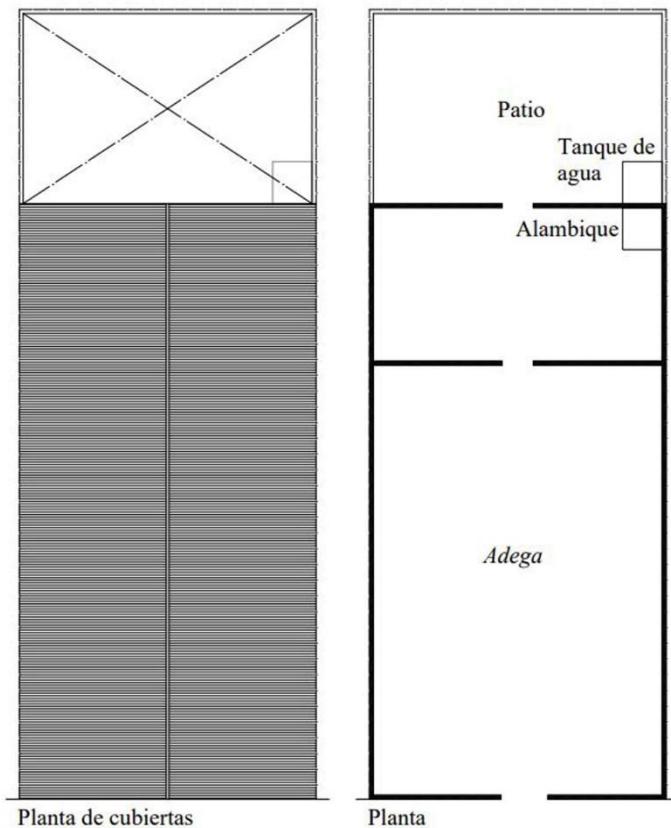
<b>INDÚSTRIA DE DESTILAÇÃO</b>
<b>Características dos aparelhos de destilação</b>
1-É de produção continua?
2-Ou de produção intermitente? Sistema antigo? Sistema moderno? De quantas colunas, cilindros ou vasos?
3-O aparelho é fixe ao pavimento ou volante?
4-Sendo o aparelho de produção intermitente é ou não munido de lentilha rectificadora?
5-Qual a capacidade, expressa em litros, do recipiente que contém o producto a destilar, se o aparelho fôr de sistema antigo de produção
6-Qual é a capacidade de cada cilindro ou coluna se o aparelho fôr de sistema moderno de produção intermitente?
7-Descrever o aparelho de destilação, indicando quais as peças que o constituem
8-Qual o sistema de aquecimento? (a fogo directo ou a vapor)
9-Quais os productos empregados na destilação? (vinho, bagaço de uva, bôrras de vinho, figo, medronho, etc.)
10-Qual a origem dêstes productos? (da exploração agrícola do requerente, adquiridos ou de outrem à maquia?)
11-Há quanto tempo possue o aparelho de destilação?
12-O aparelho é novo ou usado?
13-Qual o constructor?
14-Qual o nome o morada o vendedor?

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

El análisis de estos expedientes ha permitido realizar una reconstrucción de los tipos de *adegas* y destilerías más frecuentes en el Alentejo. Como se indicó anteriormente, la relación entre las mismas es debido a que en la mayoría de las destilerías se utilizaba el bagazo de la uva para producir alcohol de alta graduación, luego después de producir el vino, se aprovechaba el bagazo y en las mismas instalaciones se producía el aguardiente. Los tipos de *adegas* más frecuentes se pueden observar en las figuras 22 y 23. En general, nos encontramos ante unas arquitecturas de grandes proporciones, bodegas urbanas, con acceso directo por la calle, bien de forma única o bien a través de diferentes puertas.

**Figura 22.**

*Bodega entre medianeras. Esquema. Fachada única a la calle.*



*Adega entre medianeras. Esquema. Fachada única a la calle.*

Fuente: Elaboración propia. Base, expedientes de la 4º C.I.

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4º CI.

En la figura 22 observamos una *adega* tipo de planta baja, de trazado rectangular, fachada de unos 11 m y 22 m profundad; con un patio al fondo donde se situaba la destilería. Al ser un edificio entre medianeras, la única iluminación y ventilación que recibía era por la fachada principal o por la trasera al patio. La cubierta era a dos aguas, metálica o de madera, vista, recubierta de teja cerámica.

Se han observado *adegas* de una crujía, sin pilares intermedios, y otras de doble crujía con pilares intermedios y cubiertas apoyadas en pórticos con arcos rebajados, normalmente ejecutados con ladrillo macizo.

En la figura 23, por el contrario, se ha representado una *aadega* con una amplia fachada de unos 31 m de longitud con varios accesos hacia la calle y un patio trasero. Como se observa en la citada figura el acceso se realiza a través de un segundo patio que tiene acceso directo desde la calle.

Esta tipología de bodega permite el acceso de vehículos directamente desde el exterior, luego es una bodega que permite una mayor capacidad productiva. Destaca la simetría en su composición y al igual que en la *aadega* de la figura 22, la destilería se sitúa al fondo del edificio junto al patio. Esto podría ser debido a varios factores:

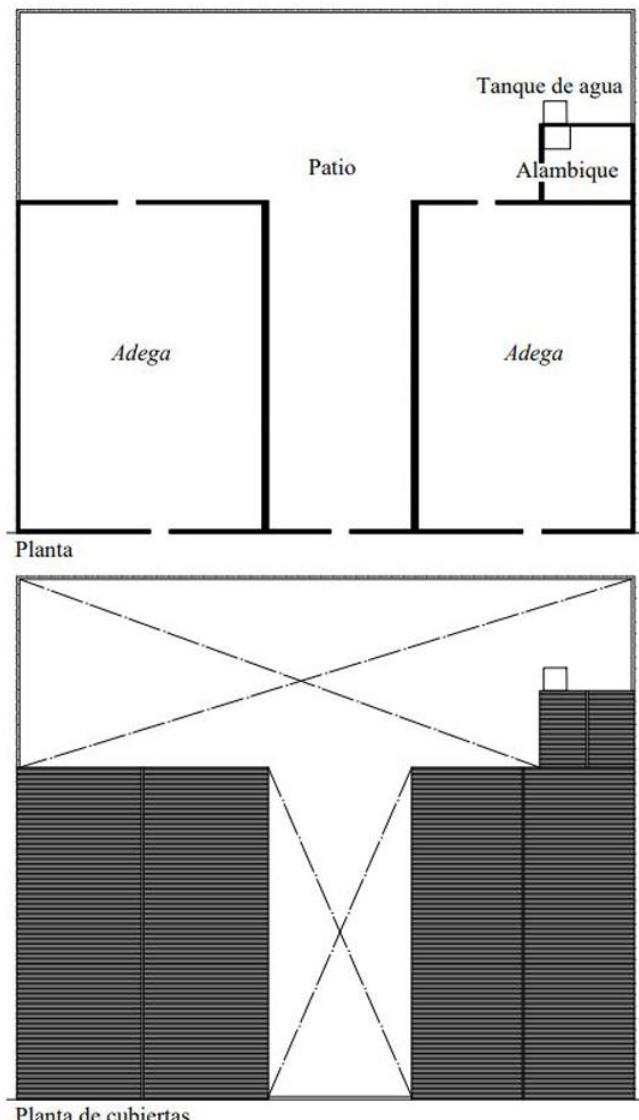
- A que se aprovechara el patio como espacio en el que expulsar las aguas residuales derivadas de la destilación;
- A que se usara la proximidad al patio para ventilar el espacio directamente. Recordemos que en la destilación se alcanzan elevadas temperaturas para calentar el bagazo, luego al estar cerca del patio y lejos de la bodega, no se alteraba la temperatura en el interior de la bodega.
- A que se necesitaba agua para la destilación y en el patio se podía colocar el depósito, que podría ser fácilmente llenado, si hubiera, por ejemplo, un pozo.

Se exponen a continuación dos croquis que representan esquemáticamente las dos tipologías de destilerías más frecuentes entre los procesos analizados.

Muy brevemente, se explica cómo se produce el alcohol, el aguardiente, de las uvas: en primer lugar, el bagazo con agua y vino se introduce en el alambique y se calienta con fuego directo o vapor hasta que se produce su evaporación. En segundo lugar, el vapor pasa por unos conductos hasta llegar al refrigerante (un serpentín rodeado de agua) donde se produce su condensación. Finalmente, se obtiene en el fondo del depósito el alcohol que se desprende a través de un grifo y se vierte en una vasija.

**Figura 23.**

*Bodega entre medianeras. Esquema. Varios accesos a la calle.*



*Adega entre medianeras. Esquema. Varios accesos a la calle.*  
Fuente: Elaboración propia. Base, expedientes de la 4<sup>a</sup> C.I.

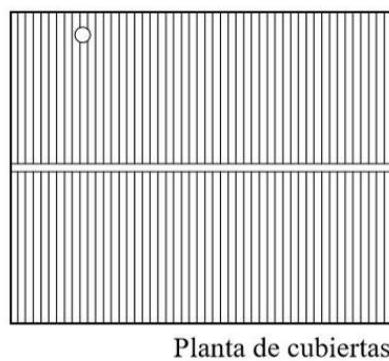
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

En las figuras 24 y 25 podemos observar, respectivamente, un esquema de una destilería tradicional y un esquema de una destilería moderna. Los dos tipos se desarrollan en una habitación de unos 16 m<sup>2</sup> cada una y una altura aproximada de 3,5 m a alero y 4,3-4,5 m a cumbre. Son espacios cubiertos por cubierta a dos aguas, vista desde el interior. La

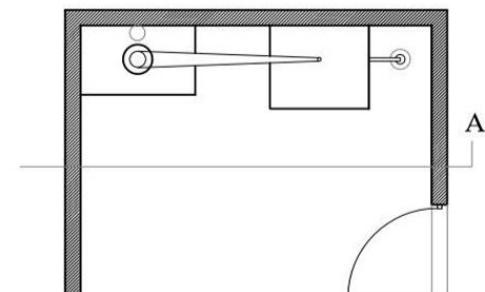
estructura durante la primera mitad del siglo XX solía ser de cerchas de madera y la cobertura de la cubierta, de tejas cerámicas.

**Figura 24.**

*Destilería tradicional. Esquema.*



Planta de cubiertas



Planta

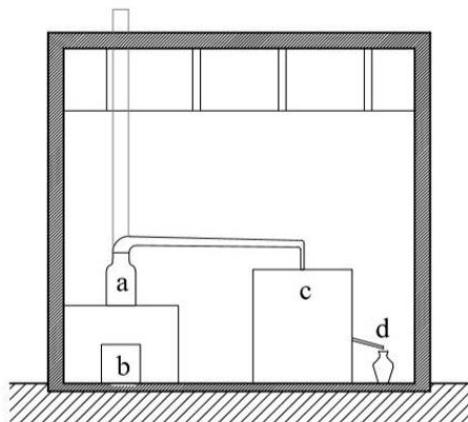
**Leyenda**

- a Alambique
- b Caldera
- c Refrigerante
- d Salida del alcohol

Destilería tipo A. Esquema.

Fuente: Elaboración propia.

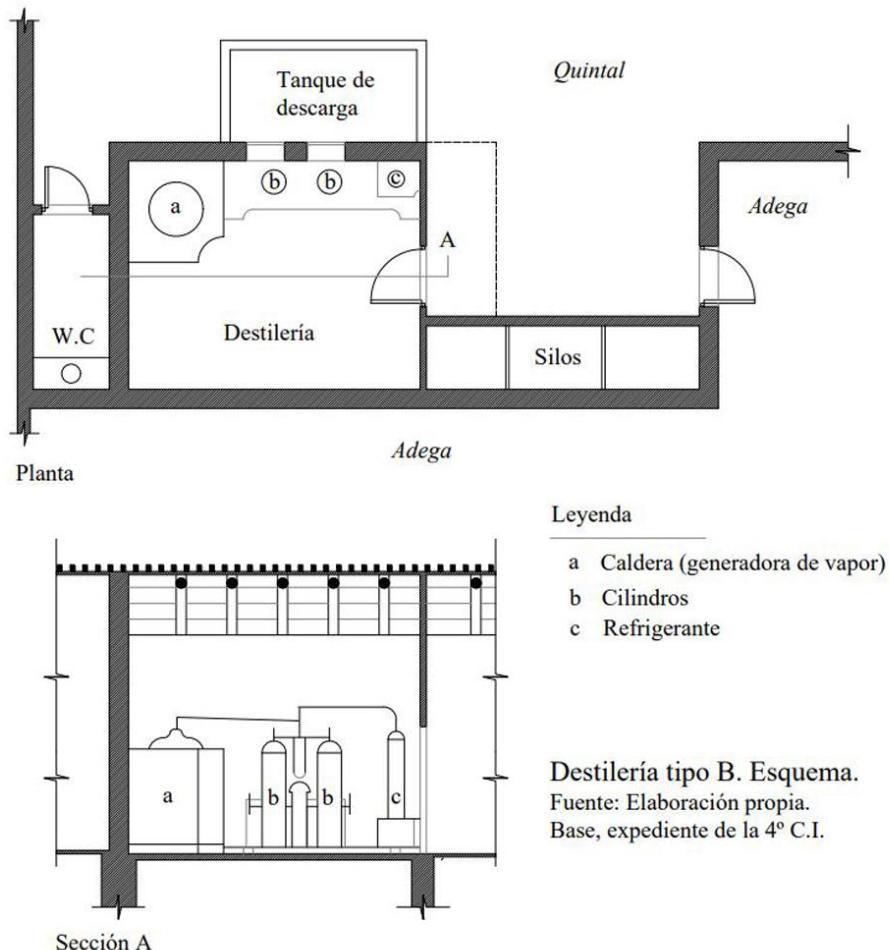
Base, expedientes de la 4º C.I.



Sección A

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4º CI.

**Figura 25.**  
*Destilería moderna. Esquema.*



Fuente: Elaboración propia a partir del diseño del ingeniero Leonel Vogado Franco. (ADME. *Processo* nº 9584. RNT de la 4<sup>a</sup> CI).

A través de la figura 25 podemos conocer con mayor detalle algunos pormenores de esta actividad industrial:

- El tanque de descarga podría mostrar que se trata de un establecimiento con una producción considerable;

- Tenía un silo para almacenar el bagazo;
- Estaba junto al patio;
- La cubierta era de rollizos de madera;
- No tenía ventanas;
- Y estaba junto a la *atega* pero con acceso independiente a la misma a través del patio.

De las más de 300 destilerías registradas en los libros de la RNT de la 4<sup>a</sup> CI entre 1915 y 1965, solo dos tenían más de 10 empleados: la fábrica de vino y aceite que Maria do Patrocínio de B. Lima d'Almeida tenía en Évora y que en 1923 tenía 31 empleados; y una destilería ubicada en Redondo, propiedad de Ana dos Anjos Gouveia Santos, que, en 1951, tenía 16 empleados.

Según su año de instalación, los *concelhos* que albergaban un mayor número de destilerías entre 1915 y 1965 estaban distribuidos por el Alentejo (figura 26), en las zonas productoras junto a las líneas del ferrocarril, lo que facilitaba el transporte de sus productos hasta las ciudades o puertos, aumentando su rentabilidad.

Debido a que los registros del RNT no incluían las *adegas*, no ha sido posible determinar cuántas había exactamente en el Alentejo durante las primeras décadas del siglo XX. Si solo tenemos en cuenta las destilerías, ya eran más de 300 en la región, aunque el que algunas no estuvieran registradas o el que otras no tuvieran destilería, desvirtúa los datos.

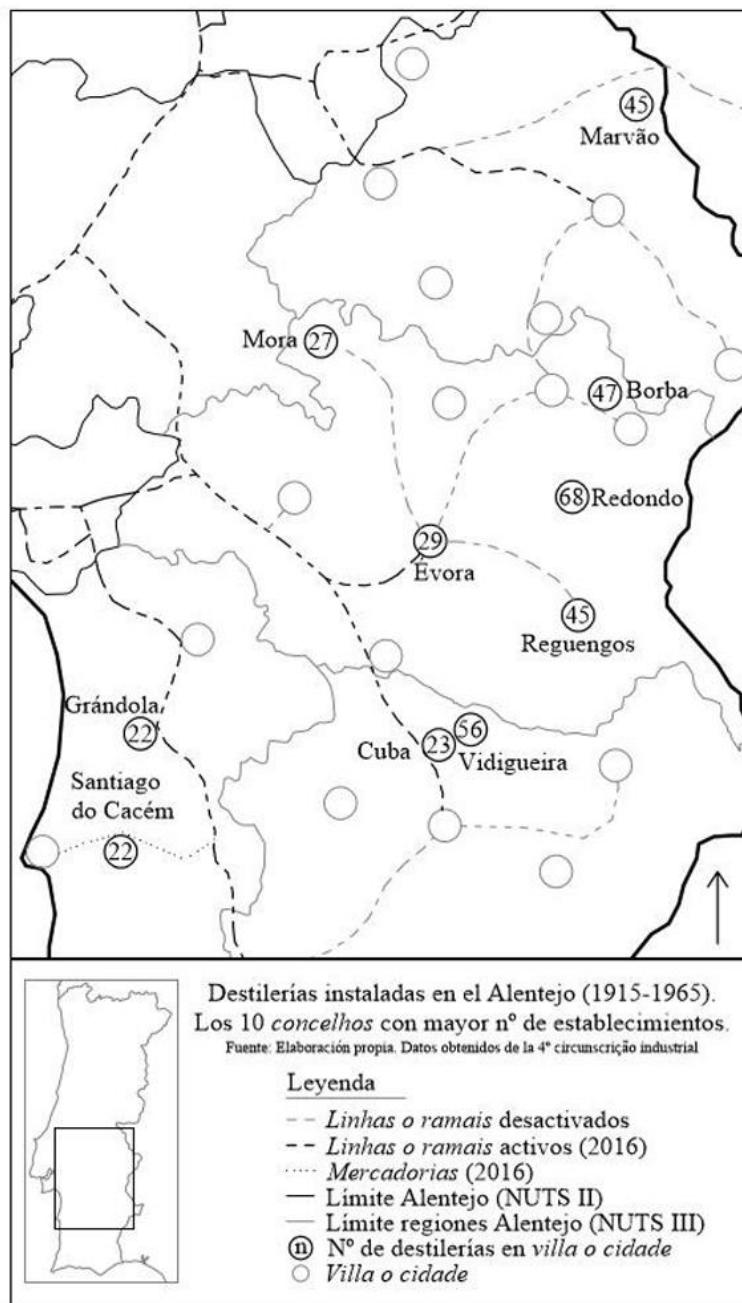
En cualquier caso, lo que más interesa en el ámbito de esta investigación es saber cómo era su arquitectura y cómo ésta se adaptó a la nueva maquinaria introducida durante las primeras décadas del siglo XX, con el objetivo de modernizar los sistemas productivos.

La cancelación de la mayoría de los expedientes consultados durante los años 70 del siglo XX ha dificultado la búsqueda y análisis de estas industrias. Sí ha podido analizarse con detalle la fábrica de vinos y aceites que Maria do Patrocínio de B. Lima d'Almeida tenía en Évora y que se puede consultar en el Capítulo III de la presente investigación.

**Figura 26.**

*Destilerías instaladas en el Alentejo (1915-1965).*

*Los 10 concelhos con mayor número de establecimientos.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

El hecho de que las *adegas* que están en activo en la actualidad sean de propiedad privada ha dificultado la investigación ya que a veces, no ha sido posible acceder a su interior. No obstante, el análisis de los expedientes del RNT, la información obtenida de las fotografías históricas localizadas en diferentes archivos y un exhaustivo trabajo de campo ha permitido realizar una aproximación a las características generales que definen estas arquitecturas.

Salvo contadas excepciones, las *adegas* construidas hasta los años 50 del siglo XX son edificios construidos por constructores o maestros de obras<sup>134</sup> al gusto e iniciativa del promotor. Como se expuso anteriormente son dos los diseños base principales: el de un edificio de planta rectangular con patio al fondo o el de varios edificios de planta rectangular en una misma parcela entorno a uno o más patios.

Las *adegas* de una sola edificación suelen albergar en su interior, en un primer espacio, los tanques y los toneles en los que se produce la fermentación, y en una segunda sala las barricas o depósitos en los que se almacena el vino. En el caso de las *adegas* que tienen varios módulos, uno de ellos estaría destinado al pisado y a la fermentación, y otro al almacenamiento. Sendos tienen pocas ventanas, y las que hay son pequeñas, para garantizar que la temperatura interior sea lo más constante posible para no dañar al vino.

Las *adegas* se encuentran bien en el interior de las localidades, en edificios aislados o entre medianeras (no necesariamente están a las afueras de las mismas, ya que a veces, el crecimiento de la ciudad las ha absorbido), o bien integradas entre los diferentes espacios que hay en las *quintas, heredades y montes*.

Especialmente durante las primeras décadas del siglo XX las *adegas* eran arquitecturas que tomaban elementos de la arquitectura popular, pudiendo pasar a veces incluso por una vivienda, o por el garaje de la misma, escondiendo detrás de un portón un espacio de gran calidad arquitectónica y espacial.

Pocos son los datos que se conocen sobre la cimentación o estructura portante de las *adegas*. Se han observado edificaciones diáfanas, de 10-11 metros de ancho sin apoyos

---

<sup>134</sup> Se excluyen de este análisis las *adegas cooperativas*. Ver Introducción.

intermedios, cubiertas por cerchas de madera o metálicas. Se han visto espacios cubiertos con pórticos de pilares y arcos de ladrillo sobre los que apoyan las cubiertas inclinadas. Otras veces, se trata de espacios abovedados con bóvedas de cañón o de arista, de material cerámico, y pilares intermedios.

Este tipo de solución constructiva normalmente apoya en muros de carga que descansan, bien sobre zapatas corridas de mampostería y pilares sobre zapatas aisladas del mismo material; o bien sobre un sistema de arcos de medio punto y pilares, muy utilizado en los albores del siglo XX sobre todo en terrenos pantanosos<sup>135</sup>.

Como se ha explicado con anterioridad no es objeto de esta investigación realizar un inventario de las *adegas* del sur de Portugal, sino que se pretende analizar estas arquitecturas para conocer cómo eran, dónde estaban y si se han reutilizado. En el Alentejo fueron numerosas las *adegas* urbanas y las que había en las *quintas*, sin embargo, no son tantas las que se han mantenido en el tiempo conservando la totalidad del proceso histórico de la producción a la vez, que se han adaptado a las nuevas tecnologías.

En este contexto cabe destacar la bodega urbana *Adega José de Sousa* en Reguengos de Monsaraz, adquirida en 1986 por José María da Fonseca<sup>136</sup>. En esta *atega* que se produce vino al menos desde 1878 (José de Sosa Fonseca, s.f.b.), se producen en la actualidad vinos blancos y tintos, y sus instalaciones se pueden visitar.

En los años 40 del siglo XX, cuando era propiedad de José de Sousa Rosado Fernandes (ADRME. *Processo* nº 9117 de la 4<sup>a</sup> CI) se instaló una destilería de aguardiente que estuvo activa hasta los años 80 del mismo siglo.

---

<sup>135</sup> Este sistema de cimentación ya lo describieron Palladio (1570) o Vitrubio (1486). Los arcos de las bóvedas solían tener un metro de ancho y se ejecutaban con el trasdós a 30 cm por debajo de la rasante del edificio. Las zapatas de los pilares se construían a escarpa. Para saber más sobre este sistema constructivo ver: Palomares (2017).

<sup>136</sup> En Azeitão, en la península de Setúbal se puede visitar la Casa Museo y varias bodegas históricas también de su propiedad. (José María da Fonseca, s.f.a)

**Figura 27.**

*Bodega antigua de la Adega José de Sousa en Reguengos de Monsaraz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2017<sup>137</sup>.

En el interior de la gran parcela hay varias edificaciones: las destinadas a la producción de vino, la antigua y la moderna bodega; y las dedicadas al *enoturismo*, una tienda, donde estaba la antigua destilería que conserva la caldera con el alambique, y una sala de pruebas con cubierta vista desde el interior compuesta por rollizos de madera y entarimado del mismo material en la que se pueden observar diferentes objetos usados para la producción de vino.

---

<sup>137</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada en la que se autorizaba a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de la Adega José de Sousa en Reguengos de Monsaraz, el 30 de noviembre de 2017.

Hay varios accesos desde la calle: uno para mercancías, que tiene acceso directo a la bodega moderna; uno que tenía acceso directo a la antigua bodega y otro para las personas (tienda y *enoturismo*) mediante el cual se accede al patio distribuidor de las diferentes actividades.

En la bodega primitiva se conservan 114 ánforas de barro que usan para hacer vino de *talha* (figura 27). Se trata de un espacio semienterrado, con tres crujías y pilares intermedios, cubierto por un espacio abovedado con bóvedas de arista bajo cubierta. En esta edificación también se conservan dos tanques para pisar la uva.

Cabe destacar la armonía arquitectónica y la sensación de integración que se genera en el patio entre la vegetación y las edificaciones, que, construidas en distintos periodos y con distintos materiales constructivos, comparten el color del revestimiento exterior, el blanco, combinado con zócalos, enmarcados de puertas y ventanas, aleros y cornisas, en azul, uno de los colores que caracterizan la paleta cromática de los detalles de la arquitectura alentejana.

Las diferentes edificaciones están cubiertas con cubiertas a dos aguas y revestidas con teja cerámica, las más antiguas. La diferencia de desnivel que tiene la parcela se aprovecha en la bodega moderna, construida en 1994, de planta rectangular, que tiene una escala menor cuando entra en contacto con el patio distribuidor. Ésta tiene numerosos huecos abiertos, sin carpintería, en sus dos fachadas longitudinales, lo que permite la aireación del espacio. Alberga moderna tecnología y 44 tanques de acero inoxidable. En otra edificación, también cubierta con cerchas metálicas, pero más antiguas, se encuentran los tanques de acero inoxidable y los depósitos de hormigón armado.

En su interior los diferentes espacios están revestidos de color blanco. Hay detalles en el interior de la bodega moderna, tanto en su construcción como en la maquinaria, que están pintados de color azul, dando armonía al conjunto.

Esta bodega, que comparte entre los diferentes espacios el olor tan característico del vino, ha conseguido integrar innovación y tradición en su arquitectura; emplear los diferentes procesos productivos del vino, los más antiguos y los más modernos; conservar elementos de la destilería; mantener su actividad industrial; evolucionar ante nuevos desafíos, como es el caso del *enoturismo*; y estar perfectamente integrada en el paisaje urbano de Reguengos de Monsaraz.

De entre las numerosas *adegas* ubicadas en quintas, cabe destacar la de la *Quinta do Carmo en Estremoz* (también llamada *Quinta de Dona Maria*), que también tuvo una destilería (ADRME. *Processo* nº 6001 de la 4<sup>a</sup> CI).

En su *atega* se produce vino desde hace 130 años, aunque su propietario (en 2017) Júlio Tassara de Bastos, comenzó su comercialización tanto a nivel nacional como internacional entre 1986 y 1987 (*Dona Maria*, s.f.).

Esta quinta ha sido objeto de diferentes publicaciones (Espanca, 1975) ya que según se describe en una placa en la puerta de la verja: “*Típico exemplar do Barroco joanino, mantém ainda os seus jardines originais e pequenos bosques. Mantém também a Capela de Nossa Senhora do Carmo de arquitetura típica do reinado do D. João V (1707-1750)*”<sup>138</sup>.

No obstante, debido al objeto de esta investigación, nuestra atención se centra en el espacio arquitectónico de la bodega de vino histórica de la *quinta* que es uno de los espacios que se articulan entorno al patio principal, desde donde se puede observar el edificio principal residencial, la capilla, la *atega* y otras instalaciones, como la tienda y el espacio dedicado a realizar las pruebas de vino.

Se trata de un espacio adecuado estéticamente a las características del resto del conjunto. Es de planta rectangular y tiene cubierta a dos aguas revestida de teja; la fachada está revestida de color blanco y está perforada con huecos de sección rectangular enmarcados con un zócalo de piedra.

La bodega ocupa un espacio de planta baja en el que se conservan varios tanques de mármol, tiene tres crujías y pilares intermedios. Está revestida de color blanco. Presenta bajo cubierta pórticos con arcos rebajados de ladrillo macizo que se disponen desde el eje de pilares en sus dos sentidos, bajo cumbre y bajo pares (figura 28). La cubierta es a dos aguas y presenta listones vistos de madera.

---

<sup>138</sup> Traducción libre: [Típico ejemplar de barroco joanino, mantiene todavía sus jardines originales y pequeños bosques. Mantiene también la capilla de Nuestra Señora del Carmen de arquitectura típica del reinado de D. João V (1707-1750)].

**Figura 28.**

*Bodega antigua de la Quinta do Carmo en Estremoz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2017<sup>139</sup>.

En otros espacios adyacentes, también cubiertos por cubierta a dos aguas, vigas de madera y listones del mismo material, conservan sus vinos, tanto en depósitos de hormigón de sección cuadrangular, como en barricas.

A principios del siglo XXI ampliaron sus instalaciones, rehabilitaron la bodega y mantuvieron los tanques de mármol donde se pisa la uva para la vinificación de gran parte de sus vinos (Dona Maria, s.f.).

Cabe destacar la belleza de este espacio. Tanto por su particular ubicación al formar parte de una *quinta* -a la que se le reconocen sus atributos arquitectónicos y artísticos desde

---

<sup>139</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada en la que se autorizaba a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de la *Adega de la Quinta do Carmo* de Estremoz, el 5 de junio de 2017.

hace décadas-, como por las características arquitectónicas y constructivas de la bodega en sí misma.

La *atega histórica* está perfectamente integrada entre el resto de las edificaciones de la *quinta* y ha conseguido aunar la tradición de la vinificación, con la innovación de los procesos de producción, a través de su arquitectura histórica, rehabilitada y adaptada a los nuevos patrones de referencia en el sector. Prueba de ello, es que además de producir vinos, han adecuado parte de sus instalaciones al *enoturismo*, dedicando en sus instalaciones, un espacio a la prueba de sus vinos y a la recepción de turistas y amantes de la cultura del vino.

### **2.3. La industria agroalimentaria del Algarve y su patrimonio: una aproximación a través de la prensa histórica.**

*Durante o periodo de guerra houve industrias que pela falta de produção estrangeira ou pelas necessidades do consumo dos exercitos, prosperaram. Foi a industria das conservas a que a todas sobrelevou em desenvolvimento. A exportação de conservas e a dos vinhos para França foi a que suportou durante aquele periodo a nossa situação cambial. Mas as outras industrias, as que fundamentalmente constituem o nosso patrimonio industrial, como é o das cortiças, por exemplo, sofreram em extremo<sup>140</sup> (O Seculo, 18 Maio 1919, citado por OASI, 13 de julio de 1919, p. 2).*

La prensa histórica nos deja textos como el fragmento que antecede a estas líneas en el que el autor llamaba la atención sobre las industrias que formaban parte del patrimonio industrial del Algarve en 1919. Se refería en ese momento al corcho, pero años más tarde

---

<sup>140</sup> Traducción libre: [Durante el periodo de la guerra hubo industrias, que por la falta de producción en el extranjero o por las necesidades de consumo en los ejércitos, prosperaron. Fue la industria de las conservas la que se desarrolló más. La exportación de conservas y de vino para Francia fue lo que soportó durante aquel periodo nuestra situación cambiante. Pero las otras industrias, las que fundamentalmente constituyen nuestro patrimonio industrial, como la del corcho, sufrieron extremadamente].

podrían haber servido estas mismas palabras para dirigirse a la industria conservera o a la harinera.

El uso de la prensa como fuente histórica se ha visto potenciado en las últimas décadas con la aparición de las hemerotecas digitales, unas herramientas que permiten la consulta pública a través de internet de una buena parte del patrimonio bibliográfico conservado. En Portugal recientemente se ha presentado *A Hemeroteca Digital do Algarve* (HDA)<sup>141</sup> que “*oferece o acesso universal aos jornais e revistas produzidos no Algarve a partir de 1810, contando com um sistema que proporciona novas funcionalidades de pesquisa das publicações digitalizadas e dos seus conteúdos*”<sup>142</sup>, que ha sido la base para desarrollar este apartado<sup>143</sup>.

La prensa histórica estudiada tiene diferentes secciones que ayudan a localizar y a dar información sobre las fábricas: a veces de forma esquemática (publicidad, anuncios de compra-venta, testamentos, premios, casamientos, bautizos, defunciones, felicitaciones de navidad, donativos, etc.), otras con descripciones pormenorizadas (publicación de los estatutos de las compañías; información sobre solicitudes de matrícula de la 5<sup>a</sup> CI; cartas de queja; artículos de investigación histórica; o reportajes como “*Há 44 anos – Distrito*

---

<sup>141</sup> Todos los números han sido consultados en *A Hemeroteca Digital do Algarve* (HDA). Recuperado de: <http://hemeroteca.ualg.pt/pesquisa/lista>

<sup>142</sup> Traducción libre: [Ofrece el acceso universal a los periódicos y revistas producidos en el Algarve a partir de 1810, contando con un sistema que proporciona nuevas formas de búsqueda en las publicaciones digitalizadas y en sus contenidos].

<sup>143</sup> “*Cumprindo o Código dos Direitos de Autor e dos Direitos Conexos (D.L. 334/97, art.2, ponto 2), em 2020 estão disponíveis os títulos publicados entre 1810 e 1950, sendo os restantes incluídos nos anos subsequentes*”. Recuperado de: <http://hemeroteca.ualg.pt/apresentacao>

De entre los títulos publicados entre 1810 y 1950, y con la intención de encontrar información acerca de la industria agroalimentaria del Algarve vinculada a la producción de harina, aceite y vino, en el ámbito cronológico y geográfico objeto de esta investigación, se han consultado de la citada hemeroteca digital las siguientes publicaciones: *O Algarve ilustrado: jornal litterario*. 1880-1881. Faro. propr. J. F. Tavares Bello. 19 números publicados; *O Algarve : orgão do Partido Progressista nas Províncias do Sul*. 1878-1879. Portimão. 31 números publicados; *O Algarve*. 1897. Faro. red. J. F. Guimarães e J. F. Freire Pires. 1 número publicado; *O Algarve: semanário independente*. 1908-. Faro. dir. Arthur Aguedo. 2229 números publicados; *O Algarve*. 1902. Portimão. dir. Jeronymo Negrão Buisel. 4 números publicados; *O Algarve: semanário popular independente, litterario, agricola, noticioso, recreativo e anunciador*. 1901. Vila Real de Santo António. dir. e ed. J. A. Socorro. 13 números publicados; *Algarve pitoresco : revista ilustrada de propaganda e defesa dos interesses do Algarve*. 1935. Faro. 1 número publicado; *Algarve comercial e industrial*. 1937?-1941. Faro. dir., propr. e ed. José Maria C. C. Gordinho. 2 números publicados; *Algarbh*. 1922. Portimão. dir. Armando de Miranda ; ed. Eugénio Belles Leiria. 6 números publicados.

*de Faro*”). El análisis exhaustivo de las publicaciones se ha reforzado con la búsqueda de una serie de palabras clave en cada una de las publicaciones consultadas: *companhia, industria, fábrica, lagar, moagem, moagens, destilaría, alcool, farinha, vinho, azeite*.

Cabe destacar una sección realizada en el periódico *O Algarve. Semanario Independiente*<sup>144</sup>, en 1915 bajo el título “*Industrias do Algarve*”<sup>145</sup> en la que se clasificaron las industrias en seis bloques y se publicaron seis capítulos, correspondientes a:

- 1º. Industrias extractivas del mar, tipos de pesca, salinas y parques.
- 2º. Industrias vinculadas a la pesca: salazones y fábricas de conserva.
- 3º. Industrias vinculadas al transporte: puertos y navegación.
- 4º. Industrias agrícolas extractivas: semillas, frutos, maderas y corcho.
- 5º. Industrias derivadas de la agricultura, cría de ganado, apicultura y lacticinios.
- 6º. Industrias extractivas del suelo, minería, agua, canteras de cal y loza.

Las industrias agroalimentarias objeto de esta investigación se encuadraban en el capítulo V que introdujeron así: “*Não podemos dizer que tenham acompanhado as expansões do progresso as industrias subordinadas da agricultura, pois quase todas elas estão ainda no seu aspecto rudimentar, a não ser a moagem*”<sup>146</sup> (Mascarenhas, 1915, p. 1).

Describían que en el Algarve la industria harinera tenía buenas instalaciones, entre las que destacar la *moagem* de Faro. También habría *moagens* en Portimão, Tavira e Albufeira. No se mencionan lagares, *aegas* o destilerías. Sin embargo, en el capítulo V sí hacían referencia a los importantes capitales que se habían invertido en la provincia tanto para la construcción de destilerías, como para la instalación de maquinaria para

---

<sup>144</sup> En adelante: OASI.

<sup>145</sup> “*Industrias do Algarve*” sección publicada en *O Algarve. Semanario independiente* en los siguientes números: 29 de agosto de 1915, nº 388, p.2; 5 de septiembre de 1915, nº 389, p.1; 3 de octubre de 1915, nº 393, p.2; 10 de octubre de 1912, nº 393, p.1.; 17 de octubre de 1915, nº 393, p.1.; 24 de octubre de 1915, nº 393, p.3.

<sup>146</sup> Traducción libre: [No podemos decir que hayan acompañado las expansiones del progreso a las industrias derivadas de la agricultura porque casi todas ellas tienen un aspecto rudimentario, salvo la industria harinera].

obtener aguardiente de los higos y de las algarrobas. No obstante, los impuestos aplicados a este sector y la competencia de estos aguardientes con otros obtenidos de cereales que venían del extranjero determinaron el cierre de los establecimientos y la transformación de la maquinaria en chatarra<sup>147</sup> (Mascarenhas, 1915, p. 1). Aun así, en el periódico *O Seculo*, en 1924, haciendo referencia a las bondades del Algarve, se destacaban “os vinhos licorosos, perfumados e capitosos” (*O Seculo*. 8 de agosto de 1924 citado por *O Algarve*<sup>148</sup>, 17 de Agosto de 1924, p. 1).

### ***Fábricas de moagem en el Algarve.***

En la literatura consultada<sup>149</sup> se habla de cuatro fábricas de *moagem* instaladas en el Algarve a principios del siglo XX. Se situarían en Faro, Portimão, Tavira e Albufeira y estarían conectadas entre sí por el ferrocarril de la *Linha do Sul*. Este hecho no sería casual, ya que la ubicación de las *moagens* normalmente dependía del trazado de la línea del ferrocarril porque la carga y descarga de mercancías la realizaban directamente por este medio. De hecho, algunas de las fábricas tenían ramal particular y la posibilidad de establecer esta conexión se llegó a publicitar en la prensa directamente por C. P. (*Comboios de Portugal*) (figura 29).

En el Algarve, no fue hasta el 1 de julio de 1889 cuando se celebrara la llegada del primer tren a Faro y por tanto, su conexión con el resto del país (Lage, 2019, p. 57). Fue en ese día cuando se abrió al público el primer tramo de la *linha do sul* que conectaba Amoreiras con Faro, aunque no fue hasta el 14 de abril de 1906 con la apertura del tramo Tavira-Vila Real de Santo António cuando se concluyera su trazado (*Comboios de Portugal*, s.f.).

---

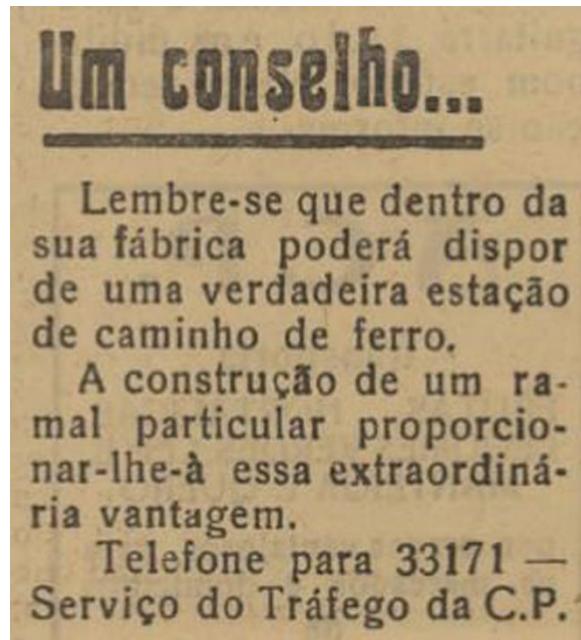
<sup>147</sup> Traducción libre.

<sup>148</sup> En adelante OA.

<sup>149</sup> Ver por ejemplo: Lage (2019) o Rodrigues (1999).

Figura 29.

Publicidad. Comboios de Portugal.



Fuente: *O Algarve*. 8 de enero de 1950, nº 2180, p. 4.

Recordemos en este punto, que las *fábricas de moagem* objeto de esta investigación son las que empleaban el sistema austrohúngaro; arquitectónicamente hablando son las fábricas de pisos. De esta tipología se han podido identificar diferentes *moagens* que se ubicaron en el Algarve como la *Fábrica de Santo Antonio de Portimão*<sup>150</sup> que ya se publicitaba en 1902, como puede observarse en la figura 30. Cabe añadir, que probablemente ésta sería la única *fábrica de moagem* que se contabilizara en el Algarve entre 1902 y 1904 (Castro, 1973, p. 245).

<sup>150</sup> Estuvo abierta al menos hasta 1930 (OA, 9 de noviembre de 1930, p. 1).

**Figura 30.**

*Publicidad de la Fábrica de Santo Antonio de Portimão.*



Fuente: *O Algarve. Revista mensal.* Outubro de 1902, nº 1.

Cabe destacar la conocida *Moagem de J. A. Pacheco*<sup>151</sup>, una *Fábrica de moagem e massas*, cuyas referencias en la prensa se remontan a abril de 1891, cuando, siendo propiedad de *João Pessoa & Companhia*, la fábrica sufrió un incendio (OA, 14 de abril de 1935, p. 1). En ese mismo año, en agosto, comenzaron los trabajos para su reconstitución<sup>152</sup> (*O Algarve*, 18 de agosto de 1935, p.1).

La prensa vuelve a destacar noticias de esta fábrica algunos años más tarde, en 1911, cuando se llamaba *Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor* (OASI, 26 de marzo de 1911, p. 3; 30 de marzo de 1919, p.3; 22 de enero de 1911, p.3) y posteriormente, en 1922, cuando *J. A. Pacheco Ltda*, solicitó licencia para la explotación

---

<sup>151</sup> Ver Capítulo III.

<sup>152</sup> “Com o capital de 24 contos de reis, constituído por 480 acções de 50\$000 reis cada uma, está-se tratando de organizar em Tavira uma companhia exploradora do fabrico de moagens e massas” (OA, 12 de mayo de 1935, p. 2).

Traducción libre: [Con un capital de 24 contos de reis, constituido por 480 acciones de 50\$000 reis cada una, se está tratando organizar en Tavira una compañía destinada a la fabricación de harinas y pastas].

de una *fábrica de moagem, massas e paderia* situada en los *Campos dos Martires da Republica, freguezia de S. Tiago, concelho de Tavira*<sup>153</sup>.

Fue aprobado en 1940 un proyecto de la Empresa de *Electricidade Olhanense* para el establecimiento de una línea eléctrica de 15000 voltios desde Alfandanga a Tavira, con un ramal directo hasta la *Fábrica de moagem de Pacheco* (OA, 14 de enero de 1940, p.1). Su expediente fue cancelado en 1970. Se trataba de una *fábrica de moagem de farinha espoada e de farinha em rama* (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060).

Sin duda, la fábrica de la que más información se ha obtenido en la prensa histórica referida es de la *Fábrica de Moagem Farende / Companhia moagens farende / Fábrica da Companhia de Moagem de Faro / Fabrica da Companhia de Mogem Farende* (OASI, 12 de junio de 1910, p.2; 19 de febrero de 1911, p. 1) que en 1909 ponía a la venta dos motores de gas pobre de 40 a 45 caballos, con su generador y gasómetro; y ofrecía para alquilar la casa donde estaban montados, un depósito de carbón, forja y un terreno (OASI, 19 de septiembre de 1909, p. 2).

En 1911 sufrió un gran incendio que dejó en pie “*as paredes, entre as quaes se via um montão de ferros torcidos e entulho. [...] Os srs. Carlos Albers e Monteiro de Barros, accionistas da companhia, que tinham tomado a fabrica de arrendamento, introduzindo-lhe varios maquinismos modernos e pondo-a á altura das melhores do paíz, sofrrem com tão grande desastre um perjuizo que dificilmente poderá ser coberto pelo seguro*

<sup>154</sup>” (OASI, 2 de abril de 1911, p.2).

La *Companhia de Moagem Farende, Sociedade anonyma de responsabilidade Limitada* convocó a los accionistas a una asamblea general para la presentación de sus cuentas y aprobación, el 23 de junio de 1911 (OASI, 23 de junio de 1911, p.3) es decir, dos meses

---

<sup>153</sup> Considerada de 3º clase según el Decreto nº 8364 de 25 de agosto de 1922, por “*barulho, fumo e perigo de incendio*” se invitaba a las personas interesadas en realizar alguna reclamación, a que lo hicieran el periodo de 30 días. Edital. 5º CI. (OASI, 7 de octubre de 1913, p. 2).

<sup>154</sup> Traducción libre: [Las paredes, entre las cuales se veía un montón de hierros torcidos y escombros. [...] Los señores Carlos Albers y Monteiro de Barros, accionistas de la compañía, que habían alquilado la fábrica y le habían introducido maquinaria moderna, poniéndola a la altura de las mejores del país, sufrieron tal perjuicio con el desastre que difícilmente podrá ser cubierto por el seguro].

después del incendio, que supuso tanto la destrucción del edificio como la de su maquinaria y material industrial (OASI, 13 de agosto de 1911, p. 2).

En julio del mismo año, y con el objetivo de explotar la antigua *Companhia de Moagem Farense*, se disolvió la citada compañía y se creó una sociedad por cuotas denominada *Barros & Cª Limitada*<sup>155</sup>. Reconstruyeron la fábrica, iniciaron la búsqueda de material para dotarla de luz eléctrica en ella (*O Algarve. Semanario republicano*<sup>156</sup>, 28 de abril de 1912, p.2), instaron moderna maquinaria e inauguraron la nueva fábrica el 6 de julio de 1912 (OASR, 30 de junio de 1912, p. 2).

El periódico *O Algarve* fue invitado en 1912 a visitar la nueva *moagem*, situada junto a la estación de ferrocarril, en la *Rua dos caminos de ferro* y traseras a la *Rua Miguel Bombarda*. Publicaron su experiencia en el periódico en el que describían sus instalaciones. Se trataba de un edificio principal, de planta baja más dos y tenía las siguientes características<sup>157</sup> (OASR, 7 de julio de 1912, p. 2):

- En la planta baja se situaban las oficinas, las casillas para el cambio de trigo por harina, dos muelas (*mós*) para fabricar harina en rama, lavadero para lavar el trigo, los cilindros para la trituración y compresión del trigo, así como el resto de los elementos que permitían el accionamiento de la fábrica.
- En la planta primera había un espacio recorrido por los tubos que conducían el trigo, la harina y las semillas a las máquinas de las diferentes plantas; una parte con aparatos de limpieza del trigo, y otra parte con un espacio en el que se pesaba y tasaba la harina.
- En la planta segunda, en una parte estaba ubicada la maquinaria para la criba; y en otra, más aparatos de limpieza, un espacio con los sacos vacíos y un espacio en el que se pesaban y tasaban las semillas.

---

<sup>155</sup> Entre Adelaide Sobral Tavares, Pedro Antonio Monteiro de Barros e Carlos Albers (OASI, 30 de julio de 1911, pp. 2-3).

<sup>156</sup> En adelante OASR.

<sup>157</sup> Traducción libre.

Al sur del edificio principal había un patio por el que entraban los trigos, después, se depositaban en un espacio en el que se les quitaba la paja y eran conducidos automáticamente a uno de los silos contiguos que tenían una capacidad de 45000 kg de trigo (se necesitaban 15 días y 24 horas al día de trabajo para poder transformar todo en harina).

Al sur del patio y de los silos había un gran almacén y la sala de máquinas y calderas, que era independiente del edificio principal. Al norte había otro almacén, otro patio, la casa de uno de los directores de la fábrica, Carlos Albers, y otras dependencias.

La fábrica tenía capacidad para transformar en harina de *espoada*, 33000 kg de trigo en 24 horas de trabajo. De la harina producida, un 20% era de tipo 1; un 40% de tipo 2; un 13% de tipo 3; un 6% harina sin marca y un 20% eran semillas.

Por lo que respecta a la harina en rama, se podían obtener en 10 horas 4000 kg. La molienda se realizaba en una de las dos *mós* de piedras, “*La Ferte sur Jonarre*”, de primera calidad.

La fábrica se movía a través de una máquina de fuerza de 145 caballos de los constructores *Sulzer Irmãos*, de Winterthur (Suiza) a través de sus agentes en Lisboa (*Jolm Sumner & C°*). El vapor lo suministraban alternativamente dos calderas “*aguo tubulares*” construidas por *Babcock & Wilcox Limitada*, de London & Glasgow.

La fábrica tenía la siguiente maquinaria suministrada e instalada por la casa constructora *Daverio Henrici & C.º*, de Zurich (Suiza):

- Para la limpieza: Un aparato distribuidor de trigo sucio, una balanza automática “*chronos*”, un calibrador de trigo, una tarara *Zig Zag*, una bandeja doble, otra de *passagem*, tres separadores de simientes redondas y tres *de repassagem*, dos columnas despuntadoras, un mojador automático, un aspirador general, un colector de polvo para el *Zig Zag*, un colector de polvo de brazos múltiples, *um couvier*, un lavador deschinador y una columna secadora horizontal.
- Para la molturación y el cribado: una *descortinadora*, un aspirador general, un colector de polvo de brazos múltiples, un distribuidor para la mezcla automática de las semillas, un aparato magnético, una balanza automática “*chronos*”, dos distribuidores de 4 cilindros, 6 compresores, 2 sasores dobles y uno sencillo, 3 *planchister* dobles, 2 cribas centrífugas, 2 desatadores “*Zurich*” y uno de *escova*,

una excavadora de semillas centrifuga, una excavadora de semillas “Schaffhausen”, una criba centrífuga secadora, un divisor de semillas, un aspirador general, un recolector de polvo “Perfection”, dos distribuidores de harina, un indicador de velocidad, un montacargas con ascensor, un elevador completo con correa inferior y otros accesorios.

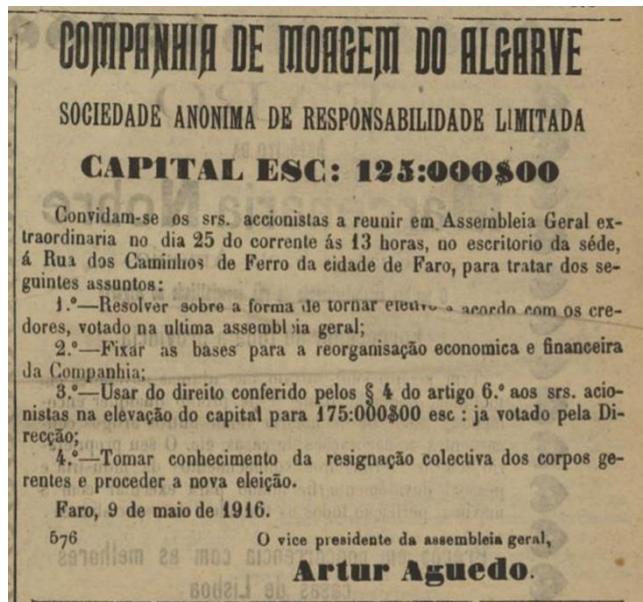
- Para la fabricación de harina en *rama*: una tarara con criba extractora, dos pares de muelas completas con todos sus accesorios y un elevador.
- Para el abastecimiento de agua: dos pozos que tenían montadas 3 bombas movidas a correa que elevaban el agua a 3 depósitos de hierro, a partir de los cuales se distribuía el agua para la fábrica.
- Para la iluminación, eléctrica, fue encargada una dinamo 13 K W a 230 *wolts* de la casa *Hermann Poge Chemnitz* (Alemania), a través de su representante en Faro.

En 1915 la prensa hizo referencia a otra industria, la *Companhia de Moagens do Algarve, Sociedade Anónima de Responsabilidade Limitada* (figura 31) constituida por escritura el 7 de agosto de 1915, que estaba situada en la *Rua dos caminos de ferro* de Faro. Quebró y cesó su actividad en 1916 (OASI, 23 de julio de 1916, p.39). Dos años más tarde, en 1918 sus acreedores fueron convocados, entre otras cosas, para elegir los nuevos gerentes y para deliberar sobre la reconstitución y el trabajo en la fábrica (OASI, 31 marzo 1918, p. 2.; 14 de julio de 1918, p. 2.; 6 de octubre de 1918; 11 de mayo de 1919, p. 3; 18 de mayo de 1919, p. 2; 23 de mayo de 1919, p.2).

Reabrió en 1919, momento en el que “la importante fábrica” (OASI, 13 de julio de 1919, p. 2) fue inspeccionada para efectos de matrícula por el ingeniero Fernando de Vasconcelos.

**Figura 31.**

*Publicidad de la Companhia de Moagem do Algarve de Faro.*



Fuente: *O Algarve. Semanario independiente*. 21 de mayo de 1916, nº 426, p. 3.

Por escritura del 30 de junio de 1920, fue alterado el pacto social de la compañía y en sus nuevos estatutos se indicaba que:

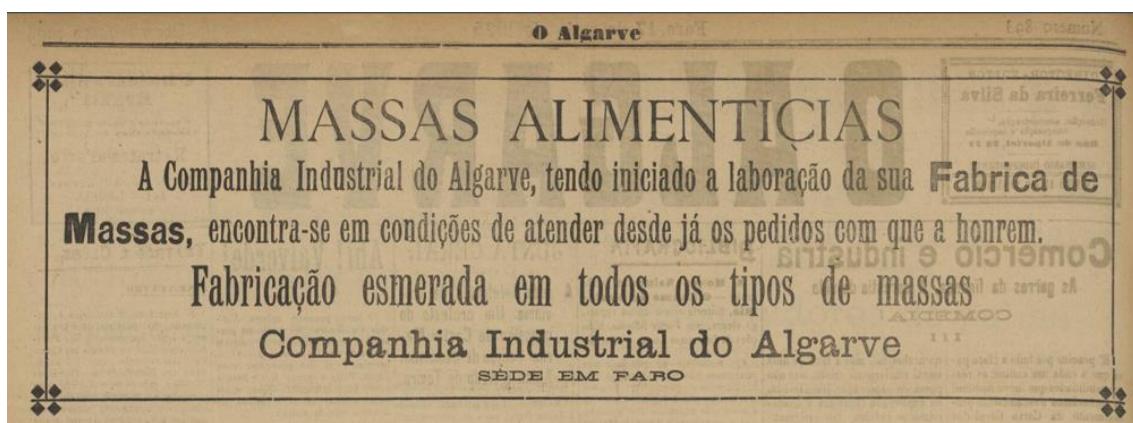
*O seu objeto é o exercício da indústria cerealífera em todos os seus ramos e respectivo comércio, bem como as indústrias e comercio congéneres, acessórios e derivados, como fabrício de pão, massas alimentícias, etc., podiendo também fazer quaisquer outras operações industriais ou comerciais, excepto as bancárias, quando a asambleia geral assim o resolva<sup>158</sup>* (OASI, 5 de septiembre de 1920, p.2).

<sup>158</sup> Traducción libre: [Su objeto es la industria del cereal en todas sus ramas, así como su respectivo comercio, la industria y comercio de sus derivados, accesorios y derivados como la fabricación de pan, pasta, etc. Pudiendo también hacer cualquier otra operación industrial o comercial, excepto la bancaria, cuando la asamblea general así lo disponga].

Esta compañía aumentó su capital en 1921, momento en el que compraron la instalación completa de la *Casa Daverio* de Suiza, con la que también producirían pastas. Como parte de la ampliación de sus instalaciones también tenían pensado montar una gran panadería mecánica y sustituir la fuerza motriz de la fábrica -que hasta el momento había sido a vapor- por unos grandes motores de gas pobre y una central eléctrica accionada por los mismos motores<sup>159</sup> (OASI, 23 de octubre de 1921, p. 1).

**Figura 32.**

*Publicidad de la Companhia Industrial do Algarve de Faro.*



Fuente: *O Algarve. Semanario independiente.* 17 de mayo de 1925, nº 893, p.2.

Pasó a denominarse *Companhia Industrial do Algarve* a partir de 1921 (OASI, 30 de octubre de 1921, p. 2) y efectivamente generó electricidad, ya que en 1923 la compañía produjo “gratuitamente, a energía electrica para o funcionamiento dos motores do novo aparelho Baudor, ha pouco instalado na estação de Faro, e sem a qual seria impossivel dotar os serviços telegraficos desta cidade”<sup>160</sup> (OASI, 18 de noviembre de 1923, p. 1). Montaron la panadería mecánica y comenzaron a ampliar sus instalaciones en 1924 con

<sup>159</sup> Traducción libre.

<sup>160</sup> Traducción libre: [Gratuitamente la energía eléctrica para el funcionamiento de los motores del nuevo aparato Baudor, instalado hace poco tiempo en la estación de Faro, y sin el cual sería imposible dotar de los servicios telegráficos de esta ciudad].

“novos e grandiosos edifícios onde os mais modernos maquinismos em breve trabalharão para fornecer farinha, massas e pão abundante, assiado e bom, o que obrigará aperfeiçoar outro que por ahi ha agora, tantas vezes escasso e sempre pouco limpo”,<sup>161</sup> (OASI, 20 de enero de 1924, p. 1).

Se conservan en el *Arquivo Municipal de Faro (Fundo da Câmara Municipal de Faro - Processos de Obras particulares)* algunos planos de tres proyectos de este periodo: el Proyecto de dos almacenes y de dos viviendas en los terrenos de la *Companhia de Moagem do Algarve* de 1920 (PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0022); y el Proyecto de la *Fábrica de massas* y de la Casa de los motores 1923 (PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0025).

Centrándonos en los edificios que conformarían el complejo industrial harinero, los almacenes, uno para harinas y otro para diversos materiales, se proyectaron anexos a la *Fábrica de moagem do Algarve*, y como ésta, formaban en planta una gran pieza rectangular que daba a las dos calles, a la *Estrada do Caminho de Ferro* y a la *Rua Miguel Bombarda*.

Las naves eran edificios de una planta de altura, ligeramente elevados, a los que se accedía mediante 3 peldaños, con estructura bajo cubierta formada por cerchas de madera y cubierta a dos aguas revestida de teja. Los alzados se conformaban por un portón con arco de medio punto, centrado en la fachada, y de forma simétrica, dos ventanas muy alargadas, también con arco de medio punto, a cada uno de sus lados. Tanto las ventanas como la puerta, y los extremos del alzado representaban pilastras y otros elementos decorativos de corte clásico. Estaba rematado por un hastial escalonado.

La casa de motores se proyectó con alzados hacia la *Rua Miguel Bombarda* y hacia la *Estrada do Caminho de Ferro*. No obstante, este edificio que se cree identificar en el complejo industrial<sup>162</sup>, se situaría finalmente haciendo esquina entre la *Rua Miguel Bombarda* y la *Rua Gomes Freire*.

---

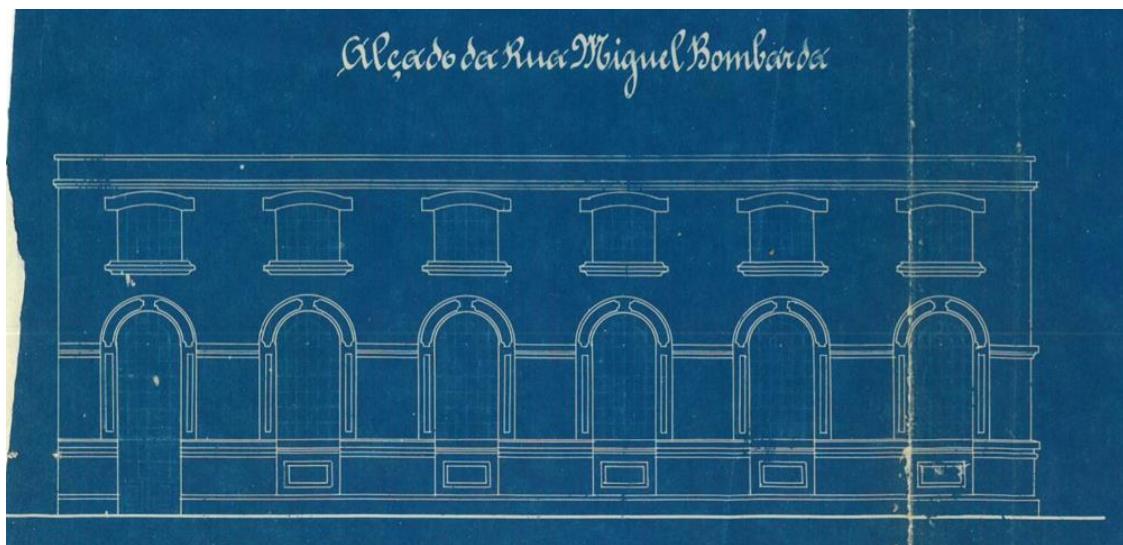
<sup>161</sup> Traducción libre: [Nuevos y grandiosos edificios donde la más moderna maquinaria en breve trabajará para fornecer de harina, pasta y pan abundante, limpio y bueno, lo que obligará a que mejoren otros establecimientos existentes, escasos y poco limpios].

<sup>162</sup> Edificio revestido de color mostaza visto parcialmente en la figura 35.

Como se puede observar en la figura 33, aunque en el alzado se representaron dos franjas horizontales con seis huecos cada una, de sección rectangular y arcos de medio punto en la planta baja y casi cuadrangulares, coronados con arcos rebajados, en la zona superior, en el interior se proyectó como un espacio con doble altura. Probablemente se intentó que el alzado de la fachada se integrara en la calle como si fuese una vivienda más.

**Figura 33.**

*Companhia de Moagem do Algarve, Faro. Proyecto de la casa de los motores. 1923.*



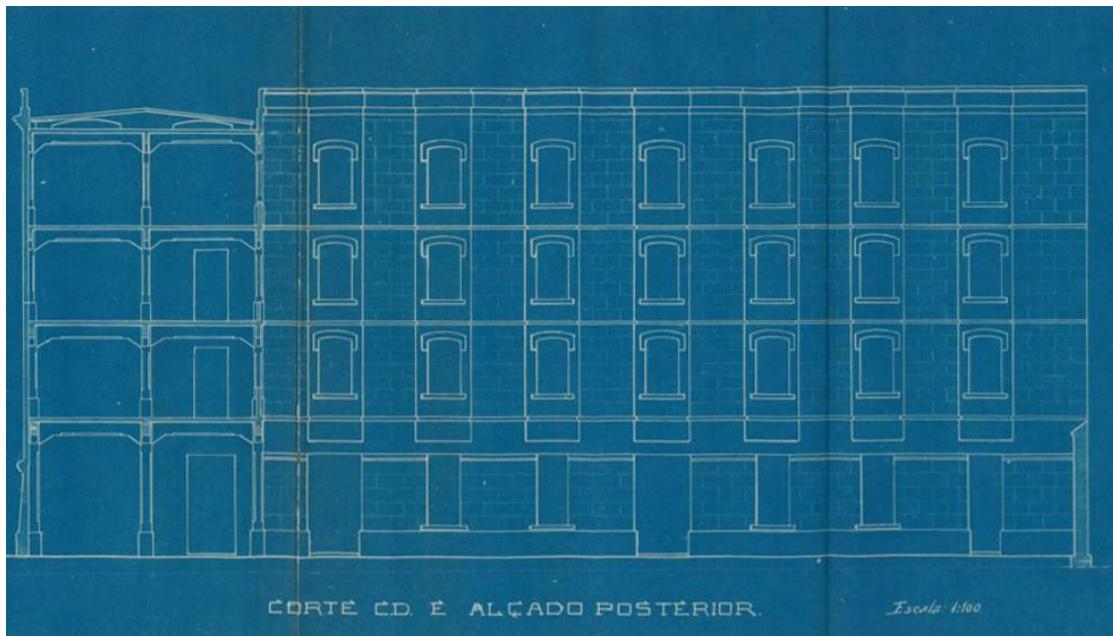
Fuente: PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0025.

Solo tenía un semisótano, para depósito, que se cree, tras la lectura de los planos y la comprobación *in situ*, que podría haberse ejecutado con una estructura de forjados y pilares de hormigón armado. La cubierta del edificio se proyectó plana, probablemente bajo un forjado también de hormigón armado.

En la actualidad, las fachadas del edificio que se correspondería con la casa de motores, presentan un tratamiento diferente entre el cuerpo inferior, con huecos, zócalos, lesenas y enmarcados de huecos en color gris, con elementos decorativos de factura clásica, y el cuerpo superior con dintel de ladrillo visto y alfíizar color crema. La falta de enfoscado en algunas partes de la fachada nos permite observar un muro de ladrillo macizo y un pretil de mampostería.

**Figura 34.**

*Companhia de Moagem do Algarve, Faro. Proyecto de la fábrica de pastas. 1923.*



Fuente: PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0025.

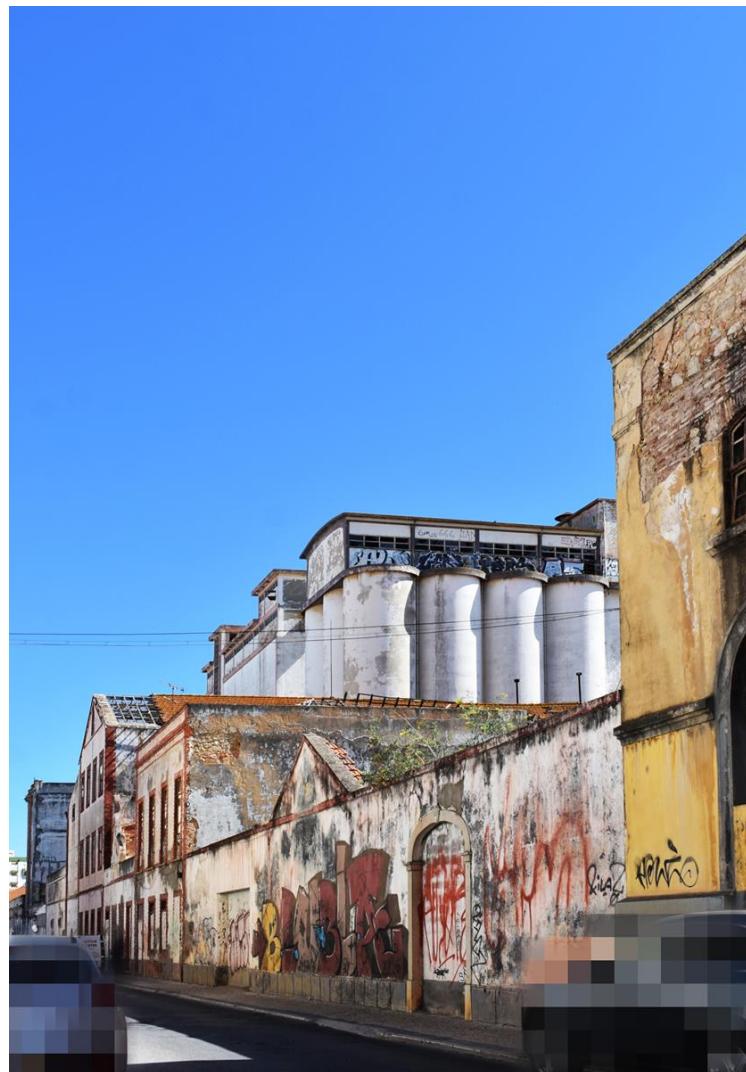
Como se puede observar en la figura 34, en los planos del proyecto de la fábrica de pastas, se diseñó una fábrica de pisos de cuatro plantas de altura, formada por dos edificios en forma de L, perforada por una secuencia de 7 huecos por planta de sector rectangular, y cubierta a dos aguas de muy leve pendiente, pareciendo desde el alzado que se trata de una cubierta plana.

Del corte se puede deducir que probablemente se trataría de una estructura de pilares y forjados de hormigón armado formada por tres pórticos, uno en cada fachada y un pórtico intermedio<sup>163</sup>. Se desconoce si se ejecutó de esta forma o si ha sido demolida porque en la actualidad ninguno de los restos del complejo industrial se corresponde con este alzado (figura 35).

<sup>163</sup> La patente de Hennebique en Portugal se registró en 1894; y en 1897 se inició la construcción de la Fábrica de moagem Antonio José Gomes & Cia, del Caramujo. Esta fábrica es considera por (Fernandes, 2014) como el primer edificio de hormigón armado construido en Portugal.

**Figura 35.**

*Antigua Companhia Industrial do Algarve en Faro.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2020.

Tanto la panadería como la fábrica de *massas* abrieron en 1925 (OASI, 19 de abril de 1925, p.1.; 10 de mayo de 1925, p.2). Las “*Massas Algarve*” producían pastas (*macarrão, macarronete e cotovelo*), por el sistema italiano “Milanés e Napolitano” (*Instalação modelar*), la fábrica de *moagem* por el sistema austrohúngaro y la panadería mecánica era *aperfeiçoada* (OA, 3 de abril de 1927, p. 5).

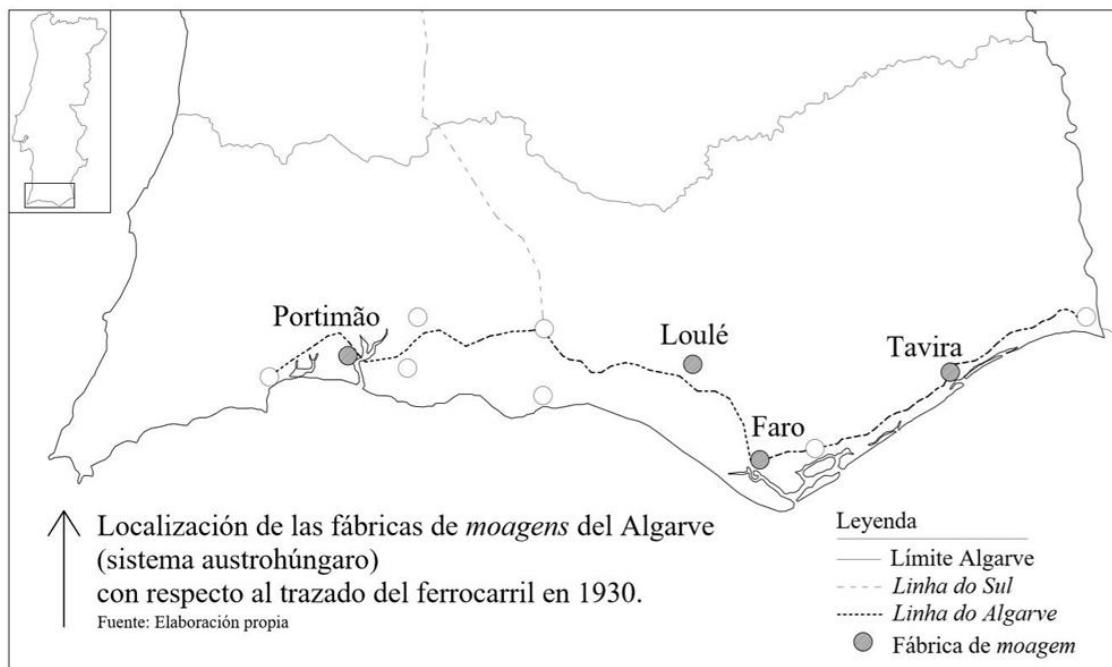
Se desconoce, si la *Moagem Barros & Cª Limitada*, de la que hablamos con anterioridad, continuó su actividad o si fue absorbida por la *Companhia Industrial do Algarve* dado

que estaban situadas una junto a la otra y porque esta compañía acabó ocupando prácticamente toda la superficie de una gran manzana (Agarez, 2007) en la que estaban incluidas diferentes edificaciones, y entre las que se encontraba la antigua *Barros & C<sup>a</sup>. Limitada*. Podría ser una hipótesis.

Aunque no se haya observado referencias en la prensa, hubo otra *Fábrica de moagem de farinha de espoada em São Sebastião, concelho de Loulé*, denominada *Moagem Louletana, Lda.*, que se constituyó en 1923 y que estuvo en activo hasta 1970 (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0078).

**Figura 36.**

*Localización de las fábricas de moagens del Algarve (sistema austrohúngaro) con respecto al trazado del ferrocarril en 1930.*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

No se ha encontrado información sobre ninguna *moagem* (sistema austrohúngaro o *moagem de espoadas*) en Albufeira<sup>164</sup> como refería la literatura expuesta al inicio de este capítulo. Ni en la prensa consultada, ni en los registros de la 5<sup>a</sup> CI (1896-1975) que “entre as várias funções, procedia a vistorias para a atribuição de alvarás e de licenças de funcionamento a indústrias classificadas de insalubres, incómodas, perigosas ou tóxicas, nos distritos de Faro e de Beja”<sup>165</sup>. Sí se ha localizado una breve noticia sobre una fábrica de *moagem* de cereales sistema austrohúngaro situada en Mértola denominada *Fernandes & Filho* existente en 1922 (OASI, 11 de junio de 1922, p. 2).

Con la información disponible hasta el momento, después de haber analizado las fuentes disponibles, se desconoce cuántas de las numerosas fábricas de harina que había en esta región (117 registradas en la 5<sup>a</sup> CI. entre 1896 y 1975) utilizaban el sistema austrohúngaro para producir harina. Es probable, que las eléctricas o las movidas por motor lo hicieran, aunque no se ha encontrado información específica que describa que usaban este sistema. En los estatutos de las fábricas consultadas tampoco aparece esta información, ni otros datos como número de empleados, tipología o fuente de energía utilizada que puedan haber ayudado a saber cómo era su arquitectura.

No obstante, en la prensa histórica se han encontrado referencias a algunas *moagens* como la *Fábrica de moagem de Santos Jacintho*, en Silves, que en 1913 suministraba, al menos una parte de su energía, a través de un motor de gas pobre de 15 caballos efectivos (OASR, 6 de abril de 1913, p.4) o una *fábrica de moagem* en Olhão con fuerza motriz accionada por un motor a *oleo pesado diesel* en 1921 (OASI, 23 de octubre de 1921, p. 1).

---

<sup>164</sup> Entre los 117 expedientes consultados, referentes a las *fábricas de moagem* de la 5<sup>a</sup> CI (1896-1975), en Albufeira solo se ha localizado una *fábrica moagem de cereais (farinhas em rama)* que estuvo en activo entre 1954 y 1973 (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0015.).

<sup>165</sup> Traducción libre: [De entre las varias funciones, daba la autorización para la atribución de certificados o de licencias de apertura de industrias clasificadas como insalubres, incómodas, peligrosas o tóxicas en los distritos de Faro y Beja].

“Organismo regional da Direcção Geral do Trabalho, Ministério do Trabalho, posteriormente, Direcção Geral da Indústria, Ministério do Comércio e Indústria e Direcção-Geral dos Serviços Industriais, Ministério da Economia. Decreto nº 4351, de 29 de maio de 1918; Regulamento das Indústrias Insalubres, Incómodas, Perigosas ou Tóxicas, aprovado pelo Decreto nº 8364, de 25 de Agosto de 1922; Decreto-Lei nº 46666, de 24 de novembro de 1965. Decreto nº 46924, de 28 de março de 1966” (PT/ADFAR/ACD/CI5).

Hubo diferentes *electromoagens* como: una *fábrica de moagem* eléctrica en S. Braz d'Alportel (OASR, 14 de abril de 1912, p.2) en 1912; una *Electro Moagem* en Vila Real de Santo Antonio en 1924 (OASI, 24 de febrero de 1924, p. 1) o la *Electro Moagem Limitada*, una sociedad comercial por cuotas, que estaba ubicada en Faro en la *Rua Miguel Bombarda* (junto a la estación de ferrocarril).

Según sus estatutos (OASI, 2 de junio de 1918, p. 2), la *Electro Moagem Limitada* inició sus operaciones el 1 de noviembre de 1917. Se dedicaba a la compraventa de cereales y a su molturación. Era una fábrica *moagem* de cereales movida por electricidad que molía cereales del propietario y cereales ajenos (OASI, 2 de diciembre de 1917, p. 2).

Inicialmente fue montada por João Archanjo y en 1918, también era socio de la misma José Teodoro d'Almeida Coelho (OASI, 7 de abril de 1918, p. 2.; 14 de julio de 1918, pp. 1-2.). Se desconoce hasta cuándo estuvo en activo ya que en un artículo de 1923 solo se hace referencia a una gran *fábrica de moagem* en Faro<sup>166</sup>, probablemente, la *Companhia Industrial do Algarve*.

La *Rua Miguel Bombarda* es la trasera a la *Rua dos caminos de ferro*. De hecho, la *moagem Barros & Cª Limitada*, tenía cada una de sus fachadas transversales a cada una de estas calles, cabe la posibilidad de que la *Electro Moagem Limitada* cancelara su actividad o de que fuera absorbida por la *Companhia Industrial do Algarve*.

En el *Relatório dos serviços* realizado por el ingeniero João Simões Quintas Junior entre 1919 y 1920 sobre la 5<sup>a</sup> CI, explicaba que los establecimientos más importantes eran principalmente las fábricas de conserva de sardinas y las de corcho. Sobre la industria harinera decía que era muy rudimentaria debido a que el Algarve no era una región *cerealífera*. (Ya hemos visto que esto cambió, pasando a ser la industria harinera otro

---

<sup>166</sup> “Este Algarve é uma terra à parte neste encantado Portugal. O sol tem neste paiz de amendoeiras em flor e de alfarobas negras penduradas, virtudes desconhecidas e unicas! Em que parte de Portugal, uma população de 15000 habitantes, uma capital de distrito e de província ficaria dois dias sem pão tendo demais a mais uma grande fabrica de moagem e dezenas de padeiros? So em Faro....” (OASI, 26 de agosto de 1923, p. 1).

Traducción libre: [Este Algarve es una tierra aparte en este encantador Portugal. El sol en esta zona de almendros en flor y algarobas negras que cuelgan, ¡tiene unas virtudes desconocidas y únicas!. En gran parte de Portugal, una población de 15000 habitantes, una capital de distrito y de provincia, ¿se quedaría dos días sin pan teniendo una gran fábrica de harinas y decenas de panaderos? Sólo en Faro...]

sector importante en el Algarve). La riqueza agrícola de esta región era producto de los vegetales arbóreos, solo en uno o dos *concelhos* destacaba el cultivo *arvense*. Se consideraba o “*celleiro do Algarve*” la parte oeste de la provincia, es decir, la zona de Vila do Bispo, Aljezur y parte de Lagos (Weinholtf, 1920, p. 24).

**Tabla 8.**

*Principales fábricas de harina del Algarve – Sistema austrohúngaro.*

Fábricas de moagem en el Algarve – Sistema austrohúngaro				
Nombre de la fábrica	Concelho	Periodo de actividad	Sistema empleado	Estado actual
<i>Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor / Fábrica de moagem de farinha de espoada</i>	Tavira	1891-1970	Sistema austrohúngaro (Daverio-vapor; electricidad)	Rehabilitada
<i>Fábrica de Santo Antonio</i>	Portimão	1902?-1930?	Sistema austrohúngaro	Desconocido
<i>Fábrica de Moagem Farense / Barros &amp; Cª Limitada</i>	Faro	1909-1912?	Sistema austrohúngaro (Daverio - vapor)	Erigida
<i>Companhia Industrial do Algarve</i>	Faro	1915-1970	Sistema austrohúngaro (Daverio-1915-1923 / Vapor; 1923-. Electricidad)	Erigida
<i>Moagem Louletana, Lda / Fábrica de moagem de farinha de espoada</i>	Loulé	1923-1970	Probablemente sistema austrohúngaro y máquinas de vapor al inicio.	Erigida

Fuente: Elaboración propia.

El ingeniero contabilizó 3 pruebas hidráulicas a generadores de vapor en *moagens* del Algarve en 1920 (Junior, 1920, p. 138). Una hipótesis podría ser que correspondieran a los de la *Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor*; a la *Fábrica de Moagem Farense* y a la *Companhia Industrial do Algarve*. Parte de los testimonios de esos generadores podrían ser las chimeneas utilizadas para la expulsión del vapor. En la

actualidad, de estas tres compañías se conserva únicamente la chimenea de la que fuera la *Companhia Tavirense de Moagens e masas a vapor* y que ha sido rehabilitada y transformada en el *Convento das Bernardas Residence*<sup>167</sup>.

Lo que fuera la *Fábrica de moagem farende*, más de un siglo después de su inauguración, está erigida. Conserva su volumen, aunque se ha desprendido parte de la cubierta de teja a dos aguas, lo que ha provocado patologías en su interior. Aunque el edificio está abandonado y cerrados completamente sus huecos de planta baja y semisótano (*Rua Miguel Bombarda*), se atisba entre las ventanas sin cristales ni carpintería, los restos de la estructura de madera de la cubierta.

Exteriormente se conserva como se cree que era en su origen. Aún quedan restos del color blanco de su revestimiento que contrastan con el color rojizo del recercado de ladrillo de los numerosos huecos de marcado carácter vertical, de los bordes laterales y del frontón. La lectura de los huecos exteriores nos permite observar que el acceso era por la actual *Rua da moagem*.

Se trataba de una fábrica de pisos de grandes dimensiones. Una medición aproximada a través de recursos *online*<sup>168</sup>, nos permite saber que medía aproximadamente 44 m de longitud por 11 m de ancho. Los lados más estrechos corresponden a las fachadas con acceso al exterior, por las citadas *Rua Miguel Bombarba* y *antigua Rua dos caminos de ferro*. No conserva maquinaria en su interior (Faria, 2014).

De la *Companhia Industrial do Algarve* se conservan tanto el edificio de la fábrica como el silo de hormigón. Formalmente se trata de un edificio de arquitectura moderna, que recuerda al silo de cereal de la *Cooperativa agrícola Santa Catalina em Fonte do Bispo*,

---

<sup>167</sup> Ver Capítulo III.

<sup>168</sup> *Google maps*. Recuperado de <https://goo.gl/maps/XF7AKz1UuLr7PSDW8>.

de Tavira (1957)<sup>169</sup>, obra del reconocido arquitecto Manuel Gomes da Costa<sup>170</sup> (Alves, 2017, p. 104).

Según Simiris, (2020, febrero 13) la *Companhia Industrial do Algarve* empezará a ser demolida en mayo de 2020<sup>171</sup> para construir en su lugar 6 bloques de viviendas (5 de 8 plantas), 348 plazas de aparcamiento y un área comercial. Se llamará “*Residência moagem*” y de la original *moagem*, según se puede intuir en la reproducción virtual del nuevo proyecto, solo se rehabilitaría y transformaría el silo en un edificio residencial de 11 plantas y piscina en la cubierta. El proyecto es de la autoría del arquitecto Paulo Charneca.

### *Destilarias, alambiques o fábricas de alcool.*

Por orden de importancia en la industria agroalimentaria vinculada a la producción de harina, aceite y vino, en el Algarve, después de las *moagens*, tendríamos las destilerías, también referidas en las fuentes documentales como *alambiques o fábricas de alcool*; no encontrándose referencias a *adegas*, aunque como se explicó con anterioridad, las *adegas* solían tener una destilería en su interior. Por tanto, el número de destilerías contabilizadas puede ayudar a realizar una hipótesis sobre el número de *adegas* que podría haber existido.

A finales del siglo XIX el Algarve era considerada una región vinícola importante, en la que estaba cultivada, principalmente, la zona litoral. No obstante, Costa (1900, p. 438) expresaba que la industria vinícola no había sabido aún aprovechar los excelentes recursos de los que disponía la región para producir un buen vino. Destacaba su clima,

---

<sup>169</sup> El arquitecto presentó el proyecto como “*prova do Concurso para a Obtenção do Diploma de Arquitecto (CODA) na Escola de Belas-Artes de Lisboa*” (Agarez, 2016, p. 264 citado por Alves, 2017, p. 59) aunque sufrió modificaciones durante la obra (Alves, 2017, p. 104).

<sup>170</sup> Manuel Gomes da Costa (1921-2016). Natural de Vila Real de Santo Antonio, trabajó en Tavira, Olhão, Faro y Aljeruz. Fue uno de los pioneros de la arquitectura moderna en el Algarve (años 1950-60) (Fernandes, 2005, p. 99) y de los arquitectos más importantes e influyentes de esta región (Agarez, 2016, junio 24).

<sup>171</sup> En agosto de 2020 aún no se habían iniciado las labores de demolición.

que favorecía los cultivos y que hacía madurar los frutos antes que en otras regiones. Los almendros, los algarrobos, las naranjas, los higos o las ciruelas eran de excelente calidad, sabor y aroma y se valoraban mucho en otras regiones.

Después de la crisis vinícola que tuvo lugar en este periodo se empezaron a usar los higos para producir aguardiente (Rodrigues, 2010, p. 38) aunque los decretos de 1930 (Decreto 12.214 y Decreto 13.284) (OA, 30 de marzo de 1930, p. 3) obligaron a cerrar las fábricas que produjesen alcohol de frutos que no fueran directa y completamente fermentables, como las algarrobas o los higos, que producían alcohol de gran pureza “*com filtração por carvão de serradura de madeira (sistema austriaco)*. A fabrica para alfarrobas trabalhava por difusão, e a do figo por desintegração da materia prima e destilação dos figos reduzidos a líquido fermentado. Uma fabrica em Portimão trabalhava reduzindo as alfarrobas a pó e destilando tudo”<sup>172</sup> (OA, 9 de marzo de 1930, p. 3).

Los diferentes procesos usados en la destilación ya se usaban en el Algarve en el siglo XIX antes de la crisis y la destrucción de los viñedos; aunque el hecho de que la viña en esta región estuviera cultivada en un sistema de policultivo hizo que los efectos de la crisis vinícola no tuvieran un impacto tan drástico como lo hicieran en otras regiones en las que la uva era un cultivo más predominante (Simões, 2006, p. 71).

Las castas más comunes eran las mismas que se cultivaban en otras regiones del país como el Alentejo y eran la *Trincadeira*, el *Mourisco* o el *Mantheudo* (Costa, 1900, p. 438).

Lo que no hubo en esta región fue una industria vinculada a su embotellamiento, que cuidara su presentación, tan necesaria para la venta (OASI, 8 de agosto de 1915, p.1).

*No Algarve temos cepas, que dão uvas, com que se produz um vinho tão bom como o Douro, e tão bom e semelhante ao Douro é o abafado algarvio, que durante muitos anos os mesmos negociantes que preparam para o comercio os vinhos do*

---

<sup>172</sup> Traducción libre: [Con filtración por carbón de serrín de madera (sistema austriaco). La fábrica de algarrobas trabajaba por difusión, y la de higos por desintegración de la materia prima y destilación de los higos reducidos a líquido fermentado. Una fábrica en *Portimão* trabajaba reduciendo las algarrobas a polvo y destilando todo].

*Douro, se serviram das jeropigas<sup>173</sup> algarvias para engrossarem os seus stoques e dar satisfação ás suas clientelas comerciais<sup>174</sup> (OASI, 8 de agosto de 1915, p. 1).*

Hasta la demarcación *do Douro* en 1907 fueron frecuentes las exportaciones de vino con dirección Vila Nova de Gaia y el tren como sistema de transporte tuvo un papel fundamental. “*Durante muitos anos, manteve-se na estação de caminhos-de-ferro de Lagoa a grua utilizada no carregamento das pipas destes vinhos em direcção ao Norte*”<sup>175</sup> (Oliveira e Fonseca, 1973, p. 7 citado por Simões, 2006, p. 72). Después de este periodo raramente se exportó vino del Algarve, y si lo hacía, era en pequeñas cantidades, principalmente del vino de Fuseta que era el más conocido (Pereira, 1932, p. 121 citado por Simões, 2006, p.73).

El vino se vendía a granel en grandes garrafas o en toneles de madera. La venta solía hacerse directamente a las tabernas y a veces, en algunas zonas, en vez de vender vino se vendían las uvas directamente al tabernero, conocido como “*encubador*”, quien hacía el vino y lo vendía al público en las tabernas.

Según Simões (2006) esta labor del tabernero se desarrolló en el Algarve debido a los siguientes factores regionales particulares: dispersión y bajo volumen de producciones familiares; dificultad de control de los procesos de fermentación considerando las altas

---

<sup>173</sup> “Bebida alcoólica doce, obtida pela adição de aguardente vírica ou álcool vírico ao mosto das uvas, antes de iniciada a fermentação”. Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/jeropiga>

Traducción libre: [Bebida alcohólica dulce, obtenida por la adición de aguardiente de vino al mosto de las uvas antes de que empiece la fermentación].

<sup>174</sup> Traducción libre: [En el Algarve tenemos cepas que dan uvas con las que se produce un vino tan bueno como el del Duero, y tan bueno y semejante al del Duero es el famoso vino del Algarve, el que durante muchos años los mismos comerciantes que se preparaban para el comercio de vino del Duero usaban para llenar sus stocks y para satisfacer a sus clientes].

<sup>175</sup> Traducción libre: [Durante muchos años se mantuvo en la estación de ferrocarril de Lagoa la grúa que se usaba para cargar los toneles de vino en dirección al norte].

temperaturas que se alcanzan en esta región en la época de la vendimia; y el natural desequilibrio de los mostos<sup>176</sup> (Simões, 2006, p. 72).

Continuando con la exposición de los datos obtenidos por el rastreo de la prensa histórica, en el periódico *O Algarve*, F.N. describe que el señor Silvestre Soares Franco, después de una búsqueda bibliográfica, descubrió que alrededor de 1880 se fundó en Faro una fábrica de destilación de algarrobas<sup>177</sup> que producía alcohol de defectuosa calidad. No obstante, algunos años más tarde, en 1885, la misma fábrica producía un alcohol muy fino que se empleaba para los vinos de Oporto<sup>178</sup>.

Esta fábrica estuvo en funcionamiento 15 años hasta que el impuesto sobre la producción y el aumento del precio de la algarroba propiciaron su cierre. Se trataba de la gran *Fábrica Netto & Fialho*, a la que el 22 de diciembre de 1881 llegarían por barco setenta máquinas. Estaba ubicada en Penha, en los alrededores de Faro. En 1885, destilaban algarrobas. Llegaron a consumir 15000 kg diarios del fruto y daban trabajo de día y de noche a muchísimos operarios<sup>179</sup>. Años más tarde, en 1928 llegó una máquina nueva para la destilación (OA, 7 de octubre de 1928, p. 2). Se desconoce si la actividad en la fábrica fue continuada, o si se suspendió y se volvió a abrir años después; si solo se utilizaban algarrobas para producir alcohol, o si producían el alcohol fino con uvas.

La prensa hace referencia a otras destilerías instaladas a finales del siglo XIX, como una fábrica en la que destilaban algarrobas los señores Mayer Herold, Andersson de Porto,

---

<sup>176</sup> Traducción libre.

<sup>177</sup> En 1774 ya se instaló una fábrica de destilación de higos y algarrobas en Portimão (Rodrigues, 1999, p. 395).

<sup>178</sup> Antes de la filoxera el vino de Porto era el más importante del país (Martins y Matos, 2019, p. 35). Después de que la filoxera atacara las viñas del norte de Portugal parte de los vinos que abastecieron los mercados do Douro fueron vinos del Algarve. “Aqui vinham os negociantes da região nossa irmã fazer os suprimentos das suas deficiencias, levando os nossos vinhos, então encorpados, aromaticos, sem diferença das excellencias dos vinhos do Douro não produzidos” (OASI, 8 de mayo de 1908, p. 1).

Traducción libre: [Aqui venían los negociantes de nuestra región hermana a suplir sus deficiencias, llevándose nuestros vinos, entonces con cuerpo, aromáticos, semejantes a los vinos del Duero que no se producían].

<sup>179</sup> Una vez cerrada, João A. Judice Fialho, pasó a ocuparse de industria vinculada a la pesca de atún y sardina, así como sus conservas. Tuvo una gran fábrica en Portimão y otras en Ferragudo, Lagos, Olhão, Peniche y Sines. Así como otras encargadas de la preparación del atún en Portimão y en Madeira (OA, 25 de marzo de 1934, p. 1).

etc., en Portimão; una fábrica de alcohol construida en 1884 y desaparecida en 1937 que fue instalada en el Ribeiro de São Cristovão (Faro) en una antigua huerta que fue propiedad de los jesuitas (OA, 30 de mayo de 1937, p. 2) o una fábrica de alcohol instalada en el antiguo castillo de Faro. Concretamente, el 31 de agosto de 1893 se iniciaron las obras para instalar la fábrica de la *Companhia de Alcooles de Portugal* (OA, 5 de septiembre de 1937, p. 1) en el castillo que finalizaron en 1898 cuando hicieron las pruebas de destilación de los higos (OA, 4 de enero de 1942, p.1). En 1930, la parte norte del edificio fue vendida para instalar allí una fábrica de cerveza Portugalia (OA, 2 de marzo de 1930, p. 2).

Estas fábricas, que producían vino o destilaban frutos, no prosperaron por dos motivos principales: por la crisis vinícola derivada del *oídio*, *míldio* y sobre todo de la filoxera (Simões, 2006, p. 69) a finales del siglo XIX y que se mantuvo los primeros años del siglo XX; y por la obligación de cierre de las fábricas que producían alcohol a través de frutos como la algarroba o el higo. Esta situación provocó, por tanto, que fueran pocas las fábricas de alcohol que estuvieran en activo durante las primeras décadas del pasado siglo en el Algarve.

Aunque no sea objeto de esta investigación el análisis de las destilerías en las que se obtenía alcohol a partir de frutos que no fuera la uva, se considera necesario puntualizar, dada la importancia que tenía este sector en la industria agroalimentaria del Algarve, que surgieron nuevas empresas que utilizaban estos frutos como materia prima, pero para producir *xaropes* de algarrobas y de higos a partir de la harina y de las semillas. Se crearon diferentes empresas como, por ejemplo: *A Concentradora do Algarve, S.A.R.L* por *o Vinhas Cabrita* en Albufeira en 1942 (OA, 11 de enero de 1942, p. 2); la *Fábrica de licores e xaropes Sociedade Industrial Olhaense, Lda* (*Algarve comercial e industrial*<sup>180</sup>. 28 de septiembre de 1940, p. 3) o el fabricante de licores e *xaropes* de Faro, F.J. Brito (ACI, 20 de octubre de 1941, p. 4). Será frecuente a partir de este momento encontrar registros de empresas que combinaban la destilación, con la producción de *xaropes*.

---

<sup>180</sup> En adelante ACI.

Algunos años más tarde volvió a autorizarse la destilación de frutos para producir alcohol, ya que en 1942 una *portaria do Ministro de Economía* estipuló una serie de obligaciones a los productores de higos del Algarve y a sus destilerías. Debían, entre otras cosas, manifestar su producción y la J.N.V (*Junta Nacional do Vinho*) “fixará cada ano o contingente de figo industrial ou de aguardente de figo que os destiladores do Algarve devem fornecer ás fábricas de álcool para fins industriais”<sup>181</sup> (OA, 30 de agosto de 1942, p. 2).

Esto hará que volvieran a aparecer nuevas destilerías que usaban frutos diferentes a la uva para producir alcohol. Así se ha podido observar en otra de las aportaciones importantes obtenidas a partir de la prensa histórica, como son las publicaciones de los *editales de la 5<sup>a</sup> CI*, principalmente a partir de 1945. Estos anuncios han permitido conocer la ubicación de las nuevas destilerías, si bien no aparecen datos como el número de empleados que pudieran ayudar a saber la magnitud de las mismas, u otras características que permitieran saber cómo era su arquitectura.

Para intentar aportar datos más concretos sobre las destilerías de uva, se ha procedido al análisis de los expedientes del RNT de la 5<sup>a</sup> CI sin considerar las fábricas que fueran de destilerías de madroño, higos o algarrobo<sup>182</sup>. Cuando no se especificaba el fruto o solo se hacía referencia a fábrica de alcohol o destilería, sí se ha incluido en la contabilización cuantitativa de la figura 37. No obstante, sería necesario que en futuras investigaciones se pudiera realizar un estudio exhaustivo sobre las destilerías instaladas en este periodo y en este ámbito geográfico.

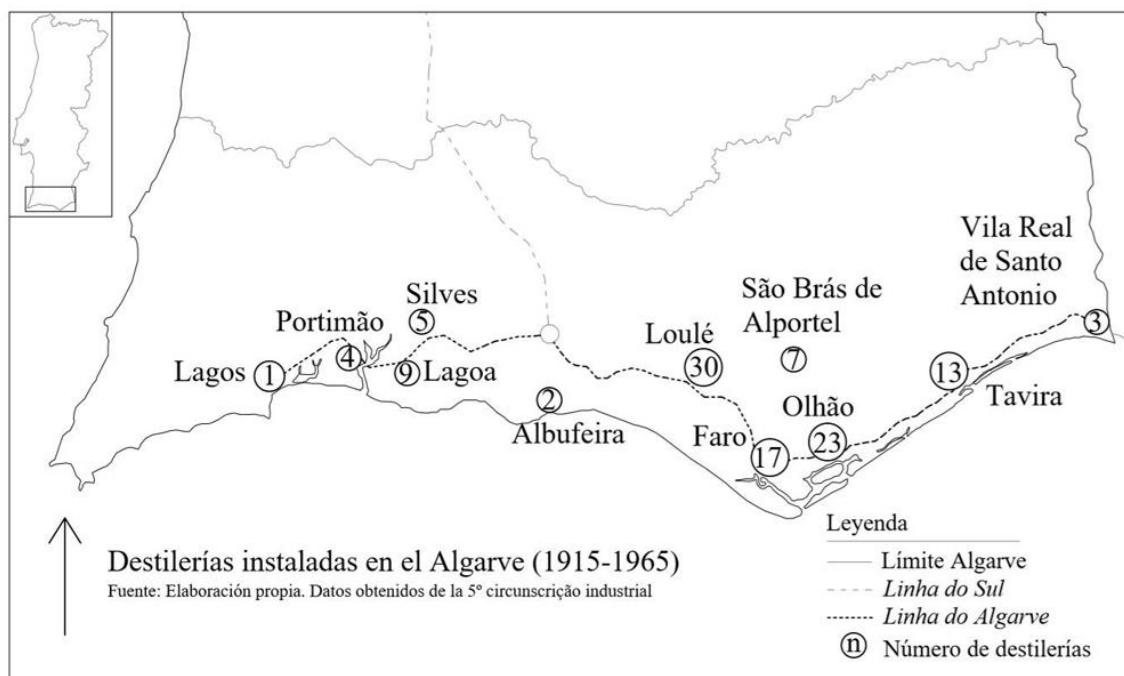
---

<sup>181</sup> Traducción libre: [Fijará cada año la parte de higo industrial o de aguardiente de higo que los destiladores del Algarve deben suministrar a las fábricas de alcohol para fines industriales].

<sup>182</sup> Estas destilerías eran más numerosas que las destilerías de uva. Por ejemplo, en 1944, no se ha contabilizado ninguna destilería de uva, mientras que fueron dadas 7 licencias de destilerías en total en ese año. *Da Inspecção Geral das Indústrias e Comércio Agrícolas recebemos a nota de alguns dos serviços efectuados em Outubro findo, pela ,Sede e Delegações. Licenças de instalação e de laboração concedidas: padarias 52, moagens (fábricas moinhos e azenhas) 119, destilarias 7* (OA, 9 de enero de 1944, p. 1).

**Figura 37.**

*Destilerías instaladas en el Algarve (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

Como puede observarse en la figura 37, el *concelho* de Loulé es en el que se instalaron más destilerías del Algarve, seguido del de Olhão y del de Faro. Todas estas destilerías fueron canceladas, lo más tardar, en 1974. No se han encontrado datos relativos a su arquitectura, probablemente, por ser pequeñas y tradicionales instalaciones. Tampoco se han podido localizar como rehabilitadas o abandonadas en la actualidad. No obstante, cabe la posibilidad de que fueran semejantes a las construidas en el Alentejo (figuras 24 y 25).

Sabemos que aunque la producción vinícola de Portugal durante las primeras décadas del siglo XX era considerable, tal y como se pudo observar en el Capítulo I, la mayoría de los lagares no tenía material moderno para fabricar vino. Los *esmagadores* y las prensas eran manuales. En 1928, en la revista *Industria Portuguesa* se escribía que:

*Não são raros no nosso país os grandes e médios lagares de vinho: é de prever, portanto, que, dentro de pouco tempo, esses lagares tenham de aperfeiçoar-se para realizar maior economia e rendimento de laboração, e reduzir o pessoal que*

*actualmente necessitam; julgamos por isso que interessará à indústria nacional produção dos tipos aperfeiçoados de máquinas para lagares<sup>183</sup> (Industria portuguesa<sup>184</sup>, julio 1928, p. 32).*

En este contexto el Algarve no era una excepción. Uno de los principales problemas que tenía la industria del vino era la falta de mecanización en su producción, luego no fue hasta que se crearon las *adegas cooperativas* en los años 40 del siglo XX<sup>185</sup> (que no son objeto de esta investigación), cuando se perfeccionaran y mejoraran los vinos del Algarve.

### ***Lagares de aceite.***

En la prensa histórica consultada la referencia más antigua relacionada con un lagar de aceite nos remonta a 1913, era un lagar de aceite y alambique propiedad de João Pires, situado en Azinheiro, *freguesia* de Estoi, *concelho* de Faro. Se consideraba este lagar una actividad industrial de 2º orden debido a “*os inconvenientes de cheiro, perigo de incendio e alteração de aguas*”<sup>186</sup> (OASI, 7 de octubre de 1913, p. 2) y por ello, junto a la solicitud de licencia, se invitaba a las personas que tuvieran algo que reclamar a que lo hicieran en un periodo de 30 días desde la publicación del *edital*. Esta actividad industrial pasó a

---

<sup>183</sup> Traducción libre: [No son grandes en nuestro país las bodegas grandes y medianas: es de prever, por lo tanto, que dentro de poco tiempo se tengan que perfeccionar para mejorar sus rendimientos y sus beneficios, así como reducir el personal que ahora necesitan; suponemos por eso que a la industria nacional le interesarán producir máquinas más perfectas para las bodegas].

<sup>184</sup> En adelante IP.

<sup>185</sup> Se crearon las *Adegas Cooperativas* de Lagoa en 1945 y la de Lagos en 1946 (Miguel e Oliveira, 1952, p. 27 citado por Simões, 2006, p. 75). En los años 50, y con la intención de crear una red de cooperativas a nivel nacional, en la zona de influencia a la que pertenecía el Algarve -la de la *Junta Nacional do Vinho* (JNV)- se crearon las *Adegas Cooperativas* de Portimão y Tavira. Estas instalaciones fueron determinantes porque producían un vino más uniforme que permitía una cierta clasificación, mejorando la calidad del producto y evitando que el alcohol solo se usara en las destilerías. Años más tarde, cuando elaboraban el 80% del vino de la región, las cooperativas fueron decisivas para definir y mantener el vino regional a nivel comercial, además de almacenar la producción de pequeños productores, acabaron con el tiempo con los “*encubadores*” (Simões, 2006, p. 76).

<sup>186</sup> *Edital. 5ª circunscrição industrial.*

llamarse *João Pires & Filhos* y producía vino y aceite en 1938 (OA, 23 de enero de 1938, p. 2).

Se han observado otras referencias a lagares que solicitaban autorización para su instalación en Faro, Bordeira, Gorjões, Alcoutim o Santo Estevão (OA, 29 de agosto de 1920, p. 2.; 23 de enero de 1938, p.2; 9 de agosto de 1942, p.2; 9 de enero de 1944, p. 1).

Además, se publicó la constitución de una sociedad denominada *Teixeira & Teixeira, Ld<sup>a</sup>*. “Sociedad por cuotas de responsabilidad limitada” que era una fábrica de aceite (y venta) de sistema hidráulico, situada en Salir (OA, 11 de junio de 1950, p. 3).

El resto de las referencias a lagares se han localizado principalmente en el apartado de “ventas” del periódico. Eran anuncios breves y a veces especificaban la maquinaria, lo que es de especial interés para esta investigación, ya que de ello podemos intuir la tipología arquitectónica. Algunos ejemplos son:

- *Mendes & Machado, Lda. Lagar sistema hidráulico – com prensas de azeitonas e sinchos. Situado en Alte “Região onde se fabrica o melhor azeite do Algarve”.*  
*Vende-se em 1941* (OA, 27 de abril de 1941, p. 3) (SIC).<sup>187</sup>

- *Vende-se o material de 1 lagar completo, constituído por 1 moinho de azeitona, sistema Veracei, 1 prensa hidráulica de ceiras e 1 de cinchos e 1 bateria de bombas hidráulicas de 5 corpos, 3 montados e logar para mais 2. Dirigir a este jornal* (OA, 24 de junio de 1945, p. 3) (SIC).<sup>188</sup>

Estos anuncios se están refiriendo a lagares modernos (figura 39), los que sustituyeron a los sistemas tradicionales con prensas de varas (figura 38), en la producción de aceite de oliva.

---

<sup>187</sup> Traducción libre: [Lagar sistema hidráulico – con prensas de aceitunas y de *cinchos*. Situado en Alte, la región donde se fabrica el mejor aceite del Algarve. Se vende. 1941].

Se refiere a las prensas de *cinchos*, también llamadas prensas de *parafusos*. Son prensas normalmente de segunda prensada, de menor dimensión, parecidas a las prensas del vino, en las que se expresa el bagazo de la aceituna (Oliveira, 2014).

<sup>188</sup> Se refiere a sistema *Veraci* y a prensas de *ceiras* (de capachos, primera prensada) (Oliveira, 2014).

**Figura 38.**

*Interior de un lagar de aceite. Prensa de varas. Junta Nacional del Azeite (1960).*



Fuente: *Arquivo Municipal de Lisboa. PT/AMLSB/ART/02079*. Autor: Horácio Novais. Reproducción autorizada.

Los lagares del Algarve tenían entre sus funciones abastecer de aceite a las numerosas empresas conserveras de la región (OASI, 4 de mayo de 1924, p. 1). Estaban situados principalmente en la zona costera, tal y como puede observarse en la figura 40; y destacan, por número de lagares, Tavira y Loulé, con 8 y 7 respectivamente.

En la actualidad hay algunos lagares antiguos que no mantienen su actividad pero que conservan su maquinaria y que nos ayudan a describirlos. Lamentablemente, no se han obtenido datos suficientes como para establecer una relación entre estos lagares y los registrados en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

Algunos de los lagares que se conservan están en Monchique, *concelho* en el que llegaría a haber 10 lagares debido a que su aceite era procurado para exportación y para abastecer de aceite a las industrias de conservas de la región (E-cultura, 2017). Uno de los lagares que conserva parte de su maquinaria, aunque está abandonado, es el *Lagar de Marmelete*

en Monchique. Este lagar se pudo visitar durante las *Jornadas Europeias do Património* de 2015 y en su interior se pudieron observar algunas prensas hidráulicas, un molino, una centrífuga vertical, una termobatidora, un motor y algunos albaranes de 1976. Perteneció a Inácio Veríssimo Cabrita y estuvo funcionando hasta hace poco tiempo (Mateus, 2015, octubre 12).

**Figura 39.**

*Molinos de un lagar montado por el sistema italiano Veraci.*



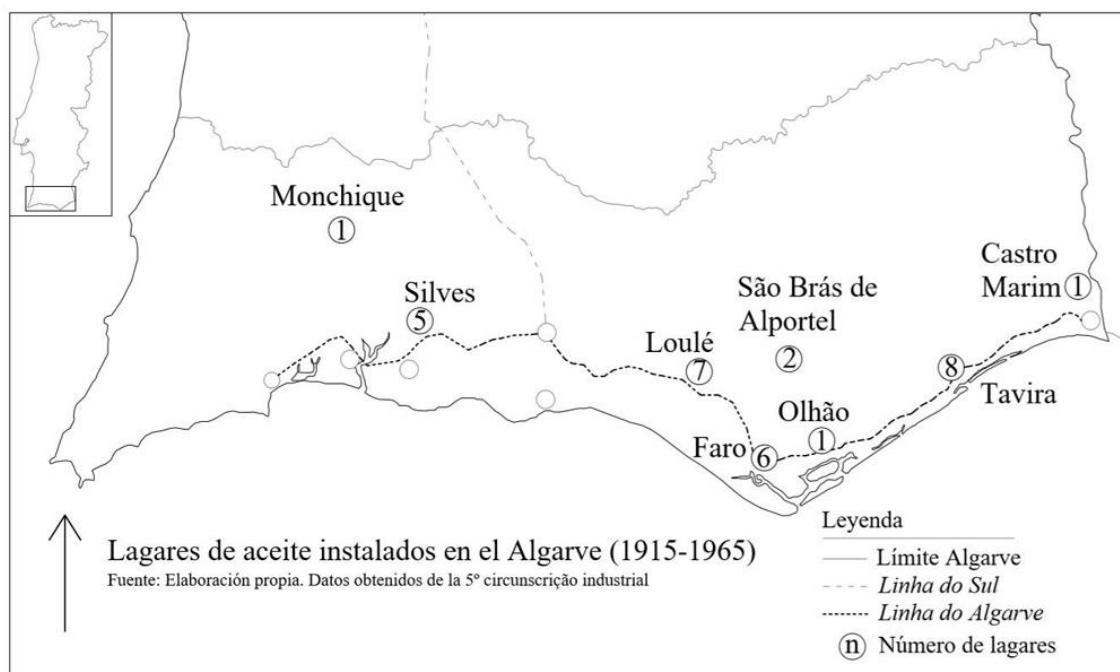
Fuente: *Revista Ilustração portuguesa*, 6 de enero de 1913, nº 359, p.8. Autor: Antonio Abrunhosa. Hemeroteca Municipal de Lisboa. Reproducción autorizada.

Durante las mismas jornadas también se pudo visitar el *Lagar dos pardieiros*, que se sitúa en Alferce. Está en activo en la actualidad y conserva un molino sistema *Veraci* (*Lagar dos Pardieiros*, s.f.).

En el *sítio da Chibeira*, en São Brás de Alportel, el *Lagar Pecoliva* conserva un molino similar, el sistema de poleas, una centrífuga y otra maquinaria. Esta empresa, que se fundó en los años 70 del siglo XX, se instaló en un antiguo lagar existente de los años 40. Desde 2010 y con la marca “*Sabor do sul*” producen aceite y aguardiente de higos y madroños (como actividad secundaria) (*Sabor do sul*, s.f.).

**Figura 40.**

*Lagares de aceite instalados en el Algarve (1915-1965).*



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en los RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

En el *concelho* de Tavira, el *Lagar de Santa Catalina*, fundado en 1913 por Manuel Belchior Pereira y situado en Santa Catalina da Fonte de Bispo, está en activo en la actualidad. En 1941 instalaron el sistema por prensas hidráulicas y en 1991 el sistema continuo. Se conserva una prensa hidráulica en el exterior como elemento decorativo.

Todos los lagares tienen en común, arquitectónicamente hablando, que forman parte de la arquitectura popular<sup>189</sup>: son de una planta, tipología industrial en nave y cubierta a dos aguas. Interiormente algunos están revestidos de color blanco; otros tienen azulejo. La estructura, a modo de cercha, es en unos de madera, en otros, metálica.

<sup>189</sup> Sobre la arquitectura popular portuguesa ver: Moutinho (1979) o Ribeiro (1992).

## **Capítulo III.**

### **Nuevos usos para la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal. Estudios de casos.**

Una vez identificados numerosos ejemplos relacionados con la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal y su contexto histórico, tal y como ha podido observarse en el Capítulo II, el siguiente objetivo a alcanzar era identificar y estudiar los casos que habían sufrido algún tipo de *reuso*. *A posteriori* las preguntas que se planteaban eran: ¿Qué *reusos* conservan la memoria del patrimonio industrial? ¿Es posible hacer rehabilitación con esa carga de memoria?

Como se describió en la Introducción, una vez analizadas las fuentes documentales y bibliográficas y realizado un exhaustivo trabajo de campo, el siguiente desafío fue intentar localizar proyectos originales y/o material administrativo que permitiera conocer cómo eran las industrias en su origen -arquitectónicamente hablando-, así como su contexto urbano y territorial para intentar averiguar si se habían transformado, y en caso positivo, cómo lo habían hecho.

Otra de las intenciones de este capítulo es mostrar, a través de los estudios de caso seleccionados, el variado panorama tipológico que tienen estas arquitecturas (no realizar un inventario). Por ello, hay fábricas rurales y urbanas; propiedades de diferentes agentes; e intervenciones de gran envergadura y otras de menor entidad.

Para cada uno de los casos seleccionados se ha intentado realizar una hipótesis de su evolución arquitectónica desde un punto de vista histórico-constructivo; se ha analizado el *reuso* del espacio, y si ha conseguido conservar la memoria de su pasado industrial.

### **3.1. Moagens, lagares, adegas e reuso en el sur de Portugal: punto de situación.**

Tras la adhesión de Portugal a la Unión Europea en 1986 la política agrícola común<sup>190</sup> tuvo una serie de impactos en el país que cambiaron la estructura del sector primario y que provocaron, entre otras cosas, que aumentara significativamente el sector servicios.

Este nuevo panorama se sintió especialmente en el centro-sur del país donde se localizan la mayoría de las actividades vinculadas al sector agroalimentario, y más concretamente en el Alentejo, donde se ubican casi el 50% de los municipios con un mayor coeficiente de localización de empresas de este sector, según la investigación realizada por Noronha (2016, pp. 191-194).

En este contexto, el Alentejo en las últimas décadas ha pasado de ser una región tradicionalmente agrícola con una estructura basada en el latifundio en la que el cereal era el cultivo predominante, a ser conocida por la calidad de sus productos agroalimentarios<sup>191</sup> entre los que destaca el aceite de oliva y el vino. Según Faísca (2019, pp. 59-60), son tres los factores los que han ayudado a este cambio de paradigma:

- En primer lugar, las políticas públicas relacionadas con la producción de trigo y vino. Desde 2005 el trigo ha dejado de tener apoyo por parte de las administraciones, lo que ha supuesto un abandono de este cultivo.
- En segundo lugar, la expansión del regadío y la intensificación de los cultivos, especialmente del olivar, aunque el vino también se habría visto beneficiado.

---

<sup>190</sup> La política agrícola común (PAC) fue creada en 1962. “Representa una asociación entre la agricultura y la sociedad, entre Europa y sus agricultores. Sus objetivos son: apoyar a los agricultores y mejorar la productividad agrícola, asegurando un suministro estable de alimentos asequibles; garantizar a los agricultores de la Unión Europea (UE) un nivel de vida razonable; contribuir a la lucha contra el cambio climático y la gestión sostenible de los recursos naturales; conservar los paisajes y zonas rurales de toda la UE; mantener viva la economía rural, impulsando el empleo en la agricultura, las industrias agroalimentarias y sectores asociados. La PAC es una política común para todos los países de la UE. Se gestiona y financia a escala europea mediante los recursos del presupuesto de la UE” (Comisión Europea, s.f.).

<sup>191</sup> Según Noronha (2016, pp. 189-190), algunos de los factores fundamentales que han contribuido al éxito de la mayoría de las pequeñas y medianas empresas son: la mejora de los circuitos comerciales; el esfuerzo por vincular la actividad del sector primario con otras actividades como el turismo, el deporte, los eventos culturales, etc.; y el potencial de las universidades regionales que pueden actuar como promotoras de nuevas actividades empresariales.

- En tercer lugar, el cambio de los hábitos de consumo de los portugueses, que pasaron a valorar más las proteínas en los lácteos y las carnes y a consumir menos cereales. Además, en el mercado internacional, el vino ocupa una posición considerable (Freire y Lains, 2017, p. 272 citado por Faísca, 2019, p. 61).

La transformación de los cultivos ha implicado cambios en las necesidades del sector agroalimentario y por tanto, en las de su arquitectura. Centrándonos en el sector harinero, aceitero y vinícola objeto de este trabajo, las consecuencias más significativas han sido:

- La sustitución del cultivo del cereal por otros cultivos -junto a problemas varios que no son objeto de análisis de esta investigación- ha supuesto que la mayoría de las fábricas de *moagem* cerraran. Si recordamos las tablas 3 y 5, en el Alentejo, solamente una de las once *moagens* recogidas (la de Santiago do Cacém) está en activo; y en el Algarve, ninguna.

Esto ha generado que estos inmuebles, de gran dimensión y con una importante presencia en el paisaje histórico urbano o rural, o hayan sufrido el devenir del tiempo y estén la mayoría demolidos o erigidos después del abandono, o hayan sido reutilizados.

- El cultivo del olivar y del viñedo tiene una presencia cada vez más importante en el territorio, no solo de forma intensiva sino también superintensiva, en el caso del olivar. Los nuevos cánones de producción y los requisitos de las Denominaciones de origen protegidas<sup>192</sup> han hecho que las arquitecturas hayan tenido que adaptarse a esta nueva situación. ¿Cómo?
  - Construyendo lagares de obra nueva.
  - Adaptando antiguos lagares a las nuevas tecnologías y a los nuevos requerimientos del sector (lo han podido hacer los que tenían terreno para la ampliación y/o estaban situados en áreas aptas para ello).

---

<sup>192</sup> Régimen de calidad de la Unión Europea. Son tres: “Denominaciones de origen protegidas (DOP) de productos agrícolas y alimenticios y vinos; Indicaciones geográficas protegidas (IGP) de productos agrícolas y alimenticios y vinos; Indicaciones geográficas (IG) de bebidas espirituosas y vinos aromatizados” (Unión Europea, s.f.).

- Desactivando lagares existentes, y por tanto, encontrándonos lagares demolidos o abandonados, o reutilizados con otra actividad.

Centrándonos en los casos reconocidos en el Capítulo II en los que ha habido un *reuso*, en el caso de las *moagens*, como puede observarse en la tabla 9, los nuevos usos a los que han sido destinadas las antiguas fábricas de harinas han sido variados (cultural, docente, turístico y residencial) aunque todos pertenecen al sector terciario<sup>193</sup>. Pasan a describirse a continuación.

**Tabla 9.**

*Los nuevos usos de las fábricas de harina (sistema austrohúngaro) reutilizadas en el sur de Portugal.*

Nombre primitivo	Nombre actual	Nuevos usos de las fábricas de harina reutilizadas			
		Uso cultural	Uso docente	Uso turístico	Uso residencial
<i>Sociedade Alentejana de Moagem Lda (Évora)</i>	<i>Colégio dos Leões - Universidade de Évora</i>		X		
<i>Sociedade Industrial, Lda. (Ponte de Sor)</i>	<i>Centro de Artes e Cultura (CAC)</i>	X			
<i>A. Industrial de Arraiolos (Vimieiro)</i>	<i>Antiga Moagem: hotel, restaurante y museo.</i>	X		X	
<i>Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor (Tavira)</i>	<i>Convento das Bernardas Residence</i>			X	X

Fuente: Elaboración propia.

<sup>193</sup> También llamado sector servicios, “abarca las actividades relacionadas con los servicios materiales no productivos de bienes, que se presentan a los ciudadanos, como la Administración, la enseñanza, el turismo, etc.” Diccionario de la lengua española. Recuperado 27 de agosto de 2020, de <https://dle.rae.es/sector#D84tdF1>

*La Moagem de espoadas e massas alimenticias de la Sociedade Alentejana de Moagem Lda* de Évora (1920) es una fábrica urbana, aislada, instalada junto a las líneas del ferrocarril y conocida como *Fábrica dos Leões* (figura 41).

Cerró en 1993, en 1998 fue adquirida por la universidad de Évora y en 2006 ésta abrió un “Concurso Limitado por Prévia Qualificaçao nº2/UNIV.ÉVORA/2006” para la *Reabilitação da Antiga Fábrica dos Leões - Complexo de Artes Visuais e Arquitectura-Universidade de Évora*. Participaron 6 equipos y ganó el formado por João Ventura Trindade e Inês Lobo (Palomares, 2016, p. 342). En 2008 se abrió la primera fase de la ejecución del proyecto<sup>194</sup>.

**Figura 41.**

*Antigua fábrica dos Leões. Universidad de Évora.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

En la propuesta los arquitectos conservaron la *fábrica de moagem* primitiva y uno de los silos, así como el módulo de la fábrica de pasta y el silo de hormigón. La parte del complejo industrial que se encontraba en peores condiciones y que era una zona

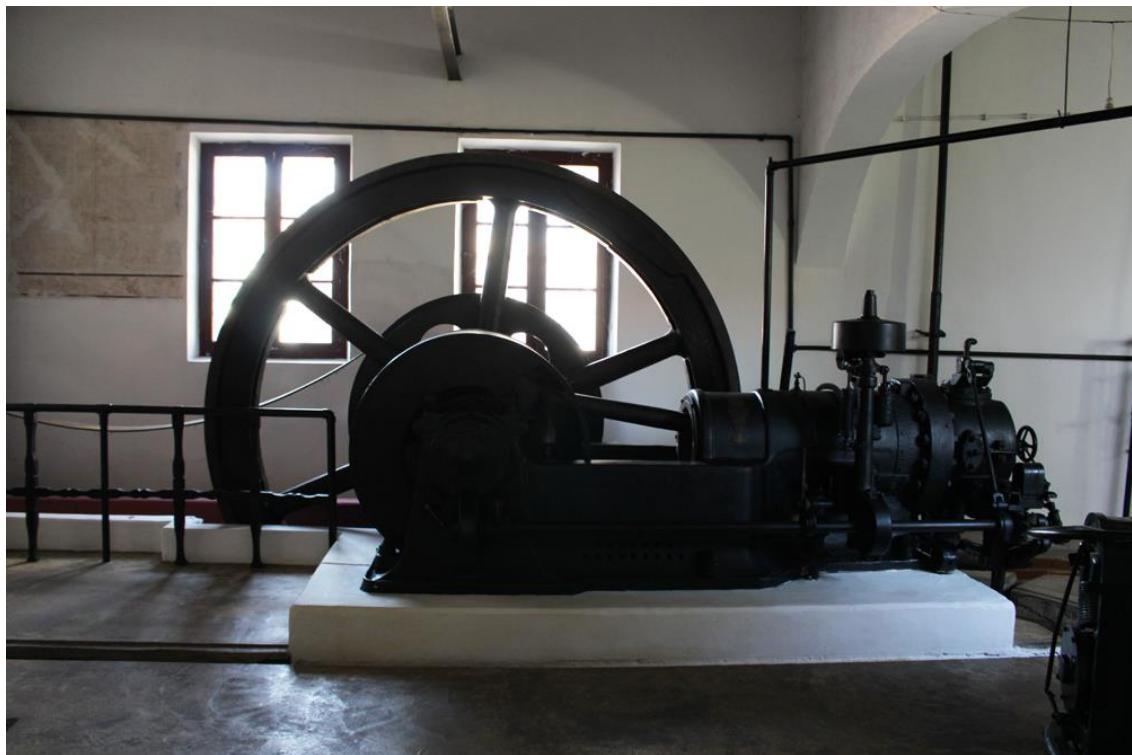
---

<sup>194</sup> Es numerosa la bibliografía publicada sobre este caso de *reuso*. Sobre el concurso de arquitectura y su *reuso* ver: Palomares (2016). Sobre el *reuso* y las últimas investigaciones sobre el origen de la fábrica ver: Matos, Quintas y Palomares (2017) o Matos, Palomares y Quintas (2019).

fundamentalmente de almacenamiento y talleres de mantenimiento, fue sustituida. Los nuevos volúmenes mantuvieron la escala de las edificaciones que los precedieron y los arquitectos conservaron la materialidad del conjunto existente. No había maquinaria en el momento en el que ellos tuvieron que intervenir en la fábrica. Se ejecutaron dos de las tres fases propuestas en el proyecto; quedó pendiente un proyecto de paisajismo en el que estaban diseñados los accesos a la universidad y un espacio expositivo (Palomares, 2016, p. 352).

**Figura 42.**

*Antigua Moagem de Vimieiro. Interior. Máquina de vapor.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>195</sup>.

---

<sup>195</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada a la *Antiga Moagem* de Vimieiro (Arraiolos) el 20 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

La *Fábrica de massas e moagem* de Arraiolos, la *A. Industrial de Arraiolos*, localizada en Vimieiro (1924) es una fábrica urbana, que estaba situada en la antigua *Estrada Nacional*, 70, luego se cree que correspondería probablemente con la actual *Antiga Moagem* que es un hotel, restaurante y museo.

**Figura 43.**

*Antiga Moagem de Vimieiro. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>196</sup>..

---

<sup>196</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada a la *Antiga Moagem* de Vimieiro (Arraiolos) el 20 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

En este caso de *reuso* de iniciativa particular se ha conservado la *moagem* con la maquinaria en su lugar, así como la máquina de vapor (figura 42), que según el propietario es del siglo XIX. Cabe destacar, que además de conservar la *moagem* como un espacio museológico de gran interés, parte de las piezas industriales han sido reconvertidas en elementos de decoración, y han sido usadas, por ejemplo, como mesas en la zona de recepción del hotel que se distribuye entre las poleas y fotografías históricas (figura 43).

Para conservar y transmitir la memoria industrial del espacio no sólo se ha creado el museo, se ha conservado la maquinaria de la *moagem de farinha em rama* en su lugar, la máquina de vapor y otras herramientas, sino que se ha mantenido la arquitectura exteriormente donde se puede observar una placa de azulejo en la que está representada la máquina de vapor.

La *Moagem de espoadas e ramas e descasque de arroz*, la *Sociedade Industrial, Lda.* de Ponte de Sor (1920), sistema Daverio, era una fábrica urbana instalada junto a las líneas del ferrocarril. En 1968 fue adquirida por la empresa SOSOR que solo mantuvo la parte de *descasque de arroz* y en 1997 fue adquirida por el Municipio de Ponte de Sor y transformada en el *Centro de Artes e Cultura* (CAC) que fue inaugurado en 2009.

Después de haber analizado la documentación gráfica que existe en el AHMPS se cree que la fábrica en 1920 se proyectó originalmente en planta con forma de U.

Estaría constituida por un núcleo central compuesto por tres módulos: Una fábrica de pisos, la *moagem de espoadas*, de dos plantas de altura y semisótano cuya fachada principal era la fachada principal de la Sociedad; adyacente y en la parte trasera, habría dos edificaciones más pequeñas y de menor altura, donde en la actualidad están la *moagem de ramas* y la de *descasque de arroz*.

A cada uno de los lados del núcleo principal existían dos grandes almacenes que sobresalían con respecto al plano de la fachada principal, uno para harinas y salvados y otro para trigo (esta misma disposición la tenía la *fábrica dos Leões* pero tanto la fábrica como los almacenes eran más grandes y tenían más plantas de altura). Estarían cubiertos por una estructura de madera, cubierta a dos aguas y teja, hastiales en sendas fachadas transversales con óculo y en planta baja, una puerta, y de forma simétrica dos ventanas. Tendrían zócalos, enmarcados de huecos y molduras.

La fábrica de espoadas tendría 7,9 m de ancho. Estructuralmente estaba compuesta por muros de carga exteriores de 70 cm en planta baja y 60 cm de espesor en planta primera. Tenía dos plantas de altura y un semisótano que ocupaba la mitad de la planta baja; forjados ejecutados en madera y pilares intermedios de hierro con elementos decorativos en la base y en el capitel. La altura libre de la planta alta era de 4 m y la de la planta baja, en la parte de mayor altura, 5 m.

**Figura 44.**

*Centro de Artes e Cultura (CAC) de Ponte de Sor. Sazor.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>197</sup>.

---

<sup>197</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada al *Centro de Artes e Cultura (CAC)* de Ponte de Sor el 13 de junio de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Las fachadas longitudinales estaban perforadas por cinco huecos en planta alta de 2,4 x 1,2 m, y en planta baja por una puerta principal centrada y cuatro ventanas, de igual dimensión, dos a cada lado.

La cubierta, a dos aguas, estaba compuesta por cerchas de madera y exteriormente, estaría conformada por hastiales escalonados como era habitual en la arquitectura industrial del momento.

La *moagem*, con el sistema Daverio, inició a trabajar en 1922. En el semisótano estarían el motor y las poleas de accionamiento de la fábrica, en la planta baja los 4 molinos cilíndricos y en la primera los *planchister* y *sasores*. En 1927 ampliaron su capacidad de molturación e instalaron una criba, una tarara, varios *deschinadores*, más *planchisters* y tamices, etc.

La fábrica fue aumentando sus instalaciones con el paso del tiempo. En 1937 había construido otros dos grandes almacenes, uno a cada lado de los primitivos, y en 1957 se habría convertido en un gran complejo industrial. Se habían construido otros dos grandes almacenes a continuación de los ya citados, uno a cada lado, llegando a ser 6 y eran todos para la *moagem*. Las edificaciones situadas en la parte de atrás de la *moagem de espoadas* aumentaron de altura.

Había en ese momento: almacenes vinculados al descasque del arroz, vestuarios, lavabos, comedor, la *moagem de espoadas*, la *moagem de ramas*, la *moagem de descasque de arroz* (estas dos últimas donde se ubican en la actualidad), la zona del generador de gas pobre y la zona del motor de gas pobre, garaje, cocina, carpintería, tanques para el agua, cocina, porche y jardín.

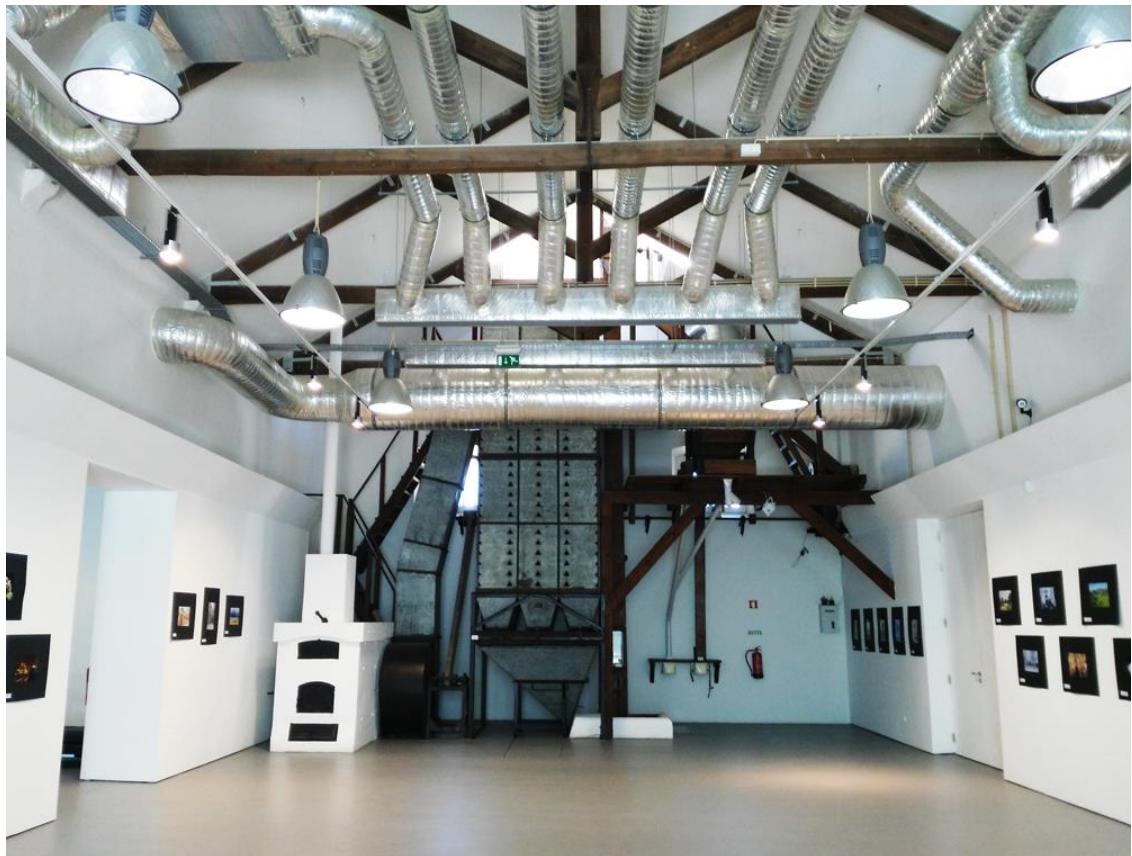
Como se comentó con anterioridad, en 1968 dejó de estar activa la *moagem de espoadas* y su maquinaria no se encuentra en las fotografías históricas que han podido consultarse y que datan de finales de los años 70, principios de los años 80 del siglo XX. Además, se observa un pórtico de hormigón armado que se desconoce si fue un refuerzo o si finalmente se ejecutaría con este sistema estructural.

Tras la adquisición del complejo y su *reuso* como CAC, nos encontramos ante un espacio multidisciplinar que conserva las antiguas instalaciones de la *fábrica de moagem de ramas* y la de *descasque* de arroz (Faisca y Silva, 2015) con la maquinaria en su lugar y que denominan *Núcleos de Arqueología Industrial* (figura 44), la Biblioteca Municipal,

el Archivo Histórico Municipal, o FabLab Alentejo, espacios expositivos (figura 45) vinculados a los protocolos que tiene el Municipio con la *Fundação das Casas de Fronteira e Alorna e a Associação Cultural Sete Sóis Sete Luas*, o Teatro da Terra (centro de creación artística) y un Centro de Formación y Cultura Contemporánea cuyo acceso se realiza donde estuviera la *moagem de farinha de espoadas* (*Centro de Artes e Cultura*, s.f.).

**Figura 45.**

*Centro de Artes e Cultura (CAC) de Ponte de Sor. Interior. Sala de exposiciones.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>198</sup>.

---

<sup>198</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada al *Centro de Artes e Cultura* (CAC) de Ponte de Sor el 13 de junio de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Esta actuación de iniciativa municipal es de especial interés por varios motivos:

- Porque se conserva la parte de la memoria industrial de la fábrica relativa a la *moagem de farinha em rama* y la de *descasque de arroz*;
- Porque se ha mantenido la estructura del conjunto industrial y se ha adecuado a su nuevo uso conservando su materialidad;
- Porque es un espacio que conserva y transmite la memoria industrial del municipio a sus locales;
- Y porque conserva el archivo de la empresa. Luego sería de especial interés que se pudieran realizar futuras investigaciones que tengan como objetivo esta antigua *moagem* como caso de estudio.

El *reuso* de la *Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor* (Tavira) es un estudio de caso específico que se puede leer en el siguiente apartado 3.3. de la presente tesis doctoral.

Las **fábricas de aceite** identificadas en el Capítulo II, o están en activo en la actualidad o fueron demolidas. Se ha detectado solamente un caso de *reuso* de un lagar con prensas hidráulicas<sup>199</sup>, el del antiguo *Lagar de Francisco Caeiro*, que es un estudio de caso específico y que se puede leer en el apartado 3.4.

No obstante, se considera necesario destacar un caso de *reuso* ya desactivado -en una parte de las instalaciones- que tenía la *Sociedade dos Azeites de Moura, Lda* (AMM).

Las referencias a esta industria aceitera nos remontan al menos a 1955. Desde ese momento y durante la década de los 60 del siglo XX sus propietarios realizaron diferentes actuaciones con el objetivo de ampliar sus instalaciones hasta convertirse en un gran complejo industrial dedicado a diferentes actividades entre las que destacaba la producción de aceite de oliva. Probablemente era de las mayores fábricas de aceite de la

---

<sup>199</sup> Se sospecha que los casos de *reuso* de lagares habrán sido numerosos, aunque el hecho de que muchos de ellos estuvieran en los *montes* y el que por su fisionomía arquitectónica pasen exteriormente desapercibidos, dificulta su localización. Además, una vez despojados de la maquinaria, siendo la mayoría de las veces estructuras diáfanas de fábrica-nave, pueden haberse transformado en usos de los más variados.

región ya que en 1964 tenía 24 prensas hidráulicas e iban a instalar 15 prensas más (DRME. *Processo nº 4393 de la 4<sup>a</sup> CI*).

Si observamos, por ejemplo, la figura 13 en la que parece que hay más de una decena de prensas hidráulicas nos podemos hacer una idea de la escala de la fábrica.

Centrándonos en el *reuso*, en 1971 transformaron uno de sus edificios en *adega*. La reutilización consistió en mantener el edificio original y adecuarlo interiormente para producir vino, para lo que construirían 4 ánforas (probablemente argelinas, ver apartado 3.2) y otros depósitos en su interior.

**Figura 46.**

*Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura. Bombas.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>200</sup>.

---

<sup>200</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada al *Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura* el 28 de noviembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Además de ello, se construyeron 6 depósitos exteriores de formas semiesféricas de especial interés. Estos depósitos se construían en hormigón armado, se encalaban exteriormente en el sur de Portugal (en el centro-norte se han visto de hormigón visto), tenían una apertura en su parte superior (como si fuese el cuello de una botella) y unos elementos metálicos en su superficie exterior a modo de escalera para poder caminar sobre ellos y llegar a su parte superior más fácilmente (figura 46).

La forma de estos elementos, también llamados *bombas*, suponen una verdadera innovación arquitectónica por su diseño y por su construcción. Estos depósitos se observan tanto en *adegas* pequeñas y medianas, como en *adegas* grandes o en *adegas cooperativas*, donde, llegan a acumularse decenas de estos elementos configurándose unos espacios de almacenamiento de formas sinuosas muy interesantes.

Estos depósitos se suelen distribuir de forma ordenada, sobre un imaginario tablero de ajedrez, equidistantes entre ellos y manteniendo unos pasillos intermedios que permiten la circulación.

También se han observado semienterrados, de manera que se puede “caminar” sobre ellos, solo dejando a la vista la parte superior de la cúpula.

Este lagar fue adquirido en 1987<sup>201</sup> por la *Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos* (AMM) donde además de producir aceite (DOP) (Reglamento CEE nº 1107/96), comercializan la producción de oleaginosas y cereales (*Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos*, s.f.); para cuyo almacenamiento utilizan los antiguos almacenes construidos en los años 50 del siglo XX y el silo, de la *Federação Nacional dos Productores de Trigo* (AMM), posteriormente, EPAC (*Empresa Pública de Abastecimento do Cereral*) (figura 47).

---

<sup>201</sup> Mi agradecimiento a la *Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos* por la disponibilidad.

**Figura 47.**

*Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura. Silo.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>202</sup>.

Finalmente, de entre las *adegas* detectadas en el Capítulo II, destacaba la fábrica de Maria Patrocinio de Barros Lima de d'Almeida<sup>203</sup> porque era la que empleaba a un mayor número de operarios según su tipología.

---

<sup>202</sup> Fotografía tomada durante una visita guiada al *Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura* el 28 de noviembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

<sup>203</sup> Ver apartado 3.2.

### **3.2. La Fundação Eugénio de Almeida: arquitectura industrial agroalimentaria y nuevos usos.**

La *Fundação Eugénio de Almeida* (FEA)<sup>204</sup> fue creada por Vasco Maria Eugénio de Almeida (1913-1975)<sup>205</sup> en 1963<sup>206</sup> “*In memoriam*” dos seus “*pais e avós e em sua homenagem*” com a missão de promover o desenvolvimento cultural, educativo, social e espiritual da região de Évora<sup>207</sup> (Carreteiro, s.f.).

El vasto patrimonio tanto rústico como urbano de la FEA, que inició a conformarse en el siglo XIX por José Maria Eugenio de Almeida (1811-1872)<sup>208</sup> y que se fue ampliando de la mano de los sucesivos herederos a lo largo del siglo XX, fue en parte expropiado en el contexto de la *Reforma Agrária* que tuvo lugar en 1975 (*Diário do Governo* n.º 221/1975).

Unos años más tarde, una vez que los bienes les fueron devueltos, en 1982 la FEA alteró sus estatutos (*Diário da República* n.º 82/1982) y entre otras cosas, creó una explotación agropecuaria e industrial para garantizar su sustento económico y así, conseguir sus fines<sup>209</sup> (*Fundação Eugénio de Almeida*, s.f.a.). En una nueva etapa, ya en el siglo XXI, dos de sus propiedades cambiaron de uso y son objeto de esta investigación.

De entre la vasta documentación analizada en el archivo del FEA, el interés de este trabajo se ha centrado en los expedientes relacionados con la arquitectura agroalimentaria que tuvieran documentación gráfica, con el propósito de analizar más exhaustivamente las tipologías y las características históricas-arquitectónicas-constructivas de los bienes; y en los que las arquitecturas hubieran sufrido alguna transformación en su uso.

---

<sup>204</sup> Mi agradecimiento a la *Fundação Eugénio de Almeida* por la disponibilidad y por haberme posibilitado el acceso a los fondos de su archivo y biblioteca.

<sup>205</sup> Sobre Vasco Maria Eugénio de Almeida ver: (Carreteiro, s.f.b).

<sup>206</sup> Los estatutos de la *Fundação Eugénio de Almeida* fueron publicados en el *Diário do Governo* n.º 238/1963.

<sup>207</sup> Traducción libre: [En la memoria de sus padres y abuelos, como homenaje, con la misión de promover el desarrollo cultural, educativo, social y espiritual de la región de Évora].

<sup>208</sup> Sobre José Maria Eugenio de Almeida ver: Fonseca y Reis (1987) o Sardica (2016).

<sup>209</sup> Traducción libre.

Fruto del análisis y de la investigación realizada se han seleccionado dos estudios de caso: la *Adega da Cartuxa* de la *Quinta de ValBom* que se ha convertido en un referente en *enoturismo* y la *Herdade dos Pinheiros*, donde se produce la mayor actividad productiva de los vinos de la FEA.

### ***Un referente en enoturismo: A Adega Cartuxa de Évora.***

Según Fonseca (1996a, pp. 129-130) la década de 1870 fue un buen momento para el vino alentejano. En un contexto de crisis para el cultivo de cereales, el sur portugués experimentó un crecimiento en la producción de vino que alcanzó su punto máximo en la década de 1880 en plantación y en la de 1890 en producción. Sin embargo, entre 1895 y 1905 el área ocupada por viñas se redujo, debido a las diferentes plagas que afectaron a los viñedos de la región, entre las que se encontraba la filoxera que llegó al Alentejo entre 1886 y 1889.

*Avaliações actuais consideram que, em termos regionais, o impacto directo da filoxera foi pouco significativo porque o vinhedo era recente, algum já fora constituído com cepas americanas resistentes e os meios de combate no momento da chegada da doença já estavam mais experimentados e divulgados<sup>210</sup>* (Fonseca, 1996a, p. 130).

En un contexto en el que los grandes viticultores reforzaron su posición, surgió la primitiva *Adega Cartuxa* propiedad de la *Fundação Eugénio de Almeida*, situada en la *Quinta de Valbom*, en Évora, próxima al *Monasterio da Cartuxa*, a quien debe su nombre.

La quinta originalmente perteneció a la Compañía de Jesus, al menos desde 1577, cuando aún no era quinta, sino la “*Vinha de Valbom*” (*Fundo documental da Universidade de Évora no Arquivo da Universidade de Coimbra, 1577*). Allí los Padres de la Compañía de Jesus de S. Ignacio y S. Francisco Javier construyeron una capilla (Fonseca, 1728, p.

---

<sup>210</sup> Traducción libre: [Evaluaciones actuales consideran que en términos regionales, el impacto directo de la filoxera fue poco significativo porque el vino era reciente, alguno ya había sido plantado con cepas americanas resistentes y los medios para combatir la enfermedad ya estaban difundidos y probados].

22) en el siglo XVII. En concreto, P. D. Bento de Lemos<sup>211</sup> gastó más de veinte mil cruzados en los *aliceffes*, la mitad del corredor de la quinta, la otra mitad de las bóvedas, la *varanda*, la capilla de S. Ignacio, el refectorio y otras obras<sup>212</sup> (Fonseca, 1728, p. 372).

La obra de la capilla de la Quinta de Valbom “*que sem duvida he das melhores que ha em casa de campo de todo este Reyno*”<sup>213</sup> (Franco, 1714, p. 745) fue la obra principal de P.D. Sebastião de Abreu<sup>214</sup>.

La perfeccionaría hasta las primeras bóvedas P. Agostinho Lourenço<sup>215</sup>. “*Ele a chegou às ultimas perfeyçoens, em que hoje a logram os nossos Regiliosos. Era muyto para ver o cuydado, com que andava com huma cana na mão, medindo que pedras nesta ou naquella parte podiam entrar*”<sup>216</sup> (Franco, 1714, p. 734).

Una vez que los jesuitas fueron expulsados en 1759, la *Quinta de Valbom* pasó a pertenecer al Estado y en 1869 fue comprada por José Maria Eugenio de Almeida (1811-1872), quien también compró el *monasterio da Cartuxa*<sup>217</sup> donde en 1874 su hijo Carlos Maria Eugenio de Almeida (1845-1914)<sup>218</sup> instaló una fábrica de tapones de corcho, aunque duró poco.

*O seculo XVIII foi o terminus d'essa febre constructora de casas religiosas: o seculo em que vivemos tem necessidades de outra ordem. As fabricas são 'nelle*

---

<sup>211</sup> P. D. Bento de Lemos (1638-1700) gastó más de 20 mil cruzados para construir una capilla. Después de gobernar el colegio se retiró a la *Quinta do Valbom* donde hizo su vida solitaria (Fonseca, 1728, p. 372).

<sup>212</sup> Pagaría la obra, pero la ejecutaría P.D. Sebastião de Abreu y la perfeccionaría P. Agostinho Lourenço.

<sup>213</sup> Traducción libre: [Que sin duda es de las mejores casas de campo que hay en todo el reino].

<sup>214</sup> P.D. Sebastião de Abreu (1595-1674). Ya estaba cerrada la bóveda cuando se vino abajo, aunque la levantó de nuevo como estaba primitivamente (Franco, 1714, p. 879).

<sup>215</sup> P. Agostinho Lourenço (1634-1695) quien vivía en un cubículo junto a la capilla, puso en el altar mayor de la Capilla de Valbom la *Imagen da Senhora*, que estaba en un principio en el altar inferior al lado del Evangelio. La imagen de S. Francisco Xavier estaba en el altar principal por estar la capilla dedicada al santo (Franco, 1714, pp. 732, 737).

<sup>216</sup> Traducción libre: [Él hizo los últimos perfeccionamientos que logran hacer hoy nuestros religiosos. Era para ver el cuidado con el que andaba con una caña en la mano midiendo las piedras que podrían entrar en esta o en aquella parte].

<sup>217</sup> El monasterio pasó a ser propiedad del gobierno en 1834 (Silva, 1888, p. 25).

<sup>218</sup> Ingeniero agrícola. Ver su tesis sobre la viticultura en el Alentejo (Almeida, 1870).

*os templos, religiosos os operarios, a religião é a do trabalho*<sup>219</sup> (Silva, 1888, p. 6).

Las fuentes documentales consultadas nos llevan a que la *Adega Cartuxa* se comenzó a construir en 1888 en unas construcciones que habían pertenecido a los jesuitas:

*Tem este cavalheiro<sup>220</sup> conservado o edificio nas obras de reparação, com que lhe não falta, e no acomodar a usos proveitosos o refectório dos Jesuitas em Val Bom, danificado pela acção do tempo, como a casa que os Padres alí tinham, o qual está convertendo em excellente adega, a que não faltam as principais condições exigidas da ciência, especialmente as de frescura e de vastidão*<sup>221</sup> (Silva, 1888, p. 26).

También se estaba construyendo un almacén. Cabe destacar que sería una construcción ejecutada por los mismos albañiles según las indicaciones de Carlos Maria Eugenio de Almeida, quien en 1888 expuso:

*Queria fazer e mandar um pequeno desenho da frente da adega, que deita para o laranjal [...] e além de informação marcando as janelas que ali existiram com as dimensões que elas têm. [...] Está me parecendo que o melhor é deixar as janelas como elas estão pondo muvarões [sic] de ferro no alto e pela banda de dentro sua porta de madeira que se podem fechar com uma tranca.*

*A adega já de si é obscura e parece me que diminuindo o vão das janelas ficará muito obscura o que sempre é mau para o trabalho que ali se tem de fazer. Queria*

---

<sup>219</sup> Traducción libre: [En el siglo XVIII acabó esa fiebre por construir de las casas religiosas: el siglo en el que vivimos tiene necesidades de otra orden. Las fábricas son en él los templos, los religiosos los operarios y la religión el trabajo].

<sup>220</sup> Hace referencia en las líneas precedentes a Carlos Maria Eugenio de Almeida.

<sup>221</sup> Traducción libre: [Este caballero ha reparado el edificio, damnificado por la acción del tiempo, y ha adaptado el refectorio de los Jesuitas de Val Bom a otros usos más útiles. Lo ha convertido en una excelente bodega en la que no faltan las principales condiciones exigidas por la ciencia, especialmente el de la frescura y la amplitud].

*informar-me sobre a vantagem desta idea<sup>222</sup> (Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida. Copiador de cartas nº 20. Carta de 25 de Outubro de 1888).*

E. Navas explicaba que, si se tiene que realizar una bodega en un espacio ya construido, “nos vemos forzados a limitar nuestra intervención a acondicionarla lo mejor posible, dentro de lo que demandan o exigen las más elementales condiciones de belleza, higiene y comodidad” (Navas, 1950, p. 14).

Abrir o cerrar puertas y ventanas para que hubiera buena luz y ventilación, y evitar la humedad era fundamental, así como asegurar un buen suelo y el enlucido de techos y paredes, que tendrían que blanquearse con lechada de cal.

Aunque se desconoce cómo eran las antiguas dependencias jesuitas en ese momento, probablemente si siguieron el esquema habitual, el refectorio, como espacio en el que los jesuitas comían, en silencio, mientras escuchaban al monje que desde un púlpito leía la oración, sería un espacio importante para la oración comunitaria. Probablemente, y comunicado con el refectorio habría una cocina, una bodega, un granero y otros espacios para almacenar alimentos (López-Salas, 2015, pp. 82-84). Los refectorios solían ser espacios de planta rectangular, muy alargados, de amplia altura, normalmente cubiertos por bóvedas de diferente tipología, con algunas ventanas -no muy grandes- en los cerramientos exteriores y a veces de doble crujía, como podría haber sido en este caso.

En un plano de 1896 (figura 48) del *monte da Cartuxa* se dibujaron las diferentes particiones agrícolas con sus elementos, y el *convento da Cartuxa*. Ya aparece representada, aunque muy esquemáticamente la *aadega* que estaría compuesta por dos módulos de sección rectangular, anexos, uno mucho más largo que el otro.

---

<sup>222</sup> Traducción libre: [Quería hacer y mandar un pequeño diseño del alzado de la bodega, el que está hacia el naranjal [...] y además de marcar la información de las ventanas que allí existían con sus dimensiones [...]. Me está pareciendo mejor dejar las ventanas como están, poniéndoles una estructura de hierro por encima y en el interior una puerta de madera que se pueda cerrar con un cerrojo. La bodega de por sí es oscura y me parece que achicando las ventanas va a quedar muy oscura lo que siempre es malo para el trabajo que se tiene que realizar en ellas. Quería informarme sobre la ventaja de esta idea].

**Figura 48.**

*Planta da quinta da Cartuxa de Évora. 1896.*



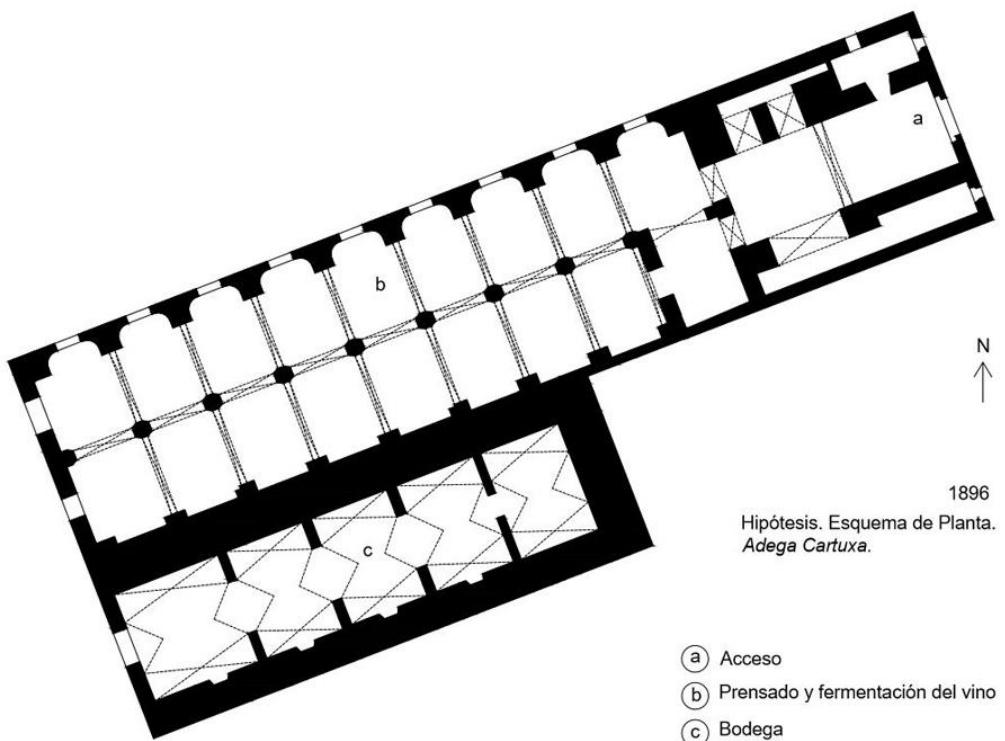
Fuente: Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida. Autor: Cesar de (ilegible).

Según el mismo plano (figura 48) en la mayor parte del terreno había plantadas viñas, de cepas americanas y portuguesas; y aproximadamente en el centro de la superficie había un gran olivar. Se observan diferentes pozos, norias, fuentes y tanques para el abastecimiento de agua, así como unos lagos próximos al monasterio.

En plena crisis vinícola, a principios de 1896, injertaron 1514 cepas de vides madres de diferentes variedades: *carignan*, *gran noir*, *castallão* o alicante; con raíces americanas llegadas de Francia, reforzando las cepas. De la misma forma, en un plano firmado en Lisboa el 1 de septiembre de 1907 se observan las viñas, el olivar y la misma *aadega* representada.

**Figura 49.**

*Adega Cartuxa de Évora. 1897. Hipótesis. Esquema de Planta.*



Fuente: Elaboración propia a partir de “*Levantamiento de Adega de Cartuxa de Évora*”. (s.f.) Sin firmar.  
*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida.*

Después de estudiar las diferentes fuentes anunciadas previamente y los planos que componen el *Levantamiento de Adega de Cartuxa de Évora*<sup>223</sup>, se han podido obtener algunas conclusiones sobre lo que podría haber sido la arquitectura más antigua y por tanto, el origen de la *adega*.

---

<sup>223</sup> Conjunto de plantas, alzados y secciones sin fecha y sin firmar (*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*).

Conforme se puede observar en la figura 49, se cree que el proceso productivo del vino tendría lugar en la pieza longitudinal, la de mayor dimensión que está orientada al noreste, en la que se identifican dos espacios diferenciados pero comunicados entre sí.

El primero, junto a la fachada orientada al norte (figura 49 - a) perforada por un par de huecos, se trata de un espacio cubierto por bóveda de cañón, con pequeños habitáculos en sus dos laterales y suelo de piedra color gris.

El primer tramo de la bóveda, junto a la puerta, se observa adornado con diferentes motivos, probablemente con el símbolo de los jesuitas. Estaría pintado y los adornos estarían realizados con yeso o cal. “*De ordinario se adornan las bóvedas con pinturas, lazos y labores*” (Nicolás, 1796, p. 141).

Probablemente aquí tendría lugar la recepción, limpieza y pesado de las uvas (figura 50).

El segundo es un espacio compuesto por doble crujía separada por pilares centrados de sección hexagonal de importantes dimensiones y cubierto por bóvedas de cañón (figura 49 - b).

El suelo es de mármol (se ejecutaría probablemente en una reforma posterior, no se cree que fuera el suelo de la *atega* original) y algunas de sus bóvedas conservan motivos decorativos. Este espacio se trataría probablemente del refectorio y quizás, tendría acceso directo al exterior por la fachada sur.

Aquí es probable que se realizara el presado y la fermentación del vino en grandes cubas de madera o en tinajas de barro (figura 51).

**Figura 50.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio a de la figura 49.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>224</sup>.

---

<sup>224</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

**Figura 51.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio b de la figura 49.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>225</sup>.

---

<sup>225</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Una serie de ventanas orientadas al norte iluminaban el espacio (figura 51). Esta configuración, dado que Évora se sitúa en una zona cálida, cumple las indicaciones que daba Navas (1950, pp. 16-17,76) así como el hecho de que las ventanas tuvieran un sistema de cierre cómodo, con cristales y contraventanas de madera para controlar la luz en verano y así conservar la frescura en el interior.

La conservación del vino se realizaría en el módulo anexo (figura 49 – c) que presentaría unos muros perimetrales de importantes dimensiones, lo que implicaría un mejor aislamiento y por tanto, una temperatura más constante en su interior.

Este espacio (figura 52) está cubierto por bóvedas de arista de ladrillo que descansan sobre robustos pilares. Se cree que tendría un acceso independiente y que no estaría comunicado con el espacio en el que se producía el vino. No tiene ventanas, solo una puerta de acceso. Quizás sobre la puerta de acceso tendría algún hueco para iluminar ligeramente el espacio. Podría haber sido también bodega en el periodo en el que era propiedad de los jesuitas o almacén de otro tipo. Los envases de madera se situarían a cada lado de un pasillo central de unos 2 m de ancho apoyados sobre un andamiaje adecuado, que tienen el nombre de silleros (Navas, 1950, p. 20).

Con estas disposiciones se trataba de evitar que los cambios bruscos de temperatura influyeran en el interior de la bodega, en todas sus dependencias.

Todos los suelos tendrían un ligero declive para recoger las aguas residuales del lavado, porque es fundamental mantener unas óptimas condiciones de limpieza.

Aunque se desconoce cómo era el tejado, probablemente sería de cubierta a dos o cuatro aguas con tejas sobre listones de madera.

La altura libre de la bodega es elevada, lo que mejoraría la circulación del aire en su interior. Esto es debido a que la arquitectura debe conseguir que en el interior se adquiera una temperatura adecuada en las diferentes fases de producción del vino. Así, la mejor temperatura interior del local para cuando el mosto está fermentándose es 25°; para la fermentación secundaria 20°; y para la crianza y conservación 12° (Navas, 1950, p. 23).

**Figura 52.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio c de la figura 49.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>226</sup>.

No se ha localizado en la *quinta da Cartuxa* referencias sobre ningún lagar de aceite<sup>227</sup> hasta 1923, momento en el que se registró en el RNT de la 4<sup>a</sup> CI una fábrica de vino y aceite propiedad de Maria do Patrocínio de B. Lima d'Almeida (1852-1940) (viuda de Carlos Maria Eugenio de Almeida) en la *quinta da Cartuxa* que en ese año empleaba a 31 personas. Como se apuntó en el Capítulo II se trataba de la fábrica de vino y aceite que

---

<sup>226</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

<sup>227</sup> Aunque hay referencias sobre la producción de aceite en las propiedades de los Almeida en el *concelho* de Évora desde 1888 se desconoce en qué propiedad se hacía. Se instaba a que el aceite se hiciera en buenas condiciones de trabajo y economía. Se interesaban en ese momento por la posibilidad de venderlo a las fábricas de conserva de Setúbal (*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*. Copiador de cartas nº 19. Carta de 19 de fevereiro de 1888).

empleaba a más personal de todos los registros del RNT de la 4<sup>a</sup> CI. No obstante, arquitectónicamente hablando no se han encontrado referencias sobre el lagar de aceite en este espacio.

Según un inventario realizado por Maria Patrocínio de Barros Lima de d'Almeida, en 1930 (*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*) sobre los utensilios de la viña y la *Adega da Cartuxa*, en ese momento también había una destilería moderna<sup>228</sup>. Tenían, entre otras cosas:

- 8 vasos para quemar los posos.
- 2 calderas para fabricar aguardiente de vino.
- 2 *balseiros* para calentar la destilación.
- 3 toneles para aguardiente.

Probablemente se construiría un espacio anexo a la *adega* en el que se ubicaría la destilería como se analizó en el Capítulo II. No obstante, no se ha localizado documentación gráfica de este periodo en el que estuviera representada esta actividad.

En el mismo inventario, se observa que el número de toneles y la capacidad de almacenamiento que tenía la *adega* era tan importante, que nos ayuda a imaginar su envergadura. Eran:

- 2 toneles de 80 *pipas*<sup>229</sup>, 1 de 47, 1 de 41, 1 de 34, 1 de 32, 1 de 30, 1 de 20, 10 de 17.
- 20 cántaros de 20 litros.

---

<sup>228</sup> Ver apartado 2.2.

<sup>229</sup> “Unidade de volume de líquidos correspondente a 25 almudess”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/pipa>

Traducción libre: [Antigua unidad de volumen para líquidos equivalente a 25 *almudess*] (Un *almude* media 25 litros (según las localidades)).

- 3 *balseiros*<sup>230</sup> de 40 *pipas*,
- 3 prensas para *balsa*<sup>231</sup>; 1 prensa para *borra*<sup>232</sup>.
- 3 *esmagadores*.
- 6 barriles grandes.
- 17 barriles pequeños.
- 3 barriles grandes del Conde de Vill' Alba<sup>233</sup>.
- 3 barriles pequeños del Conde de Vill' Alba.

Las instalaciones de la *Adega Cartuxa* continuaron aumentando con los años. La siguiente documentación gráfica que se ha podido consultar es del periodo en el que la *adega* era propiedad de Vasco Maria Eugénio de Almeida (1913-1975), también ingeniero agrónomo de profesión. Él diversificó la producción agrícola, revitalizó la actividad vitivinícola impulsada por su abuelo Carlos Maria y plantó una importante área de olivar en otras propiedades próximas a Évora<sup>234</sup> (Carreteiro, s.f.).

Es probable que aproximadamente en los años 50 del siglo XX Vasco Maria Eugénio de Almeida ampliara y modernizara la bodega. Se conservan diferentes dibujos de propuestas, sin firmar ni fecha, no obstante, por las características de diseño del papel y la tinta, se cree que son del periodo referido.

---

<sup>230</sup> “*Dorna grande, baixa e larga onde o mosto fica a fermentar*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/balseiro>

Traducción libre: [Gran tonel o recipiente donde fermenta el vino].

<sup>231</sup> Aunque los significados de *balsa* son variados (*balseira* o *borra*) se cree que hace referencia al contenido de la balsa en la fermentación, probablemente a las uvas. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/balsa>

<sup>232</sup> “*Resíduo sólido ou pastoso de um líquido acumulado no fundo de um recipiente*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/Borra>

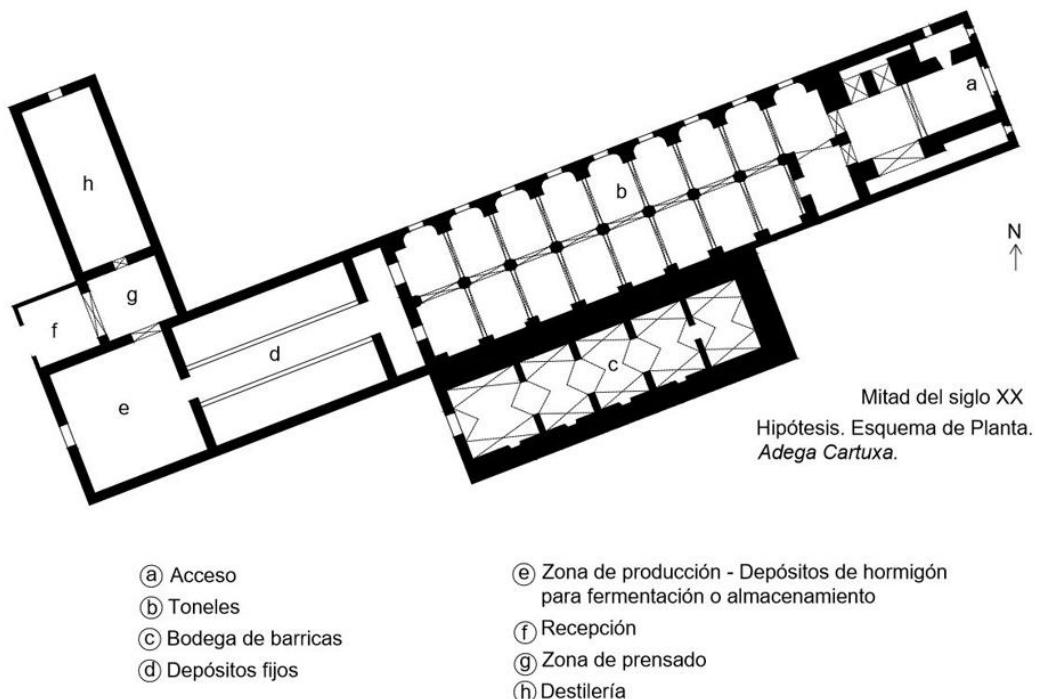
Traducción libre: [Residuo sólido que se acumula al fondo de un recipiente].

<sup>233</sup> José Maria Eugenio de Almeida (1873-1937). Hijo de Maria Patrocínio de Barros Lima de d' Almeida (*Fundação Eugénio de Almeida*, s.f.b.).

<sup>234</sup> Traducción libre.

**Figura 53.**

*Adega Cartuxa. Mitad del siglo XX. Hipótesis. Esquema de Planta.*



Fuente: Elaboración propia a partir de *Levantamiento de Adega de Cartuxa de Évora*. (s.f.) Sin firmar.  
*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*.

Como se puede observar en la figura 53, se cree que la ampliación principal de la bodega consistió en la construcción de varias dependencias:

- Un nuevo módulo con depósitos fijos revestidos exteriormente de azulejo (figura 53 - d). Son depósitos de hormigón donde se producía la fermentación de los vinos blancos y estarían revestidos de resina en su interior (*Fundaçao Eugénio de Almeida*, s.f.c.). Eran de común uso en la época.

Cabe referir que los depósitos están situados a ambos lados de un pasillo central cubierto por una bóveda de cañón. En la parte superior del techo, y sobre los depósitos, hay varias ventanas de sección rectangular y horizontal que iluminan el espacio. Estos depósitos forman un plano continuo como si fueran la pared misma, solo interrumpida por los mecanismos de vaciado. El suelo es cerámico y tiene un cierto declive orientado hacia varios sumideros (figura 54).

- Una nueva zona de recepción, prensado y destilería (figura 53 –*f,g,h*).
- Una nueva zona de producción compuesta por unos depósitos de hormigón con *auto-vinificadores* donde se producía la fermentación de los vinos tintos. Este sistema fue muy innovador en la época y se denomina habitualmente como de ánforas argelinas (figura 53 – *e*).

**Figura 54.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio d de la figura 53.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>235</sup>.

---

<sup>235</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

**Figura 55.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio e de la figura 53. Ánforas argelinas.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>236</sup>.

Las ánforas están elevadas sobre el nivel del suelo y apoyadas sobre muretes (figura 55). Se accede a las mismas por su parte superior (figura 56). Es decir, el espacio en el que se construyeron las ánforas argelinas, cubierto con cubierta a dos aguas y cerchas metálicas,

---

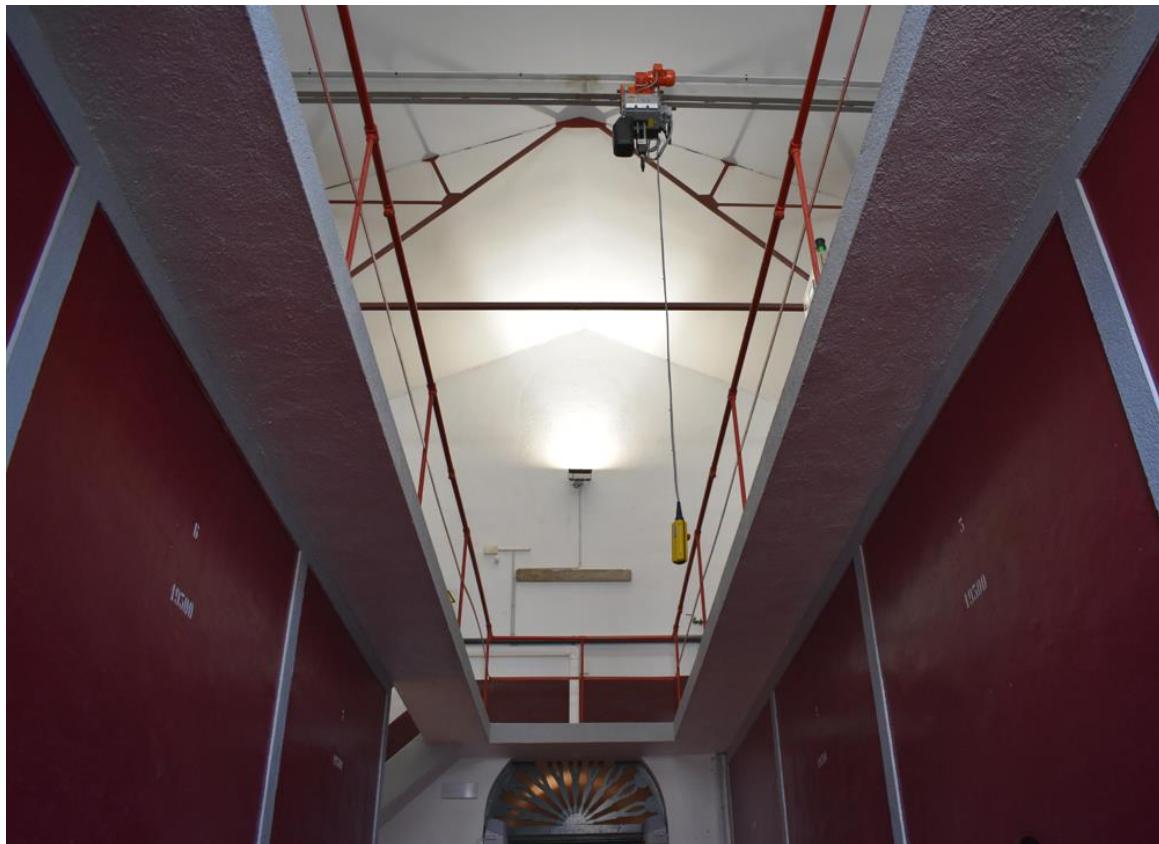
<sup>236</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

tiene una escalera por la que se accede a los depósitos en su parte superior. También se proyectó en esta zona la ejecución de unos depósitos subterráneos (de hormigón armado o mampostería revestidos de azulejos vidriados) donde se produciría el trasvase o trasiego del mosto una vez fermentado (Navas, 1950, pp. 45-46, 154).

**Figura 56.**

*Adega Cartuxa de Évora. Espacio e de la figura 70. Ánforas argelinas.*

*Detalle planta superior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>237</sup>.

---

<sup>237</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Adega Cartuxa* el 13 de julio de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Las referencias más antiguas que han podido analizarse hasta el momento sobre las ánforas argelinas construidas en Portugal datan de 1934. Están en la *Adega de Aljeruz* (Palmela)<sup>238</sup> y fueron ejecutadas a propuesta de Gregorio Gonzalez Briz<sup>239</sup> quien se había formado en enología en Burdeos (Francia) donde le habrían enseñado este proceso.

Según Campos (2004) este sistema de perfeccionamiento para producir mejores vinos se usaba en Argelia donde las temperaturas en el proceso de fermentación llegaban a ser muy altas (39°- 40°). Consistía, muy simplificadamente, en que las uvas, una vez pisadas en el *esmagador*, se conducían a las cubas, donde el mosto iniciaba la fermentación *tumultuosa*<sup>240</sup>. Para que fuera completa y bien acabada la fermentación se controlaba la temperatura del mosto a través de un sistema de refrigeración.

Este sistema que se instaló en Portugal en las ya citadas *Adega de Aljeruz* y *Adega Cartuxa*, y otras<sup>241</sup>, era habitual en Francia. Se puede observar, por ejemplo, en la Cooperativa de Aramon (1955) aunque a mayor escala, ya que estos sistemas estaban conformados incluso con depósitos superpuestos formando estructuras de dos plantas de altura. Se construyeron en otras cooperativas de vino francesas desde los años 30 del siglo XX (Gavignaud-Fontaine et al., 2010, pp. 146-150).

A lo largo de los años la *Adega Cartuxa* continúo ampliando sus instalaciones. Cabe destacar la reestructuración que se ejecutó entre 1993 y 1995 cuando se ampliaron varios sectores de la bodega y cuando se reequipó, aumentando considerablemente su capacidad

---

<sup>238</sup> La antigua bodega de la *Herdade de Aljeruz* se construyó en 1931 y estuvo en activo hasta 1986. Desde el año 2000, en sus instalaciones se instaló el *Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha* que incluyó la antigua bodega y el sistema de las ánforas argelinas (Leite, 2009).

<sup>239</sup> “Especializado em enologia em Bordéus (1922 e 1925), Gregório Gonzalez Briz foi o fundador do modelo agro-industrial instalado no Monte de Algeruz, em Palmela. Em 1936, geria a Herdade, através de um contrato de exploração celebrado por sua mãe, em Sevilha (1934). Cf. Arquivo particular da Família Gonzalez Briz” (Notícias do Museu Municipal de Palmela, 2016).

Traducción libre: [Especializado en enología en Burdeos (1922 y 1925), Gregorio González Briz fue el fundador de un modelo agroindustrial instalado en el *Monte* de Algeruz, en Palmela. En 1936, dirigía la *Herdade* a través de un contrato de explotación celebrado por su madre en Sevilla (1934)].

<sup>240</sup> La fermentación tumultuosa es el “fenómeno químico biológico mediante el cual se transforma en vino el jugo de las uvas frescas” (Navas, 1950, p. 151).

<sup>241</sup> Por ejemplo, en el *Casal das Freiras* en Tomar (Silva, 2017).

de almacenamiento y su potencial de producción<sup>242</sup> (*Fundação Eugénio de Almeida*, s.f.c.).

Actualmente es uno de los lugares en los que se conservan los vinos producidos por la *Fundação Eugénio de Almeida* aunque la producción principal como se ha referido anteriormente se realiza en la *Herdade dos Pinheiros*.

Desde 2010 una de las actividades que se desarrolla en la *Adega Cartuxa* de Valbom es el *enoturismo*. Reciben cerca de 20000 visitantes anualmente.

Las visitas realizadas en este marco son históricas. En ellas se cuenta la historia y el impacto que la *Fundação Eugénio de Almeida* y la *Adega Cartuxa* han tenido y tienen sobre la región de Évora. Luego es una actividad que da visibilidad a la marca, cuida su imagen y fideliza sus clientes (Fernandes, 2019, pp. 31,36,37, 80).

Las instalaciones que forman parte del recorrido de la visita y que han mantenido su identidad son los primitivos espacios de producción y almacenamiento del vino en los que se conservan toneles, barricas y maquinaria; así como el área en el que se encuentran los depósitos fijos construidos a mediados del siglo XX. Además, hay un área expositiva sobre las diferentes cepas donde se explican y donde se puede realizar una experiencia olfativa en la llamada *Sala dos aromas*.

En la actualidad la *Adega Cartuxa*, es un sitio de referencia en las rutas de *enoturismo*. Sus instalaciones disponen de aparcamiento, recepción de visitantes, espacios al aire libre, tienda, zona de prueba de vinos y aceites y otros servicios adecuados al turista.

Esta adaptación se ha realizado casi sin intervenir en la bodega histórica ya que se han mantenido los elementos que configuraron las diferentes fases de la producción desde el siglo XIX hasta mediados del XX. Se trata de una bodega única, que forma parte de la historia del patrimonio agroalimentario vinculado a la producción de vino en la región.

---

<sup>242</sup> Traducción libre.

### ***De monte a adega: a Herdade dos Pinheiros de Évora.***

El origen del patrimonio de la familia Eugénio de Almeida se remonta al siglo XIX, como se ha explicado anteriormente, de la mano de José Maria Eugenio de Almeida (1811-1872)<sup>243</sup> quien “era indiscutivelmente um burgués, tanto na origem, como na riqueza que soube acumular e que o tornou, em relativamente pouco tempo, um grande capitalista e um membro destacado da élite económica e política nacional”<sup>244</sup> (Fonseca y Reis, 1987, p. 869).

Centrándonos en las propiedades que la familia tenía en el Alentejo vinculadas a la arquitectura agroalimentaria y objeto de esta investigación, eran numerosas las que pasaron a ser propiedad de su hijo Carlos Maria Eugenio de Almeida (1845-1914), como se puede observar en la figura 57.

Muchas de estas *herdades* tenían un *monte*. Los *montes* pueden ser las casas de residencia de las *herdades* y a la vez sus sedes para el laboreo. En otras provincias se llaman granjas, *casais*, *quintas*, etc. Existen *herdades* sin *monte*, porque son edificaciones pequeñas o porque fueron abandonados. También hay *montes* que no se destinan a la labor y son arquitecturas modestas donde viven los ganaderos o guardas. A veces residen en ellos los caseros o los *lavradores* de la *herdade* (Picão, 1903, p. 11).

En estas edificaciones la transformación de productos agrícolas no era la actividad principal. Se trataba más bien de un espacio de tránsito entre la actividad en el campo y la industria transformadora, ya que habitualmente tenían un espacio destinado al almacenamiento de la materia prima agrícola recogida en la propiedad, que normalmente en el Alentejo era cereal, y que posteriormente se llevaría a una *moagem* para ser transformado.

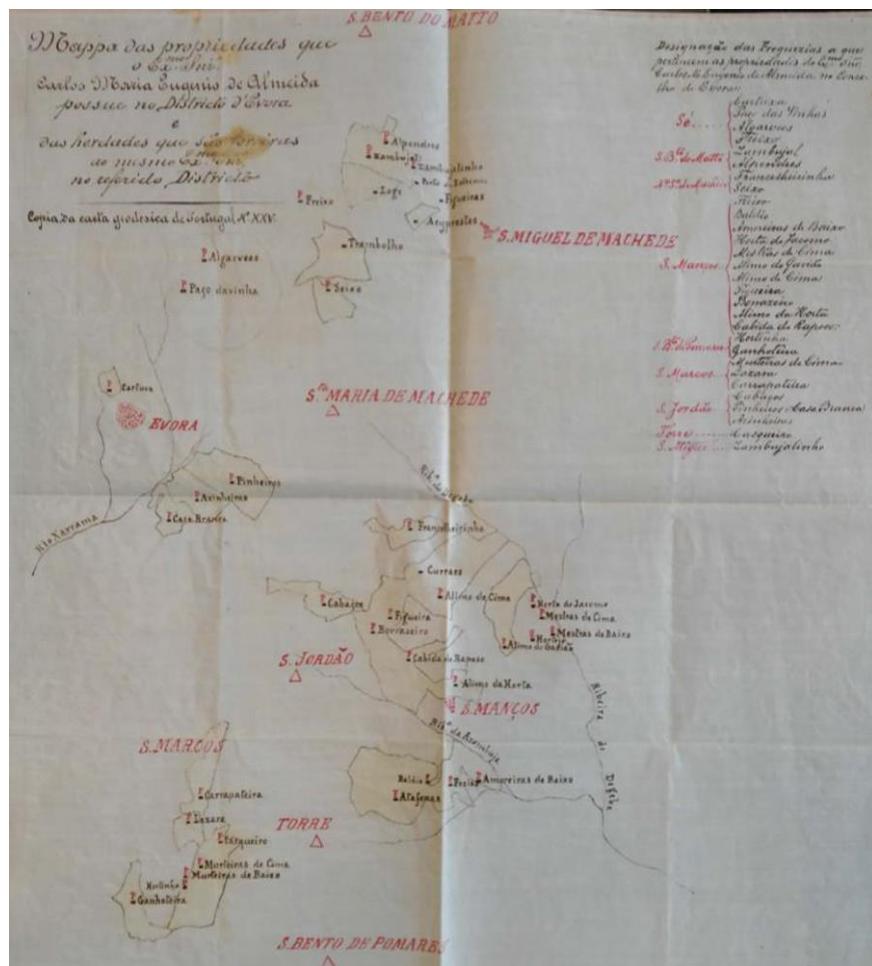
---

<sup>243</sup> Sobre José Maria Eugenio de Almeida ver: Fonseca y Reis (1987) o Sardica (2016).

<sup>244</sup> Traducción libre: [Era indiscutiblemente un burgués, tanto en el origen como en la riqueza que supo acumular y que lo convirtió, en relativamente poco tiempo, en un gran capitalista y en un miembro destacado de la élite económica y de la política nacional].

Figura 57.

*Mappa das propriedades que o Exmo. Snr. Carlos Maria Eugénio de Almeida possue no  
Distrito de Évora e das herdades que são foreiras ao mesmo Exmo. Snr. No referido  
Distrito. Copia da carta geodesica de Portugal. N<sup>a</sup> XXV (s.f.).*

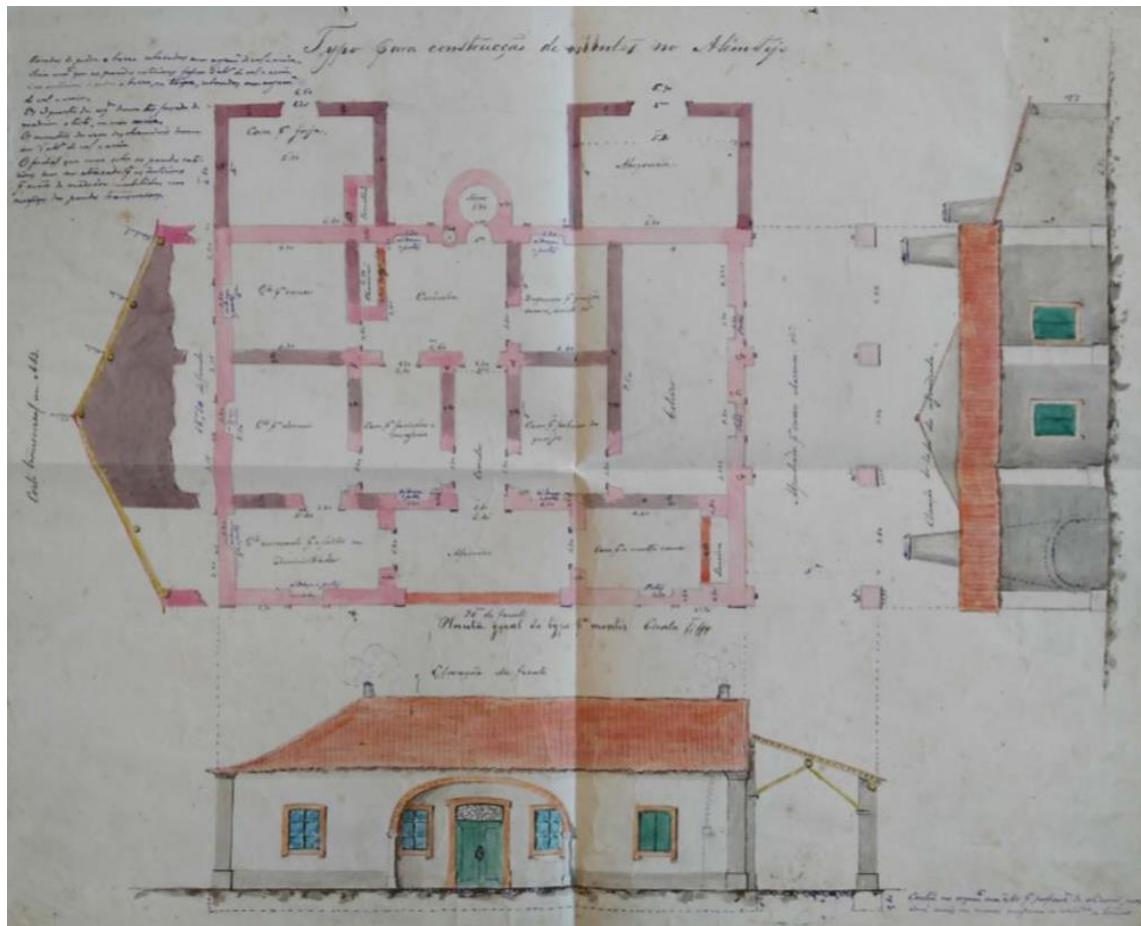


Fuente: *Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*. Autor desconocido.

Se conserva en el *Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida* un proyecto tipo de un *monte* muy interesante, de autor desconocido y sin fecha, muy cuidadosamente dibujado como se puede observar en la figura 58.

Figura 58.

## *Projecto tipo para construção de montes no Alentejo (s.f.).*



Fuente: *Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida*. Autor desconocido.

Se trata de un plano en el que se representa la planta a escala, dos alzados, y una sección de un proyecto tipo de construcción de un *monte*, coloreado en acuarela, con medidas, descripción de usos y materiales constructivos.

La propuesta consistía en un *monte* de planta baja y cubierta a tres aguas, cuyo acceso se realizaba a través de un porche, centrado en la fachada. En el interior habría espacio para la casa del administrador, cuartos para dormir, espacio comedor, *celeiro* (granero), espacio-taller para fabricar harina, quesos, cocina con un horno, despensa para guardar carnes, aceites, etc., forja, *abegoaria* (espacio donde se guardaban los utensilios para las

labores agrícolas y los animales) y porche donde se guardaban los carros. No tenía residencia para el propietario.

Su tipología respondía a la arquitectura tradicional de la zona<sup>245</sup>: paredes de piedra y barro revocadas con cal y arena tanto en el interior como en el exterior; cubierta de madera revestida de teja; enmarcados de huevos en color amarillo y carpintería de madera en color verde.

Según Picão (1903, p. 12) hay 5 tipos de *monte*:

- 1º. Los que se asemejan a un castillo, casas nobles con torres y almenas, de dos plantas, cercados con un alto muro que deja en el centro un patio. Son los más antiguos y los mejores.
- 2º. Los que no siendo tan imponentes como los primeros tienen todos los requisitos suficientes para ser la sede de las tierras de labor. Tienen una casa confortable para ser residencia del *lavrador* y de su familia y, en general, responden a una tipología más moderna y alegre. Se componen generalmente de casas altas y bajas, con ventanas y portones rectangulares. Las puertas exteriores dan a los terrenos de la *herdade* sin cercar.
- 3º. Los que son menos cómodos que los anteriores. Tienen patio o no, cercado, y sus edificios son de una planta. Tienen en general espacio para una explotación mediana.

Muchos *montes* de estos tres grupos tienen el escudo de la aristocracia portuguesa sobre el portón. Entre los *montes* mayores hay los que tienen una capilla.

- 4º. Los que tienen pocas casas de planta baja, en número estricto e indispensable para una explotación agrícola pequeña y un espacio para la residencia del *lavrador* aunque es tan diminuto que raramente se destina a este uso.
- 5º. Los que tienen entre tres y seis casas bajas, incluyendo las dependencias. Suelen habitarlos los guardas, pastores, caseros, etc.

---

<sup>245</sup> Ver por ejemplo: Oliveira y Galhano (1998), Fonseca (2007) o Correia (2007).

En algunas *herdades* hay otro tipo de vivienda agrícola, que, por sus condiciones excepcionales de suntuosidad, nada tiene que ver con la casa de un *monte*. Son algunas *quintas* de recreo, sedes de *labor*, residencias de un opulento propietario.

El *monte da Herdade dos Pinheiros* se podría incluir en la segunda tipología. Esta *herdade* como se ha referido anteriormente es la principal unidad productiva de la *Fundação Eugénio de Almeida*. En este caso, al contrario que la *Adega Cartuxa en Valbom*, se trata de un espacio que no se puede visitar, ya que se trata de una industria activa.

No obstante, con motivo del *Dia Aberto*<sup>246</sup> 2018 (6º *Edição*) sí se abrió al público excepcionalmente “à *Herdade de Pinheiros - exploração agropecuária e Adega Cartuxa*” y pude realizar la visita.

La planimetría más antigua que se ha podido consultar de la *herdade dos Pinheiros* es de 1886<sup>247</sup> y solo había viña. No se había construido aún ningún *monte*.

No fue hasta mediados del siglo XX cuando se hiciera. Se conserva un proyecto de 1957 redactado por el ingeniero civil E. César de Brito y por el ingeniero agrónomo M. Botelho de Macedo denominado “*Projecto das construções rurais para a Herdade dos Pinheiros. Évora*” (*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida. Caja nº 60*) (figura 59).

---

<sup>246</sup> “*Esta iniciativa representa um momento especial de partilha com a comunidade e convida a profundar o conhecimento sobre o projeto singular criado por Vasco Maria Eugénio de Almeida há 55 anos com a missão de promover o desenvolvimento de Évora e da região envolvente nos domínios cultural, educativo, social e espiritual*” (Dia abierto 2018, 2018).

Traducción libre: [Esta iniciativa representa un momento especial de convivencia con la comunidad y se invita a profundizar en el conocimiento del singular proyecto creado por Vasco María Eugénio de Almeida hace 55 años con la misión de promover el desarrollo de Évora y de la región en los dominios: cultural, educativo, social y espiritual].

<sup>247</sup> *Propriedade do Exmo. Snr. C. M. E. De Almeida em Évora. Planta da Herdade dos Pinheiros. Escala 1\_250. Plantação 1886, 1887, 1888, 1889.* (Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida).

**Figura 59.**

*Monte da Herdade do Pinheiros de Évora. Perspectiva.*



Fuente: "Projecto das construções rurais para a Herdade dos Pinheiros. Évora" (Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida. Caja nº 60).

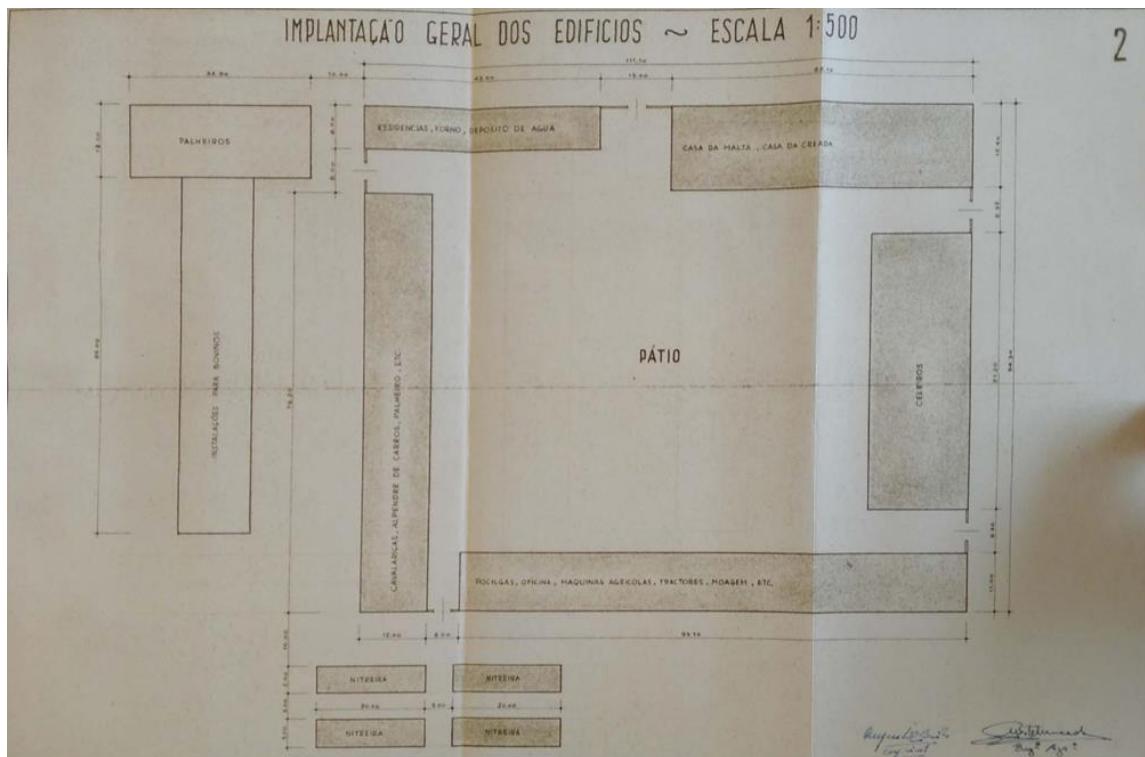
A la hora de diseñar la configuración del *monte*, los ingenieros tuvieron en cuenta que fuera cómodo desarrollar en él las diferentes funciones, así como las condiciones del terreno, la exposición y dirección de los vientos dominantes.

Se intentaba reducir al máximo los movimientos de tierra; evitar la exposición de los vientos dominantes, sobre todo los fríos excesivos de norte y los calientes del sur y levante. Se recurrió a la arquitectura para garantizar el confort controlando el sol a través de porches y persianas en las ventanas.

Cabe destacar que las diferentes piezas que se configuraban alrededor del patio se podían ejecutar en diferentes fases, aprovechando los momentos en los que el personal de la *herdade* estuviera desocupado.

**Figura 60.**

*Monte da Herdade do Pinheiros de Évora. Planta.*



Fuente: “Projecto das construções rurais para a Herdade dos Pinheiros. Évora”. Autores: E. César de Brito y M. Botelho de Macedo (Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida. Caja nº 60).

Como se puede observar en la figura 60, el *monte* estaba compuesto por cinco módulos ordenados alrededor de un patio de 82 x 62 m, con el portón principal orientado al norte y próximo a los caminos de acceso (figura 61). Otros portones se situarían junto a los diferentes módulos para facilitar los accesos a las diferentes instalaciones.

- Al este del portón se situarían las habitaciones para alojamiento del personal fijo o temporal. Había diferentes cuartos con diferente número de camas en cada uno, baños para ambos sexos, cocina, comedor (para 60 personas) y despensas.
- Al oeste del portón se situaría un módulo de 7 m de ancho donde se ubicaría la vivienda del personal fijo con familia (el guarda o el encargado), la zona donde se amasaría el pan, la zona donde se fabricarían las tejas, el horno, la zona del motor y el depósito de agua.

- El módulo situado al este del patio albergaría los *celeiros*, en un edificio de 16,6 x 52,2 m, con separaciones interiores en las que guardar los diferentes tipos de cereal.
- El módulo situado al oeste tendría 11 m de ancho, las caballerizas, el pajero, la zona donde comía el ganado, un porche para los carros, la zona donde se guardaban los utensilios para la labor, y las habitaciones de las campesinas que no tenían familia.
- En el módulo sur se ubicaban las máquinas agrícolas (*debulhadoras*, tractores, etc.), la *moagem* (tradicional), los talleres, la enfermería de los caballos y las pocilgas.

**Figura 61.**

*Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora. Acceso principal.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>248</sup>.

---

<sup>248</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Herdade dos Pinheiros* el 29 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

La cota del suelo de los *montes* sería diferente en cada uno de ellos porque se adaptarían a la cota del terreno. Se utilizarían siempre que fuera posible y sus características lo permitieran, los materiales de la región.

El *monte da Herdade dos Pinherios* se caracterizaba por:

- Cerramientos exteriores de mampostería de granito de 50 cm de espesor cogidos con argamasa de cal y arena. Las paredes de los *celeiros* serían de 70 cm de espesor.
- Cimentaciones de mampostería de granito con capa hidrófuga de argamasa de cemento y arena.
- Trancos y alféizares de granito abujardado.
- Tejados con teja tipo “*campos*” sobre estructura de madera, ajustándose el ancho de las estructuras a este material, excepto el *celeiro* cuya estructura sería metálica para aprovechar unas vigas que había en la propiedad.
- Enfoscado exterior revestido de cal.
- Carpinterías de color verde.
- Paredes interiores de ladrillos de la zona, enfoscadas y encaladas.
- Pavimentos variados según el uso de la estancia: *tijoeiro*, baldosa hidráulica, piedra o cemento.

El antiguo *monte* de la *herdade* fue rehabilitado y ampliado para albergar en él la nueva *Adega Cartuxa* en 2007, por *Arqpais, Consultores de Arquitectura Paisajista e Ambiente, Lda* (Arqpais, s.f.). Como se refirió con anterioridad en la nueva bodega se recibe toda la uva producida en los viñedos de la FEA (Adega Cartuxa, s.f.).

La intervención consistió en la rehabilitación del *monte* y en la construcción de unas nuevas instalaciones anexas destinadas a *adega*, incluyendo una nueva zona de recepción y un nuevo patio agrícola.

**Figura 62.**

*Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora.*

*Vista desde el patio hacia el módulo sur y la nueva bodega.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>249</sup>.

Los espacios que componían el antiguo *monte*, y que se destinaban fundamentalmente a almacenamiento y alojamiento, han sido adaptados y convertidos en zonas de administración y en bodega donde descansan los vinos. El *monte* ha pasado de tener una actividad fundamentalmente agrícola a ser una actividad agroindustrial.

El patio (figura 79) ha sido mínimamente intervenido. Se han tratado los suelos, la vegetación y se ha creado una obra artística en una de sus paredes.

---

<sup>249</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Herdade dos Pinheiros* el 29 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

En la bodega se ha recuperado la materialidad de las paredes, dejando a la vista el saber hacer constructivo del momento, así como las bóvedas (figura 63).

No se ha alterado la configuración arquitectónica general del *monte* ni su materialidad; pudiendo transmitir su memoria a través del espacio mismo.

A pesar de lo vastas en superficie que son las nuevas infraestructuras, su implantación en el terreno ha sido de tal forma que desde el acceso al *monte* ni se perciben, y desde el patio, como se puede observar en la figura 62, se observan integradas en el alzado.

### **Figura 63.**

*Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>250</sup>.

---

<sup>250</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Herdade dos Pinheiros* el 29 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

### 3.3. “Sleeping in a factory”: arquitectura industrial agroalimentaria rehabilitada por Eduardo Souto de Moura.

Eduardo Souto de Moura (Porto, 1952)<sup>251</sup> es uno de los arquitectos portugueses más importantes y prestigiosos. Su obra ha sido reconocida en numerosas ocasiones desde que en 1980 recibiera el *Prémio Fundação António de Almeida* (Belém, 2012, p. 57). Recientemente ha recibido: el Premio Pritzker<sup>252</sup> (2011), el Premio Piranesi Prix de Roma<sup>253</sup> (2017) o el Premio Arnold W. Brunner<sup>254</sup> (2019).

Su obra construida es muy vasta y la literatura que analiza su trabajo también<sup>255</sup>. Por citar algunos ejemplos, son de su autoría: el Estadio Municipal de Braga (2003), *a Casa das Histórias Paula Rego* en Cascais (2009) o la Torre Burgo en Burgo (2007).

---

<sup>251</sup> Mi agradecimiento a Eduardo Souto de Moura por la disponibilidad, por la información y por la documentación facilitada.

<sup>252</sup> “The international prize, which is awarded each year to a living architect/s for significant achievement, was established by the Pritzker family of Chicago through their Hyatt Foundation in 1979. It is granted annually and is often referred to as “architecture’s Nobel” and “the profession’s highest honor”” (The Pritzker Architecture Prize, s.f.).

Traducción libre: [El premio internacional, otorgado cada año a un arquitecto vivo por sus logros destacados, fue establecido por la familia Pritzker de Chicago a través de la Fundación Hyatt en 1979. Se otorga anualmente y normalmente se le conoce como el Premio Nobel de la arquitectura y como el máximo honor profesional].

<sup>253</sup> “The Awards Committee of the Piranesi Prix de Rome, in collaboration with the Ordine degli Architetti, Paesaggisti, Pianificatori e Conservatori di Roma e Provincia, the Polo Territoriale di Mantova of the Politecnico di Milano and the Pantheon Institute of Rome, have chosen Eduardo Souto de Moura to receive the 2017 Piranesi Prix de Rome Career Achievement Award” (Pantheon Institute, s.f.).

Traducción libre: [El comité de los premios Piranesi de Roma en colaboración con el Colegio de Arquitectos Paisajistas, Urbanistas y Conservadores de Roma y Provincia, el Polo Territoriale de Mantova del Politécnico de Milán y el Instituto Pantheon de Roma han elegido a Eduardo Souto de Moura como ganador para recibir el premio Piranesi de Roma, 2017, por los logros alcanzados durante su carrera].

<sup>254</sup> “Eduardo Souto de Moura’s architecture “feels inevitable”, said Annabelle Selldorf, and has “a timeless and profoundly humanist quality”. Souto de Moura studied architecture at the School of Fine Arts of the University of Porto, and founded his own practice in 1980. His work has a “distinct sense of materiality”. Selldorf said, and is known for incorporating classic materials and unexpected uses of color” (2019 Architecture Awards Winners, 2019).

Traducción libre: [Dijo Annabelle Selldorf que la arquitectura de Eduardo Souto de Moura provoca sentimientos inevitablemente y que tiene una profunda cualidad humana que prevalece en el tiempo. Souto de Moura estudió arquitectura en la Escuela de Bellas Artes de la Universidad de Oporto y fundó su propio estudio en 1980. Su trabajo tiene un distintivo sentido de la materialidad y es conocido por incorporar materiales clásicos y por su sorprendente uso del color].

<sup>255</sup> Ver por ejemplo: Cuito (2003), Esposito y Leoni (2003) o Ramos (2004).

Son también numerosas sus intervenciones en el patrimonio histórico en las que el arquitecto muestra una sensibilidad especial por las preexistencias, como, por ejemplo: en la rehabilitación de la *Alfândega Nova do Porto*, adaptada a *Museu dos Transportes e Comunicações* en 1993 (Sereno, 1996; MTC, s.f.); o en el antiguo palacio episcopal de Viseu, el *Paço dos Três Escalões*, transformado entre 2001 y 2003 en el *Museo Nacional Grão Vasco* (Património Cultural, s.f.). Además, junto al arquitecto Humberto Vieira realizó la adaptación del convento cisterciense de *Santa Maria do Bouro a Pousada* (Hotel) con un proyecto de 1989 (Sereno, Santos, Paula y Gonçalves, 1993, 1998, 2005) o la transformación de la *Cadeia da Relação* (prisión) de Oporto, en el año 2000, en el *Centro Português de Fotografia* (Santos y Coelho, 2015, agosto 3).

Más recientemente Eduardo Souto de Moura ha intervenido en dos ejemplos representativos de la arquitectura industrial agroalimentaria del sur de Portugal y los dos han sido transformados en espacios residenciales, aunque de distinta tipología. Se trata de la rehabilitación de una antigua *fábrica de moagem* en Tavira, convertida en el *Convento das Bernardas Residence* y de la rehabilitación del *Monte da Herdade do Barrocal* transformado en el *Conjunto Turístico São Lourenço do Barrocal*, en Monsaraz. Este último fue uno de los proyectos que llevó el arquitecto a la Bienal de Venecia de 2018, donde fue reconocido con el León de Oro.

Cada uno de estos casos representa una tipología arquitectónica de las analizadas en el Capítulo II de este trabajo: por un lado, la antigua *fábrica de moagem* de Tavira, en el Algarve, era una fábrica urbana, llamada *Companhia Tavirense de Moagens e Massas a Vapor* que producía harinas y pastas; por otro lado, el *Monte São Lourenço do Barrocal*, era un *monte* en el que tenían cabida diversas actividades agroindustriales entre las que había un lagar de aceite. En la actualidad, además de albergar un hotel, produce vino en su bodega.

Los proyectos de arquitectura que pasan a analizarse a continuación tienen que ver con el paisaje urbano y con el rural; con la producción de harina, de aceite y de vino; y con el *reuso* de espacios industriales como espacios residenciales.

*De Companhia Tavirense de Moagens e Massas a Vapor a Convento das Bernardas Residence en Tavira.*

El *Convento das Bernardas Residence* es un espacio arquitectónico cuya estratigrafía histórica guarda más de cinco siglos de antigüedad. Su último uso principal, y cuyas memorias quedaron visibles antes de la intervención de Souto de Moura, fue el de una fábrica de harinas instalada, al menos, desde 1890 (Marado, 2006, p. 174) y que estuvo en activo hasta 1970.

El hecho de que el nombre del espacio residencial haga referencia al antiguo convento cisterciense que allí se erigió desde 1528 hasta 1862, hace que nuestra mente imagine un espacio monacal, con su iglesia, su(s) claustro(s), su(s) patio(s), sus columnas, sus amplios muros, sus bóvedas y el resto de las dependencias. Sin embargo, poco quedó de ese espacio religioso tras los devenires de la historia durante el siglo XIX y la instalación de la *moagem* en sus estancias.

Son diferentes las investigaciones y las publicaciones que han intentado reconstruir la historia del convento cisterciense de las Bernardas, como Corrêa (1991), Neves (1995) o Marado (2006, 2007 y 2015). Y varios los trabajos que han estudiado la intervención del reconocido arquitecto. Sin embargo, son escasos los datos que se han obtenido de la apropiación del espacio conventual y su transformación en una *moagem*, quedando una importante laguna por estudiar en el palimpsesto histórico de su arquitectura.

Se pretende en este apartado realizar una hipótesis sobre cómo fue esa adaptación de espacio religioso a espacio industrial, y *a posteriori*, el *reuso* del espacio industrial a espacio residencial, para intentar esclarecer la huella que la arquitectura industrial dejó.

Aunque no se pretende realizar un estudio exhaustivo de lo que fuera el convento, sucintamente se expone a continuación una breve historia de su arquitectura y de su contexto histórico para entender mejor la reutilización que se hizo de él siglos más tarde.

El origen del *Mosterio de Nossa Senhora da Piedade*, también llamado *Convento da Piedade* y *Convento das Bernardas*<sup>256</sup>, se remonta a 1530, momento en el que fue entregado a sus religiosas cistercienses<sup>257</sup> tras 19 años en obras (1509-1528).

El edificio sufrió diferentes ampliaciones a lo largo de su historia hasta convertirse en el mayor convento del Algarve y en el único de la orden cisterciense durante los siglos XVI y XVII. Desafortunadamente, después del terremoto de 1755 sufrió destrozos, y durante el siglo XVIII se realizaron importantes obras de rehabilitación. En 1808 fue saqueado por los franceses.

Tras la proclamación del decreto de 30 de mayo de 1834<sup>258</sup> inició un periodo de cierre-apertura del convento hasta que cerró definitivamente sus puertas en 1862 (PT/TT/MF-DGFP/E/002/00049). Una vez extinguido, sus bienes fueron nacionalizados y distribuidos por el Archivo Municipal, el *Hospital do Espírito Santo de Tavira* y otros edificios religiosos de la región (Marado, 2006, pp. 172-174; 2007, anexos, pp. 253-261).

En 1863, cuando el edificio ya estaba abandonado, fue destruido parcialmente como consecuencia de un incendio. En 1866 fue vendido a un particular, a José María de Lemos (Lameira y Fernandes, 1997, 2002a), y en 1888, según las palabras del arquitecto Albrecht Haupt, estaba totalmente en ruinas. “*Da igreja gótico-tardía, ostentando um tosco portal manuelino, apenas se conserva ainda parcialmente de pé o claustro de dois registros com as suas colunas octogonais de capitéis de nós*”<sup>259</sup> (Haupt, 1985, p. 285).

---

<sup>256</sup> Como es conocido principalmente como convento, se usará el término de convento para hacer referencia al mismo y no de monasterio porque podría generar confusión.

<sup>257</sup> La Orden del Císter fundó en el sur de Portugal solamente cuatro casas, todas de monjas, y se situaron en Setúbal, Évora, Portalegre y Tavira (Marado, 2006, p. 172).

<sup>258</sup> El Decreto de 30 de Mayo de 1834 “*determinou a imediata extinção de todos os conventos, mosteiros, colégios, hospícios, e quaisquer outras casas das ordens religiosas regulares, e a incorporação dos seus bens na Fazenda Nacional, à exceção dos vasos sagrados e paramentos que seriam entregues aos Ordinários das dioceses*” (PT/TT/MF-DGFP/E/002).

Traducción libre: [Determinó la inmediata extinción de todos los conventos, monasterios, colegios, hospicios, y cualquier otra casa de las órdenes religiosas regulares, y la incorporación de sus bienes a la Hacienda Nacional, a excepción de las piezas sagradas y adornos que serían entregados a las diócesis].

<sup>259</sup> Traducción libre: [De la iglesia gótico-tardía, exhibiendo un tosco portal manuelino, solo se conserva parcialmente de pie el claustro de dos registros con sus columnas octogonales de capiteles enroscados].

El convento se situó próximo a las murallas de la ciudad en un punto en el que había abundante agua, elemento imprescindible para la vida comunitaria: para el abastecimiento de cocinas y letrinas; para el riego de huertos y frutales; o para permitir girar las norias que hacían moverse a los molinos (Martins, 2011, p. 249).

El convento estuvo funcionando como un verdadero complejo industrial que albergaba, además de la iglesia y de las celdas para las monjas, un molino de harina, horno, un pósito para el almacenamiento del grano, almacenes, una gran huerta y un pomar. Las monjas destacaban por la fabricación de sus dulces, especialmente caramelos, así como por la producción de láminas (fundamentalmente imágenes de santos) (Corrêa, 1991, p. 16). Aunque también bordarían, hilarían, tejerían y remendarían trajes litúrgicos (Martins, 2011, p. 397).

Intentar hacer una hipótesis de lo que fue la evolución arquitectónica de la planta del convento y de sus usos ha sido una tarea ardua, ya que la información obtenida ha sido heterogénea e incompleta<sup>260</sup>. No obstante, después de analizar e interpretar diferentes fuentes documentales y cartográficas como: la Planta de Tavira, “Plantas de diferentes Plazas de Espana, Itália, Flandres y las Indias” de Leonardo di Ferrari (1645) citado por Marado (2015, p. 58); el plano de Carlos de Barcelos Machado de 1881 (Machado, 1881); y las plantas de arquitectura de la intervención en el convento de Eduardo Souto de Moura<sup>261</sup>, se ha formulado una hipótesis sobre la cronología arquitectónica del edificio y sus usos.

Los conventos cistercienses presentaron una distribución de espacios diversificada porque iban adaptándolos a las necesidades que hubiera. No obstante, tenían algunas características en común: la iglesia se situaría en el punto más elevado, orientada al este; y el claustro, de forma cuadrangular, estaría situado al sur de ésta al que se accedería directamente a través de una puerta. La fachada no sería monumental ni tendría grandes

---

<sup>260</sup> Las plantas representadas en las figuras 64, 65 y 68 son hipótesis y esquemas. La intención no ha sido realizar una planimetría a escala, dado que no se han obtenido los datos suficientes y fehacientes para ello, sino que se ha pretendido expresar una hipótesis de la evolución de la arquitectura y sus usos a grandes rasgos. La representación de los huecos es una aproximación basada en las diferentes fuentes consultadas, y pretenden mostrar, sobre todo, la porosidad o no de los cerramientos exteriores.

<sup>261</sup> Documentación facilitada por el arquitecto.

torreones. Además, los monasterios masculinos se diferenciaban de los femeninos en algunos elementos:

- En los monasterios masculinos la planta de la iglesia tenía planta de cruz latina, estaba compuesta por un cuerpo longitudinal con tres naves, con la cabecera rectilínea orientada al este; un transepto regular saliente y un coro rectangular orientado a oeste, franqueado por filas paralelas y simétricas de capillas cuadrangulares (Martins, 2011, pp. 255, 279).
- En el caso de los monasterios femeninos, era habitual que la planta de la iglesia fuera rectangular, de un eje y una sola nave, con la cabecera recta y ligeramente retranqueada.

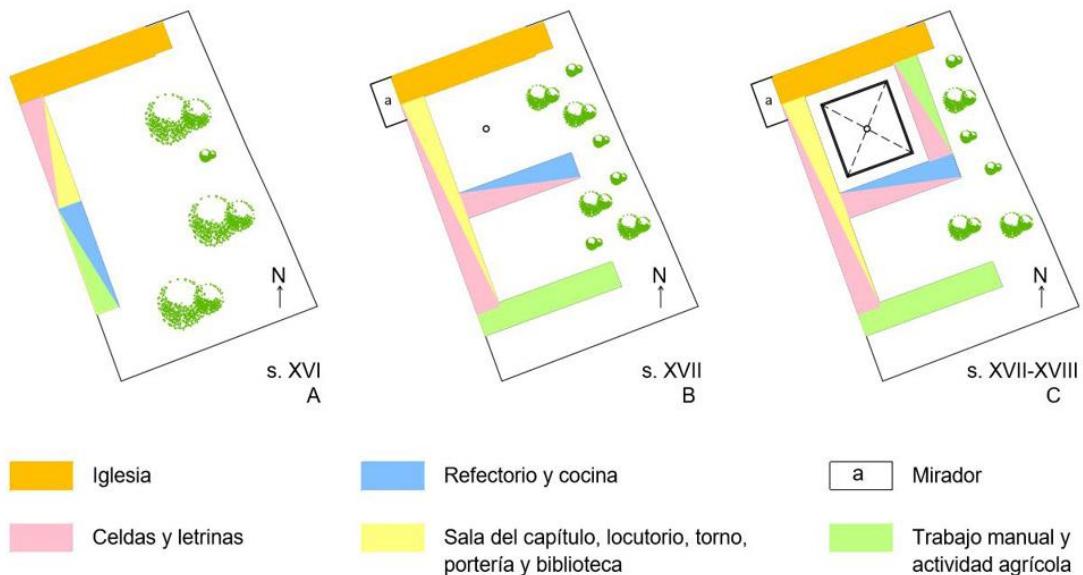
El hecho de que las monjas estuvieran obligadas al aislamiento completo hacía que la configuración de los espacios de la iglesia tuviera que responder a ese hecho. Así, el coro estaba separado, bien a través de una pared divisoria o bien a través de la grada de clausura, y estaba ubicado en el lado opuesto del altar mayor. Este hecho justifica que el acceso al templo no fuera axial, como en los monasterios masculinos, y fuera lateral (Martins, 2011, pp. 338-341). Este es el caso del Monasterio de las Bernardas de Tavira, al que se accedía a través de una portada con arco manuelino sobre la que hay una inscripción -prácticamente ilegible- que data de 1676 (Lameira y Fernandes, 1997, 2002b).

Como se puede observar en la figura 64 - A, que representa el convento según el plano de 1645 de Leonardo di Ferrari que se basó en datos del siglo XVI, el monasterio en ese momento tendría forma de L.

En la parte alta de la parcela se encontraría la iglesia, que estaría orientada al este y dividida en tres partes; en la cabecera, que era cuadrangular, estaría la sacristía exterior (de dimensiones reducidas, en ella guardaban los elementos que se necesitaban para la misa), el altar mayor y una torre con tres campanas; en la parte intermedia la nave y al fondo, hacia el oeste, el coro. Es posible que estuviera dividido en dos plantas de altura.

**Figura 64.**

*Hipótesis de evolución arquitectónica del Convento das Bernardas. Esquema de usos.*



Fuente: Elaboración propia a partir de la Planta de Tavira, “Plantas de diferentes Plazas de Espana, Itália, Flandres y las Indias” de Leonardo di Ferrari (1645) citado por Marado (2015, p.58); del plano de Carlos de Barcelos Machado de 1881; de (Martins, 2011) y de (Pinto y Ferreira, 2009)<sup>262</sup>.

En el otro módulo del monasterio y orientado al oeste, con planta rectangular y dos plantas de altura, se situarían en planta alta las celdas de las monjas y las letrinas; y en planta baja el resto de dependencias, es decir, la portería, la sala del capítulo (es el espacio más importante después de la iglesia, donde se reunía la comunidad para oír la regla de *São Bento* y para realizar actos comunitarios); el locutorio (donde se podía hablar y oír ya que

<sup>262</sup> La representación en planta de los espacios coloreados en forma de triángulos simplemente pretende expresar los usos diferenciados en cada módulo, sin especificar superficies o ubicaciones.

era el único espacio en el que las monjas podían tener contacto con personas de fuera de la comunidad); el torno (exclusivo de monasterios femeninos, es una pieza giratoria que permite el intercambio de objetos con el exterior, sin contacto visual, que podía ubicarse en el locutorio); el refectorio, la cocina; un espacio para el trabajo (tanto manual como de meditación, con una biblioteca) y un espacio dedicado a actividades agrícolas con almacén (*celeiro*) (Martins, 2011, pp. 338-341).

El resto de la parcela sería un espacio exterior cercado, donde se realizarían las labores y donde habría un espacio dedicado a cementerio y otro en el que se verterían las basuras. La zona de la basura parece ser que estaría al este, próxima a las actuales salinas. Esta hipótesis es la que se propone por parte del equipo encargado de los trabajos arqueológicos llevados a cabo antes de la intervención de Souto de Moura, por Era-Arqueología S.A. (Pinto y Ferreira, 2010).

Otro de los resultados de su análisis, fue, como se puede observar en la figura 64 - B, que en el siglo XVII se construiría el módulo central que generaría dos claustros, uno en la parte sur de la iglesia (al norte del módulo central) que tendría una fuente revestida de azulejos de la primera mitad del siglo XVII; y otro al sur del nuevo módulo, mediante el cual se accedería a esta nueva edificación a través de una amplia escalera. Se construiría también en este periodo la edificación que se ubica más al sur de la parcela, y que parece ser estaría destinada a labores agrícolas.

Otro de los resultados de los trabajos arqueológicos fue que en el módulo central se podrían haber ubicado el refectorio y la cocina. Podría ser una hipótesis derivada del análisis de la planimetría de 1865 que en este núcleo central también hubiera celdas. De esta forma, toda la planta alta estaría destinada a dormitorios y letrinas. Eventualmente, el módulo primitivo, conservaría en planta baja el resto de sus usos excepto el refectorio y la cocina que podría haber cambiado de sitio. Este esquema de planta, en el que el refectorio y la cocina estarían en el lado opuesto a la iglesia con respecto al claustro, fue habitual en otros monasterios cistercienses femeninos en Portugal<sup>263</sup>.

---

<sup>263</sup> S. Pedro e S. Paulo de Aroca; S. Bernardo de Portalegre; N. Sra. De Nazaré de Mocambo; S. Dinis de Odivelas (Martins, 2011, pp. 422-423).

Algunos años más tarde, en los siglos XVII-XVIII (figura 64 - C) se construiría el módulo orientado al este que cerraría el claustro. Según los trabajos arqueológicos, la rehabilitación que se realizó en el convento después del terremoto, y que tendría lugar a finales del siglo XVIII, no alteró la configuración arquitectónica del mismo.

Se desconoce en qué periodo fue construida la pieza *a* representada en la figura 64 - *B*, que destaca por ser más alta que el resto de las edificaciones. Una hipótesis podría ser que se tratara del mirador, una dependencia exclusiva de los monasterios femeninos después del concilio de Trento (1545-1565); y por lo tanto, que se hubiera construido en el siglo XVI.

Se trataría de un espacio público, con una terraza transitable, en un espacio elevado, próximo a la portería. Tendría forma de torreón, podría tener una baranda, una galería, y desde él, se podría observar el espacio exterior (Martins, 2011, pp. 408-409). En el convento de las Bernardas es el único espacio con cubierta transitable, lo que cerciora esta hipótesis.

La siguiente planimetría a la que se ha podido tener acceso es de 1865, es decir, el estado del convento después del terremoto, después de haber sido rehabilitado, saqueado y recién cerrado (las monjas se fueron definitivamente en 1862). Existe en el plano (Machado, 1881) una sección que representa el área conventual con dos plantas de altura y cubierta a dos aguas. Lo que parecen ser celdas, se articularían en la planta primera entorno al claustro; que recordemos, en 1888 no se tenía prácticamente en pie.

Esta podría ser una hipótesis del estado en el que se encontraba el antiguo monasterio cuando fue instalada en 1890 la *Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor*.

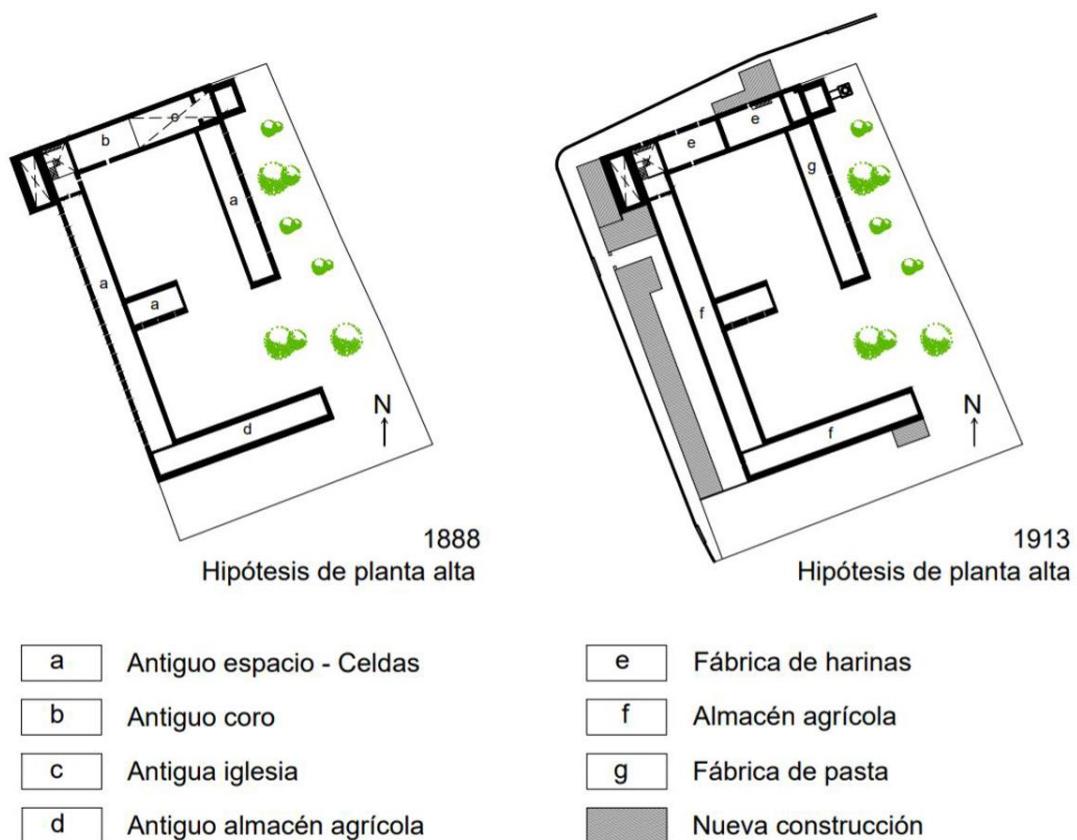
Aunque se desconocen las primeras decisiones que se tomaron para adecuar el convento a fábrica, se cree que en primer lugar se tuvo que construir la chimenea de ladrillo macizo, ya que la fábrica funcionó a vapor al menos hasta 1940, cuando se instaló un ramal de energía eléctrica directo a la fábrica<sup>264</sup>.

---

<sup>264</sup> La iluminación eléctrica se inauguró en Tavira el 25 de junio de 1916 (Queiroz y Manteigas, 2010, p. 105).

**Figura 65.**

*Hipótesis de transformación del antiguo Convento das Bernardas a fábrica de moagem entre 1880 y 1913. Esquema de usos.*



Fuente: Elaboración propia a partir del plano de Carlos de Barcelos Machado de 1881 (planta del convento de 1865); y de *Planta de Cidade de Tavira* de 1913.

Como se puede observar en la figura 65, se ha realizado una hipótesis de lo que podría haber sido la planta alta del antiguo monasterio en 1888 y en 1913. Las bases de referencia para realizar esta hipótesis han sido la planta de 1865 (Machado, 1881) y la planta de Tavira de 1913 (Ribeiro, 1913), considerando que en 1888, como se ha explicado con anterioridad, ya no quedaba prácticamente nada del claustro y el convento estaba en ruinas.

La planta de 1913 ha permitido realizar una estimación de la planta de cubiertas y observar cómo aumentó la superficie de la fábrica y cómo el claustro, efectivamente, había desaparecido, quedando en pie una pequeña parte del módulo central.

Entre la planta de 1888 y la de 1913 existían dos diferencias fundamentales: la primera, fue la ocupación de la iglesia; y la segunda, la ampliación de la fábrica fuera de las paredes del monasterio y la no ocupación de parte de la construcción preexistente.

Recordemos que la fábrica de harinas se instaló por primera vez en 1890, que sufrió un incendio, que fue rehabilitada y que en 1911 se llamaba *Companhia Tavirense de Moagens e massas a vapor*, luego en 1913 ya tendría que existir tanto la chimenea para evacuar los gases como la fábrica de pastas.

Una hipótesis podría ser que en un principio solo se instalara la *fábrica de moagem* en lo que era la iglesia y que no ocuparan otras dependencias. Quizás, usaron la planta baja de lo que fue el módulo primitivo del convento como almacén y puede ser que la fábrica de pastas la instalaran en el módulo situado más al este, próximo a la antigua iglesia.

¿Y por qué la iglesia? Porque al ser un espacio a doble altura permitía que se pudieran ejecutar nuevos forjados adecuados para la instalación de la fábrica. Recordemos que las fábricas de pisos, sistema austrohúngaro, necesitaban conectar las máquinas instaladas en los diferentes pisos a través de una serie de conductos. Para que esto fuera posible los forjados tenían que ser muy resistentes y a la vez que su perforación fuera fácilmente ejecutable. Los forjados normalmente eran de madera o de viguetas metálicas, abovedados cerámicos, con suelo de madera (tenían una sección de 8-10 cm); y estaban apoyados sobre muros de carga (muy resistentes en el caso de las iglesias) y pilares metálicos intermedios, que eran fáciles de ejecutar.

La fábrica cambió de propietario en 1922, la compró *J. A. Pacheco Ltda*, quien la mantuvo en activo hasta 1970, cuando se canceló su expediente (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060). Durante este periodo fue *fábrica de espoadas*, fábrica de harinas *en rama*, fábrica de pastas y panadería.

Se conserva en el *Arquivo Distrital de Faro* la planta alta y la planta baja de la *moagem*, de 1923 (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060) (figuras 66 y 67), en las que se describe el uso de los diferentes espacios, si bien se desconoce el arquitecto/ingeniero autor del

proyecto. El plano del diagrama de la *fábrica de moagem* sí está firmado por Antonio de Paiva Cardoso, *técnico em moagem*.

La descripción de los usos en el plano es tan detallada que ha permitido conocer específicamente el uso de todos los espacios, tanto del *reuso* del antiguo monasterio, como de las nuevas construcciones en planta que aparecieron adyacentes en diferentes puntos del original edificio, creando un vasto conjunto edificado. Como se puede observar en la figura 66 en planta baja, la distribución de usos fue la siguiente:

- Se ocupó toda la superficie del convento y se creó, donde estuvieran los claustros, un gran jardín recorrido perimetralmente por una línea Decauville (ferrocarril) que conectaba los diferentes módulos. Había una palmera, un pozo y un estanque.
- El acceso al conjunto se realizaba por la *Rua Mártires da República*.
- En la nueva construcción que se había construido en esta calle se establecieron las casas del personal.
- En lo que fuera la iglesia, en la cabecera, se instalaron dos pares de muelas francesas y *bandeijas*<sup>265</sup>; en lo que fuera el cuerpo principal (acceso portal manuelino) se colocaron cuatro pares de muelas francesas, dos cilindros, un sasor, un *planchister*, etc.; y en lo que fuera el coro, el almacén, una zona para pesar las harinas y las escaleras de conexión con la planta alta.
- En el módulo del convento situado al oeste, se ubicaron diferentes almacenes y las oficinas. En lo que fuera el mirador, un pajero y el almacén de sacos; y en la nueva construcción anexa, a *casa dos trocos*.
- En el módulo del convento situado al sur había una carpintería, una panadería, la zona de horneado y dos hornos (probablemente de la época monástica). En las nuevas construcciones anexas había un gallinero, un almacén de madera, un almacén de carbón y caballerizas, próximas a las salinas.
- En el módulo del convento situado al este se ubicó el motor-diésel, la fábrica de pastas, el motor de gas pobre y la herrería. Como nueva construcción en el patio

---

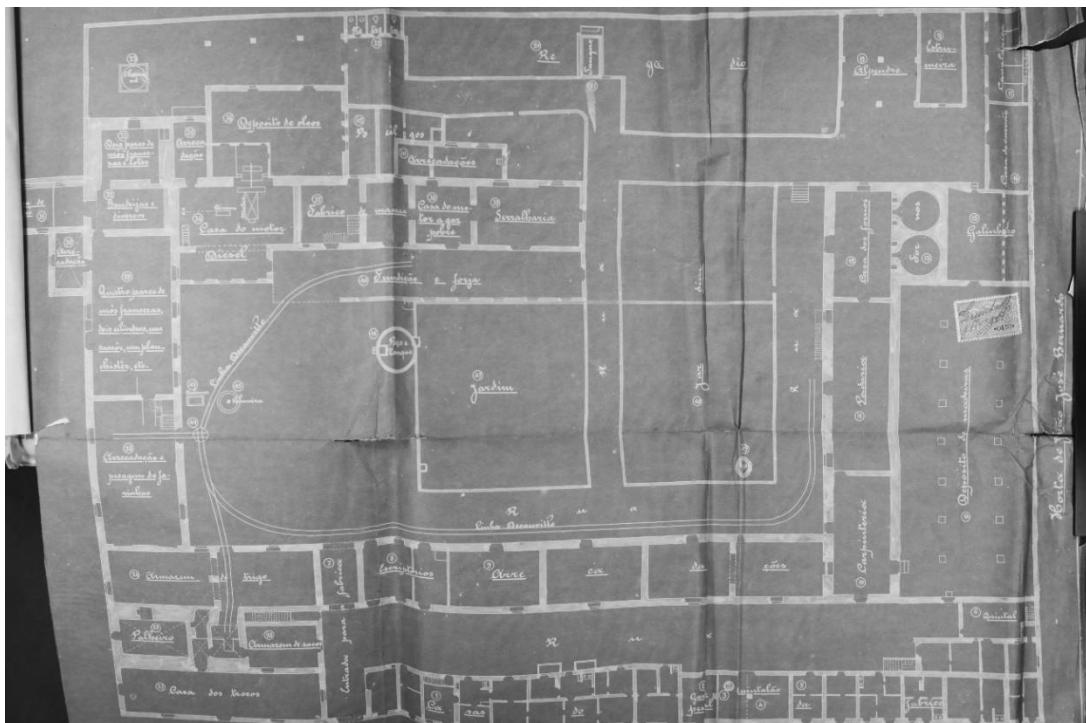
<sup>265</sup> Espacio para aventar cereales.

había una nueva fundición y forja; y hacia las salinas, el depósito de aceites, las pocilgas y más zonas de almacén.

- Junto a las salinas estaban los retretes, el estercolero y una zona de regadío.

**Figura 66.**

*Fábrica de moagem. J. A. Pacheco Ltd. Planta baja. 1923. Tavira.*



Fuente: Arquivo Distrital de Faro. PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060.

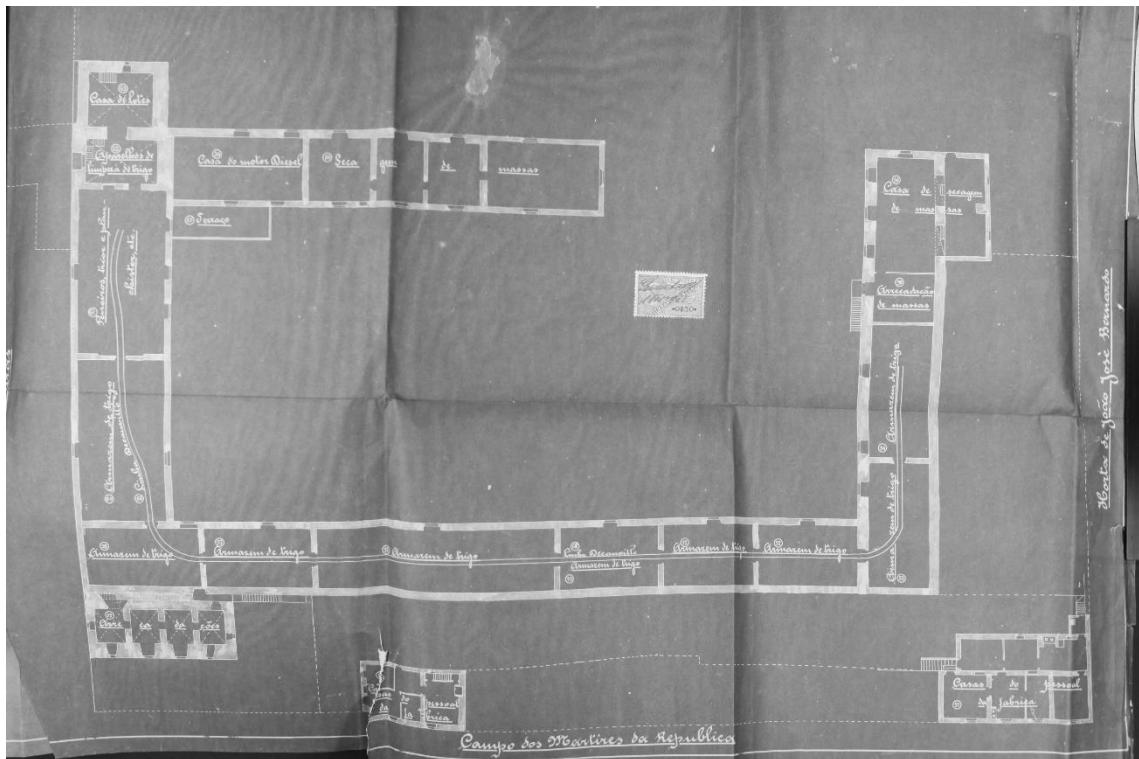
Como se puede observar en la figura 67, en planta alta y conectada por una línea de Decauville en el interior había:

- En lo que fuera la iglesia, la *fábrica de moagem* y el almacén de trigo.
- En lo que fueran las celdas del convento, almacenes para el trigo. En lo que fuera el mirador, una zona de almacenaje.
- En el módulo situado más al sur, en una parte, almacenes de trigo y en otra, secaderos de pasta.

- En el módulo situado más al este, almacenes de trigo y secaderos de pasta. Además, estaba la zona donde se ubicaba el motor diésel y una pequeña terraza.

**Figura 67.**

*Fábrica de moagem. J. A. Pacheco Ltd. Planta alta. 1923. Tavira.*



Fuente: Arquivo Distrital de Faro. PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060.

Se desconoce si las compartimentaciones que se aprecian en la planta baja ya estaban construidas o si las hicieron nuevas. En planta alta la intervención consistiría, fundamentalmente, en eliminar paredes interiores para dejar los espacios diáfanos. Como eran espacios para almacenar cereal, no podían tener tantas ventanas, por ello, las cerrarían; dejando solo algunas orientadas al patio. En la zona de la antigua iglesia se construiría un forjado que la dividió en dos plantas.

Se trataba de un espacio fabril autosuficiente, con la característica particular de que se construyeron viviendas para los operarios. Esto era habitual en los *montes*, pero no tanto en las *moagens* urbanas analizadas hasta el momento.

Para intentar averiguar el estado en el que se conservaba la fábrica los años previos a la rehabilitación ha sido muy importante la búsqueda de fotografías históricas que hubieran captado el interior o el exterior de la misma.

En Tavira, los Andrade son una familia de fotógrafos que desde 1912 han estado documentando la ciudad. Parte de sus fondos han sido publicados en Queiroz (2011) y Melo (2017) donde se han podido analizar algunas fotografías de la *moagem* (una del exterior y otras del interior, de la panadería y el horno); y otra parte están en el archivo de la familia Andrade<sup>266</sup>.

Algunas fotografías de la fábrica datan de los años 20 y otras de los 50-60 del siglo XX.

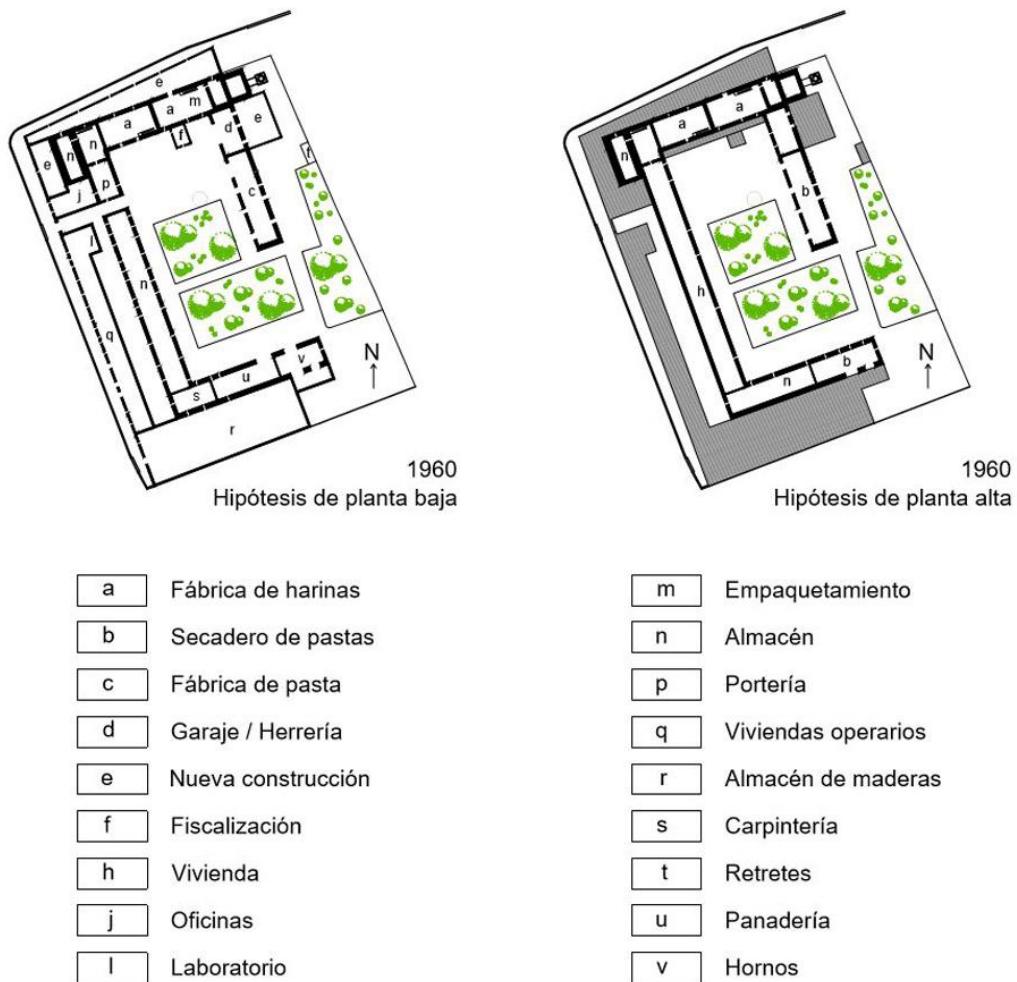
Estas fotografías junto a varias de Neves (1995), de Lameira y Fernandes (1997, 2002b) y de otras facilitadas por el *Atelier* de Eduardo Souto de Moura, tanto del antes de la rehabilitación como del resultado final, han sido piezas clave para intentar averiguar cómo evolucionó la arquitectura de la fábrica; en qué estado se encontraba justo antes de la rehabilitación, y finalmente, el resultado tras su *reuso* como espacio residencial.

---

<sup>266</sup> L.F. Andrade (comunicación personal. Tavira, 13 de marzo de 2018).

**Figura 68.**

*Hipótesis de distribución de la Fábrica de moagem de Pacheco en 1960. Tavira.  
Esquema de usos.*



Fuente: Elaboración propia.

Además, ha sido imprescindible la consulta realizada al *Gabinete Arqueológico de la Câmara Municipal de Tavira* (Arquivo Câmara Municipal de Tavira. Proc. N° 175/2007) sobre las diferentes labores realizadas en el antiguo convento; el resultado de los trabajos arqueológicos de Era-Arqueología, S.A (Pinto y Ferreira, 2009), así como la

entrevista<sup>267</sup>, los planos y la información facilitada por el *Atelier* de Eduardo Souto de Moura.

Además, se ha consultado la Planta de Tavira de 1959 y los vuelos fotogramétricos del territorio que existen en la zona desde 1970<sup>268</sup>, en los que se ha podido observar una gran masa de vegetación en el interior del patio, probablemente del gran jardín (se dice que hasta había un lago con cisnes).

Como se puede observar en la figura 68, y después de analizar todas las fuentes documentales y orales de las que se ha dispuesto, la fábrica solo sufriría algunas modificaciones con respecto al proyecto de 1923.

Se continuaría accediendo por la *Rua Mártires da República*, a través de una portada con arco que tenía la transcripción *Fábrica de moagem. J. A. Pacheco*.

En una nueva construcción, justo al lado de la puerta de entrada estarían las oficinas (j). El nombre de *Escrítorios* (oficinas) se dibujaba entre dos puertas con arcos rebajados que tenían una cuidada carpintería; diferente del resto de los huecos de este alzado.

La parcela tenía su lado mayor por esta calle y a lo largo de todo su perímetro se construyeron una serie de construcciones adyacentes al límite de la parcela, de una altura, que asemejaba el alzado de una calle con casas de planta baja, que podrían continuar siendo las casas de los operarios.

Al final de la parcela había otro acceso, en este caso a través de una portada de hastiales escalonados, típicos de la arquitectura industrial de principios del siglo XX, mediante el cual se accedía a una construcción de más altura con cubierta a dos aguas bastante inclinada, que podría continuar siendo el almacén de maderas. Esta parte del alzado era cuidado. En un fondo blanco, se sucedían una serie de huecos, de sección rectangular, con puertas y ventanas enmarcadas y todo enfatizado por una lesena y un zócalo de distinto color.

---

<sup>267</sup> T. Figueiredo (comunicación personal, Oporto, 26 de enero de 2017).

<sup>268</sup> *Direção Geral do Território*. Webfototeca. Tavira (Santa Maria). Recuperado 5 de junio de 2020, de <https://www.dgterritorio.gov.pt/cartografia/cartografia-tematica/fototeca>

Nuevas construcciones ocuparon todo el alzado de la actual *Rua Arquiteto Eduardo Souto de Moura*, aunque se desconoce su uso original (figura 70). Una vez cerrada la *moagem* hubo una barbería, una pastelería y la sede del club ciclista de Tavira. Este alzado tenía una serie de puertas y ventanas, y estaba también enfatizado por una lesena y un zócalo. Estaba revestido de color blanco y los detalles (zócalo, molduras, etc.) estaban pintados en un color oscuro que se deduce por las fotografías que podría ser azul o gris.

Desde la puerta principal (figura 71), se accedía al patio a través de un espacio cubierto con arco rebajado, mediante el cual se accedía a la portería (a la izquierda) y al patio distribuidor. En el módulo *a* estaría la *fábrica de moagem de espoadas*, que se seccionó en tres plantas y parece que tuvo que aumentar su altura un poco para tener esta configuración; y la *moagem de farinha em rama* (de dos plantas de altura). En la planta baja estaría la zona de empaquetamiento.

Se construyó una pequeña construcción adyacente a este módulo que era para la fiscalización. En lo que fuera la torre, y junto a la chimenea, se construyó el depósito de agua. El módulo *d* era un garaje y herrería. Todos estos nombres se han observado grafiados en las fotografías antiguas.

A pesar de que las fotografías del estado de las instalaciones previas a la rehabilitación muestran interiores prácticamente en ruinas, se han podido observar algunos elementos que podrían ayudar a describir cómo era su interior. Los forjados, como se ha dicho con anterioridad, eran de madera. Las cubiertas de madera fueron sustituidas por unas cerchas metálicas cubiertas de chapa. En la zona de la *moagem de farinha em rama* se observa una escalera metálica y restos de la maquinaria del empaquetamiento, así como unos ligeros pilares. La parte metálica estaba pintada de color azul-verde agua.

Se desconoce si la maquinaria se mantuvo o si se sustituyó por otra más moderna. Podemos imaginar, como en otras fábricas de pisos con sistema austrohúngaro, un espacio luminoso, con los molinos en planta baja, los tubos de conexión en la planta primera y los cernedores en la planta segunda. Y un ruido ensordecedor. Bien podrían ser las máquinas que describía el poeta Fernando Pessoa a través del seudónimo de Álvaro de Campos en su *Oda Triunfal* en Londres, en junio de 1914:

*Ó rodas, ó engrenagens, r-r-r-r-r-r-r eterno!  
Forte espasmo retido dos maquinismos em fúria!  
Em fúria fora e dentro de mim,  
Por todos os meus nervos dissecados fora,  
Por todas as papilas fora de tudo com que eu sinto!  
Tenho os lábios secos, ó grandes ruídos modernos,  
De vos ouvir demasiadamente de perto,  
E arde-me a cabeça de vos querer cantar com um excesso  
De expressão de todas as minhas sensações,  
Com um excesso contemporâneo de vós, ó máquinas! (Pessoa, 1944).*

Es probable que la panadería y la fábrica de pastas ocuparan los espacios descritos en el proyecto de 1923. En unas fotografías del interior de la panadería se observa que estaba cubierta hasta media altura por azulejos de color blanco.

En la planta alta del antiguo convento, en el módulo situado más al oeste, J. A. Pacheco ubicó su vivienda. Se observan en las fotografías detalles de su interior, sobre todo de los techos, con molduras y otros elementos decorativos.

El antiguo convento era un edificio construido en tierra mezclada con piedra, lo que explica que resistiera al terremoto de 1755:

*Quando cairam os edifícios todos, ou a maior parte deles -igrejas, palácios, o próprio Paço do Rei, o Paço da Ribeira-, este manteve-se exatamente por ser mole e fragil. Quer dizer, torceu mas não partiu, como se costuma a dizer, e se fosse muito bem construído e rígido, partia e caia<sup>269</sup> (Moura, 2003).*

---

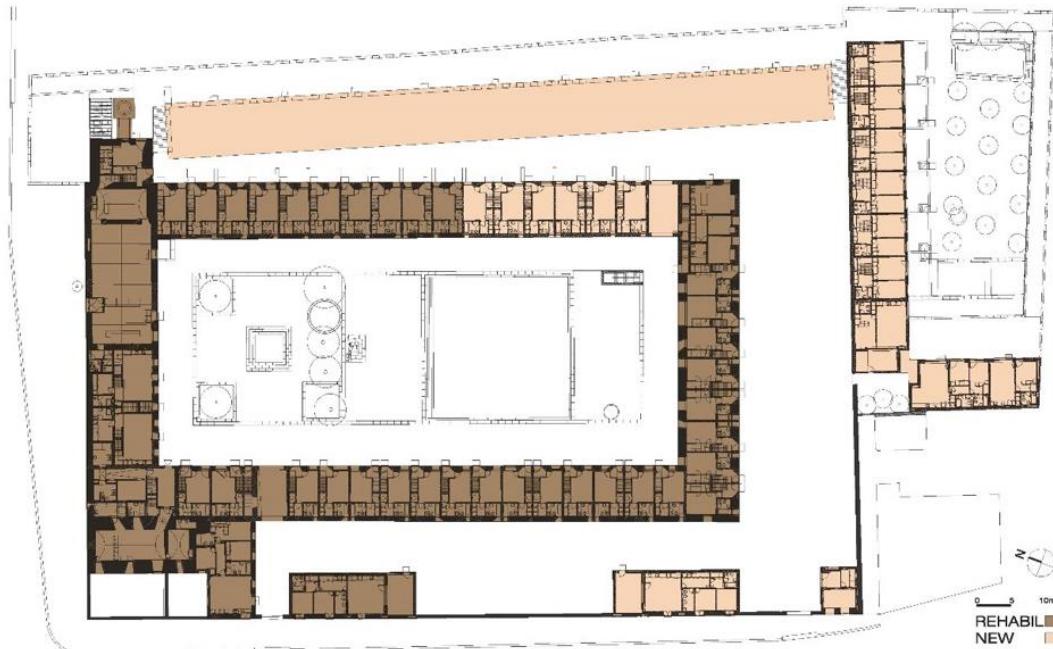
<sup>269</sup> Traducción libre: [Cuando se cayeron todos los edificios, o la mayor parte de ellos -iglesias, palacios o el propio palacio del rey, el *Paço da Ribeira*-, este se mantuvo debido precisamente por ser blando y frágil.

Mientras fue fábrica se cerraron algunos huecos, se abrieron otros. Se reforzaron estructuras. Se sustituyeron cubiertas, las de teja por chapa; y se enfoscaron y se revistieron las paredes (se deduce un color rojizo en los cerramientos exteriores originales del conjunto en algunas fotografías).

Casi 50 años después de haberse cerrado la fábrica, la construcción, abandonada, y con zonas prácticamente en ruina, fue comprada. Los nuevos propietarios encargaron en 2006 al arquitecto Eduardo Souto de Moura la rehabilitación del inmueble para que lo transformara en 78 viviendas.

**Figura 69.**

*Remodelação e ampliação do antigo Convento das Bernardas, Tavira. Planta 0.*



Fuente: Souto de Moura Arquitectos, S.A. Reproducción autorizada.

Quiere decir que se torció pero no se partió, como se acostumbra decir, si se hubiera construido muy bien y rígido, se partía y se caía].

Desde que se iniciaran los primeros bocetos hasta que acabó la obra transcurrieron 6 años. Entre 2006 y 2009 se realizó el proyecto y entre 2009 y 2012 se ejecutó. Entretanto y como consecuencia de la crisis de 2008, las necesidades de vivienda cambiaron, y el objetivo del proyecto pasó a ser la rehabilitación y ampliación del antiguo convento *das Bernardas* para construir 58 viviendas de uso turístico y 17 de uso privado, para vender<sup>270</sup>.

Según las palabras del arquitecto: “*O projeto divide-se em dois tipos de intervenção, construção nova e recuperação do edifício existente, Convento e também Fábrica*”<sup>271</sup> (Moura, 2013, p. 21) (figura 69).

Me gustaría resaltar lo de: “Convento y también fábrica”; porque se trata de una afirmación que hace que esta rehabilitación y su *reuso*, tenga un valor añadido.

La intervención consistió en la construcción de viviendas unifamiliares de una planta, de dos o de tres, que se adaptaron a la configuración espacial del cuerpo arquitectónico en el que se situaban. Es decir, fueron viviendas construidas en las áreas de nueva construcción, o viviendas que ocuparon espacios que fueron rehabilitados; como la antigua torre del convento, que pasó a ser depósito de agua y que aún conservaba revestimientos de piedra y bóvedas de arista; o el interior del antiguo coro, posterior *fábrica de moagem de espoadas*, también dividido en varias plantas.

En lo que fuera la nave principal de la iglesia se recuperó el espacio a doble altura y el acceso principal a través de la puerta original con el arco manuelino. Se convirtió en una cafetería y en la recepción del conjunto.

---

<sup>270</sup> Fueron 75 las que se construyeron finalmente debido a los problemas que surgieron en la obra.

<sup>271</sup> Traducción libre: [El proyecto se divide en dos tipos de intervención: construcción nueva y recuperación del edificio existente. Del convento y también de la fábrica].

### Figura 70.

*Alzado de la Rua Arquitecto Eduardo Souto de Moura. Antigo Convento das Bernardas, Tavira.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

El espacio se organiza entorno al patio central, existente. Se construyó un nuevo cuerpo, como se puede observar en la figura 69, en la parte este, que lo cierra; “*mas dissimulado, do tipo “Fabricamos Antigüedades”*”<sup>272</sup> (Moura, 2013, p. 21). Es decir, un edificio totalmente integrado entre el resto de las construcciones cuyos alzados daban al patio.

Este espacio público se distribuyó en dos partes: en la norte, que recuerda la escala del primitivo claustro, a través del pavimento y de cuatro árboles plantados en sus cuatro esquinas; y en la sur, donde se proyectó una piscina.

---

<sup>272</sup> Traducción libre: [Más disimulado, del tipo “fabricamos antigüedades”].

**Figura 71.**

*Acceso. Antigo Convento das Bernardas, Tavira.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

Este patio es un reflejo de la atención que Souto de Moura presta a los detalles y al lugar, a recuperar la memoria arqueológica, a respetar la dignidad del edificio (Belém, 2012, p. 67).

Desde una escala mayor a una escala menor. Es decir, desde la rehabilitación del conjunto manteniendo sus proporciones, aprovechando huecos (tanto del convento como de la fábrica), hasta la atención por los mínimos detalles, como son las huellas que la construcción, que los materiales, dejaron en los cerramientos, como es el caso del alzado de la antigua *fábrica de espoadas* hacia el patio, en el que se ven los huecos en los que pudieron apoyarse las vigas de la cubrición de esa parte del claustro.

Para poder ejecutar el proyecto y reconvertir el antiguo edificio en un nuevo uso residencial se tuvieron que abrir más de 200 ventanas, para así cumplir toda la normativa vigente relativa a espacios residenciales. Y todo ello, sin perder la esencia del edificio original, tanto de su fase conventual, como de la fabril.

**Figura 72.**

*Alzado de la Rua Mártires da República. Antiguo Convento das Bernardas, Tavira.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

Ese recuperar la memoria arqueológica industrial cuando lo que el arquitecto se encuentra es un espacio destrozado y sin maquinaria, es difícil de interpretar y recuperar. Pero mantener la memoria de un espacio industrial, no es solo conservar su maquinaria y *musealizarlo*<sup>273</sup>. Recuperar la memoria es también dar valor a la materialidad del espacio arquitectónico, tanto de sus espacios principales como de los detalles.

En la selección de los espacios a rehabilitar se tomaron dos decisiones importantes: la conservación de la fachada de la *Rua Mártires da República* por donde se accedía a la *moagem* y donde estaban las viviendas de los operarios (figuras 71 y 72); y la

---

<sup>273</sup> Sobre el patrimonio industrial y su recuperación ver Capítulo IV.

recuperación de lo que fuera la fachada de la iglesia del monasterio, aunque manteniendo las huellas que la fábrica había dejado en la construcción (figura 70).

Con estas dos fachadas, estos dos elementos de conexión con la ciudad de Tavira, se transmiten los dos usos principales que esta arquitectura tuvo antes de ser reconvertida en un alojamiento.

Según el arquitecto:

*O convento das Bernardas, foi Mosteiro, Fábrica e agora ruína disponível. Geralmente associa-se estas pedras a programas como pousadas, hotéis, museus, centros culturais...; mas não há cultura que chegue para tanto Património. Desta vez, fomos diferentes..., e porque não fazermos casas<sup>274</sup> (Moura, 2013, p. 32).*

Hicieron casas, conservaron el patrimonio, recuperaron su memoria y lo adaptaron a un nuevo uso, entendiendo la memoria como un valor añadido ante la modernidad.

#### **De colonia agrícola a São Lourenço do Barrocal, Monsaraz: hotel y monte.**

El *monte* eremítico -línea de casas de planta baja situadas a lo largo de una planicie- es la casa del labrador, con todas las comodidades de una casa de labor, en el caso de que fuera la principal de la *herdade*. Es blanco, de tapial, sin ornamentos y monótono. Próximo tiene el patio, cercado de plantas, luego tiene la pocilga, el espacio en el que se resguardaba al ganado, y las higueras, que crecen por todas partes. Casas limpias, encaladas, de ladrillo, cubiertas de teja bajo forjado de cañas<sup>275</sup> (Ribeiro, 1929, pp. 20-21).

---

<sup>274</sup> Traducción libre: [El convento de las Bernardas fue monasterio, fábrica y ahora ruina disponible. Generalmente se asocian estas piedras a programas como paradores, hoteles, museos, centros culturales,...; pero no hay cultura que llegue para tanto patrimonio. Esta vez fue diferente,...; y por qué no hacemos casas?].

<sup>275</sup> Traducción libre.

Se podría decir que la descripción de Ribeiro, aunque ayuda a imaginarnos un *monte*, corresponde a una sola tipología (a la segunda de las descritas por Picão)<sup>276</sup>, ya que estas construcciones tan características del Alentejo se han insertado en el territorio de formas variadas, con diferentes tamaños y albergando varios usos. Según Barreto (1924, p. 6) son incontables las variedades de *montes* que hay en el Alentejo. Son construcciones encaladas, con una limpieza inconfundible, características de la región alentejana<sup>277</sup>.

Los orígenes de la *Herdade do Barrocal* se remontan a 1820 (*São Lourenço do Barrocal*, s.f.) cuando Joaquim Romão Mendes Papança compró la mayoría de las propiedades que luego darían lugar a la *Herdade* (Amendoeira, 2011).

Situado próximo a Monsaraz (*concelho* de Reguengos de Monsaraz) allí tuvo el centro de su actividad agrícola Manuel Augusto Mendes Papança (1818-1886) (*Arquivo Online - Município de Reguengos de Monsaraz*, File 0001) quien fuera alcalde y una de las personalidades más importantes de Reguengos de Monsaraz durante el siglo XIX (*Album Alentejano*, 1932). Es considerado el propulsor de la actividad vinícola en la región debido, entre otras cosas, a que constituyó una comisión de propietarios capaces de comprar los terrenos que hasta ese momento habían sido propiedad de la Casa de Bragança. La intención era dividir los terrenos en *courelas*<sup>278</sup> y distribuirlas por la población a precios asequibles y con facilidad de pago, con la condición de que fueran cultivados por viñas. Se plantaron casi un millón de cepas y en cinco años se desarrolló una extraordinaria producción agrícola, haciendo de Reguengos una de las villas más prósperas del distrito de Évora (Carvalho, 2015, p. 57).

De entre sus principales productores estaban los Srs. Rosado, Leal, Rojão, Papança, Sousa e Piteira. “*Solo especial para o viver da vide, o concelho de Reguengos está hoje quase*

---

<sup>276</sup> Ver apartado 3.2.

<sup>277</sup> Traducción libre.

<sup>278</sup> “*Antiga medida agrária de 100 braças de comprimento por 10 de largura*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/courela>

Traducción libre: [Antigua medida agraria de 100 *braças* de largo por 10 de ancho].

Un *braço* equivale a 2,20 m, luego una *courela* equivale a 220 m de longitud por 22 m de ancho.

*exclusivamente plantado de vinhedos, que produzem centenas e centenas de pipas de excelente vinho, que exporta para o reino e para o estrangeiro*<sup>279</sup> (Barata, 1893, p. 58).

El paisaje de Monsaraz es más que un gran viñedo. Son características las formaciones de pizarras y de granito. El granito fue el material elegido para la construcción de las *antas*<sup>280</sup> y de los *menires*<sup>281</sup> cuyas piedras llegan a alcanzar los 5 metros de altura en algunos de los casi 150 monumentos megalíticos identificados en el *concelho* (Amendoeira, 2009, pp. 20, 21,26).

Uno de estos *menires* fue identificado en la *Herdade do Barrocal*<sup>282</sup> en 1993. Es el monolito -de su tipo- más alto de la Península Ibérica erguido por el hombre prehistórico que muestra una rica iconografía gravada<sup>283</sup> (Gomes, 2007, p. 61) (figura 73).

*Trata-se de enorme bloco, talhado em granodiorito, de grão medio e com cor cinzenta escura, apresenta forma ovóide, muito longa e cahatada ao estlar. [...]*

---

<sup>279</sup> Traducción libre: [Especial solamente por dejar vivir a la vid, el municipio de Reguengos está hoy casi exclusivamente plantado de viñedos que producen centenas y centenas de toneles de vino excelente, que exporta para el reino y para el extranjero].

<sup>280</sup> “*Monumento megalítico funerário, datados da Idade Neolítica e da Idade do Bronze, caracterizado por duas ou mais grandes pedras verticais a sustentar uma grande pedra horizontal, formando uma câmara sepulcral = DOLMEN*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 8 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/anta>

Traducción libre: [Monumento megalítico funerario, datado de la Edad Neolítica y de la Edad de Bronce, caracterizado por dos o más grandes piedras verticales que sustentan una gran piedra horizontal, formando una cámara sepulcral = Dolmen].

<sup>281</sup> “*Monumento megalítico que consta de uma pedra fixada verticalmente no solo*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 8 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/menir>

Traducción libre: [Monumento megalítico que consta de una piedra fijada verticalmente en el suelo].

Cuando el monumento megalítico está compuesto por varios *menires* dispuestos de forma circular, se denomina: *cromeleque*.

<sup>282</sup> Un *barrocal* es un lugar donde hay barrocas; siendo una *barroca*, una “*pequena porção de terreno, geralmente em declive e composta alternadamente de depressões e montículos*”. *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://dicionario.priberam.org/barrocal>

Traducción libre: [Una pequeña porción de terreno, generalmente en pendiente y compuesta alternadamente por depresiones y montículos].

<sup>283</sup> Traducción libre.

*Aquele mede, actualmente, 5,72 m de altura e 1,68 x 0,80 m, segundo dos eixos ortogonais, na sua maior espessura<sup>284</sup> (Gomes, 2007, p. 47).*

**Figura 73.**

*Menir. Herdade do Barrocal, Monsaraz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>285</sup>.

---

<sup>284</sup> Traducción libre: [Se trata de un enorme bloque, tallado en *granodiorito*, de grano medio y color gris oscuro, representa forma ovoide, muy larga y achatada en la punta. [...] Mide, actualmente, 5,72 m de altura x 1,68 m x 0,80 m, según los ejes ortogonales en su mayor espesor].

<sup>285</sup> Fotografía tomada durante una visita al *monte do Barrocal*, en Monsaraz, el 20 de enero de 2018. Además de una visita guiada a la *aadega*, fue posible realizar un recorrido por el *monte*. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

En el actual *Monte de Barrocal*<sup>286</sup> que tiene casi 780 hectáreas, además del *menir*, de los viñedos, de los olivares -algunos olivos centenarios-, de las vacas o de los caballos, hay un *monte*, que ha sido rehabilitado por Eduardo Souto de Moura y transformado en un Conjunto Turístico en 2016.

Se han realizado diferentes investigaciones y trabajos fin de Máster que abordan el *Monte do Barrocal* como objeto de estudio desde diversos puntos de vista, por ejemplo: Saldanha (2002), Amador (2016), Francisco (2017), Neves (2017) o Lima (2019). En esta investigación, lo que se pretende es focalizar la atención en la actividad agroindustrial y aportar datos que ayuden a entender cómo era el *monte* desde ese punto de vista y cómo el nuevo uso se ha apropiado de ese espacio.

Según Amendoeira (2011), la *Herdade do Barrocal* en el siglo XIX generó un paisaje vinculado a la producción agrícola único, que no existía en la zona hasta ese momento. Hasta la Revolución Liberal de 1820 las *herdades* solían ser de “*mato*” o de “*pão*” y eran propiedades de las órdenes religiosas o de las casas nobles, grandes propietarios absentistas que no explotaban la tierra de forma directa, sino que la arrendaban<sup>287</sup>. Después de 1820, y con el surgimiento de la burguesía liberal agrícola los nuevos propietarios comenzaron a explotar las tierras de forma directa e intensiva; y los *montes*, surgieron como espacios que combinaban la actividad agroindustrial con la residencial.

A finales del siglo XIX en la *Herdade do Barrocal* se producía vino. Según Uva (2011) al menos desde 1875, fecha de producción de algunas botellas de vino que conserva. Se desconoce en qué momento la *herdade* comenzó a producir cereal o aceite ya que la descripción más pormenorizada del *monte* se publicó en el *Diário de Notícias* el 1 de

---

<sup>286</sup> La *Herdade do Barrocal* fue expropiada en 1975 (*Diário do Governo* n.º 221/1975).

<sup>287</sup> Algunos de los cambios que introdujo el régimen liberal fueron:

- La absolución de monasterios y órdenes religiosas. Sus tierras se pusieron a la venta en subasta pública.
- Se abolieron los *morgados* (de primogénito en primogénito). Es decir, la propiedad pasó a ser dividida en partes iguales para los herederos directos, cualquiera que fuera su sexo.
- Se simplificó la fiscalización. Se centralizó y modernizó. Se abolieron diferentes tributos como los diezmos.
- Se desarrolló una ley para fomentar la división de tierras do municipio (Cutileiro, 1977, p. 10).

agosto de 1927, así como en una entrevista al *lavrador*<sup>288</sup>, J.F. Leal<sup>289</sup>. En ese momento el *monte* ya estaba formado por varios edificios que estaban ordenados a través de una calle principal, en la que la vivienda del propietario ocupaba una posición central en la parte alta del montículo. De esta forma se visualizaba mejor lo que pasaba en el terreno y en el resto de los edificios. De la descripción del artículo se identifica:

- La vivienda del propietario de dos plantas de altura, encalada.
- Almacén de maquinaria y *celeiro*.
- Palomar.
- Zona en la que dormían los criados; el taller de construcción y reparación de carrozajes.
- Zona en la que dormían los trabajadores y zonas para cobijar al ganado.
- Pocilga.
- Caballerizas.
- Perrera.
- Gran núcleo industrial dividido, en parte, en dos plantas de altura, debido al desnivel del terreno que tenía que salvar. Estaba destinado a:
  - Zona de producción agroindustrial (donde se ubicaría el lagar, aunque no lo menciona).
  - Vivienda del encargado (*feitor*) revestida de color ocre al exterior, encalada al interior, con suelos de ladrillo. Sus dependencias eran una cocina, chimenea y zona para dormir.
  - Junto a la vivienda del encargado, la vivienda del mayoral (jefe de los pastores), la del encargado del ganado, la del encargado de los talleres y a continuación, el área en la que comían los trabajadores.
  - Dependencias del *monte* organizadas a cada lado de un pasillo abovedado, con números en la puerta en azulejo que describían su uso: panadería, casa de los quesos, despensa para carnes y embutidos; y despensa de productos

---

<sup>288</sup> Dícese *lavrador* o *latifundario* a quien poseía más de 500 ha (Cutileiro, 1977, p. 8).

<sup>289</sup> Manuel Augusto Mendes Papança dejó como herederos a M.A.G.Leal y su esposa M.D.F.Leal. *Legado de Manuel Augusto Mendes Papança. 1886* (Arquivo Online - Município de Reguengos de Monsaraz, Part 0002).

de la huerta; *talhas* de aceite, etc. En la planta sótano, e individualizados, los cereales de la colecta (trigo, cebada, avena, centeno), los depósitos de harina, el horno, y el espacio para guardar las frutas y los vegetales.

- En la zona del patio estaban los talleres: quesería, para el ganado, carpintería, etc.

En la entrevista, el propietario hacía referencia a la producción de aceite y de cereal, y no de vino. Además, comentaba que el abastecimiento se realizaba a través de varios pozos y que tenía un depósito de agua (que aún se conserva).

En algunas fotografías históricas se ha podido observar parte del lagar, en un espacio bien iluminado, de planta rectangular, alicatado hasta media altura, cubierto por bóvedas con arcos rebajados apoyadas sobre muros de carga exteriores y sobre pilares intermedios de factura clásica. Se observan en su interior dos molinos tipo *Veraci* y varias prensas hidráulicas<sup>290</sup>. Tendría de forma adyacente un espacio destinado a la decantación; otro donde se situarían los motores; y otro donde se almacenaría el aceite, bien en tinajas o bien en depósitos metálicos.

La zona de recepción de las aceitunas y los trojes, podrían situarse bien en el exterior, o bien en la planta alta, sobre el lagar, en la bajocubierta, en un espacio debidamente ventilado. Según Boavida (1904, p. 65) de esta forma se podían verter las aceitunas más rápidamente; y con un sistema de pendientes en el suelo y con conductos, se podía expulsar el alpechín más fácilmente.

Este tipo de sistema estructural en bóvedas se ha observado sobre todo en *adegas* de vino (figura 27) y no tanto en los lagares de aceite que solían instalarse en edificios tipo nave, diáfanos con cubierta interior vista a dos aguas.

¿Sería un *reuso*? Una hipótesis podría ser que después de la filoxera y de la crisis del vino se priorizara en la *herdade* la producción de cereal y de aceite y que se introdujera maquinaria moderna en el lagar, o que se instalara un lagar nuevo (tipo *Veraci* y con

---

<sup>290</sup> Sobre qué es un molino tipo *Veraci* y sobre qué es una prensa hidráulica, ver Capítulo II.

prensas hidráulicas) para este menester en el espacio de la bodega<sup>291</sup>. No obstante, no se han obtenido datos documentales que permitan corroborar esta aproximación. Se espera que en futuras investigaciones se puedan realizar nuevos estudios que analicen esta hipótesis.

Sobre la industria vinculada al cereal se desconoce el sistema que se usaba para producir harina ya que no se han obtenido datos que ayuden a ubicar la *moagem* en el *monte*. Dadas las características morfológico-arquitectónicas de las diferentes construcciones del *monte*, se cree que no fue una fábrica de harinas de pisos con sistema austrohúngaro. Al menos, en los libros del RNT de la 4<sup>a</sup> CI (ADRME) no se localizado ninguna información al respecto. Sí existe un registro de 1951, de una *Moagem de cereais (farinha em rama e rações para gados)* que fue cancelado en 1971 y otro de 1954 de una *debulha de cereais*<sup>292</sup> que empleaba a 14 operarios<sup>293</sup> (figura 74).

Como se ha referido con anterioridad, existían en el *monte* talleres dedicados a distintos menesteres. Según Amendoeira<sup>294</sup> (2011) los profesionales que trabajaban en el *monte* estaban ligados directa o indirectamente a la producción agrícola, ya que las propias personas hacían el mantenimiento de los edificios y de los utensilios o elementos necesarios para el desarrollo de la producción. Por ejemplo, el herrero podía arreglar utensilios agrícolas o las herraduras de los caballos; y el carpintero, hacía lo propio con los elementos realizados de madera.

---

<sup>291</sup> Fue habitual el *reuso* de antiguas bodegas como almacenes o alojamientos después de la crisis del vino en los albores del siglo XX (Cutileiro, 1977, pp. 42-43).

<sup>292</sup> La expansión del trigo entre los años 80 del siglo XIX y los 30 del siglo XX, como se ha explicado en apartados anteriores, fue una combinación de medidas políticas, circunstancias económicas y mejoras tecnológicas. Los abonos químicos se introdujeron por primera vez en Portugal en 1883 y su uso comenzó a generalizarse, al igual que el de la *debulhadora* mecánica, en las tierras dedicadas al cultivo de cereal en las primeras décadas del siglo XX (Cutileiro, 1977, pp. 32-33).

Sobre la primera *debulhadora* utilizada en el Alentejo en 1879 y su evolución, ver: Picão (1907).

<sup>293</sup> Ver imagen sobre una *debulhadora* mecánica en la *Herdade do Barrocal* en “Exposição – 24 Outubro – 18 Novembro 2008 – De grão ao pão – Biblioteca Municipal de Grândola” (Arquivo Câmara Municipal de Grandola).

<sup>294</sup> Traducción libre.

**Figura 74.**

*Debulhadora mecânica.*



Fuente: Autor: Eduardo Nogueira (1930-50). Propiedad del *Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Évora*. Reproducción autorizada.

La historiadora apuntaba que había una relación más inteligente con el medio, con el ambiente, con la tierra y con el territorio. Decía que todo era mantenido cíclicamente: cada año se limpiaban los tejados, se encalaban las paredes, etc. Todos los agostos, los habitantes del *monte* iban a la feria de Reguengos a comprar lo que no conseguían producir en el *monte*, como tejidos, utensilios de cocina, pescado fresco o sal.

El *monte*, según Uva (2011) era autosuficiente, tanto en la producción agrícola como en su construcción. Se usaban los recursos de la finca como materiales, las maderas de eucalipto, la piedra de granito y pizarra, incluso la tierra, con la que creaban los ladrillos de adobe.

Las 50 familias<sup>295</sup> que llegaron a vivir en el *monte* de forma permanente vivían en comunidad. Las casas estaban numeradas; había talleres, sala de formación, capilla, incluso una plaza de toros.

*E como não poder haver agricultura sem braços, conviria que todos se interessasem pelos melhoramentos das casas rurais, o que concorreria para a população rural não emigrar para as povoações, e o gosto pela vida do campo se fosse pouco a pouco desenvolvendo, com o que muito teriam a lucrar todos os ramos da industria agricola*<sup>296</sup> (Boavida, 1904, p. 12).

Esta idea que presentaba José Augusto de Boavida en su *dissertarção Construções rurales* estaba en la línea de los planteamientos que se estaban realizando en España en el mismo periodo. Mejorar las condiciones de los trabajadores en el campo, con una habitación adecuada e higiénica, así como otra serie de medidas, era una necesidad y a la vez una manera, de intentar evitar el éxodo rural<sup>297</sup>.

*Construcciones e industrias rurales* (Bayer, 1890) es una obra en la que se establecen las condiciones y las mejoras que tenían que tener estos edificios. Según el ingeniero, aunque las tipologías de edificaciones rurales eran muy variadas, las clasificaba en dos grandes bloques: caserío rural y colonia agrícola. El caserío rural se correspondía con la vivienda para la familia labradora y las colonias agrícolas eran:

Para explotar la superficie de terreno de determinada extensión, con numeroso personal auxiliar, ocupando el lugar preferente de las edificaciones las dependencias donde se guardan los productos del campo o son necesarias para las diversas transformaciones que éstos deben sufrir antes de destinarlas al consumo, así como la cría del ganado de todas clases, y explotación de industrias agrícolas; emplazándose las habitaciones del personal generalmente en el punto más

---

<sup>295</sup> Cutileiro (1977, p. 8) hacía referencia en la aldea 1 (Barrocal) a 41 familias y 122 personas.

<sup>296</sup> Traducción libre: [Y como no puede haber agricultura sin brazos, convendría que todos se interesasen por mejorar las casas rurales, para que así no emigrase la población rural a otras poblaciones, y el gusto de la vida en el campo se fuese poco a poco desarrollando, con lo que se lucrarían todas las ramas de la industria agrícolas].

<sup>297</sup> Sobre este tema ver la Ley de Colonización y Repoblación Interior, de 30 de agosto de 1907.

conveniente, según el trabajo que deba ejecutar. Las explotaciones agrícolas suelen estar dirigidas por un mayordomo o jefe de cultivo (Bayer, 1890, p. 16).

Hasta 1808 eran frecuentes las colonias agrarias que tenían trazados rectilíneos abiertos, en extensa cuadrícula o con un par de hileras de casas en España. A partir de ese momento predominaron las organizadas entorno a un patio cuadrangular, a veces cercado, a veces abierto, que tendría la ventaja de ser un espacio funcional e higiénico; y más fácil de vigilar.

Junto a las características variables de localización de las viviendas, almacenes, establos, capilla, existe una constancia en la ordenación tipológica, situándose por lo general la residencia principal del propietario o encargado frente a la puerta de acceso, o en un lugar dominante del patio, y la vivienda del mayordomo junto a la puerta (Oyón, 1985, pp. 38-39).

Esta descripción de colonias agrícolas nos recuerda a algunos *montes* alentejanos, como a la *Herdade do Pinheiro* en su tipología de edificios entorno a un patio, o al *Monte do Barrocal* como ejemplo de trazado rectilíneo. Sin embargo, si recordamos la clasificación que realizaba Picão (1903, p. 12) en el anterior apartado sobre los 5 tipos de *monte*, estos no tienen cabida en ninguna de las 5 tipologías, porque están más orientados a la explotación agraria a gran escala, con una mayor modernización.

¿Será que habría que introducir una 6º tipología, la de colonia agraria?

Sería interesante en futuras investigaciones indagar sobre este concepto y esta posibilidad, habida cuenta, además, que el *Monte do Barrocal* es uno de los pocos que se conocen que conservan el trazado rectilíneo abierto<sup>298</sup>, habituales en España, según Bayer (1890),

---

<sup>298</sup> En Andalucía hubo colonias agrícolas que también tuvieron este trazado como la colonia agrícola “El Ángel”, hoy desaparecida, que fue considerada como la más importante de las creadas en España durante el siglo XIX: por su extensión (5000 ha), por el número de habitantes que atrajo, y por las novedades técnicas agrarias que utilizaba. Además, fue un ejemplo de *reuso*, ya que se reconvirtió una antigua fundición de hierro en fábrica de harinas. También construyeron una fábrica de azúcar y se realizó una importante apuesta por el regadío con la construcción de dos embalses (Casado, 2005).

durante las primeras décadas del siglo XIX, el mismo periodo en el que fue construido o *Monte do Barrocal*.

**Figura 75.**

*Calle principal. Monte do Barrocal, Monsaraz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>299</sup>.

A pesar de que son muy variadas las formas que adquieren los *montes* alentejanos (Antunes, George y Gomes, 1988 citados por Lima, 2019, pp. 117-123; Mascarenhas, Barata y Capelo, 2014) normalmente tienen algunas características en común: suelen estar formados por diferentes módulos de planta cuadrada-rectangular, de carácter horizontal, que se organizaban en todo o en parte, entorno a uno o a varios patios; son habituales los núcleos únicos en los que se distribuían las diferentes dependencias; y a veces, estaban cerrados con una cerca.

---

<sup>299</sup> Fotografía tomada durante una visita al *monte do Barrocal*, en Monsaraz, el 20 de enero de 2018. Además de una visita guiada a la *aadega*, fue posible realizar un recorrido por el *monte*. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Sin embargo, en el *monte do Barrocal*, las diferentes edificaciones se organizan alrededor de una calle principal que hacía de plaza<sup>300</sup> (figura 75) y están separadas unas de las otras, formando calles secundarias. Entre sus usos estaba el residencial, el industrial y también había equipamientos. Este asentamiento, considerado como un conjunto de personas que ocupa un lugar, es normalmente comparado con una aldea, por su escala y por sus características urbanístico-arquitectónicas.

Se ha podido realizar una hipótesis sobre la ubicación que tendrían las distintas dependencias en el *monte* (figura 76). Tomando como base el proyecto de Souto de Moura Arquitectos, Lda (*Arquivo de Obras. Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz. Expte. 48/2011*) para el *monte do Barrocal*, y después de analizar las fuentes, se cree que en el núcleo 1N, se concentrarían:

- Las actividades de producción agroindustrial y transformación: lagar, panadería, quesería, lechería, y, quizás, *adega y moagem*.
- Espacio de almacenamiento de cereales (trigo, cebada, avena, centeno); espacio para conservar la fruta y otros productos agrícolas.
- Despensa para la carne de matanza, embutidos, etc.
- El horno.
- Los talleres: carpintería, herrería, etc.
- La sala de aulas.
- Viviendas de encargados.
- Viviendas de trabajadores.
- Comedor común.

En el módulo 2N habría:

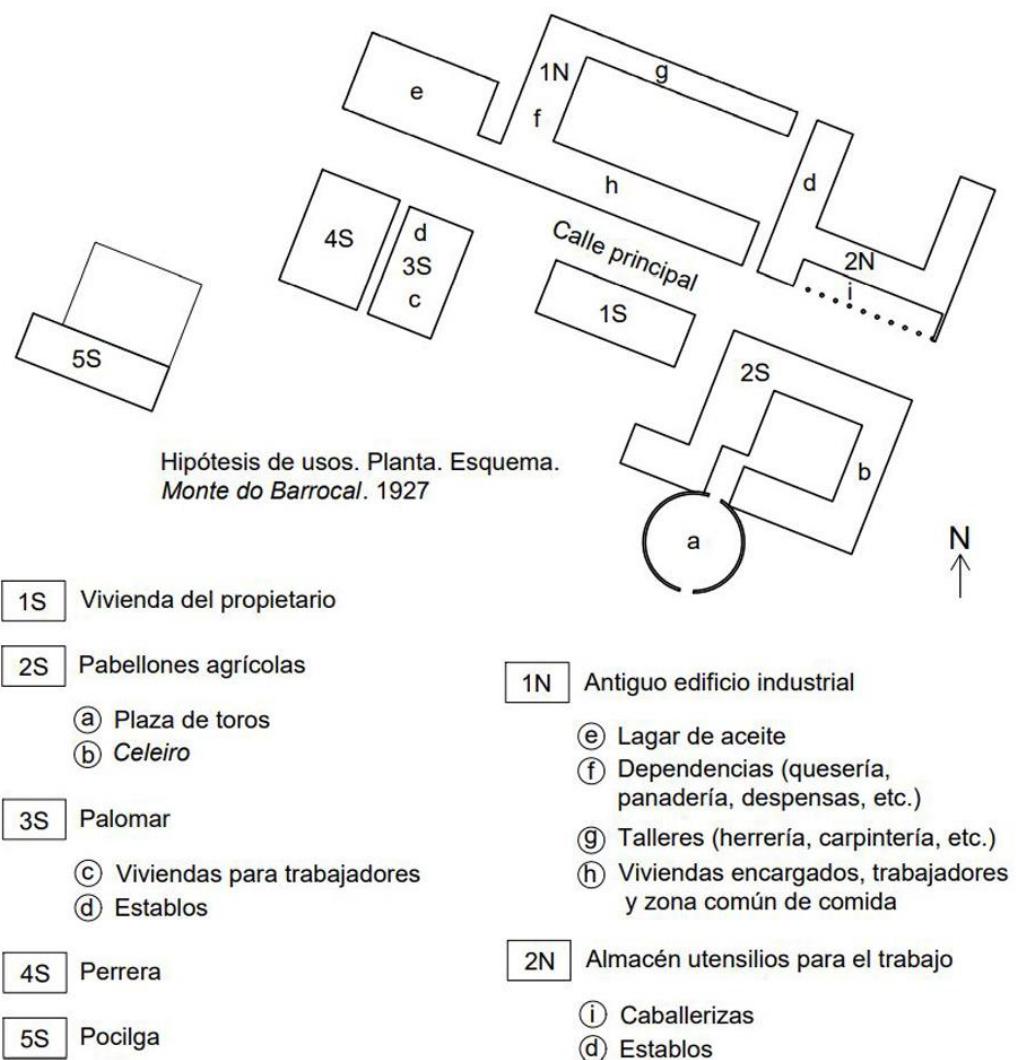
- Almacén de utensilios para el trabajo, quizás, también carros.
  - Caballerizas.
  - Establos.
- 

<sup>300</sup> Entendida como un espacio público, de convivencia.

En el módulo 1S estaría la vivienda del propietario; en el módulo 2S estaría el *celeiro* y de forma adyacente la plaza de toros; en el módulo 3S el palomar, las viviendas para los trabajadores y los establos; en el módulo 4S la perrera y en el 5S la pocilga.

**Figura 76.**

*Hipótesis de usos. Monte do Barrocal, Monsaraz. Esquema de la planta. 1927.*



Fuente: Elaboración propia a partir del proyecto *Monte Barrocal*, Monsaraz, de Souto de Moura Arquitectos, Lda (Arquivo de Obras. Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz. Expte. 48/2011).

El *monte* como espacio agroindustrial y residencial ha tendido a desaparecer debido a que su población se fue mudando hacia las aldeas como consecuencia de las transformaciones sociales y urbanas de las últimas décadas del siglo XX. La mayoría de los *montes* del *concelho* de Reguengos de Monsaraz están abandonados, deshabitados, o en casos puntuales, guardados solo por un casero<sup>301</sup> (Amendoeira, 2009, pp. 24-25).

En el caso del *monte do Barrocal* después de haber sido expropiado y años después, comprado de nuevo por la misma familia, llegó relativamente bien conservado al siglo XXI. Aunque el volumen de los edificios se mantuviera en el tiempo, algunas huellas estructurales observadas en las fotografías del *monte* muestran que a lo largo de los años el *monte* sufrió modificaciones. Por ejemplo, se observan diferentes arcadas tapiadas a modo de *alpendre* en diferentes edificaciones que podrían haber sido espacios destinados al cobijo del ganado.

Según el proyecto de Souto de Moura Arquitectos, Lda (2011), al adaptar el *monte* al nuevo uso: hotel, spa, centro hípico y *aadega*, se pretendía conservar la integridad del conjunto y mantener la identidad del *monte* alentejano (Moura, 2018) (figura 77).

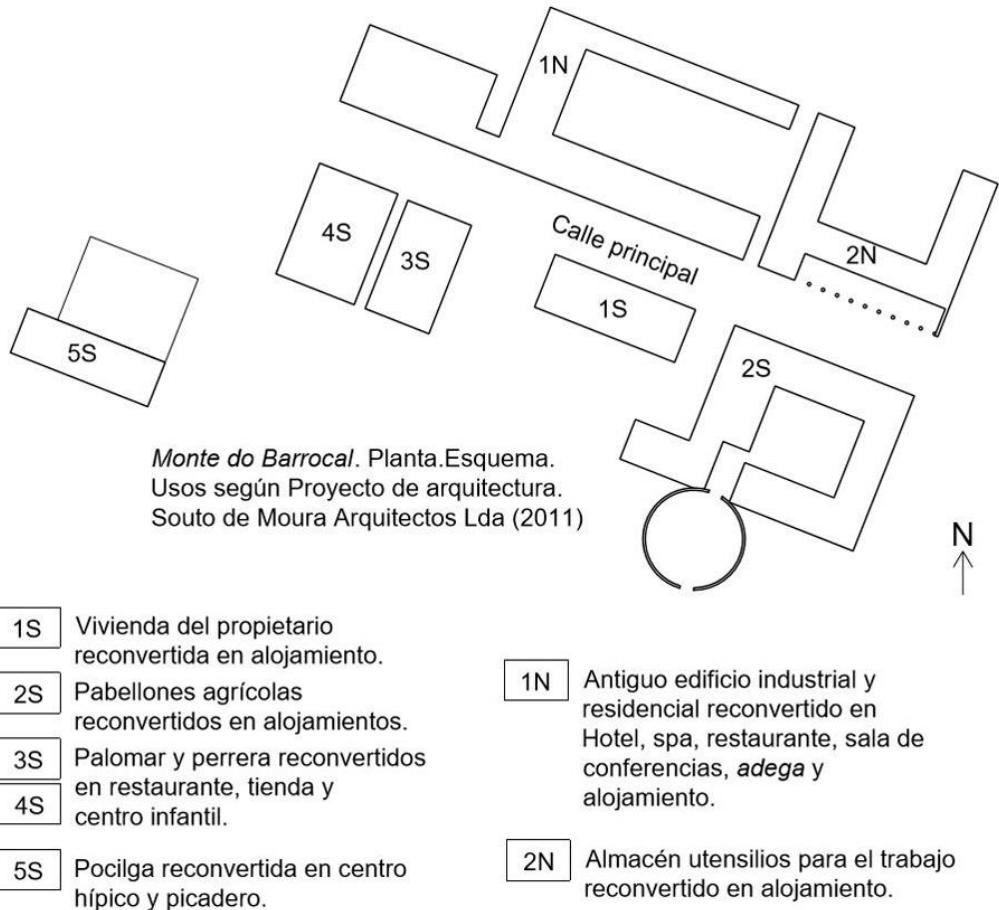
El proyecto de rehabilitación se redactó conforme las disposiciones del *Plano de Pormenor da Herdade do Barrocal*, (PPHB) (*Diário da República* n.º 18/2008).

---

<sup>301</sup> Traducción libre.

**Figura 77.**

*Monte do Barrocal, Monsaraz. Esquema de la planta. Usos según Proyecto de Arquitectura de 2011.*



Fuente: Elaboración propia a partir del proyecto *Monte Barrocal*, Monsaraz, de Souto de Moura Arquitectos, Lda. (Arquivo de Obras. Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz. Expte. 48/2011).

Según Moura (2018)<sup>302</sup> el patrimonio no es un objeto, es un ambiente, es una geografía. Por este motivo, el arquitecto no quería alterar ni el paisaje ni la geografía del Alentejo

<sup>302</sup> Traducción libre.

ni la tipología de la casa alentejana. Aunque tuvo que reforzar la estructura y adaptar el *monte* al nuevo programa, quería que las modificaciones pasaran desapercibidas. Las fachadas se alterarían puntualmente según la compartimentación interior y las cubiertas, de 2 o 4 aguas, recuperadas o reconstruidas, respetarían las características del *monte* (figura 78). Al igual que las diferentes bóvedas en planta baja que también se recuperarían.

**Figura 78.**

*Alojamientos. Monte do Barrocal, Monsaraz. Vista desde uno de los lagos construidos en el interior de uno de los patios.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>303</sup>.

A la hora de proyectar los nuevos usos, una vez conocidas y reinterpretadas las preexistencias, la propuesta mantuvo la mayoría de las tipologías de los usos del *monte*, aunque adaptándolas a las nuevas necesidades del nuevo uso. Es decir, según la figura 77, en el módulo 1N, que tenía un uso industrial y residencial, tras la reutilización, allí se

---

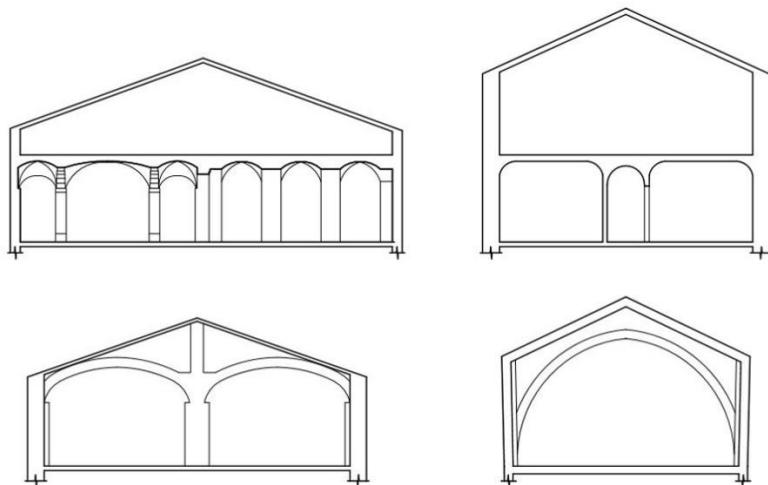
<sup>303</sup> Fotografía tomada durante una visita al *monte do Barrocal*, en Monsaraz, el 20 de enero de 2018. Además de una visita guiada a la *aadega*, fue posible realizar un recorrido por el *monte*. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

ubicó el uso industrial, el de la bodega de vino, el hotel con sus dependencias y también algunos alojamientos. En el 1S que era vivienda, es también vivienda. En el 5S que estaba destinado a animales, también tiene el mismo uso, en la actualidad es un centro hípico.

En el resto de los edificios, que bien eran destinados a fines agrícolas o a espacios de habitación, se ubicaron alojamientos o el resto de las dependencias del hotel, como el restaurante, la tienda y el centro infantil en los módulos 3S y 4S.

**Figura 79.**

*Monte do Barrocal. Algunas tipologías estructurales. Esquema de secciones según Proyecto de Arquitectura de 2011.*



*Monte do Barrocal. Secciones. Esquema. Algunas tipologías estructurales. Proyecto de arquitectura. Souto de Moura Arquitectos Lda (2011)*

Fuente: Elaboración propia a partir del proyecto *Monte Barrocal*, Monsaraz, de Souto de Moura Arquitectos, Lda. (*Arquivo de Obras. Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz*. Expte. 48/2011).

Otras de las cualidades arquitectónicas del *monte* a destacar son las diferentes tipologías estructurales que posee, tanto en los espacios abovedados como en los sistemas estructurales en las cubiertas, que una vez recuperados, han enriquecido la calidad espacial de los nuevos espacios en los que han sido reutilizados (figuras 79 y 80).

Según Moura (2011) la única manera de preservar el patrimonio es vivir con él, usarlo. La puesta en valor del *monte do Barrocal* ha consistido en rehabilitarlo, conservarlo, y a la vez, para poder usarlo, se ha adaptado a un nuevo uso desde el conocimiento de las preexistencias y la integración con el medio.

**Figura 80.**

*Antiguas caballerizas. Monte do Barrocal, Monsaraz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>304</sup>.

De entre los principios estructurales descritos en el proyecto estaban el respeto estricto por la arquitectura y la utilización de materiales y métodos constructivos tradicionales.

*O São Lourenço do Barrocal tem na sua estratégia subjacente o compromisso duradouro com a paisagem local, a flora e a fauna, com a comunidade local, a sua história e ligação à terra e com a economia local e às pequenas empresas,*

---

<sup>304</sup> Fotografía tomada durante una visita al *monte do Barrocal*, en Monsaraz, el 20 de enero de 2018. Además de una visita guiada a la *aadega*, fue posible realizar un recorrido por el *monte*. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

*provendo um tipo de turismo que respeita a experiência a oferta autêntica da região<sup>305</sup> (São Lourenço do Barrocal, s.f.).*

Con la intención de conseguir ese compromiso, además de recuperar la *herdade*, se recuperaron también materiales existentes como las tejas de los edificios (250.000 unidades), los ladrillos (70.000 unidades); y se produjeron 350.000 ladrillos según la tradición local.

**Figura 81.**

*Adega. Monte do Barrocal, Monsaraz.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>306</sup>.

---

<sup>305</sup> Traducción libre: [São Lourenço do Barrocal. tiene en su estrategia intrínseca el compromiso por la durabilidad del paisaje local, la flora y la fauna, así como con la comunidad local, su historia y el nexo de unión entre la tierra y la economía local y las pequeñas empresas, generando un tipo de turismo que respeta los valores auténticos de la región].

<sup>306</sup> Fotografía tomada durante una visita al *monte do Barrocal*, en Monsaraz, el 20 de enero de 2018. Además de una visita guiada a la *adega*, fue posible realizar un recorrido por el *monte*. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Partiendo de estas premisas, desde los espacios intervenidos mínimamente hasta los que necesitaron una mayor adaptación como es el caso de la *atega* cuya adecuación al nuevo uso se ha producido con respeto, se cumplieron los requerimientos de su tipología (figura 81).

La nueva *atega*, igualmente revestida de color blanco como el resto de los edificios, y con cubierta de teja a dos aguas, se mimetiza entre el resto del *monte*, como lo hiciera en el pasado la *atega*, o el lagar.

La *atega* se dividió en dos zonas: un área de producción, con los lagares, las cubas y las zonas de pruebas de vinos y de almacenamiento de los vinos, de sección abovedada; y un área técnica con el laboratorio, el despacho de etnólogo y almacenamiento.

*Aquilo era tão bonito, tão silencioso [...] que disse, vou mexer o menos possível, vou trabalhar em silêncio aqui. O que é muito difícil porque estamos a trabalhar no fio da navalha. Se eu copio o antigo faço um pastiche e pode ficar uma coisa completamente ridícula [...] Se faço moderno meto dez anos, arquitectura moderna, e portanto, destruo o equilíbrio, aquela ecologia, aquele ecossistema [...] Portanto, tenho que andar no fio da navalha, tive que ter um pé no contemporâneo e um pé na arqueologia*<sup>307</sup> (Moura, 2018).

Efectivamente Moura consiguió ese equilibrio. La elegante intervención del arquitecto refleja que contemporaneidad y patrimonio son compatibles y pueden dialogar en los proyectos de adaptación.

El arquitecto ha conseguido que el *monte do Barrocal* continúe siendo un espacio especialmente bonito y silencioso.

---

<sup>307</sup> Traducción libre: [Aquello era tan bonito, tan silencioso [...] que dije, voy a tocar lo menos posible, voy a trabajar aquí en silencio. Lo que fue muy difícil porque estamos trabajando en el filo de la navaja. Si hago una reproducción de lo antiguo hago un pastiche y puede quedar una cosa ridículo [...]. Si hago algo moderno y le meto diez años, arquitectura moderna, y por lo tanto destruyo el equilibrio, aquella ecología, aquel ecosistema [...]. Por lo tanto, tengo que andar por el filo de la navaja, tuve que tener un pie en lo contemporáneo y un pie en la arqueología].

### 3.4. Nuevos usos para antiguos lagares de aceite.

*Auténticas reliquias de la Revolución Industrial, las almazaras de sistema “clásico” -no menos interesantes, del punto de vista de la Arqueología Industrial que las almazaras de vara- [...] se hayan en vías de extinción<sup>308</sup> (Saldanha, 2002, p. 185).*

La fuerte emigración que se produjo en los años 60 del siglo XX en Portugal provocó, entre otras cosas, que faltaran trabajadores en el campo, que los que había cobraran más por desempeñar su trabajo y que no resultara rentable coger aceituna en zonas de difícil acceso. Entre 1970 y 1980, según Saldanha (2002, p.149) la producción media se redujo en un 50,6%,

En este contexto, en las últimas décadas del siglo XX fueron numerosos los lagares que utilizaban el sistema de prensas hidráulicas que cancelaron su actividad, tanto en las zonas urbanas como en los *montes*.

Estas construcciones que presentan en su mayoría una fachada exterior que se mimetiza entre las viviendas y los garajes de éstas (figura 82), suelen esconder en su interior estructuras espaciales de gran calidad arquitectónica.

Aunque los lagares construidos en el siglo XX suelen ser de tipología fábrica-nave longitudinal con cubierta de madera vista a dos aguas, hay algunos, sobre todo los construidos en el siglo XIX, que se configuran como si fueran las tres naves de una iglesia, en los que hay un espacio principal central, y dos contiguos, uno a cada lado separados por arcos (figura 83).

---

<sup>308</sup> Traducción libre: [Auténticas reliquias de la Revolución Industrial, las almazaras de sistema clásico, no menos interesantes desde el punto de vista de la Arqueología Industrial que las de vara, [...] se hayan en vías de extinción].

**Figura 82.**

*Fachada exterior del lagar de varas do Fojo, Moura.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

Cabe reiterar que, pese a los esfuerzos realizados, ha sido realmente difícil encontrar antiguos lagares con prensas hidráulicas en buen estado y accesibles. Esto es debido, como se refirió en la Introducción, a diferentes motivos:

- A que son escasos los casos que se incluyen en los inventarios arquitectónicos y si lo hacen la información es muy limitada.
- A que son propiedades privadas.
- A que numerosos de ellos están situados en *montes*, inaccesibles y/o abandonados.
- A que son difíciles de detectar en el suelo urbano por sus miméticas cualidades arquitectónicas hacia el exterior.
- A que las fotografías históricas normalmente no especificaban el nombre del lagar, lo que dificulta la identificación de estos.

- A que ha sido desmantelada su maquinaria.

**Figura 83.**

*Antiguo Lagar de Casco. Hoy Fábrica de Lanificios de Nizette Nielsen.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>309</sup>.

No obstante, la investigación realizada por Saldanha (2002) sobre los *montes con lagar*, así como otras fuentes documentales y bibliográficas, nos han mostrado la riqueza tanto cualitativa como cuantitativa, de los lagares en el sur de Portugal. Lamentablemente, son

---

<sup>309</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Fábrica de Lanificios de Nizette Nielsen* en Reguengos de Monsaraz, el 15 de noviembre de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

numerosos los que conservan su maquinaria y cuyos interiores se pueden ver en páginas de venta de inmuebles por internet.

Nos encontramos ante espacios muy amplios, estructuralmente muy resistentes y de elevada altura que, una vez desactivados, son susceptibles de albergar en su interior diferentes usos. Es habitual que los nuevos propietarios se encuentren espacios en malas condiciones, a veces, saqueados, con pocos restos de maquinaria.

Aun así, los ejemplos de recuperación de lagares son numerosos y variados, sobre todo los que tenían prensas de *vara* como por ejemplo: el antiguo lagar de Cascos en Reguengos de Monsaraz, activo al menos entre 1905 y 1955<sup>310</sup> (ADRME. *Procesos* nº 1401 y 13487 de la 4<sup>a</sup> CI) que fue reconvertido en un *Tecelagem*<sup>311</sup> y que Mizette Nielsen<sup>312</sup> lo compró en 1977 y lo transformó en vivienda y en la actual *Fábrica de Lanifícios*<sup>313</sup> (figura 83).

---

<sup>310</sup> Según los citados *processos* el *Lagar de azeite* de Luis Casco y de Herederos de Luis Cascos llegó a emplear 10 operarios.

<sup>311</sup> En los *processos* nº 4041 y 9362 de la 4<sup>a</sup> CI (ADRME) se hace referencia a un *tecelagem* de Francisco de Rosa Paixão en la *Rua dos Mendes* de Reguengos de Monsaraz entre 1930-1949 y 1950-1955, respectivamente.

<sup>312</sup> M. Nielsen (comunicación personal. Reguengos de Monsaraz, 15 de noviembre de 2019).

<sup>313</sup> “Na metade do Séc.XIX foram criadas em Reguengos várias fábricas de fanifícios, das quais este é a última ainda em actividade. Os vários tipos de padrão das mantas locais oriaram uma imagem de marca que se tornou particularmente reconhecida e procurada durante todo do Séc. XX como Manta de Reguengos. Emboa já existesse de forma activa, a Fábrica Alentejana de Lanifícios de Reguengos de Monsaraz foi oficialmente criada em 1930. [...] Participou em inúmeras exposições nacionais e internacionais, entre as quais se destacam: Exposição Universal de Bruxelas de 1958, onde lhe foi atribuída a Medalha de Ouro para o melhor design e para a melhor qualidade. Feira Internacional de Têxteis de Helsínquia, de 1982, onde lhe foi atribuído o Prémio para a melhor qualidade e para o melhor design” (Nielsen, 2010, p. 3).

Traducción libre: [En la segunda mitad del siglo XIX se instalaron en Reguengos varias fábricas de lana, de las cuales ésta es la última que aún está en actividad. De los varios tipos de patrones de manta locales hay una particular que fue reconocida y buscada durante todo el siglo XX como la Manta de Reguengos. Aunque ya existiese de forma activa, la fábrica alentejana de lanas de Reguengos de Monsaraz se creó oficialmente en 1930 [...]. Participó en numerosas exposiciones nacionales e internacionales entre las que destacar: La Exposición Universal de Bruselas de 1958 donde ganó la Medalla de oro al mejor diseño y a la mejor calidad, o la Feria Internacional textil de Helsinki de 1982 donde ganó el premio a la mejor calidad y al mejor diseño].

Sobre los lanifícios en el Alentejo ver: Matos (1998).

O el *Lagar de varas do Fojo* (siglo XIX)<sup>314</sup>, en Moura, que fue adquirido por el Estado en la década de los 80 del siglo XX para transformarlo en un museo (Figuras 82 y 84).

**Figura 84.**

*Lagar de varas do Fojo, Moura. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>315</sup>.

---

<sup>314</sup> Mantiene la maquinaria original. Lagar comunitario que funcionaba a maquila. Paredes de tapial y tejado de cañizo. Fue clasificado en 1988 como *Imóvel de Interesse Público* (Bacalhau, 2005, p. 32).

<sup>315</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Lagar de varas do Fojo* en Moura, el 28 de noviembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Como se explicaba anteriormente, no son tan habituales los casos de recuperación de lagares modernos con prensas hidráulicas en su interior.

Se encuentran a veces en lagares que continúan su actividad y que aunque han modernizado su maquinaria, han conservado la antigua, como es el caso del *Museu da Adega Cooperativa de Granja*, en Mourão (*Granja Amareleja*, s.f.) donde han conservado y reconvertido el antiguo lagar en un museo en el que muestran la maquinaria (molinos troncocónicos, batidoras, prensas, baterías, etc.); del *Lagar dos pardieiros*, en Alferce<sup>316</sup>, el *Lagar de Santa Catarina*<sup>317</sup> en Tavira, o el lagar de PECOLIVA<sup>318</sup> en São Brás de Alportel que conserva un molino mecánico con piedras troncocónicas, varias prensas, los depósitos de almacenamiento y otra maquinaria de los años 40 del siglo XX.

Otras veces permanecen cerrados con la maquinaria dentro y abren puntualmente, como es el caso del *Lagar de Marmelete* en Monchique<sup>319</sup>; o el *Lagar de Alte*<sup>320</sup> en Loulé, que conserva al menos cuatro prensas hidráulicas en su interior y que en 2019 fue adaptado a sala de conciertos en el ámbito de *O Fusos -- Festival de Fusão Artística* (Lusa, 2019).

No obstante, existe un caso de reutilización de especial interés que pasa a explicarse a continuación: se trata del Restaurante Sem-Fim<sup>321</sup>, que también alberga una Galería de Arte. Está situado en Telheiro, en el *concelho* de Reguengos de Monsaraz.

### ***De Lagar a Restaurante Sem-Fim, Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro.***

Las referencias más antiguas que se han localizado sobre el lagar de aceite urbano de la aldea de Telheiro (Reguengos de Monsaraz) son de 1923, cuando su primitivo propietario,

---

<sup>316</sup> Ver Capítulo II.

<sup>317</sup> Se fundó en 1913, pasó al sistema hidráulico en 1941 y al continuo en 1991. Conserva una prensa hidráulica en el exterior como elemento artístico (Alberto Rocha, s.f.).

<sup>318</sup> Ver Capítulo II.

<sup>319</sup> Ver Capítulo II.

<sup>320</sup> Se trata probablemente de un lagar de aceite de 1923 (PT/ADFAR/ACD/CI5/004-017/0036).

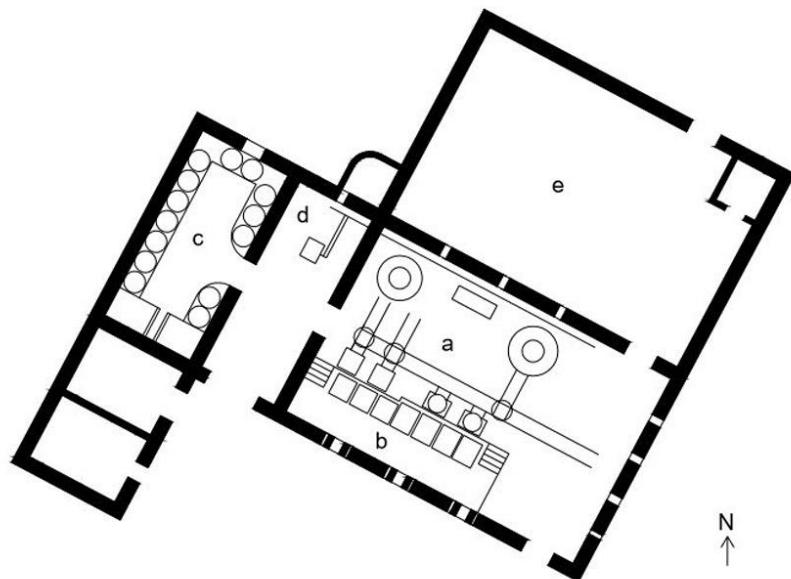
<sup>321</sup> Mi agradecimiento a T. Kalisvaart por la disponibilidad y por la información facilitada.

Francisco Caeiro (ADRME. *Processo nº 92 de la 4<sup>a</sup> CI*) solicitó albarán de licencia para una fábrica de aceite de oliva, al abrigo del Reglamento de 25 de agosto de 1922. Utilizaría un generador de vapor y emplearía a cinco personas.

El lagar, en 1937, y de la firma *Perdigão & Beltran*, estaba dividido en tres espacios, conservaba su maquinaria; y tenía otras dos dependencias externas y un patio. Tenía una planta de altura y planta rectangular orientada en un eje noroeste-sureste como se puede observar en la figura 85.

**Figura 85.**

*Antiguo Lagar do Caeiro, Telheiro. 1935. Hipótesis. Esquema de Planta.*



1935  
Hipótesis. Esquema de Planta.  
*Lagar do Caeiro*

- Ⓐ Molturación y prensado
- Ⓑ Decantación
- Ⓒ Bodega
- Ⓓ Motor
- Ⓔ Trojes

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos recogidos en el proceso nº del 92 los RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

En el extremo noroeste estaba la bodega de aceite compuesta por catorce depósitos metálicos de sección cilíndrica colocados de forma perimetral en el espacio, y dos de sección rectangular. Tenía una pequeña ventana orientada al norte.

En el extremo sureste estaba la zona de mayor dimensión en la que se producía la molienda, el prensado y la decantación.

Se trataba de una fábrica nave, diáfana, con cubierta de madera a dos aguas apoyada sobre los muros de carga del cerramiento exterior.

Albergaba dos molinos tipo *Veraci*, uno para aceitunas y otro para bagazo; 4 prensas (2 de *ceiras* y 2 de *cinchos*) unidas por railes; y una batería.

En una estancia anexa (norte) y con comunicación a través de una puerta estaban los trojes.

El espacio principal tenía 3 pequeñas ventanas orientadas al sur y 4 en su alzado sureste.

En el módulo que quedaba entre la zona de producción y la zona de almacenamiento estaba instalado el motor.

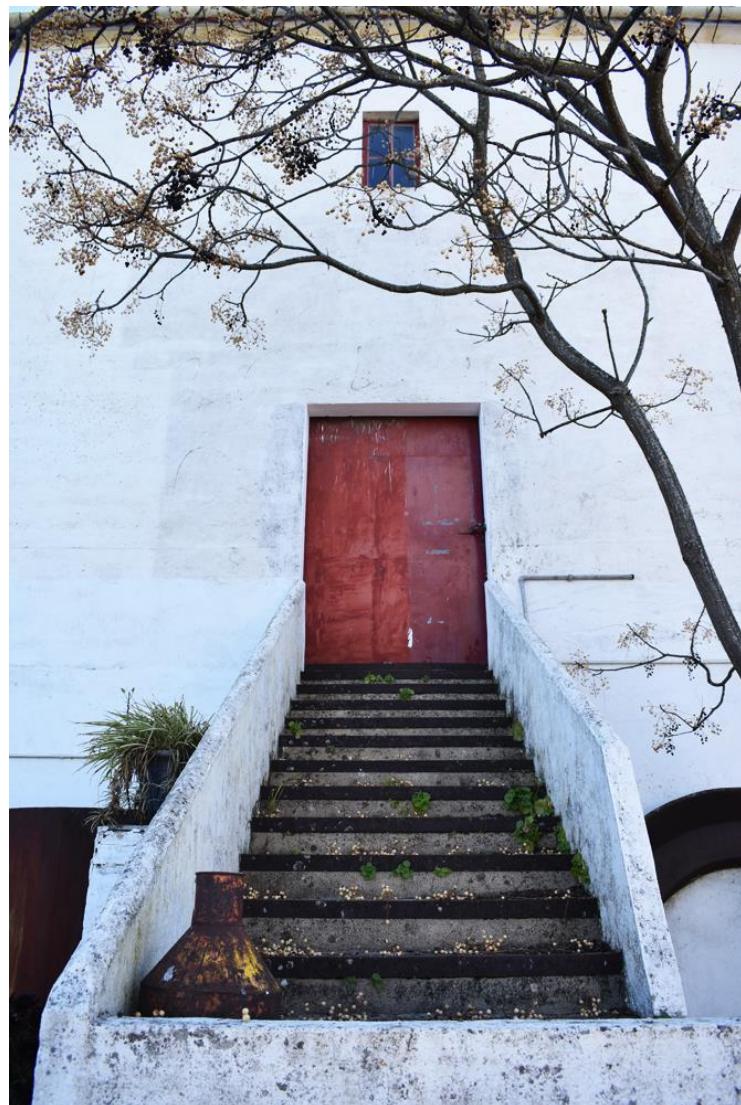
En 1944 la zona donde estaban los trojes se amplió en dos plantas de altura y se instaló una *moagem de ramas e de rações para gados* en 1947 (ADRME. *Processo nº 11983 de la 4<sup>a</sup> CI*) (figura 86).

Se amplió el lagar y se construyó hacia el sur un nuevo módulo, anexo a la zona de producción en el que se situó la bodega. Lo que fuera la bodega primitiva se usó como taller.

Con el tiempo las prensas fueron sustituidas por prensas hidráulicas; los molinos tipo *Veraci* por molinos sistema continuo. Y el lagar cerró, probablemente a finales de los años 70 del siglo XX.

### Figura 86.

*Antiguo acceso a la Moagem de ramas e de rações para gados de Caeiro, Telheiro.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>322</sup>.

Después de décadas de abandono el lagar fue comprado en los años 90 del siglo XX por G. Kalisvaart, un holandés con formación en escultura y pintura, que lo transformó en un

---

<sup>322</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Restaurante Sem-Fim* en Telheiro, el 16 de marzo de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

restaurante y galería de arte. Después de algunos años en los que se llevó a cabo la rehabilitación y adecuación a su nuevo uso fue inaugurado el 31 de diciembre de 1995<sup>323</sup>.

*-Sempre gostei deste edifício, ainda lá entreguei azeitonas. Doze anos depois de chegar a Monsaraz, o Gil comprou o lagar do Telheiro. Do gosto pelo sítio, ao gosto de aqui comer, foram dois anos de obra e um projecto de fazer crescer água na boca. Começou então a vida do Sem-Fim, um restaurante onde um artista, Gil Kalisvaart e uma restauradora, Arlinda Ribeiro, reproduziram os gostos da terra, recriaram paladares do mundo. Um espaço de arqueologia industrial onde a vida se manteve, ou não seja o azeite uma Alquimia. Abrem-se as prensas a quadros, ora frescos ora ausentes, e vêm outros que as pintam para que o olhar de quem chega perceba que aqui os sentidos se apuram até ao sabor final. Uma viagem diferente num sítio distante que fica tão próximo, o Alentejo, o nosso mito mais bem guardado. Não tenha ele, na zona de Évora, fixado os primeiros homens naquela que é uma das grandes concentrações de civilização megalítica. Deixaram pela planície as marcas quase eternas da vida e da morte. A “Margia” que se sente sempre, seja pela calma que acalma, pelo cante dos homens à volta do petisco, ou pela agitação de uma cigarra. Mas o tempo não chega para tudo e foi tempo de mudar. Após oito anos de trabalho dividido entre as Artes outras e a gastronomia, o processo passou de mãos e o Tiago e a Glória quiseram continuar o Sem Fim. Prevalece a vontade de não deixar ficar esta terra sem gente, gente nova que respeita o sítio porque cresceu com ele e o quer ver com vida. Sabem o que a terra custa e valorizam a continuidade. E veio a família, a Lua e o Gil Jan que crescem entre as prensas e os tachos, as obras do avô, os insectos da Mãe, as efémeras “d’Alinda”, as brincadeiras das primas, as mantas da avó, o jardim da tia e os Montes que deixam crescer as ervas que dão aroma aos cozinhados e as delícias de cada época. Um SF de coisas boas<sup>324</sup> (Sem-Fim, s.f.).*

---

<sup>323</sup> T. Kalisvaart (comunicación personal. Telheiro, Reguengos de Monsaraz, 15 de noviembre de 2019).

<sup>324</sup> Traducción libre: [Siempre me gustó este edificio, hasta entregué en él aceitunas. Doce años después de llegar a Monsaraz, Gil compró la almazara de Telheiro. Del gusto por el sitio al gusto de comer en él, fueron dos años de obra y un proyecto con el que hacer la boca agua. Comenzó la vida del Sem-Fim, un restaurante donde un artista, Gil Kalisvaart y una restauradora, Arlinda Ribeiro, reprodujeron el gusto por

**Figura 87.**

*Restaurante Sem-Fim, Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>325</sup>.

---

la tierra, recrearon los paladares del mundo. Un espacio de arqueología industrial donde la vida se mantuvo, donde el aceite no es una Alquimia. Se abren las prensas a los cuadros, a veces frescos, a veces ausentes, y vienen otros que las pintan para la mirada de quien llega y perciba que aquí los sentidos se apuran hasta el sabor final. Un viaje diferente en un sitio diferente, en un sitio distante pero tan próximo, o Alentejo, nuestro mito mejor guardado. No tenga él, en la zona de Évora, fijado los primeros hombres en aquella que es una de las grandes concentraciones de civilización megalítica. Dejaron por la planicie las marcas casi eternas de la vida y la muerte. A “Margia” que se siente siempre, sea por la calma que calma, por el cante de los hombres alrededor de la tapa, o por la agitación de una cigarrilla. Pero el tiempo no llega para todo y fue el tiempo de cambiar. Después de ocho años de trabajo dividido entre las otras artes y la gastronomía el proceso pasó a manos de Tiago y Gloria que quisieron continuar con el Sem Fim. Prevalece la voluntad de no dejar la tierra sin gente, gente nueva que respeta el sitio porque creció en él y lo quiere ver con vida. Saben que la tierra cuesta y valorizaron su continuidad. Y vino familia, Lua y Gil Jan que crecen entre las prensas y los peroles, las obras del abuelo, los insectos de la madre, las efímeras “d’Alinda”, las bromas de las primas, las mantas de la abuela, el jardín de la tía y los *Montes* que dejan crecer las hieras que dan aroma a los guisos y a las delicias de cada época. Un SF de cosas buenas].

<sup>325</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Restaurante Sem-Fim* en Telheiro, el 16 de marzo de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Aunque durante los años en los que el lagar estuvo sin uso desapareció parte de la maquinaria (había muchas piezas metálicas, los depósitos eran de cobre, etc.), se conservaron 7 prensas hidráulicas (aunque dos estaban rotas), un molino mecánico y otra maquinaria (figura 87). La intervención consistió en:

- Una importante limpieza, porque recordemos, que en los antiguos lagares de aceite se solía acumular el aceite en el suelo hasta crear una pasta.
- La rehabilitación de las cerchas de madera y el refuerzo de la estructura con cerchas metálicas que están pintadas del mismo color que las de madera, mimetizándose.
- La rehabilitación del tejado.
- La recuperación de suelos.
- La recuperación de carpinterías en color rojizo. Conservación de huecos.
- La ejecución de enfoscados y revestimientos. Tanto interiores, con zócalo a media altura de color gris, como exteriores, con zócalo en color azul.
- El aprovechamiento de materiales existentes: por ejemplo, se usaron maderas para hacer mesas, capachos como manteles y las calderas de la fábrica se usan como chimeneas.
- La adecuación de la antigua bodega a bar, conservando varios antiguos depósitos de aceite metálicos con uniones remachadas de sección rectangular y cilíndricos, en su lugar. Es decir, sobre un poyete elevado sobre el nivel del suelo.
- La adecuación de la antigua zona de producción a restaurante.
- La adecuación de la antigua zona de los trojes a galería de arte. Manteniendo muretes, colores, materialidad, carpinterías, poleas y resto de maquinaria de accionamiento tanto del lagar como de la *moagem* en su lugar.
- La adecuación del antiguo taller-mantenimiento a cocina.
- La adecuación de baños.

Es decir, se mantuvo la esencia del lugar. No solo se conservó la arquitectura, sino que la antigua maquinaria se integró en el nuevo uso. Son diferentes las instalaciones artísticas

de Gloria que se apoyan en las prensas hidráulicas. Las mesas se encajan entre las poleas o entre las vías del suelo. La diferencia de niveles. La materialidad. Los colores. El recuerdo de fotografías antiguas y de periódicos de la época.

**Figura 88.**

*Restaurante Sem-Fim, Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro.*

*Detalle del molino.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>326</sup>.

---

<sup>326</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Restaurante Sem-Fim* en Telheiro, el 16 de marzo de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

## Capítulo IV.

### **Estrategias para mejorar la puesta en valor del patrimonio industrial agroalimentario.**

Como ha podido observarse en el Capítulo III han sido identificados y analizados una serie de casos que han sufrido algún tipo de *reuso* en el sur portugués para conocer: cómo han sido ejecutadas esas rehabilitaciones y si ha sido posible conservar en las mismas la memoria del patrimonio industrial.

Con el fin de cumplir los objetivos planteados en el apartado Introducción, el siguiente paso a realizar era identificar y analizar una selección de casos de *reuso* arquitectónico en el sur de España, en el sur de Italia y en Creta (Grecia) para poder realizar *a posteri* un análisis comparativo entre los *reusos* realizados en Portugal y los ejecutados en los citados países del Mediterráneo.

Han sido consultadas fuentes documentales y bibliográficas y realizado un exhaustivo trabajo de campo con el objetivo de identificar los casos. A diferencia de lo realizado en el Capítulo III, no se ha pretendido examinar de forma exhaustiva la evolución arquitectónica de los casos seleccionados sino mostrar cuál era el uso primitivo de las arquitecturas seleccionadas, su contexto urbano y territorial, su nuevo uso y cómo el cambio de uso fue llevado a cabo. Nos preguntábamos: ¿Qué *reusos* conservan la memoria del patrimonio industrial? ¿Es posible hacer rehabilitación con esa carga de memoria?

No se ha pretendido en ningún momento realizar un inventario ni enumerar todos los casos de *reuso* llevados a cabo en los diferentes países. Como se explicó en la Introducción se ha pretendido seleccionar los ejemplos más representativos que cumplían con los parámetros establecidos en el contexto de esta tesis doctoral. Obviamente no se trata de un estudio exhaustivo de territorios, sino de estudiar cómo se han llevado a cabo algunas actuaciones de reutilización de patrimonio industrial agroalimentario en otros países de la cuenca del Mediterráneo también productores de aceite, vino y harina.

Como el lector podrá observar a continuación han sido identificados un número mayor de casos en Andalucía que en el sur de Italia o en Creta. Esto es debido a varios motivos: a

que la estancia que he realizado en España, concretamente en la Universidad de Sevilla, ha sido de un periodo mayor que las realizadas en los otros países; a que la extensión de Andalucía es superior a la de los otros escenarios de estudio; a que se han publicado diferentes inventarios de extraordinario valor, como *Cortijos, haciendas y lagares* (Olmedo, 1991-2008), o *Pósitos, cillas y tercias* (AA.VV., 1991) que han permitido que esta investigación haya tenido un punto de partida sólido; a que la labor de investigadores como J. Sobrino y sus publicaciones sobre arquitectura industrial en Andalucía (1998, 2006, 2010, 2014) han ayudado a dar a conocer y a poner en valor esta tipología arquitectónica y a fomentar su *reuso*; y a que tanto mi formación académica previa como mis publicaciones en el ámbito del patrimonio industrial agroalimentario andaluz me han permitido conocer mejor este territorio y por lo tanto, conseguir identificar y analizar un mayor número de casos de estudio.

En el primer apartado se han analizado los casos de estudio de cada país desde un punto de vista cualitativo y cuantitativo, dejando la reflexión crítica y la comparación con los casos de estudio portugueses para el segundo apartado. Finalmente, una vez analizados críticamente los casos de *reuso* seleccionados en los diferentes países, se ha realizado una herramienta de buenas prácticas que se espera que pueda servir, tanto para las administraciones públicas como para las entidades privadas, en futuras intervenciones relacionadas con la arquitectura industrial agroalimentaria a orientar la conservación y activación de este patrimonio.

#### **4.1. Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en el contexto del Mediterráneo: una aproximación.**

En las fuentes documentales consultadas se enumeran: edificios de usos múltiples, viviendas, tiendas, oficinas, bibliotecas, restaurantes, museos, fábricas, colegios o iglesias (Cantacuzino, 1989); la lista es muy extensa y las investigaciones y publicaciones de carácter general y particular sobre el *reuso* de edificios industriales también<sup>327</sup>. Algunas

---

<sup>327</sup> Sobre el *reuso* del patrimonio industrial en el contexto internacional ver, por ejemplo: Paulhans (1977) o Stratton (2000).

de las palabras y frases clave que tienen en común la mayoría de estas publicaciones son: inventario, catalogación, análisis, conservación, valorización, memoria, edificios abandonados, edificios convertidos en museos, edificios demolidos que solo han dejado en pie la/s fachada/s o buenos ejemplos de *reuso*.

Como en la Historia y Teoría del Restauro<sup>328</sup> hay investigadores que defienden la mínima intervención, como fueran los defensores del “Restauro Científico”: Camilo Boito (1836-1914) y Gustavo Giovannoni (1873-1947); y los que abogan por justificar actuaciones más vanguardistas, que podrían corresponderse con los que fueran los defensores del “Restauro Crítico”: Cesare Brandi (1906-1988), Renato Bonelli (1911-2004) y Roberto Pane (1897-1987).

Lejos de intentar catalogar los casos de estudio conforme las teorías del restauro, en esta investigación se ha pretendido identificar actuaciones en las que haya primado el *buon senso* (Piva, Caputo y Fazzini, 1979, p. 14), es decir, reutilizaciones de arquitectura industrial agroalimentaria en las que haya prevalecido el sentido común y en las que pese a haber tenido que sufrir modificaciones para adaptarse a un nuevo programa, hayan mostrado atención al valor patrimonial del bien.

*Il buon senso rappresenta una via per intervenire con equilibrio guidati dalla ragione e dalla fantasia: ragione e fantasia intese naturalmente come facoltà di conoscere le cose e di immaginarle.*

*Se questo è vero, va subito detto che non tutto il patrimonio edilizio deve essere conservato. [...] Non vi può essere prospettiva peggiore in questo ambito che insistere sulla conservazione, costi quel che costi, in nome della documentazione, o in nome della storia, o in nome più semplicemente di rivendicazioni sociali*<sup>329</sup> (Piva, Caputo y Fazzini, 1979, p. 14).

---

<sup>328</sup> De entre la numerosa bibliografía que hay sobre esta temática, ver, por ejemplo: Brandi (1988), Zucconi (1996), González (2000), Racheli (2006) o Turner (2007).

<sup>329</sup> Traducción libre: [El sentido común representa una vía a la hora de intervenir con equilibrio, guiada de la razón y de la fantasía: razón y fantasía entendidas naturalmente como la facultad de conocer y de imaginar. Si esto es verdad, en primer lugar, tenemos que decir que todo el patrimonio edificado no debe ser conservado. No puede haber una perspectiva peor en este ámbito que el insistir en la conservación a

Cabe añadir que en las actuaciones ha debido de prevalecer el concepto de idoneidad, es decir, que la arquitectura haya sido analizada más allá de su distribución interior.

La intervención arquitectónica ha debido de tener en cuenta la integración de la actuación en el territorio, en el contexto urbano y en el paisaje; y adaptarse al nuevo uso, con respecto hacia las preexistencias y hacia la memoria del lugar (Piva, Caputo y Fazzini, 1979, pp. 263-264).

En este contexto se pueden dar, de forma general, dos casuísticas:

- Que se haya mantenido la maquinaria en su lugar, lo que dota al edificio industrial de un significado particular pero a la vez impide que se puedan desarrollar en él una gran variedad de usos. Ha podido realizarse una documentación histórica del bien y/o de la empresa, o no.
- Que no se haya mantenido la maquinaria, luego el espacio ha quedado diáfano y las posibilidades para adaptarlo a un nuevo uso son mayores. En este caso, ha podido haberse documentado el bien o no, y la memoria histórica ha podido transmitirse por otros medios, como artísticos o audiovisuales.

Por lo tanto, se han descartado las intervenciones en las que se ha procedido a la demolición total del interior del edificio dejando solo la fachada, ya que no se consideran actuaciones en las que se haya dedicado atención al valor patrimonial histórico-constructivo-arquitectónico del bien o a la memoria del patrimonio industrial.

### ***El caso andaluz (España).***

*Sevilha já não é Sevilha. Desde ha muito tempo que não é a cidade onde se baila e canta e onde raparigas amaveis envoltas nos seus mantons de Manilha fazem vibrar as cordas das guitarras. Os costumes e as casas de baile quase desapareceram. Sevilha é hoje uma grande cidade industrial, agitada por novos*

---

toda costa, en nombre de la documentación o en nombre de la historia, o en nombre simplemente de reivindicaciones sociales].

*apetites que a invadem assim como aos campos andaluzes*<sup>330</sup> (*O Algarve*, 15 de agosto de 1937, p. 2).

El sector agroalimentario fue uno de los más importantes para el desarrollo económico andaluz<sup>331</sup> en el siglo XIX “superando con creces la media nacional en cuanto a tasas de actividad, industrias instaladas, volumen de empleo y producción”<sup>332</sup> (Sobrino, 2018, p. 210).

Las mejoras de los sistemas productivos, de su rentabilidad, sumado al progreso de los medios de transporte, especialmente por el ferrocarril, a la aparición y uso de la energía eléctrica, a la modernización de los sistemas de distribución, así como al aumento de la oferta alimentaria, más diversificada, hicieron que crecieran las empresas innovadoras en el sector agroalimentario durante las primeras décadas del siglo XX. De hecho, los subsectores del aceite y del vino, junto a los cítricos levantinos, fueron la base de la exportación de la economía española durante este periodo (Langreo y Germán, 2018, p. 171).

En los años 30 y 40 del siglo XX como consecuencia de la guerra y la posguerra, el sector sufrió un retroceso y solo comenzó a recuperarse a partir de los años 50<sup>333</sup>. La evolución de la sociedad y la política agraria -que quedó obsoleta-, favorecieron la modernización agraria e hicieron que la agricultura tradicional sufriera una rápida crisis y que se iniciaran a formar complejos agroindustriales modernos: las cooperativas<sup>334</sup> (Langreo y Germán,

---

<sup>330</sup> Traducción libre: [Sevilla ya no es Sevilla. Desde hace mucho tiempo ya no es la ciudad donde se baila y se canta y donde las muchachas amables envueltas en sus mantones de manila hacen vibrar las cuerdas de las guitarras. Las costumbres y las casas de bailes casi desaparecieron. Sevilla es hoy una gran ciudad industrial agitada por los nuevos intereses que la invaden así como a los campos andaluces].

<sup>331</sup> Andalucía (NUTS 2) es una de las 17 Comunidades Autónomas que tiene España. Está dividida en 8 provincias (NUTS 3): Jaén, Córdoba, Sevilla, Huelva, Cádiz, Málaga, Granada y Almería (*Regulation (EC) No 1059/2003*).

<sup>332</sup> Las publicaciones sobre el patrimonio industrial español son muy abundantes. Como obras generales de referencia ver, por ejemplo: Sobrino (1996) o Aguilar (1998). Y sobre el patrimonio industrial agroalimentario en particular: Álvarez (2009).

<sup>333</sup> Recordemos que durante este periodo hubo una fuerte política intervencionista, creándose, por ejemplo, el Servicio Nacional del Trigo en 1937. Para más información ver, por ejemplo: Barciela (2015) o Palomares (2015b).

<sup>334</sup> La Ley de Cooperativas de 2 de enero de 1942 favoreció su constitución (Palomares, 2016, p.192).

2018, p. 177). Como consecuencia, se cerraron las fábricas que no conseguían, o modernizar sus instalaciones, o competir en el mercado con sus productos<sup>335</sup>.

En el contexto europeo, la progresiva desindustrialización entorno a las décadas de 1960 y 1970, así como el reconocimiento del término arqueología industrial<sup>336</sup>, hicieron que comenzaran a surgir los primeros casos de reutilización de antiguos edificios industriales. Fueron los primeros museos vinculados a la industria y a la técnica en Europa y su objetivo era conservar la memoria obrera en un contexto en el que eran cada vez más frecuentes los edificios abandonados y el despojo de su maquinaria, una constante (Biel, 2007, p. 268).

Según Sampaio (2015, p. 59) de esta manera fue posible mantener estructuras y equipamientos de la actividad industrial, así como conservar herramientas, catálogos y productos obtenidos de la actividad fabril. No obstante, convertir todos estos sitios o edificios industriales en espacios museológicos sería inverosímil. Muchos de ellos han sido reutilizados como viviendas, teatros, bibliotecas, centros de arte, etc., debido a que por su configuración funcional, dimensión y estructura portante son espacios que pueden transformarse fácilmente<sup>337</sup>.

Centrándonos en el ámbito de estudio de esta investigación, la desindustrialización de la actividad agroalimentaria en Andalucía<sup>338</sup> en las últimas décadas ha tenido distintos efectos en los subsectores de la industria agroalimentaria<sup>339</sup> y por tanto, en su arquitectura. En el caso de la industria vinculada a la producción de harina, ésta experimentó un

---

<sup>335</sup> En el sector del vino y del aceite había una gran producción de productos a granel de baja calidad. No obstante, a partir de los años 50 fueron cada vez más numerosas las empresas que embotellaban sus productos, que eran de mejor calidad (Langreo y Germán, 2018, p. 176).

<sup>336</sup> Ver el apartado Introducción.

<sup>337</sup> Traducción libre.

<sup>338</sup> Sobre la industria andaluza ver, por ejemplo: Bernal (1979), Bernal y Parejo (1990) o Sánchez (2011).

<sup>339</sup> Sobre la transformación del sistema alimentario español ver, por ejemplo: Clar, Serrano y Pinilla (2015) o Langreo y Germán (2018).

progresivo cierre de establecimientos especialmente a partir de las décadas de 1970 y 1980<sup>340</sup>.

Entre los motivos que propiciaron este hecho cabe destacar la aplicación del Plan de Reestructuración del Sector de Harinas Panificables y Sémolas (Decreto 2244-1973, de 17 de Agosto) que fomentó la actividad de establecimientos de mayor dimensión, y por lo tanto, provocó el cierre paulatino de pequeñas y medianas empresas (Palomares, 2015a, p. 506).

En cuanto al sector del vino fueron numerosas las empresas que se transformaron para poder cumplir con los nuevos requerimientos de calidad definidos tras la entrada de España en la Comunidad Europea (CEE) en 1986<sup>341</sup>.

La reglamentación y normativa europea fomentó la producción de vinos de calidad, restringió los caldos corrientes, incentivó los subsidios a los arranques de los plantíos y fomentó la destilación obligatoria, método utilizado para la eliminación de excedentes en todo el marco de la Unión. El objetivo fue eliminar los viñedos poco eficientes, ajustar la oferta a la demanda y primar la producción de aquellos vinos de mayor calidad (Martínez y Medina, 2009, p. 220).

De igual forma, las almazaras, debido a la entrada de España en la CEE, introdujeron importantes medras, ya que se pudieron beneficiar de los fondos destinados al perfeccionamiento de la industria (Reglamento (CEE) n° 355/77). Sustituyeron las prensas por los sistemas continuos, se mejoraron los patios, las bodegas; y se introdujeron laboratorios (Lagreo, 2010, p. 13).

---

<sup>340</sup> Sobre la industria cerealista en España, ver por ejemplo: Barciela, López y Mergalejo (2004), German (2006) o Barciela (2015).

<sup>341</sup> La Organización Común del Mercado del Vino (OCM) se creó en 1987 en el marco de la Política Agraria Común (PAC).

Tanto en las industrias del vino como en las del aceite que sustituyeron su maquinaria, o bien se deshicieron de la misma o bien la conservaron toda, o en parte. Otras empresas cerraron, al igual que las harineras, y su arquitectura agroindustrial fue abandonada<sup>342</sup>.

A continuación, se muestran algunos ejemplos representativos del patrimonio industrial agroalimentario en Andalucía vinculado a la producción de harina, aceite y vino, que tienen en la actualidad un nuevo uso. No se ha pretendido realizar un inventario, no es objeto de esta investigación. El objetivo es mostrar algunos casos que representen diferentes localizaciones (figura 89), escalas, tipologías y distintos usos, teniendo en cuenta la metodología de la arquitectura industrial, y analizar su *reuso*. Como explicaba Sobrino (2018, p. 15) hablando de la exposición “Las Fábricas del sur. Espacio, memoria y lugar”, pueden echarse en falta casos muy conocidos, pero no son olvidos.

Se ha pretendido mostrar fábricas grandes, medianas y pequeñas; rehabilitaciones de gran envergadura, otras de una entidad menor; bienes con algún tipo de protección<sup>343</sup> y otros con ninguno; industrias en activo, otras que se han convertido en museos. Pero, sobre todo, se ha intentado realizar una aproximación, un punto de situación de las tendencias que se están llevando a cabo cuando se decide dar una nueva vida a la arquitectura industrial agroalimentaria, tanto desde la administración, como desde el sector privado.

Como se describe en la Carta de Sevilla de Patrimonio Industrial de 2018, “La identificación de los usos compatibles, para cada elemento, conjunto o sistema, con su forma y su función, contribuye a mantener los valores de la memoria del trabajo y del lugar de la producción” (Sobrino y Sanz, 2018, p. 23).

---

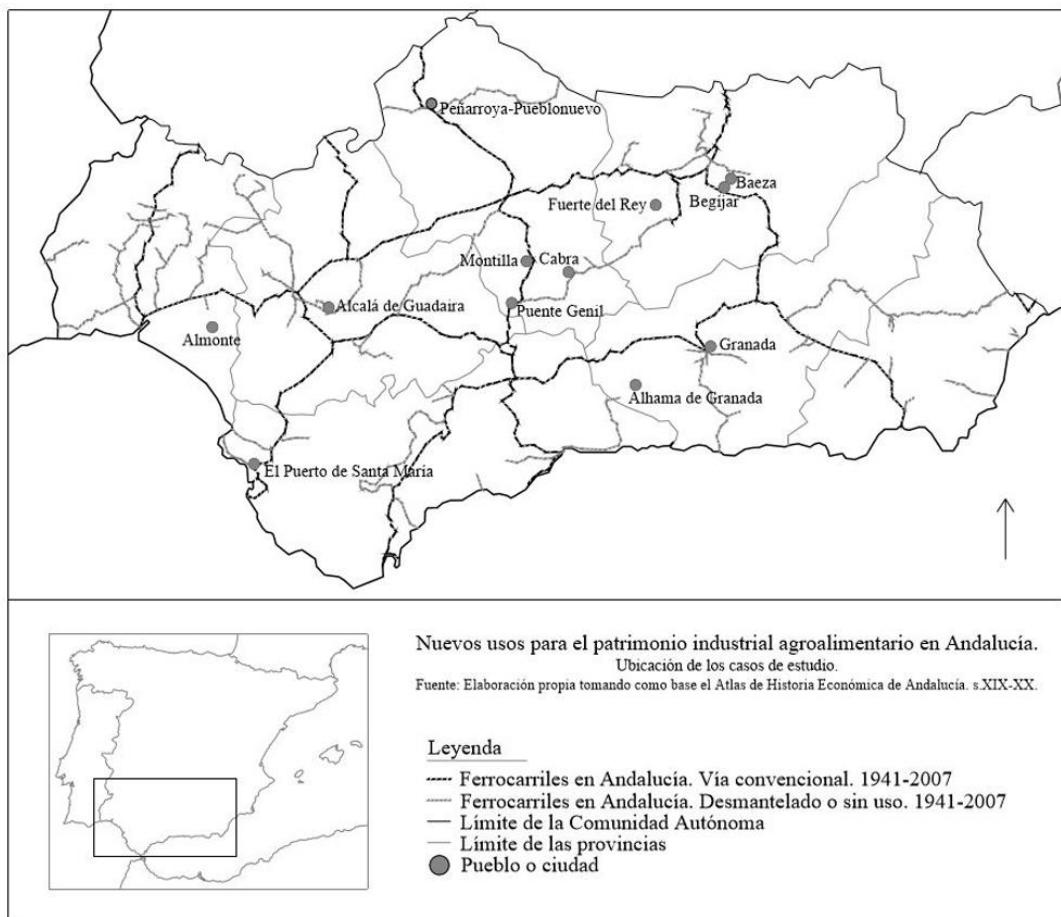
<sup>342</sup> Para saber más sobre la arquitectura agroindustrial en Andalucía, ver, por ejemplo: Olmedo (1991-2018), AA.VV. (1991) o Sobrino (1998).

<sup>343</sup> Ver la Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía. Título VII. Patrimonio Industrial.

**Figura 89.**

*Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en Andalucía.*

*Ubicación de los casos de estudio seleccionados.*



Fuente: Elaboración propia tomando como base el Atlas de Historia Económica de Andalucía, s.XIX-XX (AA.VV., s.f.).

### **Antiguas harineras con sistema austrohúngaro, nuevos museos.**

La museología de la técnica, de la ciencia o de la industria, debe ser reconsiderada a la luz de sus inequívocas funciones como constructora de relatos que deben ser integrales e inclusivos y facilitar un espacio de generación de procesos activos y de relatos abiertos a la educación técnica de la ciudadanía (Sobrino y Sanz, 2018, p. 23).

Como se ha referido con anterioridad, a finales del siglo XX la industria harinera experimentó una fuerte decadencia, abandono y, por tanto, desaparición, bien de la totalidad de la fábrica o bien de su maquinaria o de su archivo industrial. Las modernas fábricas de pisos que introdujeron el sistema austrohúngaro en Andalucía y que tuvieron una especial presencia a partir de las últimas décadas del siglo XIX<sup>344</sup> comenzaron a desaparecer a finales del siglo XX y con ellas, parte de la memoria histórica industrial local y andaluza.

No obstante, algunos ejemplos de fábricas de harina que introdujeron sistema austrohúngaro han sobrevivido al devenir del tiempo, conservan en todo o en parte su maquinaria y han sido reconvertidas en museos, centros de interpretación o espacios expositivos en los que se ha intentado mostrar la memoria del trabajo.

El museo industrial [...] no puede limitarse a mostrar la cultura material de la industrialización, sino que debe enseñar el funcionamiento de las máquinas, las condiciones laborales de los obreros, el modo de vida de las diversas clases sociales, el papel de los individuos en el proceso de producción. En definitiva, debe hacer visible y comprensible la cultura de la producción y del trabajo. Sólo así, se puede comprender el impacto de la tecnología y el ámbito del trabajo y sus repercusiones ideológicas, sociales e individuales (Biel, 2016b, p. 1592).

Estos museos<sup>345</sup> tienen la particularidad de que no son espacios en los que se exponen objetos, normalmente ordenados cronológicamente, que se observan mientras se recorre el museo en un itinerario lineal y que pueden considerarse o no, “objetos artísticos”. El hecho de que los museos industriales que se exponen a continuación, antiguas harineras, conserven su maquinaria en su sitio hacen que el recorrido no sea cronológico según la

---

<sup>344</sup> Sobre las fábricas de harina en Andalucía ver, por ejemplo: Sobrino (1998, 2006), Moreno y López (2011) o Palomares (2015a, 2016).

<sup>345</sup> Los primeros museos industriales aparecen en Europa principalmente a raíz de la *Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations* de Londres de 1851. Sus objetivos eran formar técnicos a partir del estudio de colecciones y divulgar las innovaciones técnicas de cada país mediante la exposición de sus máquinas, materias primas y otros aparatos técnicos (Sobrino, 2019, p. 32).

antigüedad de las piezas expuestas, sino que lo que se muestra es la “cronología” del proceso constructivo, las fases por las que el cereal pasa hasta convertirse en harina.

Igualmente, ayudados -en mayor o menor medida- por soportes didácticos (textos, fotografías, planos, pantallas táctiles, etc.) sirven “para conocer la génesis y desarrollo de las culturas materiales de los pueblos” (Sobrino, 2019, p. 39).

Las diferentes investigaciones realizadas hasta el momento apuntan a que probablemente la harinera más antigua que se conserva en la actualidad de esta tipología, y que se ha transformado en una sala de exposiciones sobre la electricidad, es la Fábrica de Harinas San Cristóbal situada en Puente Genil (Córdoba). Data de 1878<sup>346</sup>.

Se trata de un bien propuesto para su inscripción en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural (está en trámite) y está incluido en el PGOU de Puente Genil como edificio de primer grado de protección (Ayuntamiento de Puente Genil, s.f.a.).

Situada junto al río Genil, su fuerza motriz era hidráulica. Su maquinaria para producir harina era sistema Daverio, tenía 5 pares de molinos cilíndricos y 8 muelas cilíndricas en su planta superior, así como el resto de maquinaria necesaria para la producción de harina (*planchisters, sasor, etc.*).

Arquitectónicamente hablando se trata de un caso de especial interés porque el hecho de que el arquitecto autor de la obra fuera francés, Leopoldo Lemonier, hizo que su diseño recuerde a otra arquitectura industrial construida en Francia en el mismo periodo<sup>347</sup>. Edificio de planta rectangular orientado aproximadamente al oeste-este, cuatro plantas de altura, cubierta a dos aguas, suelos registrables de madera, estructura bajo cubierta de madera y pilares intermedios de fundición. Los cerramientos exteriores son de ladrillo visto y en los enmarcados de ventanas y esquinas se combina el ladrillo rojo con piedra

---

<sup>346</sup> Esta fábrica es una de las obras seleccionadas en la exposición “Las fábricas del sur. Espacio, memoria y lugar” (J. Sobrino, Asesor de contenidos) (AA.VV., 2006). Para saber más sobre esta harinera ver por ejemplo: Delgado y Cano (2010-2011), Moreno y López (2011), Córdoba (2015) o Palomares y Matos (2019).

<sup>347</sup> Ver, por ejemplo, la antigua Fábrica de chocolate Menier, en Noisiel (Francia), construida en 1872 (*European Route of Industrial Heritage*, s.f.).

en color blanco (Sobrino, 1998, p. 72). Presenta otros elementos decorativos en las ventanas, óculos en los hastiales, cuatro pináculos en las esquinas de la cubierta y tenía cuatro ventanas buhardilla, características de la arquitectura francesa.

Es conocida como el complejo industrial La Alianza porque se llamaría así a partir de 1904, tras la fusión de la fábrica San Cristóbal con la Sociedad Eléctrica La Aurora<sup>348</sup>, momento en el que comenzó a ampliar sus instalaciones, construyendo una fábrica hidroeléctrica anexa. Con el tiempo continuó modernizándose hasta llegar a convertirse en un gran complejo industrial que dejó de producir electricidad en 1954 (Córdoba, 2015, p. 206 citado por Palomares y Matos, 2019, p. 708).

En 2003 fue adquirida por el Ayuntamiento de Puente Genil quien rehabilitó la planta baja y la transformó en un espacio expositivo dedicado a la electricidad (Ayuntamiento de Puente Genil, s.f.b.) y a su influencia en la vida cotidiana; al alumbrado público, y a las diferentes fábricas de luz que dotaban a Puente Genil de energía eléctrica, lo que fue fundamental para el desarrollo industrial de la localidad (figura 90).

Cabe señalar que, aunque relacionado con la maquinaria de la molienda solo se conservan restos de las muelas y del empaquetado, en la planta baja, en la zona expositiva, se puede observar la turbina tipo *Fontaine* (1879) que es de especial interés. Tanto por la turbina en sí, como por su materialidad y el esmero mostrado en el diseño de los detalles. Los pilares intermedios de hierro son cuidadamente decorados en su totalidad (capitel, fuste y basa) y el techo de la turbina combina relieves y el color rojo con el gris.

La intervención en la zona de exposición ha consistido fundamentalmente en conservar el espacio original y en introducir algunos paneles móviles, tanto en el medio de la planta, como en las paredes. Se ha conservado la materialidad de los elementos constructivos, la

---

<sup>348</sup> Quien fuera el presidente de la Sociedad Eléctrica La Aurora en ese momento, Antonio Baena Delgado, construyó en 1905 la Fábrica de harinas y electricidad Nuestra Señora del Carmen (Palomares y Matos, 2019, p. 707). Fue el primer edificio edificado de un gran complejo industrial que con el tiempo incluiría, entre otras actividades, una fábrica de aceites, extractora de orujo, refinería y jabonería. La industria quebró en 1965. La fábrica de harinas, que incluyó maquinaria Bühler y Morrós ha sido reutilizada como un hotel que abrió sus puertas en 2008 (Moreno y López, 2011, p. 109). La intervención afectó al módulo principal de la edificación y a sus naves adyacentes. Se trata de un edificio de primer grado de protección según el precatálogo del PGOU de Puente Genil (Ayuntamiento de Puente Genil, s.f.a.).

estructura de los forjados vistos, las escaleras de madera, el pasamanos y la oficina con sus mostradores que también son de madera.

**Figura 90.**

*Complejo industrial la Alianza, Puente Genil.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>349</sup>.

De una época posterior, de los años 30 del siglo XX, se conserva la fábrica de harinas Nuestra Señora del Rosario de Fuerte del Rey (Jaén) que estuvo funcionando hasta 1974<sup>350</sup>. Aunque la fábrica estaba formada por varias dependencias, cabe destacar la fábrica de harinas en sí, que se trata de una fábrica de pisos, de dos plantas más semisótano y planta rectangular orientada aproximadamente al oeste-este. En la fachada, perforada

---

<sup>349</sup> Fotografía tomada durante una visita al Complejo industrial La Alianza de Puente Genil el 2 de mayo de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

<sup>350</sup> Esta fábrica también fue una de las obras seleccionadas en la exposición “Las fábricas del sur. Espacio, memoria y lugar” (J. Sobrino, Asesor de contenidos) (AA.VV., 2006).

por huecos de sección rectangular orientados al sur, 5 por planta, abundan los elementos clásicos de piedra en enmarcados de huecos, lesena horizontal y pretil que esconde la cubierta a dos aguas, en el que sobresalen varias pilas traseras.

**Figura 91.**

*Centro de Interpretación. Medio Rural en Fuerte del Rey.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>351</sup>.

---

<sup>351</sup> Fotografía tomada durante una visita al Centro de Interpretación. Medio Rural en Fuerte del Rey el 7 de agosto de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Estructuralmente está compuesta por muros de carga exteriores de sillares, estructura de madera, viguetas metálicas y entrevigados de ladrillo, pilares intermedios metálicos, suelos de madera y cubierta a dos aguas de teja.

Se trata de un caso de especial interés porque conserva su maquinaria prácticamente al completo:

- En la planta semisótano el motor eléctrico y el sistema de poleas;
- En la planta baja cuatro molinos cilíndricos dobles, deschinadora, etc.;
- Y en la planta primera los *planchisters*, un *sasor*, una tarara y otra maquinaria.

Se conserva un plano del diagrama de la fábrica de la empresa Francés y Berenguer, H.<sup>nos</sup> de Alicante (Archivo Municipal de Fuerte del Rey).

En el año 2000 fue adquirida por el ayuntamiento y desde 2004 forma parte del Catálogo General del Patrimonio Andaluz como lugar de interés etnológico (ORDEN de 26 de febrero de 2004). Desde 2005 se han realizado varios proyectos y actuaciones para su adecuación (Palomares, 2016, pp. 93-94) hasta que finalmente, en 2019 se inauguró el “Centro de Interpretación. Medio Rural en Fuerte del Rey” (figura 91) en el que, además de incluir el edificio de la harinera donde se conserva la maquinaria original, se ha adecuado en uno de los edificios adyacentes en el que se conserva la maquinaria para el empaquetado, una sala de exposiciones temporales.

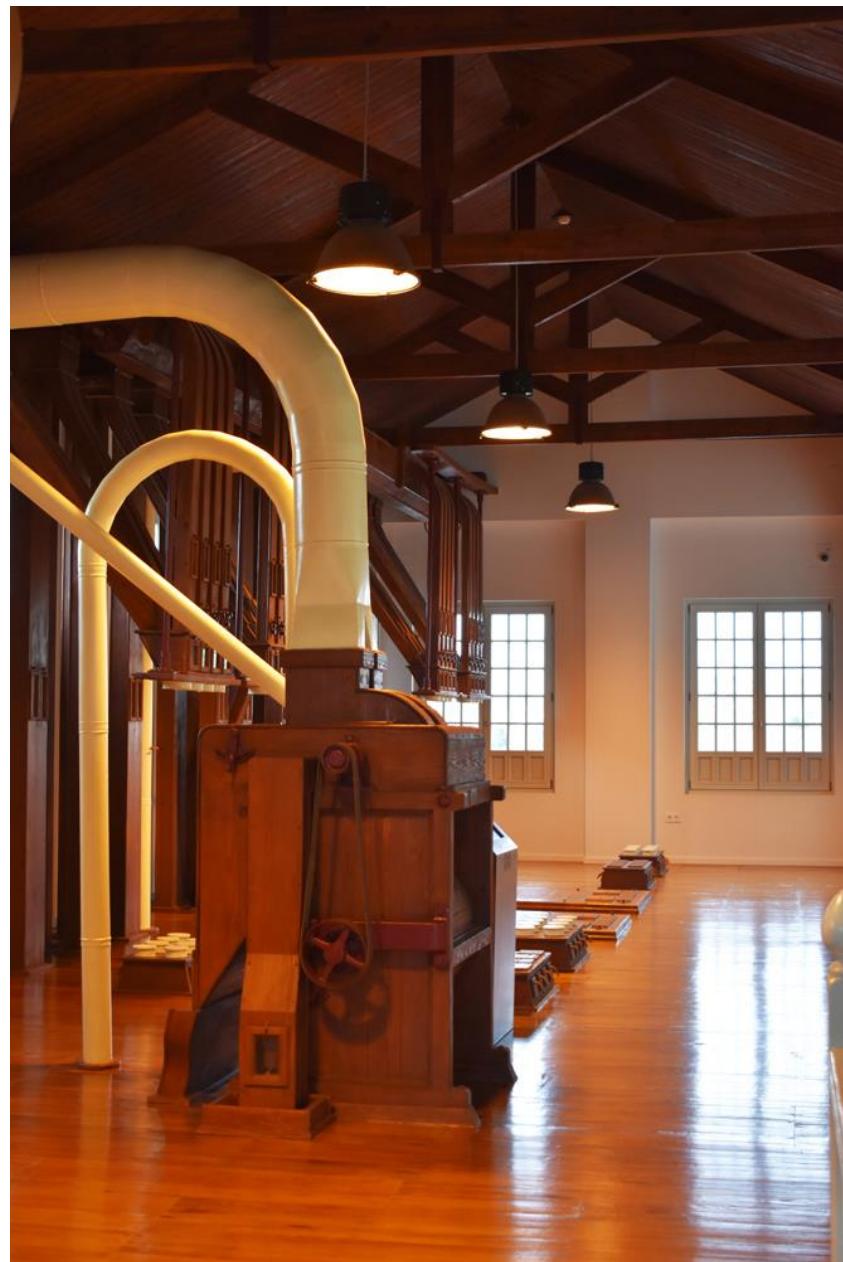
Diferentes actividades culturales dinamizan el espacio.

En la misma década, concretamente en 1934, se construyó la fábrica harinera del Guadaira, S.A. en Alcalá de Guadaira (Sevilla), en una amplia parcela (Sobrino, 1998, p. 74).

Cabe destacar que en este caso, aunque se trata de una moderna fábrica de harinas que usa molinos cilíndricos así como el resto de maquinaria utilizada en el sistema austrohúngaro, se trata de maquinaria realizada por Morros, S.A. (EMSA) de Barcelona, tal y como puede leerse en el rótulo de fachada principal: “sistema EMSA”.

**Figura 92.**

*Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>352</sup>.

---

<sup>352</sup> Fotografía tomada durante una visita al Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira el 2 de diciembre de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Según el proyecto técnico (Ayuntamiento de Alcalá de Guadaira, 2015) con el que se solicitaba licencia para la apertura de la harinera, la fábrica tenía forma de U y estaba formada por un cuerpo principal central de planta rectangular con orientación aproximadamente oeste-este, de tres plantas y semisótano, y dos naves laterales de una planta cada una con cubiertas a dos aguas y frontones en sendas fachadas, una a cada lado del edificio principal de manera simétrica.

La fachada principal y el acceso a la harinera se proyectó hacia el espacio ajardinado. La fachada trasera, que estaba situada junto a la antigua línea del ferrocarril, tenía una puerta solamente desde una de las naves, la del almacén de trigo (en la otra nave se conservaban las harinas).

En el edificio principal y central estaba la fábrica de pisos donde se producía la harina. En la planta baja y adyacentes al cuerpo principal por la fachada trasera, había otras dependencias como el cuarto del motor (que conectaba directamente con los molinos) y otros dos almacenes.

La harinera tenía sus fachadas perforadas por varios huecos. En la fachada principal había 7 por planta y variaban de tamaño, aunque todos de sección ligeramente cuadrangular. Las fachadas exteriores presentaban elementos decorativos como enmarcados de huecos, lesenas y un pretil que prácticamente escondía la cubierta a dos aguas, como en la harinera de Fuerte del Rey. En los alzados laterales, de menor tamaño, presentaba un hastial escalonado como era habitual en la arquitectura industrial construida durante este periodo.

Estructuralmente estaba compuesta por muros de carga exteriores de mampostería, estructura de madera y cubierta a dos aguas de teja. No tiene pilares intermedios y los suelos son de madera.

**Figura 93.**

*Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira. Exterior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>353</sup>.

En la actualidad, aunque falta parte de su maquinaria, se trata de un caso de especial interés porque conserva gran parte de ella, y al igual que en la harinera de Fuerte del Rey, se conserva en su lugar:

- En el semisótano, que ocupa en planta solo una parte de la planta baja, el motor y el sistema de poleas;
- En la planta baja (donde también estaban las oficinas) seis molinos cilíndricos dobles elevados como un metro con respecto a la cota 0 a los que se accede mediante una escalera metálica con doble trazado; una lavadora y una deschinadora;
- En la planta primera una caja de molienda, la base de un recolector de polvo y un tamiz;

---

<sup>353</sup> Fotografía tomada durante una visita al Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira el 2 de diciembre de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

- Y en la segunda un ciclón, una batidora, una disgregadora de trigo y las bases de los *planchisters*.

La harinera cambió de propietarios en 1970 y cesó su actividad en 1976. En 1993 fue adquirida por el Ayuntamiento de Alcalá de Guadaira<sup>354</sup>. Después de llevarse a cabo importantes obras de rehabilitación y ampliación para adaptar la antigua harinera a un Centro de Interpretación de la Industria Panadera y Oficina Municipal de Turismo, abrió sus puertas en 2015 (figuras 92 y 93).

La intervención consistió, muy sucintamente, en:

- La rehabilitación del módulo de la harinera y su adecuación a Centro de Interpretación. Se conserva la morfología, la materialidad del edificio y la maquinaria.
- La *musealización* del espacio para lo que se instalaron una serie de paneles explicativos táctiles en los que aparece información de las diferentes máquinas, para qué servían y cómo funcionaban. También hay paneles fijos en las paredes que explican la relación que existe entre Alcalá de Guadaira y la industria vinculada a la producción de pan. La visita se completa con una experiencia sobre la importancia de la industria harinera en Alcalá de Guadaira con unas gafas 3D.
- La disponibilidad de material didáctico para la visita y la programación de actividades.
- La conservación de las escaleras de la fábrica que no se encontraban estructuralmente en buen estado de conservación, aunque no son accesibles. Uno de los aspectos que condicionó la nueva actuación fue éste, ya que se ha construido una nueva escalera en un módulo nuevo exterior.
- La rehabilitación de las dos naves laterales como espacios multiusos (eventos, jornadas, exposiciones temporales, etc.). En una de ellas se conservan las

---

<sup>354</sup> Información recogida en los paneles informativos que se encuentran en el Centro de Interpretación de la Industria Panadera de Alcalá de Guadaira. Visita realizada el 2 de diciembre de 2019.

estructuras para el empaquetado. El aspecto exterior de estas dos naves ha sido transformado, convirtiéndose en dos piezas de volúmenes sencillos que esconden la cubierta a dos aguas y sus fachadas originales.

- La construcción de un nuevo módulo por la fachada posterior que ahora es el acceso principal al edificio donde se encuentra la oficina de turismo y un taller para hacer pan inspirado en los obraderos de las panaderías de la localidad.

Existe otro caso muy interesante de esta tipología que es el de la fábrica de harinas Santa María en Peñarroya Pueblonuevo, construida a principios del siglo XX y cerrada en 1990.

Según Moreno y López (2011, pp. 123-130) en su origen era propiedad de la Sociedad Minera y Metalúrgica de Peñarroya (luego tuvo diferentes propietarios) y estaba movida por una máquina de vapor -de lo que queda como testimonio en la actualidad su chimenea de ladrillo-. Desde 1947 utilizó un electromotor.

Se trata de una harinera de dos plantas de altura y semisótano, planta rectangular orientada aproximadamente al norte-sur, muros de carga con pilares metálicos intermedios, suelo de madera y cubierta a dos aguas de teja. Las fachadas son sencillas, sin apenas ornamentación. Solo destacan cuatro pináculos de forma triangular en la fachada principal, que, en este caso, a diferencia de lo habitual, están por el lado de menor longitud de la harinera. Es el alzado que más huecos presenta, con cuatro en planta primera y dos en planta baja orientados al sur. En el resto de las fachadas los huecos son puntuales.

No responde a la disposición que suelen tener las fábricas de pisos en las que las fachadas principales, las que concentran el mayor número de huecos, son las longitudinales, no las transversales.

Conserva en su interior su maquinaria original: cuatro molinos cilíndricos dobles, dos *planchister* de cuatro entradas, dos *sasores* y otra maquinaria de la casa Daverio, así como un molino simple de la casa Bühler.

Después de haber sido cedida al Ayuntamiento en 1990 tras su cierre, ha sido convertida en un museo y está abierta desde 2018.

El *reuso* ha consistido en la rehabilitación del edificio (enfoscados, pintados y arreglo de los problemas de humedad del semisótano) y en la recuperación de la maquinaria (limpieza, barnizados, limpiados, etc.) a través de un taller de empleo en 2008 (Gómez, 2008).

Recientemente ha sido dotada de un ascensor exterior ejecutado con estructura metálica y paredes de vidrio mediante el cual se accede a la planta primera de la fábrica. También se ha construido un edificio auxiliar de madera.

Semejante a esta fábrica, es decir, fábrica de dos plantas de altura con semisótano y que tampoco responde a los cánones de las fábricas de pisos, es la fábrica de harinas la Purísima, de Alhama de Granada.

Se trata de un edificio en forma de L en planta, construido en el siglo XIX que asemeja desde el exterior una vivienda, al tener pocos huecos y balcones en la planta primera (de hecho, en su interior también había una vivienda).

Conserva la maquinaria del proceso de producción de harina, sistema austrohúngaro, en este caso de la empresa Francés y Berenguer, H.<sup>nos</sup> de Alicante (la misma empresa que instaló la maquinaria de la fábrica de harinas de Fuerte del Rey), que era accionado por la fuerza generada por una turbina, ya que la fábrica se situaba sobre el río (Fábrica de harinas la Purísima., s.f).

En este caso, el museo es también la fábrica en sí. Se explica tanto el proceso de producción de harina por este sistema, como la harinera en sí misma con sus molinos cilíndricos, *planchisters*, y resto de maquinaria.

### **Visitas turísticas: la industria del aceite y del vino diversifica su actividad.**

La transversalidad del patrimonio industrial incide en que este no debe ser considerado como un tema exclusivamente cultural, sino que ha de formar parte de una visión multisectorial que se inserte en el conjunto de las políticas de las administraciones públicas y de las empresas (Sobrino y Sanz, 2018, pp. 23-24).

Como se explicó con anterioridad, en las últimas décadas del siglo XX la industria vinculada a la producción de aceite y vino sufrió una importante transformación orientada a mejorar sus instalaciones para producir productos de mejor calidad, a veces, en el contexto del cumplimiento de los requisitos contemplados por las denominaciones de origen protegidas<sup>355</sup>. Parte de la transformación consistió en la sustitución de la maquinaria por otra más moderna con la que poder alcanzar los nuevos estándares de calidad.

En este contexto fue habitual la sustitución de antigua maquinaria por otra nueva, y el devenir de esta última, variado. Las antiguas prensas hidráulicas fueron vendidas para chatarra, algunas se conservaron como piezas de museo y otras son elementos decorativos de rotundas o jardines.

La mirada sobre el patrimonio industrial es diferente de la mirada sobre las Bellas Artes, por eso el museo industrial no puede limitarse a mostrar un material para que éste sea contemplado por el usuario de sus instalaciones. Éste presenta unas características que lo singularizan frente al artístico y por lo tanto, su *musealización* debe ser diferente a la de aquel, tanto en sus fines como en sus métodos museográficos (Biel, 2016b, p. 1592).

En Andalucía se han observado, a grandes rasgos, tres tipos de museos vinculados a la industria del vino y del aceite que conservan maquinaria y/o instrumentos necesarios para producir aceite y vino:

---

<sup>355</sup> Los vinos con denominación de origen protegida en Andalucía son 7: Huelva (DOP "Condado de Huelva" y "Vino naranja del Condado de Huelva"); Cádiz (DOP "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda"); Málaga (DOP "Málaga" y "Sierras de Málaga"); Córdoba (DOP "Montilla-Moriles") y Granada (DOP "Granada") (Junta de Andalucía, s.f.a.).

Los aceites de oliva virgen extra con denominación de origen protegida en Andalucía son 12 y 1 con IGP: Cádiz (DOP "Sierra de Cádiz"); Córdoba (DOP "Baena", DOP "Adamuz", DOP "Priego de Córdoba" y DOP "Aceite de Lucena"); Granada (DOP "Poniente de Granada" y DOP "Montes de Granada"); Jaén (DOP "Sierra de Cazorla", DOP "Sierra Mágina" y DOP "Sierra de Segura"); en Málaga (DOP "Antequera"); en Sevilla (DOP "Estepa"), y en Jaén la Indicación Geográfica Protegida (IGP "Aceite de Jaén") (Junta de Andalucía, s.f.b.).

- Los que muestran piezas industriales y que a veces se acercan más a los museos etnográficos y/o de coleccionistas. Pueden ser de propiedad pública o privada.
- Los que son museos que han reutilizado antiguas almazaras o bodegas para ese fin. Pueden ser de propiedad pública o privada.
- Los que forman parte de la propia fábrica, que está en activo, pero que ha conservado y rehabilitado parte de sus antiguas instalaciones para mostrar su memoria industrial. A veces se convierte en un elemento de atracción para una visita turística que normalmente acaba en la tienda donde se pueden comprar también los productos que produce la empresa.

Los museos correspondientes al primer tipo, es decir, los que muestran piezas principalmente y que se acercarían a museos con la mirada de las bellas artes, son muy numerosos<sup>356</sup> y no es objeto de esta investigación su análisis<sup>357</sup>, ni realizar un inventario sobre los mismos<sup>358</sup>, ya que están enfocados a la producción de aceite y vino previa a la introducción de maquinaria moderna, como las prensas hidráulicas.

Los museos correspondientes al segundo tipo, es decir, aquellos que han pretendido mostrar la memoria industrial reutilizando antiguas fábricas de aceite o bodegas de vino para este uso, nos permiten conocer la arquitectura industrial agroalimentaria y su materialidad (si no han sufrido una transformación muy profunda durante la rehabilitación).

---

<sup>356</sup> Son habituales los museos que ocupan casas tradicionales históricas rehabilitadas o antiguas tercias, que han sido *musealizados* y en los que a veces, se han realizado recreaciones de molinos o bodegas.

<sup>357</sup> Suelen ser museos que conservan objetos y maquinaria con un gran valor patrimonial pero la maquinaria no se conserva en su sitio. En el caso de los museos de aceite muestran piezas de especial interés, normalmente preindustriales, como prensas y molinos a sangre de diversos tipos. Véase, por ejemplo, el Museo del aceite Dcoop o el Museo de Artes y Costumbres Populares del Caserío de San Benito, sendos, en Antequera (Málaga).

<sup>358</sup> Sobre los museos del aceite ver: Lorenzo (2008) y sobre los museos del vino ver: Acha (2015).

A modo de ejemplo, citar el museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna (Baeza, Jaén) creado en 1997, que se inserta en una de las primeras fábricas de aceite de la primera industrialización que se construyó en 1846-1848 por el ingeniero polaco Tomasz Francisek Bartmanski y que estaba formada por varias edificaciones que se organizaban entorno a un patio (figura 94).

El espacio fue declarado Bien de Interés Cultural con la categoría de Monumento según el Decreto 1966/2007 de 5 de junio y ocupa en parte, lo que fuera un cortijo perteneciente a la Compañía de Jesús hasta que fue desamortizado.

El recorrido por el museo inicia por un jardín en el que hay diferentes variedades de olivos, *a posteriori*, continúa el itinerario por un edificio en el que hay piezas de gran valor histórico relacionadas con la producción de aceite de oliva, especialmente de época preindustrial (prensas de vara, de torre, molinos a sangre, etc.).

En otro edificio, donde se encontraba la fábrica de aceite del siglo XIX, se conserva una de las dos baterías de 3 prensas hidráulicas que había en un espacio que hoy es una sala de usos múltiples; y la antigua sala de decantación<sup>359</sup>.

El espacio de la original bodega también forma parte del recorrido en la visita (Palomares, 2016, pp. 314-327).

Como ejemplo de antiguo espacio industrial también convertido en museo podemos citar el museo del vino de Almonte (Huelva), situado en una antigua bodega del siglo XIX rehabilitada (Museo del vino de Almonte, s.f.) que además de conservar los utensilios, maquinaria para producir vino o depósitos de almacenamiento, ha sido *musealizado* con proyecto del equipo formado por Hidalgo & Suárez y Alberto Rodríguez López (Hidalgo & Suárez, 2014).

---

<sup>359</sup> Aunque no se conservan, también había 3 molederos con 4 piedras troncocónicas cada uno, así como una centrífuga, el motor, una bomba centrífuga, dos bombas hidráulicas y 3 tolvas en el exterior (Palomares, 2016, p. 324).

**Figura 94.**

*Museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna, Baeza. Vista exterior de la antigua fábrica de aceites. Al fondo, la bodega.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019.

Los museos correspondientes al tercer tipo, es decir, los que forman parte de la propia fábrica, a veces los espacios no son museos propiamente dichos, sino que son las almazaras o bodegas históricas que se conservan y que se pueden visitar. Encontramos

ejemplos de especial interés y se muestran a continuación algunos de los cuales pueden ser visitados a través de una visita turística de forma individual<sup>360</sup>.

Se exponen dos ejemplos vinculados a la industria del aceite y dos a la industria del vino; en algunos se puede visitar la industria en activo al completo, y en otros solo una parte. A este tipo de visita turística, según la definición dada por Frew, se le denomina turismo industrial<sup>361</sup> y consiste en:

*Industrial tourism involves visits by tourists to operational industrial sites where the core activity of the site is non-tourism oriented. [...] The industries involved in industrial tourism can produce goods and/or services, they can be involved in the processing of raw materials or semi-processed inputs, they can have a large or small number of employees, and the processes can be automated and/or they can be labour intensive. The organisation can have public or private sector ownership and it can be profit or non-profit oriented<sup>362</sup>* (Frew, 2000, pp. 20-21).

Algunas de las empresas vinculadas a la producción de aceite de oliva virgen extra (AOVE), por diferentes motivos, han decidido diversificar su actividad principal, y han decidido mostrar sus instalaciones a turistas interesados en la cultura del aceite. Las visitas se realizan en antiguas instalaciones o espacios *musealizados*; o se viven como experiencias, en las que el turista puede hasta producir su aceite y visitar la almazara en activo. Se denomina *oleoturismo*<sup>363</sup>.

---

<sup>360</sup> No es objeto de esta investigación realizar un inventario sobre los mismos. Son muy numerosos y algunos de ellos se pueden observar en las guías de Turismo Industrial para cada una de las provincias andaluzas (Junta de Andalucía, s.f.c.).

<sup>361</sup> Para saber más sobre el turismo industrial ver, por ejemplo: Frew (2000), Hospers (2002) o Cardoso (2012).

<sup>362</sup> Traducción libre: [El turismo industrial consiste en realizar visitas turísticas a espacios industriales en activo en los que el turismo no es su actividad principal. [...] Las industrias implicadas en turismo industrial pueden producir bienes o dar servicios, pueden trabajar materiales en bruto o producir semiprocesados, pueden tener un número de empleados pequeño o grande, pueden tener procesos de producción automatizados o no. Los propietarios pueden ser privados o pertenecer al sector público y pueden estar orientados a obtener beneficios o no].

<sup>363</sup> Sobre el *oleoturismo* ver, por ejemplo: Pulido, Casado y Carrillo (2019) o Folgado, Palomares, Visconti y Hernández-Mogollón (2020).

De entre los numerosos museos del aceite que ocupan el lugar de antiguas almazaras cabría destacar “el museo del aceite, el molino viejo de Cabra” que se sitúa en un área de lo que fuera el antiguo molino de Pallarés.

Adyacente a lo que fuera la fábrica oleícola de San Antonio, la familia Pallarés<sup>364</sup> construyó una bodega de vino en 1913 “Bodegas Cordobesas”.

Eran dos naves de planta rectangular orientadas al noreste-suroeste, adosadas, de una planta de altura, muros de carga de mampostería, cerchas de madera con tirantes y cubiertas a dos aguas revestidas de tejas. Según Moreno y López (2013, p 132) “existen ciertas reminiscencias a las bodegas del modernismo catalán y a otros edificios civiles e industriales (almacenes, asilos o mataderos) de la misma época (1910-1925) construidos en Cataluña y la Comunidad Valenciana”.

Producir vino en sus instalaciones fue su uso hasta 1940, momento en el que se trasformaron en una fábrica de aceites. En una de las naves se situó la zona de moliuración y prensado (4 molinos y 8 prensas hidráulicas); y en la otra se ubicó la bodega. La almazara se desactivó en 1976.

En la actualidad, pertenece a la empresa oleícola Hecoliva S.A., quienes han dado un nuevo uso a las dos naves de las que hablábamos. Una de ellas es un salón de celebraciones en la que hay expuesta una colección de tapices de esparto realizados por Felipe Cobo (Lorenzo, 2008, p. 34) (figura 95) y la otra es una cafetería.

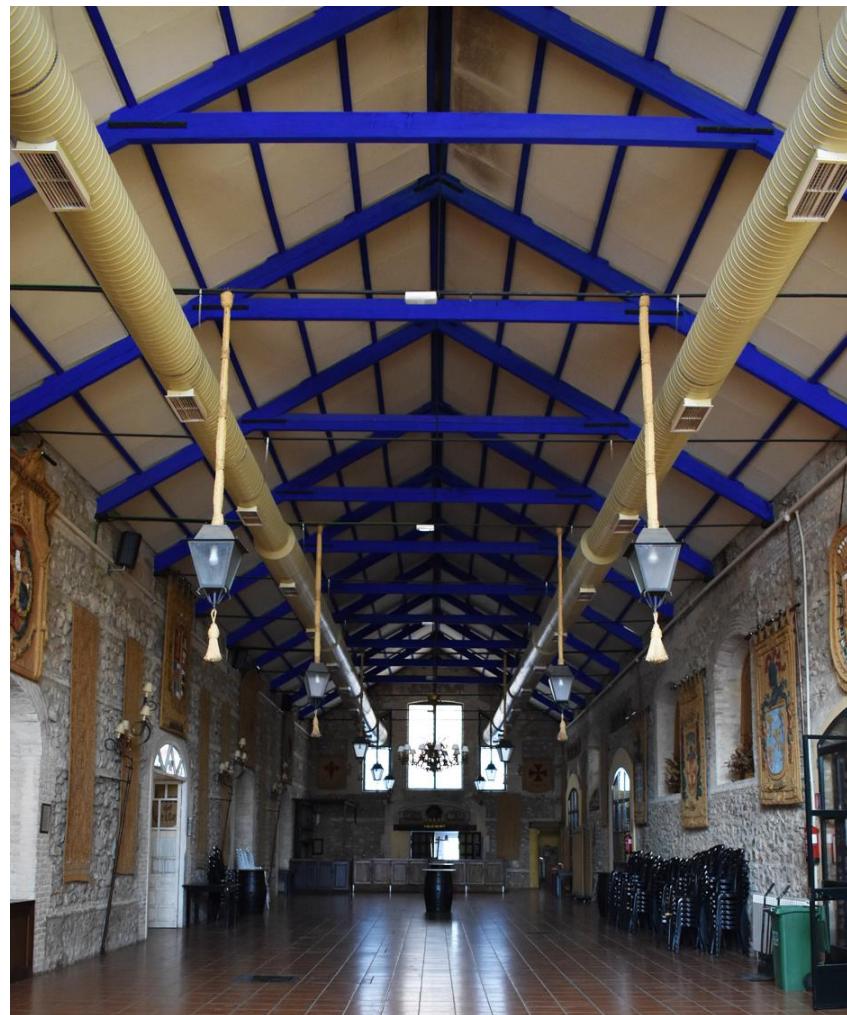
La rehabilitación ha consistido en conservar la estructura de las naves y su materialidad, así como el color azul usado en el interior del espacio, pero no incluir la maquinaria ni los depósitos de la bodega.

---

<sup>364</sup> Sobre la familia Pallarés ver: Pérez (2010, 2012).

**Figura 95.**

*Antiguas Bodegas Cordobesas, Cabra. Interior. Colección de tapices.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019<sup>365</sup>.

---

<sup>365</sup> Fotografía tomada durante una visita al museo del aceite, el molino viejo de Cabra, el 2 de mayo de 2019. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

De forma adyacente a una de las dos naves, y probablemente construido en la década de los 70<sup>366</sup> del siglo XX, existe un edificio de dos plantas, muy estrecho y alargado que finaliza en un espacio también destinado a bodega, de una planta de altura.

En la actualidad, en la planta baja de este espacio se sitúa el acceso al museo y a la tienda, en la que se pueden adquirir los aceites de Hecoliva. Al fondo se ubica el museo que es de especial interés, ya que, a través de los objetos y la maquinaria, se realiza un recorrido por la cultura del olivo desde la Antigüedad hasta el siglo XX. Del periodo en el que se focaliza esta investigación se conserva un molino tipo italiano<sup>367</sup> (Lorenzo, 2008, p. 34) con las correas, una prensa hidráulica y un motor, así como una amplia colección de envases de hojalata donde se conservaba el aceite para ser vendido.

De entre las numerosas almazaras en las que se puede realizar una experiencia turística vinculada a la cultura del olivo, cabe destacar la fábrica de aceites San Francisco de Begíjar (Jaén). Se trata de una almazara construida en 1926, que tiene forma de L en planta, donde se desarrollaba la producción de aceite de oliva y se conservaba el aceite en la bodega.

Todos los espacios tienen una planta de altura, su tipología es fábrica-nave, con cubierta a dos aguas de teja cerámica. Construida con una arquitectura sencilla, con pocos huecos de sección rectangular en la fachada, las diferentes dependencias estaban encaladas, tanto en el exterior como en el interior, tenía suelo cerámico, muros de carga de mampostería y estructura de madera bajo cubierta.

De entre las diferentes actividades relacionadas con la cultura del olivo que se pueden realizar en la actual Oleícola San Francisco, pioneros en la provincia de Jaén en ofrecer visitas turísticas (en español, inglés y francés), se puede visitar la antigua almazara, se puede coger aceituna, hacer tu propio aceite, ver la nueva almazara y observar cómo se hace el AOVE en directo (sistema continuo integral) en el caso de ir en temporada, probar el aceite o comprarlo en su tienda.

---

<sup>366</sup> Plano de la bodega en la década de los 70 del siglo XX (Archivo Hecoliva citado por Moreno y López, 2013, p. 138).

<sup>367</sup> Se trata de un molino sistema *Veraci* (ver Capítulo II).

“Viaje al Mundo del Aceite” fue en el año 2011 el punto de arranque para nuestro proyecto oleoturístico. Abrir las puertas de nuestra almazara y ofrecer un completo programa de actividades relacionadas con el Aceite de Oliva fue nuestro objetivo principal. Hoy son ya más de 30.000 visitantes, llegados de más de 50 países, los que se han llevado un poco de Jaén en su mochila; los que han descubierto que el Virgen Extra es algo más de lo que pensaban y, sobre todo, no olvidarán a que huele y sabe un auténtico Virgen Extra (Oleícola San Francisco, s.f.).

En la almazara antigua, alicatada hasta más de la mitad de su altura, conservan cuatro prensas hidráulicas de 1941, de la fundición Fuentes de Úbeda, así como railes en el suelo, canaletas, unas vagones con capachos, dos batidoras y otra maquinaria (figura 96).

En este espacio se explica cómo era el proceso para producir aceite con las prensas hidráulicas y el resto de maquinaria.

Utilizan diferente material didáctico: audiovisual, fotografías históricas o maquetas.

A continuación, en la bodega antigua, se conservan los depósitos cilíndricos metálicos con remaches, de 1926, situados sobre un poyete. Tienen instalado un sistema de calefacción con radiadores con el que se consigue la temperatura óptima para conservar el aceite.

También había depósitos para el almacenamiento del aceite subterráneos, que no se usan. Finalmente, está la fábrica de aceite actual, sistema continuo, informatizada, con la batidora, la centrífuga, etc.

**Figura 96.**

*Oleícola San Francisco, Begíjar. Interior de la almazara antigua.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2013<sup>368</sup>.

Antes de iniciar a exponer los ejemplos de bodegas en Andalucía, se considera necesario explicar sucintamente las principales diferencias que existen en el proceso de producción para producir vino en el sur de Portugal y en Andalucía; para poder entender las diferencias en su arquitectura.

---

<sup>368</sup> Fotografía tomada durante una visita a Oleícola San Francisco el 23 de noviembre de 2013. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Obviamente, partimos de que los vinos que se producen en el Alentejo son muy diferentes de los que se producen en Andalucía y su forma de producirlos también.

Aunque la producción de vino se extiende por zonas geográficas situadas en todas las provincias andaluzas, nos centraremos en las que tienen Denominación de Origen Protegida (DOP) porque coinciden con una presencia más constante en su producción a lo largo de los últimos siglos. Producen principalmente vinos generosos, secos y dulces<sup>369</sup>. El proceso de producción de estos vinos es diferente al de la producción de vinos tintos, blancos y rosados; y se resume a continuación:

- Para producir vinos generosos, una vez finalizada la vendimia, las uvas<sup>370</sup> se trasladan a los lagares<sup>371</sup> que están o en el propio viñedo o a las afueras de las ciudades, donde se molturan las uvas y se extrae el mosto mediante presión<sup>372</sup>. El mosto obtenido se traslada a unos grandes depósitos cilíndricos de acero inoxidable (aunque su material y forma depende del lugar)<sup>373</sup> donde se produce la fermentación alcohólica que se divide en dos: la fermentación tumultuosa y la lenta.
  - Una vez realizada la fermentación, el mosto se traslada a las botas de madera, en cuyo interior se deja un espacio vacío correspondiente a 1/6 de su capacidad donde se genera el velo de flor que cubre la superficie del vino<sup>374</sup>.
- 

<sup>369</sup> No es objeto de esta investigación analizar el proceso de producción de estos vinos. Solamente se resume el proceso para entender mejor su arquitectura.

<sup>370</sup> En el caso de que sean uvas Pedro Jiménez para obtener vino del mismo nombre, (características de la zona Montilla-Moriles) las uvas se colocan en mantos donde se secan al sol (asoleo) y luego se prensan.

<sup>371</sup> Nótese que se usa el término lagar como el lugar en el que se pisa la uva, mientras que en portugués, un lagar es una almazara, una fábrica de aceite. Se llama normalmente lagar en Montilla-Moriles; en el marco del Jerez se le llama casa de viña o viña (Aladro, 2019, p. 15).

<sup>372</sup> Sobre la maquinaria y las diferentes prensas ver: Silva y Montes (2013).

<sup>373</sup> Por ejemplo, en Portugal vimos que la fermentación del vino se podía realizar en depósitos de hormigón, en bombas o en ánforas argelinas. En bodegas del DOP Condado de Huelva y del DOP Montilla-Moriles veremos que la fermentación también se realiza en depósitos cilíndricos de hormigón.

<sup>374</sup> Debido a su microclima en Sanlúcar de Barrameda se reúnen las condiciones idóneas para que la flor se crie de forma constante durante todo el año, obteniéndose la manzanilla. En Jerez de la Frontera no se consigue durante todo el año de forma permanente, y el generoso que se obtiene se llama fino (Yravedra 2003, pp. 55-56).

Son muy importantes las características arquitectónicas que deben tener las bodegas para que se desarrolle la flor. Entre otras cosas, tienen que considerar la estabilidad de temperatura y humedad, así como el volumen de aire.

- El envejecimiento en botas para la crianza del fino se realiza en un sistema llamado de soleras y criaderas que consiste en colocar las botas unas encima de las otras por niveles. Las que están en contacto con el suelo se llaman soleras, y las que están encima 1º criaderas, 2º criaderas, etc. El vino se coloca en su interior clasificado por edades, así, el más añejo se coloca en la solera y el más joven en la última criadera (la que está más arriba).

Cada año de la solera se extrae una cantidad de vino para ser embotellado y la solera se repone con la misma cantidad de vino extraído de la bota inmediatamente superior (1º criadera); igualmente se hace para la 2º criadera y la 3º criadera; siendo la última rellenada con vino del año. Este proceso tiene una duración mínima de 3 años (Yravedra 2003, pp. 52-56).

Como se verá a continuación, se ha observado que en las bodegas del Marco del Jerez, el mosto, una vez fermentado (en el lagar que está en el viñedo) se lleva a las bodegas de crianza que son principalmente urbanas, donde se traslada a las botas y se realiza el proceso de soleras y criaderas. Sin embargo, en las bodegas de Montilla-Moriles y del Condado de Huelva, este proceso varía dependiendo de la bodega, pudiendo encontrarse el lagar y la bodega en el mismo espacio, bien en zona urbana o rural; o por separado, es decir, el lagar en el suelo rural y la bodega en el suelo urbano.

¿Qué elementos arquitectónicos caracterizan a estas bodegas<sup>375</sup>? Muy simplificadamente, las bodegas de crianza son aéreas<sup>376</sup>, de una planta y de gran altura, muy esbeltas, bien de una nave, o bien de varias naves unidas entre sí por pórticos con arcadas. A estas bodegas,

---

<sup>375</sup> Hablamos de las bodegas de crianza. Los lagares y las casas de viña son normalmente de arquitectura tradicional (Aladro, 2019, p. 15-17).

<sup>376</sup> No obstante, existen excepciones, como la Bodega Cruz Conde de Montilla. Bodega urbana fundada en 1902 que tiene una bodega de crianza subterránea, un extraordinario espacio abovedado, que denominan “el Sótano” (Visita turística realizada a la Bodega Cruz Conde de Montilla el 1 de agosto de 2018).

que se construyeron durante el siglo XIX y principios del XX en Jerez (figura 97) y Sanlúcar de Barrameda se les llama catedrales del vino<sup>377</sup>.

**Figura 97.**

*Bodegas Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera. Exterior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

Centrándonos en el objeto de esta investigación, y en concreto en el de este apartado, indicar, que gran parte de estas bodegas emblemáticas han diversificado su actividad industrial y se pueden visitar. En algunas se muestran las bodegas de crianza como un

---

<sup>377</sup> Son numerosas las bodegas situadas en Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda (“Triángulo de crianza” (Murillo y Aladro, 2017, p.49)) que han sido objeto de análisis e investigación por diferentes autores como: Yravedra (2003), Aladro (2010, 2011, 2019) o Murillo (2018). Manteniendo la misma tipología, aunque con una escala menor, tenemos las bodegas del Condado de Huelva sobre las que ha trabajado Raposo (2014) y sobre las de Montilla-Moriles, Cruz (2011).

museo en sí mismas, en otras también se puede ver parte de la vinificación. Se le llama *enoturismo*<sup>378</sup>.

Las bodegas que son mostradas como museos en sí mismas son numerosas y las que están orientadas al turismo también. Uno de los ejemplos más representativos de esta tipología son las Bodegas Osborne, situadas en el Puerto de Santa María (Cádiz) (figura 98).

Se trata de una de las dos empresas que aún mantienen la actividad de crianza de vinos (Murillo, 2018, p. 170) en lo que fuera el primer ensanche industrial de España destinado a la industria del vino: el Campo de Guía<sup>379</sup> (Murillo y Aladro, 2017, p. 49).

Fue el primer conjunto bodeguero construido en el Campo de Guía, por Manuel Moreno de Mora, y consta de dos zonas diferenciadas y varias bodegas construidas entre 1829 y 1860.

La Bodega de Mora (1830) es uno de los edificios con protección integral (nivel 4) del Plan General de Ordenación Urbanística del Puerto de Santa María (Ayuntamiento de el Puerto de Santa María, 2015).

El jardín, Bodega Moreno de Mora, está inscrito en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz (IAPH, s.f.a.). Según el PEPRICHEY<sup>380</sup> la Bodega de Mora destaca por el “Gran interés histórico por su uso original. Calidad espacial de su interior, propio de la tipología bodeguera” (Ayuntamiento de el Puerto de Santa María, 2019).

---

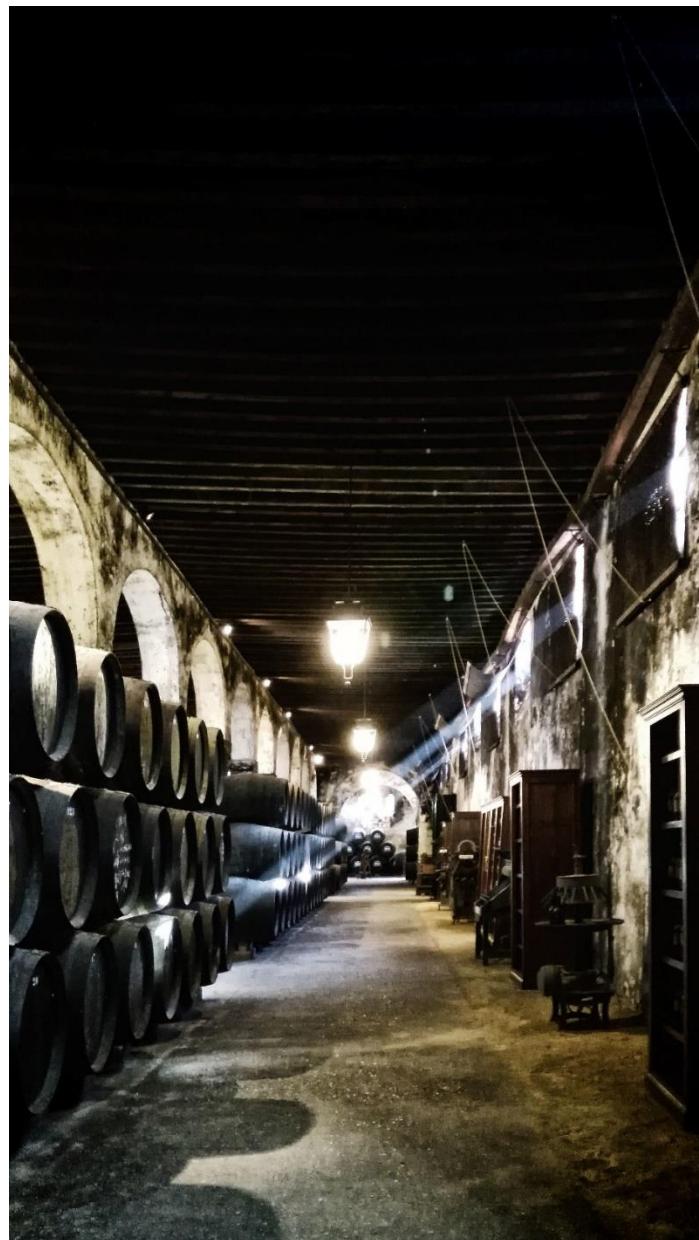
<sup>378</sup> Ver, por ejemplo: Acha (2015).

<sup>379</sup> Para más información sobre el Campo de Guía, ver: Murillo (2018).

<sup>380</sup> Plan Especial de Protección y reforma interior del conjunto histórico y entorno. Documento en tramitación. Aprobación inicial: 26 de abril de 2019 (Ayuntamiento de el Puerto de Santa María, 2019).

**Figura 98.**

*Bodegas Osborne, Puerto de Santa María. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>381</sup>.

---

<sup>381</sup> Fotografía tomada durante una visita a las Bodegas Osborne del Puerto de Santa María, Cádiz, el 21 de diciembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

En este caso han sido rehabilitadas parte de sus instalaciones y han sido adaptadas al turista<sup>382</sup> una zona para catas, una tienda, un restaurante y una zona de exposiciones, en la que acogieron en 2016, por ejemplo, la exposición “Hispania Nostra. 40 aniversario. Re-Conociendo el Patrimonio Español en Europa”.

Además, una zona de la bodega de María Manuela (1841) ha sido rehabilitada y la Fundación Osborne la ha transformado en un espacio cultural llamado *Toro Gallery* donde se exponen los elementos más representativos de la marca: tanto de los relacionados con su fundación en 1772, como los del toro de Osborne<sup>383</sup> creado en 1956.

Cabe destacar que la labor divulgadora de la fundación pasa también por poner a disposición de la ciudadanía -a través de su web- documentación histórica de la empresa, como documentos históricos, fotografías, anuncios publicitarios, etiquetas o videos (Fundación Osborne, s.f.).

En este caso, durante la visita turística se visitan las Bodegas de Mora, donde se explica el proceso de envejecimiento del vino, los jardines y la *Toro Gallery*; y se finaliza con la degustación de los vinos.

Además, en uno de los porches hay una exposición de maquinaria, probablemente de principios de siglo XX, con prensas, filtro, etc., debidamente señalizada (figura 99).

---

<sup>382</sup> Son diferentes los tipos de visita turística que se realizan (Osborne, s.f.).

<sup>383</sup> Los toros de Osborne de Santa Elena (Jaén), Córdoba y Benahadux (Almería) están inscritos en el Catálogo General de Patrimonio Histórico en la tipología de Monumento desde 2011. Ver: Decreto 149/2011; Decreto 150/2011 y Decreto 151/2011.

**Figura 99.**

*Bodegas Osborne, Puerto de Santa María.*

*Exposición de maquinaria destinada a la producción de vino.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>384</sup>.

De entre las numerosas bodegas en las que se puede realizar una visita turística para adentrarnos en el mundo de la cultura del vino, cabe destacar las Bodegas Alvear<sup>385</sup> situadas en Montilla (Córdoba) donde además se puede ver parte del proceso de vinificación.

---

<sup>384</sup> Fotografía tomada durante una visita a las Bodegas Osborne del Puerto de Santa María, Cádiz, el 21 de diciembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

<sup>385</sup> Hay referencias a las bodegas de Alvear ya en la primera mitad del siglo XVIII. En el resumen del patrimonio que tenía la familia Alvear-Ward en 1861 aparece una bodega anexa a su vivienda en el centro de Montilla (Fuentes, 1995, p. 95). Esta bodega no era visitable en julio de 2018.

**Figura 100.**

*Bodegas Alvear, Montilla. Interior de la bodega La Monumental.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>386</sup>.

Se desconoce la fecha en la que se construyeron estas bodegas, aunque por las características arquitectónicas que definen la bodega La Monumental (AA.VV., 1993, p. 306) (figura 100), ejecutada con unos interesantes pórticos de sección rectangular de ladrillo macizo y cubiertas de madera reforzadas con tirantes, o metálicas, es probable que se construyeran en los albores del siglo XX. En uno de los portones de acceso, de corte clásico, quizás construido en una ampliación posterior, se lee 1943.

---

<sup>386</sup> Fotografía tomada durante una visita a las Bodegas Alvear de Montilla, Córdoba, el 30 de julio de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

**Figura 101.**

*Bodegas Alvear, Montilla. Bodega de fermentación.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>387</sup>.

Se trata de un complejo industrial formado por varias bodegas de planta rectangular, muy alargadas, de una planta de altura, muy esbeltas en su interior y con cubiertas a dos aguas. Encaladas en su exterior, algunas de ellas tienen unas marquesinas metálicas con ménsulas con motivos decorativos, muy utilizadas en las estaciones de ferrocarril y otros edificios industriales construidos en los albores del siglo XX.

---

<sup>387</sup> Fotografía tomada durante una visita a las Bodegas Alvear de Montilla, Córdoba, el 30 de julio de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

De este periodo se cree que es la nave en la que se sitúan los depósitos de fermentación de hormigón (figura 101), que es de especial interés. Se trata de un espacio diáfano, con cubierta a dos aguas con estructura metálica muy ligera, con viguetas metálicas y bovedillas cerámicas, encalado, con varias ventanas de sección rectangular protegidas con persianas para controlar la luz. Este espacio está dividido en dos plantas con suelo técnico de madera, pero solo es accesible la planta primera, de manera que se pueden recorrer los depósitos en su parte superior.

Durante la visita también se pueden observar en el exterior, en un porche, prensas hidráulicas, prensas con jaula de madera, motores, y otra maquinaria utilizada probablemente durante las primeras décadas del siglo XX.

Una parte de sus instalaciones han sido rehabilitadas y adaptadas a la recepción de turistas, hay una tienda y una sala de prueba de vinos. Además, en una parte de las instalaciones también se pueden realizar eventos (en las Bodegas Osborne, también).

### **El equipamiento como nuevo uso para la arquitectura industrial agroalimentaria.**

Los territorios de la producción son de carácter evolutivo y en ellos se identifican los rasgos básicos que definen las actividades económicas, los procedimientos técnicos y las relaciones de producción de un territorio (Sobrino y Sanz, 2018, p. 21).

El uso cultural es uno de los nuevos usos más recurrentes para las nuevas funciones del patrimonio industrial en el contexto nacional e internacional “entre las que destacan las relacionadas con los equipamientos sociales, las vinculadas a la cultura y las nuevas formas de ocio y consumo” (Biel, 2016a, p. 176).

Los ejemplos de *reuso* de esta tipología son numerosos y la literatura que trata sobre ello y sobre los nuevos modelos de gestión, también<sup>388</sup>.

---

<sup>388</sup> Sobre esta temática ver, por ejemplo: Biel (2013, 2016a, 2016b) o Hernández (2007).

Como se ha podido observar las actuaciones relacionadas con el *reuso* de espacios convertidos en museos relacionados con la producción de harina, aceite y vino son numerosos. No obstante, como comentamos en el anterior capítulo, decía Souto de Moura (2013, p.32) que no hay cultura que llegue para tanto patrimonio<sup>389</sup>.

Con el objetivo de diversificar el nuevo uso, el desafío se presenta al tener que adaptar la antigua arquitectura industrial a un nuevo programa (con todos los parámetros legislativos que ello conlleva) conservando la memoria industrial del uso primitivo. Se exponen a continuación muy sucintamente, dos casos de antiguas industrias agroalimentarias convertidas en equipamientos<sup>390</sup>: una es un colegio y otra una biblioteca.

La antigua fábrica de harinas el Capitán fue construida en Granada en 1876 según consta en su fachada. Fue obra del maestro de obras (Castilla, 2013, p. 5) Francisco Giménez Arévalo (IAPH, s.f.b.). Se trata de un espacio nivel 3 – protección estructural según el PGOU de Granada (Ayuntamiento de Granada, 2001).

En principio perteneció a la Sociedad Domínguez Hermanos (y otros propietarios) y en 1907 fue alquilada a Conde y Bandrés Hermanos<sup>391</sup>. Tras su cierre fue cedida al Ayuntamiento de Granada en 1986 y tras su rehabilitación y cambio de uso, es un colegio de educación infantil y primaria desde 1991 (C.E.I.P. Profesor Tierno Galván, s.f.).

Después de analizar diferentes planos históricos de la ciudad de Granada<sup>392</sup> en los que se había representado el edificio de la fábrica, se ha podido llegar a una hipótesis sobre la posible evolución arquitectónica que pudo haber tenido en el tiempo<sup>393</sup>.

---

<sup>389</sup> Traducción libre.

<sup>390</sup> Entendiendo los equipamientos como el conjunto de todos los servicios necesarios en una ciudad.

<sup>391</sup> También eran propietarios de la Fábrica Santa Rosa de Linares (Jaén) (1909), una fábrica de tres pisos, sistema austrohúngaro que fue demolida en 1999 (Palomares, 2015a, p. 503) y de la Fábrica San Luis de Algeciras (1914) también de tres pisos, con sistema de cilindros (Comercio, nº 81. Algeciras 22 de mayo de 1920) que está abandonada en la actualidad (Europasur, 2013, marzo 3).

<sup>392</sup> Sobre la cartografía urbana y la historia de la ciudad de Granada ver: Cid (2015).

<sup>393</sup> Aunque no es objetivo de este apartado el análisis exhaustivo de los casos de estudio se ha considerado conveniente exponer esta información porque se cree que completa la literatura relacionada con la historia industrial de este edificio.

Los primeros mapas en los que se representó una construcción junto a una acequia y que se podría corresponder con la fábrica de harinas el Capitán -en ese momento a las afueras de Granada en pleno espacio rural- son el mapa topográfico de la ciudad de Granada de 1831 de Francisco Dalmau (Cid, 2015, p. 198) y el plano de Granada de 1887 del Cuerpo del Estado Mayor (Cid, 2015, p. 186). Evidentemente, el de 1887 representaría la fábrica y el de 1831 no, aunque se desconoce si se aprovechó parte de la estructura previa.

Ha sido en el plano de Granada de 1909 del Instituto Geográfico y Estadístico<sup>394</sup> en el que se ha podido observar con claridad cómo era la planta de la fábrica en ese momento.

Como se puede observar en la figura 102, la fábrica de harinas el Capitán estaba sobre la acequia del Gran Capitán (dado que al inicio su fuerza motriz era hidráulica) y su forma en planta se acercaba mucho a su planta de cubiertas actual. Junto a ella se observa una fábrica de electricidad y una chimenea<sup>395</sup>; y en frente, una fábrica de gas.

Se trataba de una fábrica de muros de carga de ladrillo macizo<sup>396</sup> formada por tres módulos de planta rectangular de diferentes alturas, unidos entre sí, todos con cubierta a dos aguas de teja.

Es probable que los tres edificios ya se hubieran construido en 1909, si bien con el paso del tiempo y como respuesta a las necesidades del momento, podrían haber crecido en altura.

---

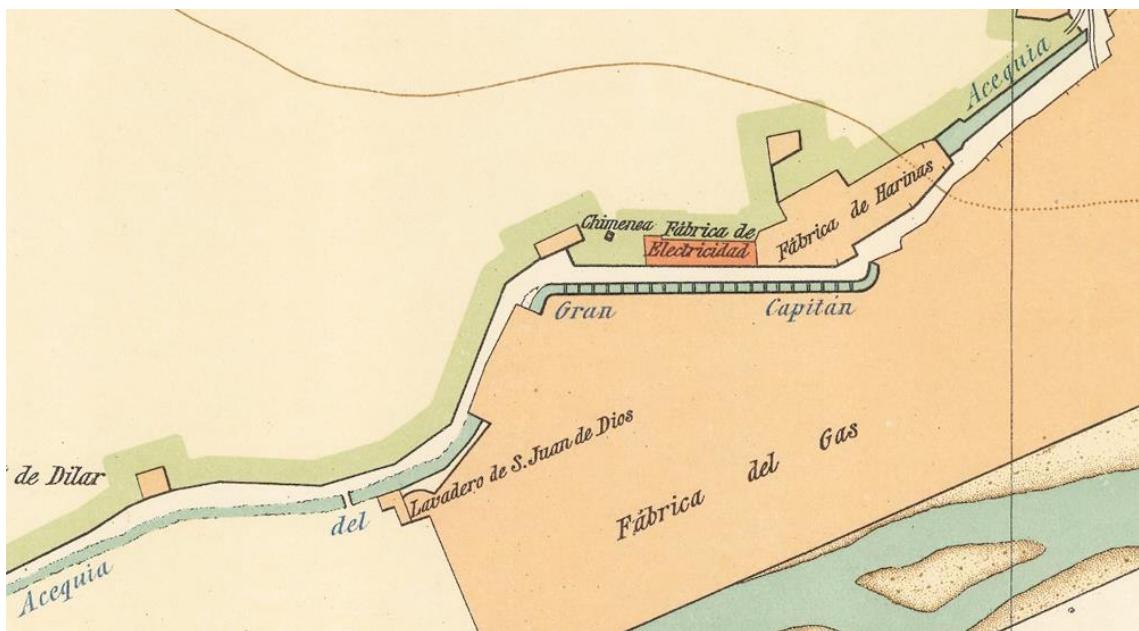
<sup>394</sup> Este plano es una pieza fundamental de la cartografía histórica de Granada. Es de especial interés como fuente de información para entender cómo se desarrollaron las principales transformaciones de la ciudad a partir de la segunda mitad del siglo XIX para su “modernización” (Cid, 2015, p. 233).

<sup>395</sup> Se desconoce si se trata de la Compañía General Electricidad de Granada fundada en 1892 que inició su producción con una pequeña central térmica de 80 C.V. y que con el tiempo sería una de las principales sociedades eléctricas de la región, La General (Madrid, 2012).

<sup>396</sup> Francisco Giménez Arévalo fue pionero en España en el uso de forjados horizontales de hormigón armado y en el uso de ladrillos prensados en fachada (Castilla, 2013, pp. 216, 219). Cabe la posibilidad de que la fachada se hubiera ejecutado con este sistema constructivo.

**Figura 102.**

*Granada. Planos de población. 1909. Hoja nº 14. Acercamiento a la fábrica de harinas el Capitán.*



Fuente: Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes, Dirección General del Instituto Geográfico y Estadístico. PPOBL 1870-1970 CC-BY 4.0 [ign.es](https://www.ign.es). Talleres del Instituto Geográfico y Estadístico, [Madrid], 1909. Recuperado de <https://www.ign.es/web/catalogo-cartoteca/resources/html/005550.html>

Se intuye el edificio principal como una fábrica de pisos de planta rectangular y tres plantas de altura, con numerosas ventanas de sección rectangular en sus alzados, al que se le aumentaría *a posteriori*, y solo en una parte, un piso más. Presenta cornisas, lesenas y otros elementos decorativos también en ladrillo. Se observa en la que fuera la primitiva fachada principal, orientada al este, un hastial con óculo y formas curvas.

De forma perpendicular a la fábrica, se añadieron dos cuerpos más, retranqueados, de la misma tipología y también con muros de carga de ladrillo macizo. El cuerpo este, de dos plantas de altura, tiene también un hastial de forma curva donde aparece el nombre y año de la fábrica (figura 103).

**Figura 103.**

*C.E.I.P. Profesor Tierno Galván en Granada.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2019.

Desde este cuerpo se observa parte de la memoria de lo que fuera el cauce de la acequia de Gran Capitán que se quedó sin agua y cuyo trazado quedó oculto entre la malla urbana de la ciudad.

El cuerpo oeste, probablemente en un inicio de dos plantas de altura, se aumentó en una planta y bajo cubierta. Se observa un nuevo módulo junto a éste de una planta de altura.

De sistema austrohúngaro, según Giménez Yanguas (Delgado, 2011) fue la primera fábrica de harinas que instaló este sistema en Granada. En la planta baja tenía 8 molinos, maquinaria para la limpieza, etc.; en la planta primera, tres sasores y la sala de harinas; y en la planta segunda, un *planchister* (casa Daverio), cribas y resto de la maquinaria.

Otro edificio estaba dedicado a la limpia, con la deschinadora, etc. Alojaba también una máquina de vapor y una caldera de alimentación, lo que genera la duda de si la chimenea

que se observaba en la figura 102 pertenecía a esta fábrica o a la fábrica de electricidad. En 1930 se instaló un motor eléctrico y una nueva turbina, teniendo dos en total (IAPH, s.f.b.).

En las obras de rehabilitación y adecuación al nuevo uso, un colegio, se recuperó el edificio, se adaptó al nuevo programa de necesidades pero no se conservó la maquinaria.

El barrio se ve así beneficiado con un centro público modernizado, dotado de todas las instalaciones escolares necesarias, incluidas pistas de deportes y comedor, que acoge a cerca de 400 alumnos, de modo que donde se molía antaño buen trigo se hornea hoy la educación de una popular barriada granadina (Delgado, 2011).

El siguiente caso que se expone a continuación es el *reuso* de la antigua bodega de Reales, hoy biblioteca pública y escuela de música en Almonte, Huelva. Se inauguró en 2011.

La bodega, construida en la segunda mitad del siglo XIX, es un edificio exento de planta rectangular, de una planta, muy alargado y con cubierta a dos aguas de teja. Este tipo de construcción era común en las industrias bodegueras del Condado que surgen a partir del siglo XIX y cuyos espacios interiores de gran altura adquieren carácter industrial (Raposo, 2014, p. 125).

Concretamente este espacio, en el que se almacenaban los vinos, tenía 78 m de longitud por 10,50 m de ancho (Donaire, 2014, p. 9). El cerramiento exterior es mixto, es decir, combina pilares de ladrillo con cerramiento del mismo material. En el interior hay un gran pórtico de pilares de sección octogonal también de ladrillo. Es muy esbelta, con ello se regulaba la temperatura y la humedad.

La intervención consistió en no alterar el sistema constructivo original y en construir una entreplanta en una parte de la bodega con una cimentación y estructura portante nueva (figura 104). Más de dos tercios de la bodega se ocupó con la biblioteca y el resto se dedicó a la escuela de música.

La bodega está orientada en un eje oeste-este. Cumplía las mejores disposiciones:

Orientación de la nave. Este-oeste es buena térmicamente, pues sólo se solea un paño de tejado y acaso una fachada. En cambio, para mantener la humedad y la renovación del aire las aperturas para ventilar deben abrirse hacia el lado atlántico

sur-suroeste, aunque en cada ámbito particular, la existencia de arroyos o cambios en el terreno puede cambiar la norma general (Raposo, 2014, p. 127).

En la parte este está el acceso, la zona de préstamo y la administración. En la parte central, en un espacio que conserva la altura original del edificio, está la hemeroteca y la zona de lectura y consulta. Al fondo, está la zona de los niños y un almacén. En la planta superior, además de zona de consulta, hay una sala de audiovisuales (*On diseño*, 2011, septiembre).

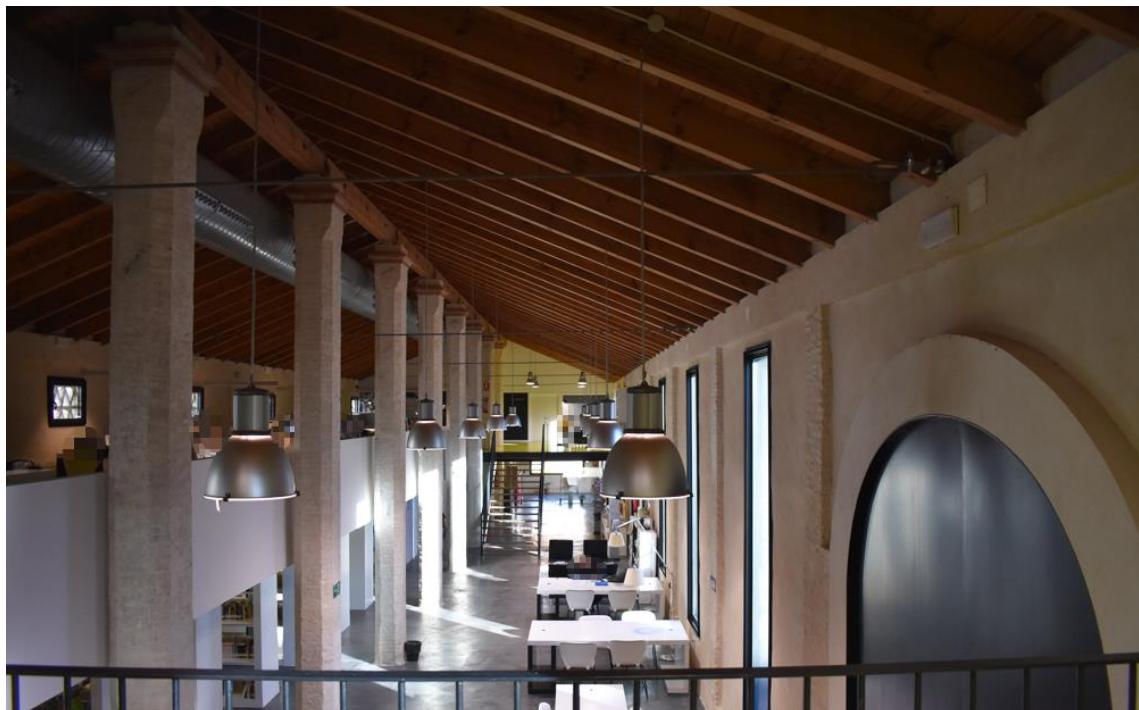
Si observamos las fotografías antiguas que se conservan y en las que se ve el interior y el exterior de la bodega, podemos destacar varios aspectos:

- Que en el interior de la bodega se percibe la calidad espacial de la arquitectura, los toneles, los restos de las paredes encaladas y el suelo regable. Una característica fundamental de las bodegas del condado es que todo el proceso de vinificación se realizaba en la bodega, desde la llegada de la uva hasta producir el vino apto para su consumo, luego estas bodegas tienen un marcado carácter industrial y técnico (Raposo, 2014, p. 127).
- Que en el exterior se observan en cada paño, entre pilares, los huecos pequeños, elevados y apaisados que permitían mantener la humedad idónea para la conservación de los vinos, ventilar y controlar la iluminación mediante unas esteras de esparto, porque debía ser muy escasa. Igualmente estaría encalada. El acceso se realizaba a través de una puerta con arco de medio punto.

Tras la rehabilitación se ha mantenido su exterior, se ha conservado su materialidad, pero sus huecos se han ampliado, convirtiéndose en grandes ventanales verticales. Porque la biblioteca, con respecto a la necesidad de iluminación, requiere todo lo contrario a la bodega, busca la luz natural (figura 105).

**Figura 104.**

*Biblioteca pública de Almonte. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2020<sup>397</sup>.

Aunque ahora esta bodega tiene otro uso, se ha conseguido conservar sus cualidades espaciales y arquitectónicas, a la vez que se ha adaptado al nuevo programa. Además de su materialidad, en el acceso a la biblioteca están expuestas distintas imágenes históricas en las que la memoria del espacio sigue viva.

Estos dos casos representan cómo la evolución urbanística de la ciudad puede asumir arquitecturas que estaban a las afueras, que han quedado obsoletas y que pueden volver a formar parte del tejido de la ciudad con otro uso desde el respeto por sus valores patrimoniales.

---

<sup>397</sup> Fotografía tomada durante una visita a la biblioteca pública de Almonte, Huelva, el 3 de febrero de 2020. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

**Figura 105.**

*Biblioteca pública de Almonte. Exterior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2020.

### ***El sur de Italia como caso de estudio.***

Como se ha estado observando a lo largo de este trabajo, si bien los cereales, el vino y el aceite son la base de la dieta mediterránea, su producción en los diferentes países no es, ni ha sido, constante a lo largo de los años.

Este hecho se ha reflejado en la arquitectura industrial, ya que se ha percibido que la industria de transformación vinculada a la producción de aceite, vino y harina en las distintas áreas geográficas objeto de esta investigación, ha estado -en su mayoría- directamente ligada al territorio en el que se producen las materias primas.

El sur de Italia<sup>398</sup> destaca por su producción de aceite de oliva con respecto a la producción nacional. Según los datos de (ISMEA, 2019a), en Puglia se produjo el 51,9 % del aceite de oliva producido en Italia, seguido de Calabria con un 14%. Estas regiones también lideraron la repartición regional de molinos de aceite en activo, aunque con un porcentaje

---

<sup>398</sup> El sur de Italia (NUTS 1) está compuesto por seis regiones (NUTS 2), dos de las cuales son Calabria y Puglia. (*Regulation (EC) No 1059/2003*).

menor: Puglia 20% y Calabria 15%; lo que significa que parte de su producción se exportó y transformó en aceite en otras zonas geográficas.

Por el contrario, tuvieron una baja aportación en número de fábricas de harina, albergando en Calabria el 4,4% de los *molini* instalados en Italia, y Puglia el 2,62% (ISMEA, 2014). En cuanto a la producción de vino, en 2019 Calabria aportó un 0,24% a la producción nacional y Puglia el 17,34%, siendo ésta última la segunda mayor productora del país solo superada por el Veneto (24,42%) (ISMEA, 2019b).

Estos datos hacen que la arquitectura industrial vinculada a la producción de aceite de oliva sea abundante en estas zonas<sup>399</sup>. No obstante, el que en los últimos años no haya muchas fábricas de harina en activo no implica que la industria harinera no fuera importante en los siglos pasados en estas regiones, que de hecho, lo fue (Monte, 2014, p.189). Muestra de ello son los interesantes casos de fábricas de harinas sistema austrohúngaro que aún se conservan<sup>400</sup> en este territorio (Maddaluno y Monte, 2014; Monte, Durante y Giammaruco, 2015).

Sin embargo, no se conoce hasta el momento ninguna fábrica de harinas que haya sido reutilizada. Sí se está pretendiendo recuperar (Redazione, 2017) por ejemplo, el *Mulino Scopetta* de Pulsano (Puglia), uno de los primeros molinos con cilindros que se instalaron en Puglia (1911) y que conserva, en sus tres plantas de distribución, la maquinaria en su interior entre la que se incluyen cinco molinos de la casa Bühler (Langegna, 2009).

En Puglia, desde hace décadas se está trabajando en el ámbito del patrimonio industrial, en su puesta en valor y en su *reuso*. Según Monte (2006, pp. 125-131) desde la AIPAI Puglia (Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industrial), en colaboración con el CNR-IBAM (Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i Beni Archeologici e Monumentali) y la Universidad del Salento-Facultad de Bienes Culturales (Cátedra de arqueología industrial) se ha desarrollado una intensa actividad de

---

<sup>399</sup> Sobre la arquitectura industrial en Italia ver, por ejemplo: Piva, Caputo y Fazzini (1979), Musso (2002) o Parisi y Ramello (2006). Y sobre el patrimonio de la industria alimentaria en Italia: Chiapparino (2009).

<sup>400</sup> Cabe destacar el *molino artigianale Dibenedetto* en Altamura (Puglia), sistema austrohúngaro (Lecce, 2015) que está en activo en la actualidad (*Molino artigianale Dibenedetto*, s.f.).

conocimiento y divulgación de la disciplina. Han organizado campañas de sensibilización y catalogación científica, seminarios, jornadas de estudio y *summer school*.

Además, están desarrollando proyectos de investigación financiados por entes locales como: *Censimento del patrimonio industriale della Provincia di Brindisi*<sup>401</sup>, *Puglia ed il patrimonio industriale della Puglia*<sup>402</sup>, *Attività di ricerca e studio per l'individuazione di itinerari turistici archeologico-industrial nel Salento*<sup>403</sup> o el *Progetto Pilota per la conservazione e la valorizzazione del patrimonio archeologico industriale pugliese. Archeologia industriale a San Cesario di Lecce*.

---

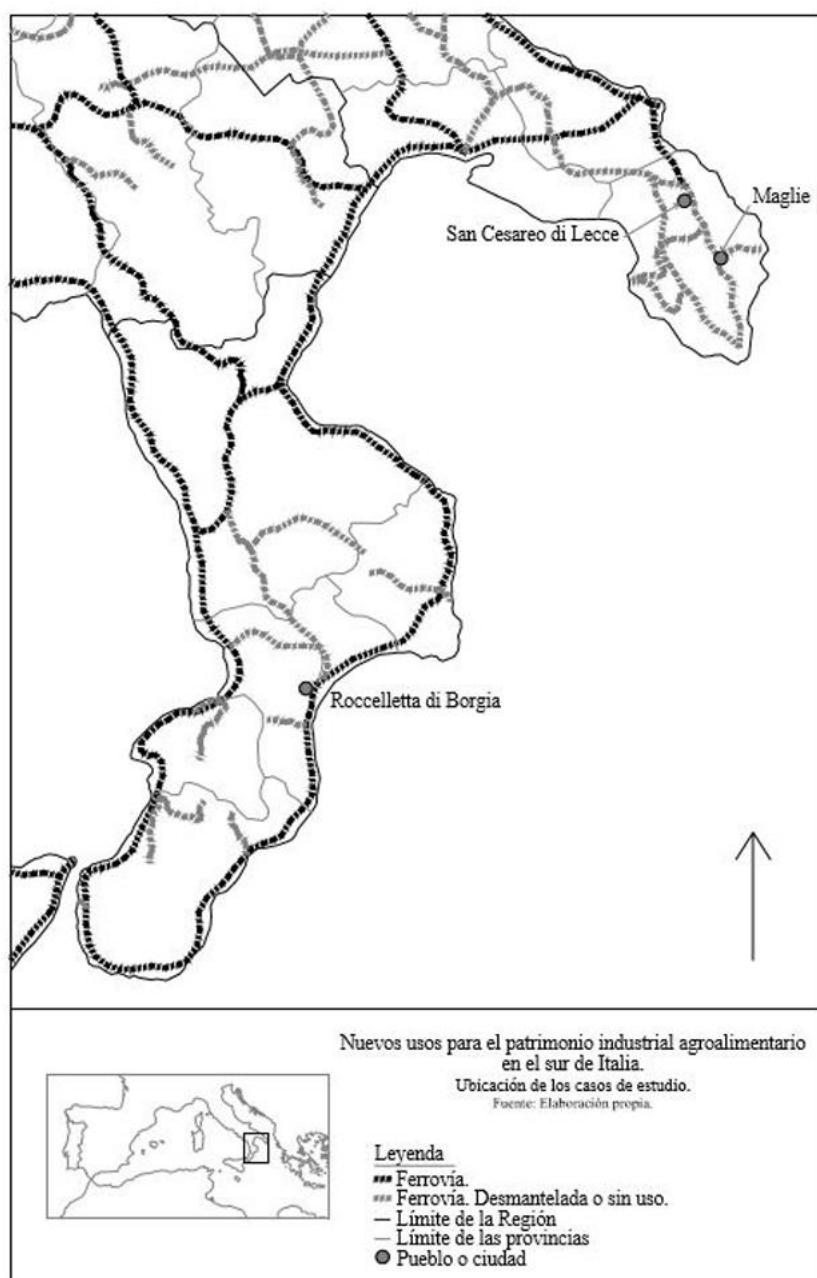
<sup>401</sup> Investigación financiada por la provincia de Brindisi. Los resultados se presentaron el 12 de mayo de 2007 mediante una exposición -“*Il patrimonio industriale della Provincia di Brindisi*”- expuesta en la *Casa del Turista* coincidiendo con la IX Semana de la Cultura promovida por el *Ministero per i Beni e le Attività Culturali*. Se crearon 250 fichas inventario, subdivididas en medianas y grandes industrias, estructuras de servicio marítimo, estructuras civiles y pequeñas industrias alimentarias, extractivas y manufactureras (Monte, 2006, p. 130).

<sup>402</sup> Investigación financiada por la *Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia*. Se analizaron los sitios industriales más importantes que contribuyeron al desarrollo socio-económico de la Puglia. Entre los ejemplos más significativos se analizaron el Granero y fábrica de azúcar Eridania de Foggia, la cueva de piedra de Apricena, el matadero de San Severo o las Salinas de Margherita di Savoia (Monte, 2006, p. 130).

<sup>403</sup> Investigación encargada por la provincia de Lecce. Se crearon las fichas de los bienes y se catalogaron. Se crearon los siguientes itinerarios: Itinerario del vino y del alcohol del territorio noroeste de Lecce; Itinerario de la actividad productiva de Maglie y sus centros limítrofes; e Itinerario del aceite de la “Grecia salentina” y centros limítrofes (Monte, 2006, p. 129).

**Figura 106.**

*Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en el sur de Italia.  
Ubicación de los casos de estudio seleccionados.*



Fuente: Elaboración propia.

Se considera necesario llamar la atención sobre este último. Se trató de un trabajo mediante el cual se analizaron los principales sitios de arqueología industrial del pequeño centro urbano de San Cesario di Lecce (figura 106), conocido en toda Italia por su producción de alcohol, y con el que se catalogaron cinco destilerías, tres fábricas de licores, así como otros establecimientos industriales. Además, se recuperó una de las destilerías, *De Giorgi*, para convertirla en museo.

*Un modello di percorso conoscitivo e propositivo, grazie al quale lo studio di uno stabilimento industriale diviene contemporaneamente accumulo di informazioni, catalogazione scientifica, ipotesi di riuso attraverso cui ricostruire identità perdute, definire funzioni di pregio, momenti di incentivazione economica e sviluppo locale*<sup>404</sup> (Monte, 2006, p. 127).

Sobre un edificio construido en la segunda mitad del siglo XIX, en 1906 Nicola de Giorgi instaló una destilería. Este primer núcleo se amplió con otras construcciones adyacentes adquiridas en los años sucesivos hasta convertirse en un verdadero establecimiento industrial entre 1917 y 1920. Por su dimensión y economía fue bastante ambicioso para la época, llegando a alcanzar con uno de sus productos, *Anisetta*, el mercado nacional e internacional. El conjunto industrial estaba formado por una destilería, una fábrica de licores con sección de embotellado y un establecimiento vinícola (Monte, 2019, pp. 686, 688). Estuvo en activo casi 90 años. Cerró sus instalaciones en 1987 (Sambati, s.f.).

Se encontraba en una parcela junto a la línea del ferrocarril, lo que favorecía y agilizaba el transporte de la materia prima y de los productos acabados. A partir de los años 50 del siglo XX volvió a ampliarse; se instaló nueva maquinaria y en 1961 adquirió el aspecto que ha llegado hasta nuestros días.

El complejo estaba distribuido en dos zonas: la destinada a espacio residencial y la destinada a la actividad productiva, ambas organizadas entorno a un amplio espacio libre

---

<sup>404</sup> Traducción libre: [Un modelo de recorrido cognitivo y propositivo, gracias al cual el estudio de un establecimiento industrial se convierte a la vez en un acumulo de información, catalogación científica e hipótesis de *reuso*, a través del cual recuperar la identidad perdida, definir nuevas funciones que puedan ponerlo en valor así como promover actividades que incentiven la economía y el desarrollo local].

donde en una parte, se ubicaba un jardín que originalmente estaba plantado con árboles y plantas preciosas, que infelizmente, desaparecieron con el paso de los años.

*Nel pieno rispetto del gusto tardo Ottocentesco, la presenza del monumentale giardino testimonia quella tendenza della nuova classe borghese ad esprimere nella moda del giardino e del culto del verde il proprio status sociale, anche attraverso l'arricchimento di specie esotiche<sup>405</sup>* (Sambati, s.f.).

En la gran parcela la industria tenía dos fachadas, la principal, sobria y de corte ecléctico; y la trasera, que estaba directamente conectada con la vía del ferrocarril y que tenía dos grandes aperturas a modo de portones. Cabe destacar la imponente torre de destilación, de planta rectangular y dos plantas de altura, y la alta chimenea, testimonio de la energía a vapor (Sambati, s.f.) (figura 107).

Según Monte (2019, p. 689) desde 1997 tanto expertos en arqueología industrial como miembros de la comunidad científica local se interesaron por la destilería. No obstante, la historia de la recuperación de la destilería partió del decisivo protocolo firmado entre el *Comune di San Cesario di Lecce*, la *Facoltà di Beni Culturali*, el CNR-IBAM de Lecce en 2000 y la *Casa Editrice Pietro Manni* para el desarrollo de una actividad conjunta sobre su “*Archeologia e patrimonio industriale: sviluppo di un’azione di ricerca, valorizzazione e progettazione*”.

Uno de los primeros resultados de este protocolo fue el proyecto piloto citado anteriormente. En 2007 se iniciaron los trámites para crear el *Museo dell’alcol* mientras que continuaba la relación con la comunidad científica y se realizaban las *summer schools*. En 2011 la *Fondazione Rico Semeraro* adquirió la destilería y se donó al municipio en 2012 para que se destinase a fines culturales y sociales.

---

<sup>405</sup> Traducción libre: [En pleno cumplimiento de los estándares del gusto que se daban a finales del siglo XIX, la presencia de un monumental jardín testimoniaba la tendencia de la nueva burguesía que puso de moda el jardín y el culto al verde como propia del estatus social, en el que también se adquirían especies exóticas].

**Figura 107.**

*Distilleria de Giorgi, San Cesario di Lecce. Plaza externa.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>406</sup>.

Entre 2012 y 2018 se desarrollaron -en tres fases- las obras de recuperación de la antigua destilería para convertirla en el *Museo dello spirito o dell' alcohol* -único de su género en

---

<sup>406</sup> Fotografía tomada durante una visita a la *Distilleria de Giorgi*, en San Cesario di Lecce el 12 de septiembre de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

el centro-sur de Italia- un espacio en el que desarrollar actividades culturales varias, como exposiciones, presentaciones de libros, teatro, formación o congresos (Monte, 2019, p. 691). Se trata de un espacio colectivo, para asociaciones, jóvenes, artistas y ciudadanos (Sambati, s.f.) donde también se realizan visitas guiadas, hay laboratorios permanentes y se realizan *workshops*.

*Alla base delle scelte progettuali degli interventi che, in più fasi hanno interessato i diversi fabbricati, rimane fisso ed indiscutibile, IL RAPPORTO TRA IL VECCHIO E IL NUOVO: l'intenzione progettuale rimane quella di mantenere la memoria del luogo, recuperando le tracce della fabbrica e del degrado generato dal tempo, come elementi che donano carattere distintivo e unico agli spazi, conservando inoltre, ove possibile anche gli impianti. Gli interventi quindi hanno mantenuto quei caratteri originari primari che rendono il luogo riconoscibile come archeologia industriale; la dialettica del rapporto tra contenitore industriale e nuovi segni ha sin dall'inizio orientato le iniziali scelte progettuali: l'edificio industriale è rimasto sempre percepibile in tutta la sua forza<sup>407</sup> (Sambati, s.f.).*

En las diferentes fases de la obra se recuperó el jardín y las especies vegetales, la plaza externa, se retiraron y descontaminaron las cubiertas de amianto, se recuperó el acceso a la línea de ferrocarril, los depósitos de uvas y lagares, la torre de destilación, el pasaje cubierto y la fábrica de vermut, así como la nevera y el local de la caldera (Sambati, s.f.).

---

<sup>407</sup> Traducción libre: [En la base de las elecciones proyectuales de las intervenciones que, en varias etapas involucraron a los diferentes edificios, permaneció fija e indiscutible la relación entre lo antiguo y lo nuevo. La intención proyectual fue la de mantener la memoria del lugar, recuperando la estratigrafía histórica de la industria, degradada con el paso del tiempo, así como los elementos que hacen únicos a los espacios, recuperando las instalaciones siempre que fue posible. Las intervenciones han mantenido las características originales del espacio reconociéndolo como arqueología industrial; la dialéctica de la relación entre el contenedor industrial y la nueva intervención han guiado desde el inicio las elecciones proyectuales: el edificio industrial siempre ha permanecido perceptible con toda su fuerza].

Se trata de un extraordinario ejemplo de recuperación de arquitectura industrial agroalimentaria que representa cómo la unión de la comunidad científica y la comunidad local con la administración pública pueden dar resultados positivos.

Los resultados de la investigación, en la que se aplicó la metodología de la arqueología industrial, fueron determinantes para la propuesta de *reuso* que tenía dos líneas principales de actuación: por un lado, se propuso un espacio museo donde se conservan gran parte de las máquinas y con ellas, la memoria industrial del edificio, y por otro lado, las instalaciones se adaptaron al nuevo programa.

Además, se trata de un excepcional ejemplo para el desarrollo cultural local, que une tradición y modernidad y con el que también se pone en valor la evolución económica del territorio.

Con este mismo concepto se desarrollaron los itinerarios de arqueología industrial descritos anteriormente. Centrándonos en el circuito nacional de *Strade dell' Olio d'Oliva*, exactamente la *Strada dell' Olio* nº 6 y 7, *Adriatica e iónica Antica Terra d' Otranto*, en el recorrido se pueden visitar los molinos hipogeos y probar el aceite de oliva virgen extra DOP (Monte, 2003, p. 25).

Si bien es cierto que en su mayoría son un testimonio de arqueología preindustrial, al tratarse de unos espacios tan característicos y únicos en su tipología, no solo en Italia, sino que no se conocen estructuras semejantes ni en el sur de España, ni en el de Portugal ni en Creta (Grecia), se considera necesario exponerlos brevemente a continuación.

Desde que se iniciaron a recuperar algunos de estos molinos a partir de 1980 en la provincia de Lecce, son numerosos los que se han puesto en valor a lo largo de las últimas décadas y que se han transformado en espacios museales<sup>408</sup>.

Según Monte (2003, p. 31) son molinos de aceite excavados en la roca (*calcarenítico di pietra leccese, tufo o carparo*) construidos a cota entre -3 m y -4,5 m; de altura variable, alcanzando entre los 1,7 m y los 3 m de altura libre (figura 108).

---

<sup>408</sup> Para saber más sobre esta arquitectura industrial ver: Monte (2000,2003, 2013 ) o Monte, Palomares y Visconti (2018).

Albergan en su interior el espacio de producción, el de depósito y el de reposo, tanto para los operarios como para los animales, porque son molinos a sangre. En planta tienen diferentes formas: longitudinal, mistilínea y articulada.

**Figura 108.**

*Molino de Maglie. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>409</sup>.

El hecho de que sean subterráneos optimiza la conservación del producto porque mantiene el espacio a una temperatura constante (entre 18° y 20°), lo que favorece el prensado, la decantación y el almacenamiento.

---

<sup>409</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Molino di Maglie* el 31 de agosto de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

**Figura 109.**

*Molino de Maglie. Acceso exterior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016.

El acceso (figura 109) se realiza mediante una escalera casi siempre de trazado rectilíneo, también esculpida en la roca, cubierta por una bóveda de cañón a cuyo fin se encuentra el molino con una vasca de unos 3 m de diámetro, con la piedra molar (diámetro entre 1,6 m y 1,8 m) y las muelas (puede tener una o más, de aproximadamente 1,2 m de diámetro). Según fueran las prensas, se les llamaban molinos *alla calabrese*<sup>410</sup>, *alla genovese*<sup>411</sup> o con prensas hidráulicas<sup>412</sup>.

---

<sup>410</sup> La prensa está formada por una gran viga de madera que es atravesada en cada uno de sus extremos por un tornillo también de madera. Podía tener unos 2,6 m de longitud (Monte, 2003, p. 53).

<sup>411</sup> A partir del siglo XVIII las prensas *alla calabrese* fueron sustituidas por las prensas *alla genovese*. Consistían en una prensa formada por un solo tornillo que garantizaba un mejor prensado. El tornillo se encajaba entre dos piedras. Estas prensas solían colocarse en batería (Monte, 2003, p. 53).

<sup>412</sup> Eran metálicas. Se accionaban con bombas a mano o con motor. Se alimentaban de energía hidráulica o eléctrica. Sus formas eran variadas, podían tener el techo cerrado o abierto; tres o cuatro columnas. La fabricaban empresas locales o *Veraci* de Florencia (Monte, 2003, p. 61) (ver Capítulo II).

Con prensas hidráulicas se conserva un molino de especial interés convertido en el *Museo del Frantoio*. Está situado en Roccelletta di Borgia (figura 106).

Es uno de los espacios que conforman el Parque Arqueológico de *Scolacium*, junto al Museo Arqueológico Nacional, el *Antiquarium de Scolacium* y otras dependencias complementarias como laboratorios, oficinas y salas de conferencias en lo que fuera Villa Mazza (Palomares y Visconti, 2016b, pp. 383-385).

En las labores de restauración, con fondos estatales, se trajeron tanto las partes mecánicas como los bastidores metálicos de la maquinaria (*Scolacium*, s.f.). Además de museo, el espacio se utiliza como sala de exposiciones.

El molino se construyó en 1934. En un principio los molinos eran a sangre, luego eléctricos, a partir de una reforma en 1949 en la que se instaló una instalación eléctrica.

Formaba parte del edificio principal de la residencia de la familia Mazza. Se ubicó en la zona norte de la edificación haciendo esquina, con una orientación aproximada oeste-este.

De dos plantas de altura, estaba formado por una pieza principal de planta rectangular donde se desarrollaba la producción y, de forma adyacente, hacia el norte, otra de planta trapezoidal, donde en planta baja se realizaba la decantación.

Sendas piezas rectangulares tienen cubierta a dos aguas revestida de teja. Presentaban huecos en sus lados longitudinales, orientados al sur en la zona de producción (es un espacio muy luminoso) y orientados al norte en la zona de decantación.

El acceso se realizaba a través de la fachada transversal -orientada al este- del edificio de producción. Este alzado solo presenta en su eje central, como huecos, un portón en planta baja y una ventana rectangular en planta primera.

Se trata de un edificio que asemeja un espacio residencial de corte clásico. En la fachada principal se combina el revestimiento color rosa con zócalos, pilastras, frontón sobre la ventana en planta primera, lesena y otros elementos decorativos en piedra color beige.

**Figura 110.**

*Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium, Roccella di Borgia. Sala de producción.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>413</sup>.

Como se ha descrito este molino tenía dos plantas de altura. A la planta primera llevaban las aceitunas -a través de un montacargas- donde se lavaban y se escurrían antes de hacerlas caer a los molinos.

En la planta baja (figura 110), en un espacio diáfano alicatado hasta media altura en color blanco con remate en color teja, estaba la zona de molturación con 3 molinos compuestos por tres muelas de sección vertical cada uno; y la zona de prensado, con una batería de 8 prensas hidráulicas de tres columnas cada una, y otra maquinaria como otro molino con dos muelas de granito de sección vertical y vasca metálica donde molían el alperujo<sup>414</sup>,

---

<sup>413</sup> Fotografía tomada durante una visita al *Parque Arqueológico de Scolacium, Roccella di Borgia* el 23 de agosto de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

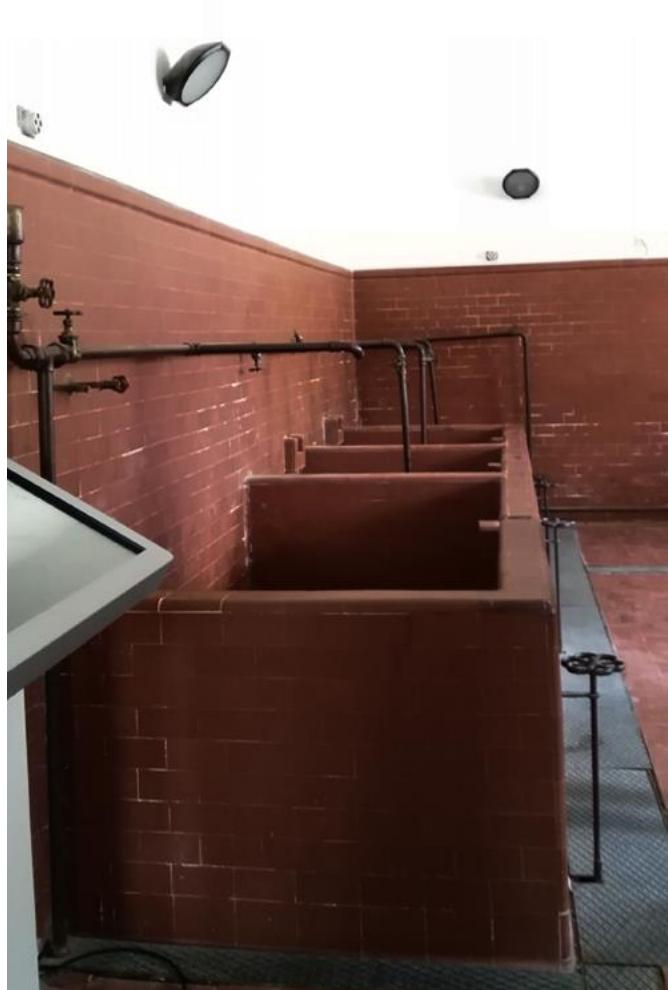
<sup>414</sup> Masa sólida que resta tras haberse prensado la masa obtenida de la primera molturación de las aceitunas.

del que obtenían aceite de orujo en unas super prensas también hidráulicas e instaladas en 1952 (Palomares y Viscomi, 2016a, p. 588).

**Figura 111.**

*Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium, Roccella di Borgia.*

*Sala de decantación.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2016<sup>415</sup>.

---

<sup>415</sup> Fotografía tomada durante una visita *Parque Arqueológico de Scolacium, Roccella di Borgia* el 23 de agosto de 2016. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

En un cuarto adyacente estaban las centrífugas, la sala de decantación con los pozuelos para el aceite de oliva y la sala de decantación para el aceite de orujo. Esta sala estaba alicatada con azulejos en color teja hasta media altura, así como los pozuelos (figura 111).

Hay una serie de paneles indicativos con información muy completos, con textos, tanto en el exterior del molino como en el interior. Por lo que respecta a la información de los paneles del interior, presentan diseños con plantas y alzados de la maquinaria en los que se explica el proceso de producción tanto del aceite de oliva como del aceite de orujo.

### ***Experiencias en Creta (Grecia).***

Creta<sup>416</sup> forma parte del Estado Griego desde 1913<sup>417</sup>. Según Allbaugh (1953, pp. 289-319), al contrario de lo que pasó en Grecia continental (y en otras zonas geográficas como en Lesbos), fue poco el desarrollo industrial que se experimentó en la isla a partir de esa fecha. En ese momento la industria productiva se basaba en derivados de la agricultura y en el sector textil.

La mayoría de los establecimientos estaban ubicados en las propias casas y empleaban a una sola persona. Solo había pequeñas zonas industriales instaladas en las 3 ciudades costeras del norte: Chania, Heraklion y Rethimon. El resto de las industrias, aunque pocas, estaban esparcidas por el resto de la isla en los pueblos más grandes.

Exportaban vino<sup>418</sup> y productos obtenidos de los árboles como aceitunas, cítricos y algarrobas. Importaban fertilizantes, fuel y madera. Por ello, de entre las diferentes

---

<sup>416</sup> Creta (NUTS 2) es una de las 13 regiones que tiene Grecia. Está formada por 4 unidades regionales (NUTS 3): Heraklion, Chania, Rethimon y Lasithi (*Regulation (EC) No 1059/2003*).

<sup>417</sup> Sobre los acontecimientos sucedidos hasta llegar a formar parte del Estado Griego, ver: Gallant (2001).

<sup>418</sup> El vino de Creta era muy apreciado por los romanos. El más famoso era el (*Glykys kritikos oinos*) *Sweet Cretan Wine*, un vino preparado por uvas previamente secadas al sol unos cuantos días antes de ser prensadas (Christakis, 2008, p. 116).

casusas que influyeron en la escasa industrialización de la isla estaban la falta de recursos energéticos, minerales y materias primas.

Como se puede observar en la tabla 10, en 1920 Creta era una región en la que la gran mayoría de las industrias no estaban mecanizadas, y aunque había medianas industrias, la mayor parte eran pequeñas.

**Tabla 10.**

*Industrias vinculadas a la producción de aceite de oliva en Creta (1920).*

Industrias vinculadas a la producción de aceite de oliva en Creta (1920)						
Localización. Regiones.	1-5 operarios		6-25 operarios		Más de 25 operarios	
	Total	Mecanizado	Total	Mecanizado	Total	Mecanizado
Chania	461	9	14	12	-	-
Heraklion	651	2	16	13	1	1
Lasithi	299	-	6	6	-	-

Fuente: Elaboración propia tomando como base (Sifneos, 2005, p. 267).

Sin embargo, a partir de 1926, se cuatriplicaron las exportaciones. Los sectores principales seguían siendo los mismos: más de la mitad de los negocios en Creta estaban relacionados con la comida y la bebida; y un tercio con el sector textil.

Durante los años 20 y 30 del siglo XX, el desarrollo industrial de la isla fue tremendo: se instalaron nuevas industrias, los técnicos cualificados formados en otros países volvieron a Grecia y crearon nuevas empresas y el acceso a las fuentes de energía se expandió. El capital se invertía con seguridad. A modo de ejemplo, citar que en 1940, Heraklion ocupaba el 5º lugar entre las *top 10* ciudades con mayor número de establecimientos que empleaban a más de 5 operarios. Chania y Rethimon también tenían numerosas empresas que empleaban a más de 5 operarios si lo comparamos con las que había en otras ciudades del Estado Griego.

En 1948, de las 243 fábricas contabilizadas en Creta por el Ministerio de Finanzas y por la Cámara de Comercio de Heraklion -centrándonos en lo relacionado con el aceite, la harina y el vino-, el 39% eran productos obtenidos de la transformación de las aceitunas,

el 9% de la transformación de la uva y el 5% de la harina. Dos tercios de estas empresas estaban concentradas en Chania y Heraklion.

Las empresas dedicadas a la producción de aceite y otros productos derivados de la aceituna eran las más numerosas, ocupaban el primer lugar.

Un 66% de los agricultores pertenecían a una cooperativa o asociación de productores. 9 de cada 10 tenían parcelas de menos de 25 acres<sup>419</sup>. Un 97% producían aceitunas, un 85% uvas y un 83% cereales, aunque como ya vimos en el Capítulo I, no todos en la misma proporción<sup>420</sup>. Indudablemente destacaba la producción de aceite con respecto a los demás. De hecho, la materia prima para hacer harina y pasta era importada (Allbaugh, 1953, pp. 290 - 292).

Sin embargo, continuaba a ser una industria poco mecanizada, entre otras cosas, por la falta de fuentes de energía adecuadas. Se contabilizaron en este periodo (1948) 2200 molinos movidos por mulas y 390 mecanizados con prensas hidráulicas (sin contar todos los molinos de viento o hidráulicos que se esparcían por la isla)<sup>421</sup>, 85 prensas de vino y 51 destilerías.

Quizás porque eran más numerosos los molinos de aceite que las bodegas de vino o las fábricas de harina, se ha encontrado más información sobre casos de *reuso* vinculados a la cultura del olivo.

Como se indicó en el apartado dedicado a Andalucía la intención no ha sido realizar un inventario de los casos de *reuso* de Creta (figura 112), sino mostrar los ejemplos más representativos que ayuden a contextualizar las reutilizaciones realizadas en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo.

---

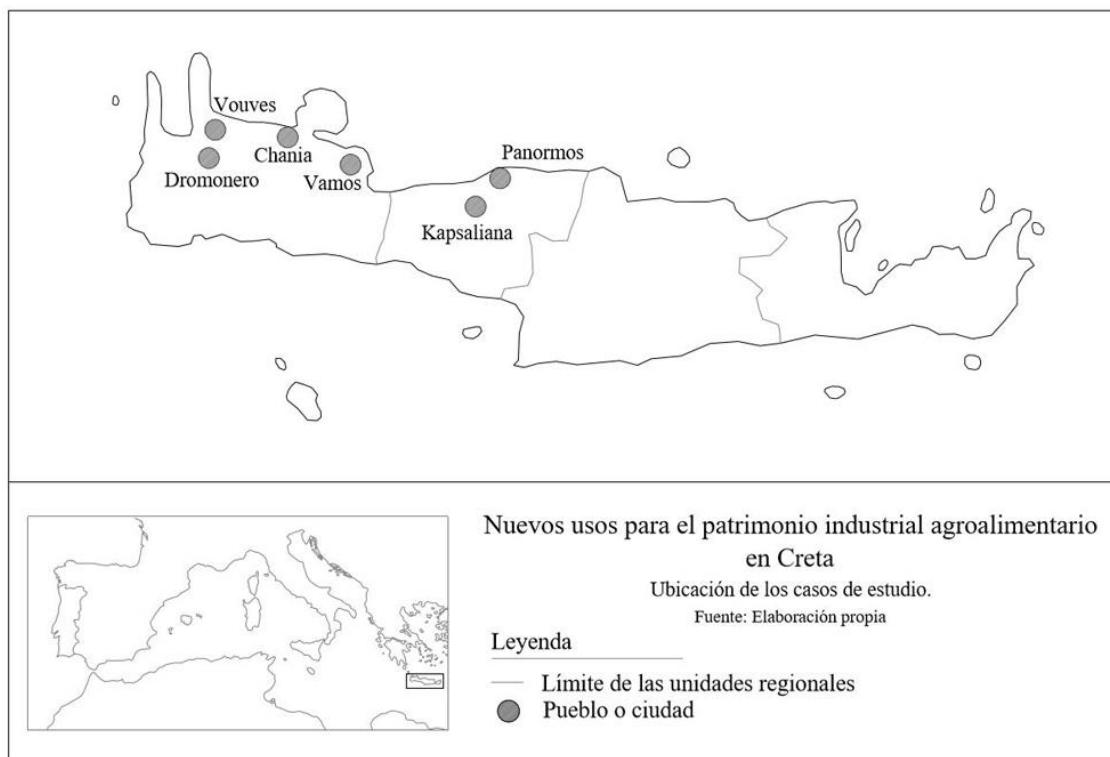
<sup>419</sup> 1 acre equivale a 4000 m<sup>2</sup>, luego 25 acres equivalen a algo más de 10 hectáreas.

<sup>420</sup> Las proporciones de cultivo de olivas, uvas y cereales variaron a lo largo de la historia de Creta dependiendo de si la ocupación era romana, bizantina, árabe, otomana o veneciana. Ver: Christakis (2008).

<sup>421</sup> Sobre este tema ver, por ejemplo: Calvert (1971-1972, 1972-1973).

**Figura 112.**

*Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en Creta. Ubicación de los casos de estudio seleccionados.*



Fuente: Elaboración propia.

Nótese que no se ha localizado ningún caso de *reuso* de bodega de vino ni de harinera sistema austrohúngaro, sino que la mayoría de los expuestos a continuación están vinculados con la fabricación de aceite de oliva. Esto no quiere decir que no exista, sino que ni en las fuentes documentales y orales analizadas, ni en el trabajo de campo desarrollado durante mi estancia en Creta, fue posible localizar ningún caso de estas tipologías.

No obstante, se considera necesario llamar la atención sobre un ejemplo de reutilización de una fábrica de harina, pero no de trigo, sino de algarroba<sup>422</sup>, situada en Panormos.

Se trata de la antigua cooperativa agrícola de Panormos construida en 1930. Es un edificio de planta rectangular y una planta de altura, con estructura de muros de carga de piedra color crema y cubierta a dos aguas de teja. La cubierta en el interior está formada por cerchas metálicas y es vista.

**Figura 113.**

*Carob mill, Parnormos.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018.

---

<sup>422</sup> Si bien la transformación del algarrobo no es objeto de estudio en esta investigación, era abundante la producción de algarrobo en el Algarve y su industria de transformación también (ver Capítulo I y II) por este motivo se ha considerado apropiado llamar la atención sobre este caso de *reuso*.

Este espacio fue considerado monumento industrial por el Ministerio de Cultura en 1996; años más tarde fue rehabilitado y convertido en un centro cultural: *Carob Mill* (figura 113). La sociedad cultural de Panormos, Epimenides, se encarga de su gestión (Panormo, s.f.).

Se trata de un espacio diáfano, con un escenario y una doble planta en uno de los extremos del edificio que se prolonga por los lados del edificio a modo de corredor. Se ha podido conservar parte de la maquinaria.

Como en Andalucía, son varios los ejemplos de museos del aceite de oliva que albergan piezas de especial interés, principalmente de época preindustrial, en Creta, como por ejemplo, el museo del árbol del olivo de Vouves, donde en una zona interior se exponen diferentes utensilios para la producción de aceite, y en una zona exterior, se muestra una recreación de un molino a sangre, con tres muelas de sección cilíndrica y una prensa de madera que se cree que es una variante de la prensa *alla genovese*<sup>423</sup>. Además, allí se encuentra uno de los olivos más antiguos del mundo, declarado monumento natural<sup>424</sup>.

Según (Toupoiyannis, 2007, p. 333) las primeras fábricas de aceite podrían haber pertenecido a monasterios porque estos tenían más superficie cultivada y más necesidades de aceite, ya que éste se usaba para la iluminación.

Prueba de ello es el Monasterio de Sant George en Karydi<sup>425</sup> donde se conservan los restos de una fábrica de aceite de especial interés. Construida en 1863<sup>426</sup> tenía aproximadamente 35 m de longitud por 7 m de ancho. Esta vasta pieza de sección rectangular nos permite hacernos una idea de la envergadura de la fábrica (figura 114). El monasterio fue abandonado en 1900 y un terremoto en 2006 provocó daños en la estructura.

---

<sup>423</sup> Sobre las prensas *alla genovese*, ver el apartado *El sur de Italia como caso de estudio*.

<sup>424</sup> Visita realizada a Vouves, al olivo y al museo, el 7 de septiembre de 2018.

<sup>425</sup> Se desconoce la fecha exacta en la que fue construido el monasterio. Según Pashley (1837, p. 229) en los años 30 del siglo XIX atravesaría una época de decadencia después de haber sido un espacio habitado por un número considerable de religiosos que producían su grano, vino y aceite para autoconsumo (antes de la construcción de la fábrica de aceite citada en este apartado).

<sup>426</sup> Hay una inscripción en la pared de la antigua fábrica de aceite.

**Figura 114.**

*Fábrica de aceite del Monasterio de Sant George en Karydi, Vamos.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>427</sup>.

En el interior del espacio se conservan los restos de cuatro molinos de piedra con muelas de sección cilíndrica movidos a sangre. Se desconoce cómo eran las prensas.

---

<sup>427</sup> Fotografía tomada durante una Monasterio de Sant George en Karydi, Vamos el 7 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

Se trata de un espacio de planta rectangular con eje orientado al noroeste - sureste, estructuralmente ejecutado con muros de carga de piedra color crema y doce arcos de medio punto, también de piedra, donde apoyarían de forma perpendicular rollizos de madera y un entablado del mismo material.

La cubierta era plana y se podría acceder a la misma a través de una escalera exterior, también de piedra. El acceso a la fábrica era a través de una puerta situada en el lado norte, coronada con un arco de medio punto y enmarcada con sillares de piedra.

Tenía diferentes huecos dependiendo de la orientación de las fachadas. Eran más numerosos en la fachada orientada al noreste (longitudinal) ya que había uno en cada espacio entre arcos. En la fachada sur (transversal) había dos huecos centrados y en la orientada al suroeste (longitudinal) solo cuatro, situados en la zona central del cerramiento. Eran pequeños, de sección ligeramente rectangular, con forma de hornacina.

De forma adyacente, y con acceso aproximadamente a la mitad de su cerramiento, había otro molino de aproximadamente 7 m x 8 m y de semejantes características constructivas y estructurales con dos arcos de medio punto.

Los dos molinos de aceite eran solo dos de las distintas piezas que conformaban el monasterio y que estaban distribuidas entre diferentes patios arbolados junto a una pequeña iglesia.

El terreno en el que se insertó el monasterio era de la familia veneciana Vizzamo que a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII se construyeron una villa con un molino de aceite en su interior que estuvo en uso hasta finales del siglo XIX<sup>428</sup>.

Al norte de la villa existían los restos de una pequeña iglesia aislada, aunque se desconoce si correspondería con el lugar que ocupa la iglesia del Monasterio de Saint George.

En septiembre de 2018 la villa no se podía visitar, pero sí se podía acceder mediante visita turística al interior del monasterio de Saint George. Fue posible acceder a los patios, al interior de la iglesia y a lo que fueron los restos de la fábrica de aceite. Es decir, el

---

<sup>428</sup> Panel informativo. *Restoration of the venetian villa and oil press of Karydi Vamos regional unit of Chania*. Visita realizada al Monasterio de Sant George en Karydi (Creta) el 7 de septiembre de 2018.

testimonio de la memoria industrial en estado puro, con los restos de los materiales y el colapso de la estructura de cubiertas del molino, no solo son visitables, sino que incluso son la imagen de postales que están a la venta. No ha habido un *reuso* para su puesta en valor, sino que el valor patrimonial está en la contemplación de la ruina.

La contemplación de las ruinas nos permite entrever fugazmente la existencia de un tiempo que no es el tiempo del que hablan los manuales de historia o del que tratan de resucitar las restauraciones. Es un tiempo puro, al que no puede asignarse fecha, que no está presente en nuestro mundo de imágenes, simulacros y reconstituciones (Augé, 2003, p. 7).

Aunque de época preindustrial se considera necesario resaltar el molino de aceite de Kapsaliana que ha sido rehabilitado recientemente. Se trata de un asentamiento en el que vivían unos 50 habitantes y pertenecía al monasterio de Arcadi (Reichert-Schick, 2016, p. 203). Fue reconocido como sitio de “*significant cultural importance*” (Toupoiannis, 2007, p. 323) por el Ministerio de Planeamiento y Obras Públicas.

En el conjunto originalmente se construyó la iglesia de *Archangel Michael* en 1600 (*Kapsaliana village*, s.f.) y el molino de aceite en 1763. Con el tiempo se fueron construyendo otros edificios hasta llegar a 15, 3 de los cuales estaban dedicados a la producción de aceite.

Eran edificios de piedra, de una o dos plantas de altura, de formas sencillas, con formas cúbicas, representativas de la arquitectura tradicional cretense<sup>429</sup> que se ubicaban de forma aislada o formando pequeños grupos alrededor de patios; con arcos de piedra tallada, escaleras exteriores, puertas con jambas y dinteles de piedra, y chimeneas de piedra de formas variadas.

*The combination of traditional local design elements, like the volume of the buildings and the architectural layout of the areas surrounding the yards, with*

---

<sup>429</sup> Sobre la arquitectura tradicional cretense ver, por ejemplo: Vassiliadis (1983).

*elements of the late Venetian period – such as the external staircases and the arcs- are extremely appealing<sup>430</sup>* (Toupoyiannis, 2007, p. 324).

Estas palabras recuerdan a la fábrica de aceite del monasterio de Saint George de Karydi, en la que también se combinan tanto los elementos de la arquitectura tradicional griega como los elementos característicos del periodo veneciano.

Volviendo a Kapsaliana, según Toupoyiannis (2007, p. 323), el molino estuvo funcionando con sistema tradicional desde 1763 hasta 1902. Desde 1902, hasta su cierre en 1955, fue un molino mecanizado. Después de un periodo de abandono, y tras una restauración que duró 30 años, en 2008 abrió *Kapsaliana Village Hotel* (Reichert-Schick, 2016, p. 203) y el molino de aceite se convirtió en un museo del olivo en el que se puede observar el molino con una muela y otras piezas, así como diferentes vasijas de barro en otra sala (*Kapsaliana village*, s.f.).

Por lo que respecta a molinos de aceite con prensas hidráulicas que hayan sido rehabilitados y cambiados de uso, cabe destacar el Museo de Arte Contemporáneo de Chania llamado *Olivepress* y situado en Dromonero.

Este molino de aceite -que era una cooperativa- cerró en la década de los años 80 del siglo XX. Después de un periodo de abandono fue convertido en museo e inaugurado en 2008.

Se desconoce la fecha de su construcción. Se trata de un edificio, en planta, de forma cuadrangular, orientado al noreste-suroeste que se adapta al desnivel del terreno y en el que se distribuyen las diferentes dependencias.

---

<sup>430</sup> Traducción libre: [La combinación de elementos característicos de la arquitectura tradicional local como el volumen de los edificios y la disposición y diseño de los patios y sus alrededores; con elementos del periodo tardío veneciano como las escaleras exteriores y los arcos, son extremadamente sugerentes].

**Figura 115.**

*Museo de Arte Contemporáneo de Chania, Olivepress, Dromonero. Interior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018<sup>431</sup>.

---

<sup>431</sup> Fotografía tomada durante una visita al Museo de Arte Contemporáneo de Chania, *Olivepress*, en Dromonero el 9 de septiembre de 2018. Se autorizó a tomar fotografías tanto del interior como del exterior de las instalaciones.

El espacio en el que se realizaba la molienda y el prensado es de planta rectangular, con muros de carga de piedra color crema, cerchas y listones de madera vistas y cubierta a cuatro aguas de teja. Este espacio solo tiene dos huecos, uno orientado al noroeste y otro al suroeste. Estaba comunicado mediante puertas con jambas y dinteles de sillares de piedra color beige, a dos estancias adyacentes, una hacia el sur y otra hacia el este, que tienen en la actualidad cubierta plana.

En su interior se conserva un molino mecánico con muelas en su interior y tres superprensas<sup>432</sup> (figura 115) de la marca griega Theocharis; así como otra maquinaria, todo en su lugar. Se conservan también las conducciones y carilles con capachos redondos. Entre estos mecanismos se pueden contemplar las obras de arte.

### Figura 116.

*Museo de Arte Contemporáneo de Chania, Olivepress, Dromonero. Exterior.*



Fuente: Fotografía de Sheila Palomares Alarcón, 2018.

---

<sup>432</sup> Sobre las superprensas ver el apartado *El sur de Italia como caso de estudio*.

La adecuación al nuevo uso consistió en proyectar un nuevo acceso, en un espacio a cota de calle con cubierta inclinada a un agua (figura 116) de madera vista desde el interior, desde el cual, mediante unas escaleras metálicas de conexión se accede a las salas de exposiciones. En uno de los espacios hay una tienda y una de las cubiertas se ha convertido en una terraza desde la que se puede observar un espléndido panorama.

Se ha conservado la materialidad del espacio y su memoria, en las paredes, en el suelo, al conservar los conductos de las instalaciones y en el nombre. La nueva intervención se ha realizado desde el respeto manteniendo un equilibrio entre lo nuevo y lo original tanto en el edificio como en el territorio.

#### **4.2. Criterios en común en la intervención y puesta en valor del patrimonio industrial agroalimentario en el sur de Portugal y en otros países de la cuenca del Mediterráneo.**

Como se ha podido observar a lo largo de esta investigación, bien por el ámbito geográfico, bien por las características de la arquitectura industrial agroalimentaria vinculada a la producción de aceite, vino y harina de los países seleccionados, nos encontramos, en general, ante espacios industriales ubicados en pequeñas o medianas parcelas -en el caso de que se inserten en suelo urbano-, o en espacios rurales. ¿Esto qué implica? Entre otras cosas, que, aunque hay, son limitados los vacíos urbanos y las grandes parcelas industriales abandonadas, reflejo de ciudades que se transforman, y que suscitan grandes intereses tanto en el sector público como en el privado. Nos estamos encontrando, por lo tanto, en general, con industrias de pequeña o mediana escala en todos los países considerados en este estudio.

Antes de analizar de una forma más pormenorizada cómo se han realizado las reutilizaciones en los diferentes casos de estudio, nos preguntábamos: ¿Tienen características en común las arquitecturas analizadas? La respuesta, como veremos a continuación es “sí”.

Comenzando por las industrias vinculadas a la producción de harina hemos podido observar que se repite la tipología de fábrica de pisos en el sur de Portugal, en el sur de España y en el sur de Italia. Los ejemplos más frecuentes han sido los que tenían dos

plantas más semisótano; estructura de la cubierta de cerchas de madera vista desde el interior; cubierta a dos aguas de teja; planta rectangular, alargada<sup>433</sup>, con su eje longitudinal orientado aproximadamente al este-oeste; con numerosos huecos en sus fachadas longitudinales y normalmente de factura historicista, inspiradas en la arquitectura residencial.

Constructivamente estaban formadas por muros de carga de mampostería (el material, el autóctono del lugar); si las crujías eran muy anchas tenían pilares intermedios de hierro, a veces con elementos decorativos; forjados de unos 10 cm de espesor (viguetas metálicas y semibóvedas de bovedillas cerámicas) y suelos de madera.

La maquinaria que se ha observado con una mayor frecuencia en Portugal es de la casa Daverio o de la casa Bülher. En España y en Italia, además de éstas también se utilizaban máquinas de otras empresas nacionales como Casa Francés y Berenguer, Hnos de Alicante; Casa Morros, S.A. (EMSA) de Barcelona; Negretti o Golfetto Sangatti (Lecce, 2015).

Partiendo de este esquema, que podría considerarse base, las tipologías que se han encontrado han sido muy variadas. Por ejemplo, algunas fábricas de harina tanto en España como en Portugal también producían electricidad (*Moagem* de Estremoz, de Portalegre, de Elvas, de Évora -*Leões*- o la harinera de Puente Genil); y en Portugal eran frecuentes las que producían harina y pastas (*Moagem* de Elvas, Évora -*Leões*- o Arraiolos).

Con respecto a su configuración urbana nos hemos encontrado con conjuntos industriales compuestos por varios módulos entorno a un gran patio, a veces con jardín (*Moagem de Tavira*), donde también se situaba la vivienda del propietario (*Moagem* de Tavira, *Moagem* de Faro o la harinera de Fuerte del Rey); fábricas de harina formadas por solo una pieza longitudinal aislada o entre medianeras (*Moagem* de Estremoz, Harinera de

---

<sup>433</sup> Recordemos que esta planta, alargada, respondía, entre otras cosas, al hecho de que la energía se distribuía por medio de ejes -sistema de poleas-. Normalmente era un eje único y principal, de manera que se evitaban las pérdidas de energía. Además, el que el edificio no fuera muy ancho hacía que la luz natural llegara más fácilmente a la total superficie de la planta (Banhams, 1989, p. 47 citado por Palomares, 2016, p. 62).

Fuerte de Rey o Harinera de Peñarroya), o fábricas de harina en forma de H, formadas por un edificio principal y almacenes dispuestos de forma perpendicular a cada uno de sus lados (*Moagem* de Évora -*Leões*- o la harinera de Alcalá de Guadaira).

Los colores empleados en su aspecto exterior han sido muy variados, aunque se ha observado una tendencia más colorida en Portugal (Rojizo para la *Moagem* de Tavira; azul para la *Moagem* de Ponte de Sor; amarillo para la *Moagem* de Vila Viçosa y para *Leões*; ladrillo visto, luego rojizo para la *Moagem* de Beja; blanca con detalles en amarillo en la *Moagem* de Crato y de Estremoz; o blanca con detalles en rojo (o en ladrillo visto) en la *Moagem* de Vimiero o en la *Moagem* de Faro).

En el sur de España, sin embargo, no era tan predominante el color. Eran más frecuentes los encalados o los revestimientos blancos o color crema con detalles en enmarcados, lesenas y otros elementos decorativos, enfoscados con ladrillo visto o con piedra (Harinera de Alcalá de Guadaira o Harinera de Puente Genil) aunque también eran frecuentes las ejecutadas con ladrillo visto (Harinera de Granada) o las que usaban los sillares de piedra (Harinera de Fuerte del Rey). En Puglia se ejecutaban normalmente con sillares de piedra.

Se ha observado que en Andalucía los 5 casos analizados han conservado su maquinaria y han sido reutilizados como espacios culturales, a veces de uso mixto, en los que la fábrica de harinas con su maquinaria sistema austrohúngaro (toda o en parte) se ha expuesto y se explica. Son museos de ámbito local cuyo objetivo principal es mostrar la memoria industrial vinculada a la industria harinera de estas localidades. Se han convertido en “memoria viva de las culturas de la industrialización histórica” (Biel, 2016b, p. 1606) y sus intervenciones no han requerido obras de gran envergadura.

Sin embargo, ni en el sur de Portugal ni en el de Italia, pese a tener grandes *moagens* y una robusta e importante historia vinculada a la producción de cereal no se conoce ningún ejemplo que haya sido convertido en museo con la maquinaria en su lugar hasta el momento. En Italia, como se explicó en el anterior apartado, se pretende recuperar el *Mulino Scopetta* de Pulsano (Puglia) y si así se hiciera, sería un ejemplo extraordinario de puesta en valor.

En el sur de Portugal, sí se conservan, aunque no sean *moagens* sistema austrohúngaro, dos casos de especial interés, una en Ponte de Sor y otra en Vimieiro: la primera porque además de la *moagem* de muelas conserva la zona de descasque de arroz, y la segunda porque conserva la máquina de vapor, único ejemplar de entre los analizados (industria agroalimentaria vinculada a la producción de aceite, harina y vino) en el sur de la Península Ibérica que se puede visitar (en la *Moagem* de la Alianza de Puente Genil se conserva otra pero está pendiente de ser rehabilitada).

Las bodegas de vino en general responden a la tipología de fábrica-nave, tienen una planta de altura, planta rectangular y cubierta a dos o cuatro aguas cubierta de teja. Se encuentran en zonas urbanas, aisladas o entre medianeras; o en zonas rurales. Están formadas por un solo volumen, o con varios; entorno a patios.

Se han observado: naves diáfanas de un cuerpo, cubiertas con cerchas de madera, a veces reforzadas con tirantes metálicos; espacios construidos según una secuencia de naves unidas mediante pórticos, de diferentes tipos, especialmente en Andalucía y cubiertas con cerchas normalmente de madera; y espacios cubiertos por bóvedas rebajadas sobre pilares, habitualmente de ladrillo, en el sur de Portugal.

Los materiales construidos dependen de los materiales autóctonos del lugar. No obstante, son frecuentes los muros de mampostería y los pórticos de ladrillo o mampostería en el interior. Son espacios diáfanos, de una gran calidad espacial y pocos huecos.

Exteriormente suelen estar encaladas. A veces, presentan motivos decorativos en los enmarcados de las ventanas. Sin embargo, en Italia, en Puglia, predominan los muros de carga ejecutados con sillares como vimos en la *Distilleria de Giorgi*.

Se ha observado una fuerte tendencia en el sur de la Península Ibérica hacia el *enoturismo*. Con esta forma de turismo cultural se pueden visitar algunas industrias vinculadas a la producción de vino. En el sur de Portugal nos encontramos bodegas de obra nueva, de arquitectura contemporánea y que no son objeto de esta investigación; y otras que conservan instalaciones históricas como en la *Adega Cartuxa*, en la *Adega José de Sousa* o en la *Adega da Quinta dona Maria de Estremoz*.

En Andalucía, son menos frecuentes las bodegas de obra nueva, si bien ya se construyeron extraordinarias obras de arquitectura contemporánea a mediados del siglo XX. Se pueden visitar sobre todo bodegas que se muestran como museos en sí mismas, en empresas con

una cierta tradición y que muestran su antigüedad como una señal de continuidad, de confianza; son un atractivo más, una forma de distinción. Es éste el caso de las Bodegas Osborne, donde se pueden visitar las bodegas de crianza o las Bodegas Alvear, aunque en este último caso, también se puede ver la sala de fermentación.

Parece existir una tendencia hacia adaptar parte de estos espacios bodegueros a la celebración de eventos (bodas, bautizos, comuniones, etc.) y alquilarlos. Son arquitecturas de gran belleza, de excepcionales cualidades espaciales, que tienen espacios libres, a veces ajardinados y con porches, y que son aptas para albergar a un gran número de personas.

Se ha observado que las industrias que tienen más elementos en común en los cuatro países son las vinculadas al olivar. Son numerosos los museos dedicados a la cultura del aceite, sobre todo en el sur de España, en el sur de Italia y en Creta, y muestran técnicas y máquinas de época preindustrial. En el sur de Portugal, que se conozca y que se pueda visitar, solo nos encontramos el *Museo do Lagar do Fojo* en Moura.

La mayoría de los museos del aceite (preindustriales) visitados no suele ocupar el antiguo espacio de producción, sino que han sido adaptadas otras arquitecturas para este fin. No obstante, los molinos hipogeos de Puglia son una excepción de extraordinario interés, por su singularidad urbanística, arquitectónica, constructiva, sus valores patrimoniales, y porque la maquinaria está en su sitio: hasta la vasca del molino está esculpida en la tierra.

Centrándonos en las fábricas de aceite con prensas hidráulicas se han observado algunas características en común, arquitectónicamente hablando, entre las almazaras ubicadas en el sur de España, de Portugal o en Creta (Oleícola San Francisco, el que fuera el Lagar de Telheiro o el de Dromonero).

Son fábricas-nave, normalmente de planta rectangular. En su interior, y en estancias separadas, el espacio de producción, de mayor tamaño, diáfano; la sala de decantación, la bodega, y la sala del motor. La industria se disponía entorno a un patio por donde llegaba la aceituna.

Es de espacial interés el que fuera el *Mulino de Villa Mazza* porque es el único caso de *reuso* que se ha localizado en los distintos países que tiene dos plantas de altura. En la planta baja, al igual que en los otros molinos, se situaba el espacio de producción, y adyacente a éste, el espacio de decantación.

Las zonas de producción suelen ser luminosas con varios huecos orientados al sur, mientras que las salas de decantación los suelen tener orientados al norte. En la bodega suele haber un solo hueco, normalmente de forma circular sobre al acceso principal.

Se considera pertinente llamar la atención sobre lo que fuera el molino del monasterio de Saint George, en Creta, por su extraordinaria construcción en piedra, por la estructura con arcos que dotan al espacio de una gran monumentalidad, y porque es el único caso -de los que se han visitado- en el que se valora la ruina industrial en sí misma.

Se ha observado que las prensas hidráulicas eran producidas por empresas nacionales. Las observadas en Andalucía y en el sur de Portugal son semejantes, con cuatro columnas. Sin embargo, en Portugal normalmente las había de *ceiras* y de *cinchos* porque solían hacer un segundo prensado y en Andalucía no; solían ser todas de capachos.

No se ha observado en el sur de la Península Ibérica ninguna superpresa, mientras que en Italia y en Creta, sí.

Cabe llamar la atención que se conocen en Portugal a los molinos con muelas troncocónicas como “españoles” y a los que tienen las muelas verticales como tipo *Veraci* o “italianos”. Se reconoce entorno a la maquinaria gran transferencia de conocimiento técnico.

Por el contrario, el molino de la almazara de Creta no responde a ninguna de estas dos tipologías, sino que está formado por un contenedor cilíndrico que guarda en su interior las muelas verticales. Sería interesante una investigación futura sobre esta tipología de molino para saber si era usado en otro país, eventualmente en Italia.

Aunque exteriormente presentan características y detalles diferentes entre sí, predomina la arquitectura de líneas sencillas, identificada como arquitectura vernácula, en general. Destaca el *Mulino de Villa Mazza*, que, quizás por estar adyacente a lo que era la residencia de los propietarios, presenta un tratamiento exterior que asemeja un espacio residencial, revestido en color rosa.

Se ha observado en el sur de Italia, de España y en Creta una fuerte tendencia hacia el *oleoturismo* en empresas nuevas que no han sufrido ningún tipo de *reuso* y que por lo tanto, no han sido recogidas en esta investigación, aunque se han visitado. Hay una propensión por poner en valor y transmitir a la sociedad los valores de la cultura del aceite, muy enfocados a sus beneficios para la salud y a la cosmética.

En el sur de Portugal se percibe esta tendencia, pero más tímidamente, aunque cada vez hay más empresas que apuestan por la visita turística como una manera de dar a conocer sus productos, como es el caso de la Cooperativa Agrícola de Moura.

En este sentido, y en el ámbito de este trabajo, cabe destacar Oleícola San Francisco, donde a través de la visita se puede conocer desde la fábrica de aceites con prensas hidráulicas, hasta el sistema continuo; sin olvidar la posibilidad de ir al olivar y aprender a coger aceituna.

El tratamiento exterior de los molinos es muy variado, por países y por zonas. En Portugal, se encuentran con revestimientos encalados (*Lagar de Americo da Cruz, Lda.* de Estremoz) o coloridos (*Azeites Sofal* de Vila Viçosa). En España normalmente son blancos, encalados (Oleícola San Francisco) a veces con detalles en piedra (la fábrica de aceite de la hacienda La Laguna). En el sur de Italia se han visto revestimientos coloridos, como el rosa del *Mulino* de Villa Mazza o de sillares en los molinos de aceite de Puglia. En Creta, igualmente se han observado encalados (el molino de Domodoro) o con sillares de piedra (la fábrica de aceites del Monasterio de Saint George de Karydi).

En el momento en el que los bienes del patrimonio industrial son susceptibles de ser reutilizados e inician a ejecutarse actuaciones, las publicaciones comienzan a ser cada vez más numerosas, sobre todo a partir de los años 80 del siglo XX. Observamos numerosos casos de estudio y cada vez más bibliografía que versa sobre los criterios y métodos a aplicar en la intervención del patrimonio industrial. En los últimos años encontramos, por ejemplo:

- El proceso analítico jerárquico AHP (*Analytic Hierarchy Process*) como metodología de trabajo utilizado por Claver y Sebastián (2016). Identifican unos criterios de referencia, crean en base a ellos una matriz de preferencias según las puntuaciones dadas y obtienen unos vectores de preferencias.
- El método multicriterio PROMETHEE (*Preference Ranking Organization Method for Enrichment of Evaluations*). En el que (Bottero, D'Alpaos y Oppio, 2019) se aplican 15 criterios (accesibilidad, flexibilidad de los espacios interiores, etc.) en diferentes escenarios de nuevos usos y se obtiene un *ranking* (basado en datos cuantitativos) comparativo entre ellos. Los autores consideran el método útil cuando hay que tomar decisiones complejas y

exponen que pretenden integrarlo en un futuro con GIS (*Geographic Information System*).

- El método FLEX 1.0 (y sus sucesores 2.0, 3.0) que se basa en unos indicadores flexibles a los que se les atribuyen unos valores. De entre los macroparámetros que se tienen en cuenta, hay variables directas, indirectas y entre otros, se considera el tiempo y los costes empleados en la construcción (Bianchi y Turturiello, 2017).

Estas metodologías multicriterio, que sin lugar a duda son de gran utilidad cuando nos encontramos ante una serie de bienes industriales a los que hay que encontrar el uso más adecuado para su nueva vida, no se consideran métodos apropiados en el contexto de esta investigación, ya que las reutilizaciones analizadas ya se han ejecutado. Además, se cree que cada elemento arquitectónico y su capacidad de ser reutilizado ha de analizarse de manera individualizada. En este contexto se comparten los criterios expuestos por A. González (2000) en la restauración objetiva, entendida como aquella en la que cuenta más el objeto (el monumento y sus necesidades, así como las del entorno humano), que la manera de pensar del objeto restaurador (las teorías, doctrinas, ideologías o escuelas genéricas con las que éste pueda identificarse). “El monumento es ante todo memoria de la historia y de la cultura del pasado, ya sea éste lejano o reciente” (González, 2000, p. 17).

No se considera pertinente evaluar las intervenciones descritas en esta investigación con parámetros numéricos para conocer los criterios que comparten las reutilizaciones en los diferentes países. Se ha optado por la metodología que se basa en realizar una serie de preguntas que ayudan a conocer aspectos cualitativos de los bienes para poder obtener los criterios comunes.

Para ello se han realizado dos bloques de cinco preguntas principales cada uno: uno relativo a los *Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria* y otro a los *Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria*.

¿Por qué en dos bloques?

Porque se cree que por un lado hay que conocer los aspectos históricos-arquitectónicos-constructivos del bien, desde un punto de vista formal, y por otro lado, las consecuencias

que tendría esa rehabilitación en los valores del bien y en la sociedad. Es decir, como ha podido comprobarse en esta investigación, el trabajo de campo ha sido determinante para conocer en primera persona cómo han sido llevadas a cabo las rehabilitaciones, y si es posible visitar el bien. Se cree que el patrimonio si se estudia y se conoce, se valora y se cuida, luego es muy importante difundir y dar a conocer este patrimonio a la sociedad. Además, es determinante encontrar estrategias que permitan, económicamente hablando, que el bien pueda mantenerse, ya que será más fácil su cuidado y continuidad.

Cada una de las preguntas que forman cada bloque tienen como respuesta posible *Sí* o *No*. En caso de respuesta positiva tienen asociada otra pregunta que permite dar información adicional (en el caso de desconocimiento se ha usado el término *ns* – no sabe).

Antes de exponer a continuación las preguntas y los dos cuadros de análisis realizados para cada país, con los casos de estudio más representativos y analizados en este trabajo, cabe especificar que aunque los criterios han sido definidos y elaborados por la autora de esta investigación, se han tenido en cuenta a la hora de formular las preguntas: *Progetto e “buone pratiche”* (Mancuso, 2008)<sup>434</sup> y *Buenas Prácticas en Patrimonio Industrial. El caso de Andalucía* (Sobrino, 2014)<sup>435</sup>.

En el ámbito de esta investigación las preguntas que se han formulado y que se han ordenado en los dos bloques enunciados anteriormente son:

a) *Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria.*

1. ¿Se conservó la materialidad y características originales del edificio tras la intervención? ¿Se valorizaron los espacios?

Respuesta. Sí. ¿Se eligió un lenguaje constructivo y arquitectónico adecuado respetando lo original?

R. No.

---

<sup>434</sup> Ver Anexo 20.

<sup>435</sup> Ver Anexo 21.

2. ¿Hubo ampliación de espacios?

R. Sí. ¿Se respetó el edificio original? Y en su entorno, ¿se salvaguardó el contexto?

R. No.

3. ¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención?

R. Sí. ¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?

R. No.

4. ¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención?

R. Sí. ¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?

R. No.

5. En el caso de que no se pudiera conservar la maquinaria en su sitio tras la intervención, ¿se conservó la memoria industrial de la maquinaria de otra forma?

R. Sí. ¿Qué elementos se usaron? (Material audiovisual, exposición fotográfica, conservación de archivo industrial, etc.)

R. No.

b) *Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria.*

6. ¿Se ha conservado la memoria industrial local?

R. Sí. ¿Se implicó la población local en el proceso de reutilización?

R. No.

7. ¿Se puede visitar?

R. Sí. ¿Se han recuperado los recorridos? ¿La visita se ha orientado hacia un público local o nacional/internacional? ¿Hay material pedagógico?

R. No.

8. ¿Con el nuevo uso se generan ingresos que ayudan a su mantenimiento?

R. Sí. ¿El ingreso viene en parte de las visitas? ¿Las visitas ayudan a que se conozca la industria o sus productos?

R. No.

9. ¿Ha habido una investigación previa por especialistas antes de llevar a cabo la intervención?

R. Sí. ¿Se ha tenido en cuenta? ¿Ha aportado valor tras la reutilización?

R. No.

10. ¿Se ha conservado la memoria del patrimonio industrial?

R. Sí. ¿Qué elementos se han utilizado?

R. No.

*Criterios históricos-арquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal.*

**Tabla 11.**

		Criterios históricos-арquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria									
Sur de Portugal		¿Se conservó la materialidad y características originales del edificio tras la intervención? / ¿Se valorizaron los espacios?		¿Hubo ampliación de espacios?		¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención?		¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención?		En el caso de que no se pudiera conservar la maquinaria en su sitio tras la intervención, ¿se conservó la memoria industrial de la maquinaria de otra forma?	
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	¿Se eligió un lenguaje constructivo y arquitectónico adecuado respetando lo original?	Sí	¿Se respetó el edificio original? / Y en su entorno, ¿se salvaguardó el contexto?	No	¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?	Sí	¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?	Sí	¿Qué elementos se usaron? (Material audiovisual, exposición fotográfica, conservación de archivo industrial, etc)
<i>Colégio dos Leões - Universidade de Évora</i>	Fábrica de harinas / Docente	Sí						Sí		x	
<i>Centro de Artes e Cultura (CAC)</i>	Fábrica de harinas / Cultural	Sí				x		Sí		Sí / Sí. Hay material didáctico y el personal lo explica	
<i>Antiga Magem</i> : hotel, restaurante y museo, Vimeiro.	Fábrica de harinas / Mixto: cultural y turístico	Sí				x		Sí		Sí / El personal lo explica	
<i>Convento das Bernardas Residence</i> , Tavira.	Fábrica de harinas / Mixto: residencial y turístico	Sí						Sí		x	
<i>Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura</i>	Fábrica de aceites y destilería / Industrial	Sí						Sí			
<i>São Lourenço do Barrocal</i> : hotel y monte, Monsaraz.	Monte / Mixto: industrial y turístico	Sí						Sí		ns	
<i>Adegas Cartuxa de Évora</i> .	Adegas / Mixto: industrial y turístico	Sí						Sí		Sí / El personal lo explica	
<i>Herdade dos Pinheiros de Évora</i>	Herdade / Industrial	Sí						Sí		ns	
Restaurante Sem Fim.											
<i>Museu de Azeite y Galleria de Arte en Telheirro</i> .	Fábrica de aceite / Turístico y cultural	Sí				x		Sí		Sí / El personal lo explica	

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 12.**

*Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal.*

Sur de Portugal		Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria			
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	¿Se ha conservado la memoria industrial local?	¿Se puede visitar?	¿Con el nuevo uso se generan ingresos que ayudan a su mantenimiento?	¿Ha habido una investigación previa por especialistas antes de llevar a cabo la intervención?
<i>Colégio dos Leões - Universidade de Évora</i>	Fábrica de harinas / Docente	Sí / No	¿Se han recuperado los recorridos? / La visita se ha orientado hacia un público local o nacional/internacional? / Hay material pedagógico?	No	¿El ingreso viene en parte de las visitas? / las visitas ayudan a que se conozca la industria o sus productos?
<i>Centro de Artes e Cultura (CAC)</i>	Fábrica de harinas / Cultural	Sí / Sí	Se puede acceder al espacio exterior. No se trata de una visita guiada.	No / -	¿Se ha tenido en cuenta? / Ha aportado valor tras la reutilización?
<i>Antiga Magem</i> : hotel, restaurante y museo.	Fábrica de harinas / Mixto: cultural y turístico	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / No	ns	Si / Estructura original, entorno urbano, espacio libre
<i>Convento das Bernardas Residence, Tavira.</i>	Fábrica de harinas / Mixto: residencial y turístico	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / No	ns	Si / Estructura original, maquinaria, entorno urbano, archivo.
<i>Cooperativa Agrícola de Manta e Barrancos de Moura</i>	Fábrica de aceites y destilería / Industrial	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / No	No / -	Si / Estructura original, espacio natural, entorno urbano
<i>São Lourenço do Barrocal</i> : hotel y monte, Monsaraz.	Monte / Mixto: industrial y turístico	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / Sí, online	ns	Si / Estructura original, entorno urbano
<i>Adega Cartuxa de Évora.</i>	Adegas / Mixto: industrial y turístico	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / Si, online	Si / Si	Si / Estructura original, equipamientos, entorno rural
<i>Herdade dos Pinheiros de Évora</i>	Herdade / Industrial	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / Si, online	No / -	Si / Estructura original, espacio natural, entorno rural
<i>Restaurante Sem-Fim, Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheir.</i>	Fábrica de aceite / Turístico y cultural	Sí / ns	Si / Local, nacional e internacional / Si, online	ns	Si / Estructura original, espacio natural, entorno rural, maquinaria, archivo fotográfico

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 13.**

*Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de España.*

Sur de España		Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria			
		¿Se conservó la materialidad y características originales del edificio tras la intervención? / ¿Se valorizaron los espacios?	¿Hubo ampliación de espacios?	¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención?	¿Se había conservado la maquinaria o equipamiento antes de la intervención?
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	Sí	Sí	Sí
		¿Se eligió un lenguaje constructivo y arquitectónico adecuado respetando lo original?	¿Se respetó el edificio original? Y en su entorno, ¿se salvaguardó el contexto?	¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?	¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?
Complejo Industrial la Alianza, Puerto Genil.	Fábrica de harinas y electricidad / Cultural	Sí		x	Sí / Sí
Centro de Interpretación. Medio Rural, Fuerte del Rey	Fábrica de harinas / Cultural	Sí		Si / Sí	x
Centro de Interpretación de la Industria Panadería en Alcalá de Guadaira	Fábrica de harinas / Cultural	Sí		En parte / Sí	Sí / Sí
Museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna, Baeza	Fábrica de aceite / Cultural	Sí		Si / Sí	
Antiguas Bodegas Cordobesas, Cabra	Bodega y fábrica de aceite / Cultural y turístico	Sí		x	Sí
Oleócola San Francisco, Begíjar	Fábrica de aceite / Industrial	Sí		x	Sí / Sí
Bodegas Osborne, Puerto de Santa María	Bodega / Turístico y Cultural	Sí		x	Sí / Sí
Bodegas Alvear, Montilla	Bodega / Turístico e industrial	Sí		x	Sí / Sí
C.E.I.P. Profesor Tierno Galván en Granada	Fábrica de harinas / Docente	Sí		x	x
Biblioteca pública de Almonte	Bodega / Cultural	Sí		x	x / Exposición fotográfica

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 14.**

*Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de España.*

Sur de España		Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria							
		¿Se ha conservado la memoria industrial local?		¿Con el nuevo uso se generan ingresos que ayudan a su mantenimiento?		¿Ha habido una investigación previa por especialistas antes de llevar a cabo la intervención?		¿Se ha conservado la memoria de patrimonio industrial?	
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	Sí	No	No	Sí	Sí	No	No
Complejo industrial la Alianza, Puerto Genil, Almería	Fábrica de harinas y electricidad / Cultural	Sí	¿Se han recuperado los recorridos? ¿La visita se ha orientado hacia un público local o nacional/internacional? ¿Hay material pedagógico?	No	¿El ingreso viene en parte de las visitas? ¿Las visitas ayudan a que se conozca la industria o sus productos?	No	¿Se ha tenido en cuenta? ¿Ha aportado valor tras la renaturalización?	No	¿Qué elementos se han utilizado?
Centro de Interpretación Medio Rural en Fuentel Rey	Fábrica de harinas / Cultural	Sí	En parte / Local / Sí			x	Sí / Sí		Sí / Estructura original, maquinaria, entorno urbano, parte de documentación.
Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira	Fábrica de harinas / Cultural	Sí	En parte / Local / Sí			x	Sí / Sí		Sí / Estructura original, maquinaria, entorno urbano, parte de documentación.
Museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna, Baeza	Fábrica de aceite / Cultural	ns	En parte / Local, nacional e internacional / Sí		Sí / Sí	En parte / Sí		Sí / La mayor parte de la estructura original, maquinaria, entorno urbano, parte de documentación.	
Antiguas Bodegas Cordobesas, Cabra	Bodega y fábrica de aceite / Cultural y turístico	ns	Sí / Local, nacional e internacional / Sí		Sí / Sí	Sí / Sí		Sí / Estructura original, parte de la maquinaria, entorno rural.	
Oleícola San Francisco, Begíjar	Fábrica de aceite / Industrial	ns	Sí / Local, nacional e internacional / Sí		Sí / Sí	ns		Sí / Estructura original, maquinaria, entorno urbano, documentación.	
Bodegas Osborne, Puerto de Santa María	Bodega / Turístico y Cultural	ns	Sí / Local, nacional e internacional / No		Sí / Sí	ns		Sí / Estructura original, parte de la maquinaria, entorno urbano, archivo.	
Bodegas Alvear, Montilla	Bodega / Turístico e industrial	ns	Sí / Local, nacional e internacional / No		Sí / Sí	ns		Sí / Estructura original, espacio natural, entorno urbano, maquinaria, archivo.	
C.E.I.P. Profesor Tierno Galván en Granada	Fábrica de harinas / Docente	x		x		x	ns		Sí / Estructura original, entorno urbano.
Biblioteca pública de Almonte	Bodega / Cultural	ns	/ Local, nacional e internacional / No			x	ns		Sí / Estructura original, entorno urbano.

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 15.**

*Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Italia.*

		Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria										
		¿Se conservó la materialidad y características originales del edificio tras la intervención? ¿Se valorizaron los espacios?			¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención?			¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención?				
		Sí		Sí		Sí		Sí		Sí		
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	¿Se eligió un lenguaje constructivo y arquitectónico adecuado respetando lo original?	¿Se respetó el edificio original? No Y en su entorno, ¿se salvaguardó el contexto?	¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?	¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?	¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?	¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?	¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención?	¿En el caso de que no se pudiera conservar la maquinaria en su sitio tras la intervención, ¿se conservó la memoria industrial de la maquinaria de otra forma?	¿Qué elementos se usaron? (Material audiovisual, exposición fotográfica, conservación de archivo industrial, etc)	Si	
<i>Distilleria dei Giorgi</i> , San Cesario di Lecce.	Destilería / Cultural	Sí		x	Sí		x					
Molino de Maglie	Molino de aceite / Cultural	Sí		x			x					
<i>Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium</i> , Roccella di Borgia.	Fábrica de aceite / Cultural	Sí		x	Sí		x					

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 16.**

*Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Italia.*

Sur de Italia		Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria						
		¿Se ha conservado la memoria industrial local?		¿Se puede visitar?		¿Con el nuevo uso se generan ingresos que ayudan a su mantenimiento?		¿Ha habido una investigación previa por especialistas antes de llevar a cabo la intervención?
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
		¿Se ha implicado la población local en el proceso de reutilización?	No	¿Se han recuperado los recorridos? ¿La visita se ha orientado hacia un público local o nacional/internacional?	No	¿El ingreso viene en parte de las visitas? ¿Las visitas ayudan a que se conozca la industria o sus productos?	¿Se ha tenido en cuenta? ¿Ha aportado valor tras la reutilización?	¿Qué elementos se han utilizado?
<i>Distilleria de Giorgi, San Cesario di Lecce.</i>	Destilería / Cultural	ns		Si / Local, nacional e internacional / Si		No / Si	Si / Si	Si / Estructura original, espacio natural, entorno urbano, maquinaria, archivo.
Molino de Maglie	Molino de aceite / Cultural	ns		Si / Local / No		ns	Si / Si	Si / Estructura original, entorno urbano, maquinaria.
<i>Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium, Roccella di Borgia.</i>	Fábrica de aceite / Cultural	ns		Si / Local, nacional e internacional / Si		ns	Si / Si	Si / Estructura original, espacio natural, maquinaria.

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 17.**

*Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el reuso de la arquitectura industrial agroalimentaria en Creta (Grecia).*

		Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria									
Creta (Grecia)		¿Se conservó la materialidad y características originales del edificio tras la intervención? ¿Se valorizaron los espacios?		¿Hubo ampliación de espacios?		¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención?		¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención?		En el caso de que no se pudiera conservar la maquinaria en su sitio tras la intervención, ¿se conservó la memoria industrial de la maquinaria de otra forma?	
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	¿Se eligió un lenguaje constructivo y arquitectónico adecuado respetando lo original?	No	¿Se repitió el edificio original? Y en su entorno, ¿se salvaguardó el contexto?	Sí	¿Se conservaron los espacios libres/naturales tras la intervención?	No	¿Se tuvo en cuenta y se mantuvo en su sitio la maquinaria? / ¿Hay material didáctico o personal que explique su uso?	Sí	¿Qué elementos se usaron? (Material audiovisual, exposición fotográfica, conservación de archivo industrial, etc)
<i>Carob mill</i> , Parnomos.	Fábrica de harina / Cultural	Sí				x		x	x	ns	
Fábrica de aceite del Monasterio de Sant George en Karydi, Vanois.	Fábrica de aceite / Turístico	Sí				x		Sí		x	Se han dejado los restos de la maquinaria en su lugar
Museo de Arte Contemporáneo de Chania, Olivepress, Dromonero	Fábrica de aceite / Cultural y turístico	Sí				Sí / Sí		x	Sí / Sí		

Fuente: Elaboración propia.

**Tabla 18.**

*Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en Creta (Grecia).*

Creta (Grecia)		Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria			
		¿Se ha conservado la memoria industrial local?		¿Con el nuevo uso se generan ingresos que ayudan a su mantenimiento?	
Nombre	Uso primitivo / Uso actual	Sí	Sí	Sí	Sí
		¿Se ha implicado la población local en el proceso de reutilización?	¿Se han recorrido los recorridos? ¿La visita se ha orientado hacia un público local o nacional/internacional?	¿El ingreso viene en parte de las visitas? ¿Las visitas ayudan a que se conozca la industria o sus productos?	¿Se ha tenido en cuenta? ¿Ha aportado valor tras la reutilización?
Carob mill, Paniomos.	Fábrica de harina / Cultural	Sí	Sí. Asociada a un evento	ns	ns
Fábrica de aceite del Monasterio de San George en Karydi, Vamos.	Fábrica de aceite / Turístico	ns	Si / Local, nacional e internacional / Si	Sí / No	ns
Museo de Arte Contemporáneo de Chania, Olívepress , Dromonero	Fábrica de aceite / Cultural y turístico	ns	Si / Local, nacional e internacional / No	ns	ns

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar en las tablas 11-18, los diferentes países han compartido criterios en común a la hora de llevar a cabo las adecuaciones de la arquitectura industrial agroalimentaria a un nuevo uso. Sucintamente:

- Todas han conservado la materialidad y características originales del edificio;
- Solo una parte de los casos ampliaron sus espacios y los que lo hicieron respetaron el edificio original y salvaguardaron el contexto;
- Si había espacios libres todas los conservaron;
- La mayoría habían conservado la maquinaria y la tuvieron en cuenta en su intervención, pero en algunos casos no;
- Son escasos los ejemplos que no pudiendo conservar la maquinaria, usaron otros medios para conservar la memoria industrial;
- La gran mayoría conservaron la memoria industrial local;
- La gran mayoría se pueden visitar;
- Solo una parte obtiene ingresos del nuevo uso, eventualmente de las visitas, y normalmente se corresponden con industrias en activo (turismo industrial);
- De un número importante de casos no se ha podido saber si investigaciones previas a la intervención se han tenido en cuenta a la hora de la rehabilitación. Aproximadamente la mitad sí las han realizado y las han tenido en cuenta;
- Todas, de una forma u otra han conservado la memoria del patrimonio industrial.

#### **4.3. Buenas prácticas a tener en cuenta al intervenir en la arquitectura industrial agroalimentaria para cambiar su uso.**

Como se expuso en la Introducción, una vez analizados los diferentes casos de *reuso* seleccionados en los diferentes países, el objetivo era realizar una herramienta de buenas prácticas que pudiera servir de guía tanto a administraciones públicas como a entidades privadas cuando tengan que enfrentarse a una intervención relacionada con un cambio de uso en la arquitectura industrial agroalimentaria.

Como se podrá leer a continuación se ha pretendido que esta herramienta sea clara y sencilla, accesible a cualquier tipo de público.

Se ha dividido en 3 partes: una orientada a la Administración pública, una orientada a los entes privados y otra orientada a los técnicos.

### ***Guía práctica para la Administración pública.***

*Hipótesis: La Administración pública posee un bien inmueble (o es instada a adquirirlo), tipología industrial agroalimentaria, susceptible de ser cambiado de uso.*

- 1º. ¿El bien conserva su maquinaria y/o documentación del archivo industrial?  
Si sí, consérvenlo.
- 2º. ¿Existe una investigación previa sobre el bien realizada por especialistas en patrimonio industrial<sup>436</sup>?  
Sería necesario en primer lugar.
- 3º. ¿Está catalogado? ¿Tiene algún tipo de protección?  
Esta información condicionará el tipo de intervención que podrá ejecutarse en el bien.
- 4º. ¿Existen asociaciones o colectivos que estén reivindicando su puesta en valor? ¿Tienen alguna propuesta sobre su *reuso*?  
Contactarlos.
- 5º. ¿Se ha realizado una colecta de documentación histórica del bien? ¿Se han documentado los testimonios orales de antiguos trabajadores?  
A veces antiguos trabajadores, aficionados o profesionales acumulan información interesante.
- 6º. ¿Se ha realizado un inventario sobre las necesidades que tiene el municipio?  
Ordenar los equipamientos existentes y las futuras necesidades ayudarán a crear una lista sobre posibles usos.

---

<sup>436</sup> Un especialista en patrimonio industrial debe ser capaz de estudiar el valor del bien industrial. Será un investigador o profesional con licenciatura/máster/doctorado específico en patrimonio o un profesional con más de 10 años de experiencia en investigación y/o estudios de patrimonio. Los especialistas del patrimonio tienen un perfil muy variado, pueden ser arquitectos, historiadores, arqueólogos, geógrafos, etc.

- 7º. ¿Se ha realizado un estudio por especialistas en el que se establezcan los usos que podría albergar el edificio o conjunto industrial?  
Sería necesario.
- 8º. ¿Se ha evaluado el gasto del mantenimiento del nuevo uso?  
Sería necesario.
- 9º. ¿Se ha considerado la visita en el nuevo uso? ¿Hacia qué tipo de público?  
¿Habrá material pedagógico?  
Sería necesario.
- 10º. ¿Se ha encargado a un proyecto especialista en patrimonio industrial el proyecto de reutilización?  
Sería necesario.
- 11º. ¿Se ha convocado un concurso para elegir un proyecto y el proyecto?  
En el jurado debería haber un especialista en patrimonio industrial.

#### ***Guía práctica para las Entidades privadas / Colectivos / Asociaciones.***

*Hipótesis: Un particular/colectivo/asociación adquiere/posee un bien inmueble, tipología industrial agroalimentaria y quiere cambiarlo de uso.*

- 1º. ¿El bien conserva su maquinaria y/o documentación del archivo industrial?  
Si sí, consérvenlo.
- 2º. ¿Existe una investigación previa sobre el bien realizada por especialistas?  
Sería necesario en primer lugar.
- 3º. ¿Está catalogado? ¿Tiene algún tipo de protección?  
Esta información condicionará el tipo de intervención que podrá ejecutarse en el bien.
- 4º. ¿Se ha realizado un estudio por especialistas en el que se establezcan los usos que podría albergar el edificio o conjunto industrial? ¿Se aadecua al uso que tiene en mente?  
Sería necesario.
- 5º. ¿Se ha considerado la visita en el nuevo uso? ¿Hacia qué tipo de público?  
¿Habrá material pedagógico? ¿Conservaría la memoria del patrimonio industrial?  
Sería necesario.

- 6º. ¿Se ha encargado a un proyecto especialista en patrimonio industrial el proyecto de reutilización?  
Sería necesario.

### ***Guía práctica para proyectos.***

*Hipótesis: A un proyecto se le encarga la adecuación de un bien inmueble, tipología industrial agroalimentaria para cambiarlo de uso.*

- 1º. Se recomienda que tenga en cuenta las preguntas y respuestas formuladas en la guía práctica para Administración pública o a Entidades privadas, según corresponda.
- 2º. ¿Es especialista en patrimonio industrial?  
Sino lo es, contacte a alguno/a.
- 3º. ¿Ha estudiado otros casos de *reuso* de referencia semejantes al que es objeto de su encargo?  
Sería conveniente.
- 4º. ¿Se conserva la materialidad y características originales del edificio tras la intervención con su propuesta? ¿Se valorizan los espacios? ¿Se ha elegido un lenguaje constructivo y arquitectónico que respeta lo original?  
Sería necesario.
- 5º. ¿Es necesaria una ampliación de espacios? En caso afirmativo, ¿se respeta el edificio original? Y en su entorno, ¿se salvaguarda el contexto?  
Sería necesario.
- 6º. ¿Tenía espacios naturales o espacios libres a conservar antes de la intervención? En caso afirmativo, ¿Se conservan estos espacios tras la intervención?  
Sería necesario.
- 7º. ¿Se había conservado la maquinaria o equipamientos antes de la intervención? En caso afirmativo, ¿Se mantiene en proyecto en su sitio? ¿Se prevé material didáctico que explique su uso?  
Sería necesario.

- 8º. En el caso de que no se pudiera conservar la maquinaria en su sitio tras la intervención, ¿se conserva la memoria industrial de la maquinaria de otra forma? ¿Qué elementos se usarán? (Material audiovisual, exposición fotográfica, conservación de archivo industrial, etc.)

Sería necesario.

## Conclusiones

*¿Qué nuevos usos relacionados con la arquitectura industrial agroalimentaria hay en el sur de Portugal vinculados a la tríada mediterránea?*

Esta era la primera pregunta que se formulaba al inicio de esta investigación. Para poder responderla, y a la vez alcanzar los objetivos que se planteaban: acrecentar el inventario de la arquitectura industrial agroalimentaria, contribuir a enriquecer la historiografía relacionada con el este patrimonio y analizar las consecuencias que tendrán los cambios, las transformaciones y las innovaciones derivadas de la historia económica/agraria en la arquitectura agroalimentaria; teníamos que descubrir dónde estaba y cómo era esta arquitectura.

Uno de los aspectos de los que dependería esta industria de transformación es de la producción de las materias primas, ya que podría estar ligada al lugar de producción, o no. Este hecho condicionaría cómo se insertarían las arquitecturas en el territorio y su relación con los medios de comunicación, especialmente con el ferrocarril, dado el ámbito cronológico de este trabajo.

Por este motivo, una vez contextualizado Portugal con respecto al Mediterráneo y justificada su relación, se procedió a realizar un análisis desde el punto de vista de la historia económica/agraria para conocer los valores asociados a la localización de la producción trigo, aceite y vino en el sur de Portugal y su contexto nacional e internacional con respecto a Italia, España o Grecia, los países del Mediterráneo cuyos casos de *reuso* han servido para realizar el estudio comparativo entre las rehabilitaciones.

Los datos que se obtuvieron de este análisis con los siguientes:

- La producción de trigo en Portugal entre 1915 y 1965 fue notablemente inferior a la media producida anualmente en Italia o España y ligeramente inferior a la producida en Grecia. Por lo tanto, si bien Grecia y Portugal han estado lejos de liderar la producción europea del cereal, han sido aproximadas entre ellas.
- La producción de aceite en Portugal en este periodo, si bien fue inferior a la de España, Italia o Grecia en términos generales/anuales medios, ocupó un papel notable en el cómputo general de la producción europea.

- La producción de vino en Portugal entre 1915 y 1965, fue bastante significativa, inferior a los valores medios de España o Italia, pero bastante superior a los de Grecia. Además, llegó a ocupar importantes lugares en la clasificación de la producción europea.

Si nos centramos en el sur de Portugal con respecto a los valores producidos en la totalidad del país:

- Entre 1943 y 1965, el sur aportó un promedio medio anual del 34,71% del aceite producido a nivel nacional;
- Un 1,76% del vino producido a nivel nacional
- y un 63,61% del trigo medio anual de la producción nacional.

Estos valores nos indican, en primer lugar, que efectivamente como es sabido, un importante porcentaje del trigo nacional, más de la mitad, se producía en el sur, principalmente en el Alentejo (58,04%); y en segundo lugar, que el porcentaje de la producción de aceite del sur es también muy elevado, más de un tercio del total de la producción nacional, no siendo tan conocido este valor.

Observamos, por tanto, que en el sur de Portugal se producían estas materias primas y que también se transformaban, ya que fueron numerosas las industrias instaladas en toda su geografía para obtener harina, aceite y vino.

Estas arquitecturas con formas concretas tenían algunos elementos en común. En rasgos generales:

- La mayoría son industrias mixtas para aprovechar el personal y las instalaciones durante todo el año. Por ejemplo, encontramos fábricas de harinas y de electricidad; fábricas de harinas y pastas; fábricas de harinas y lagares de aceite; fábricas de harinas y descasque de arroz; o bodegas de vino y destilerías.
- Se ubican en el espacio urbano (aisladas o entre medianeras) o en el espacio rural (normalmente en *montes*).
- Suelen ocupar grandes parcelas con patio y a veces con jardín.

- Aunque tipológicamente son fábricas con identidad propia, se podrían clasificar en tres grandes grupos:
  - Las fábricas de pisos. Fábricas de harina construidas antes de los años 50 del siglo XX. Desarrollo del proceso productivo en vertical. Certo carácter monumental, especialmente en las fachadas principales.
  - Las fábricas-nave, arquitectura vernácula con un cierto carácter hermético. Lagares y bodegas de una planta de altura y desarrollo del proceso productivo en horizontal.
  - Las fábricas contemporáneas. Construidas a partir de la segunda mitad del siglo XX. Suelen ser fábricas de varias plantas de altura que se diseñan con una factura de líneas más sencillas y se engloban en las nuevas tendencias de la arquitectura derivadas del Movimiento Moderno. Pueden ser tanto fábricas de harinas, como lagares o bodegas.
- Sufrieron en una gran mayoría reformas en su interior para adaptarlas a los distintos sistemas de energía. Por ejemplo, algunas que abren utilizando energía a vapor con el tiempo utilizan motores diésel o eléctricos.
- Algunas son de nueva construcción y otras son un *reuso* de un antiguo espacio religioso desamortizado del que seleccionaban la parte que mejor se adaptaba a la industria.
- Algunas se mantuvieron invariables en el tiempo; otras comenzaron con un solo edificio y aumentaron sus instalaciones con el tiempo, incluso introduciendo nuevos usos, convirtiéndose en auténticos complejos industriales.

Una vez analizada esta arquitectura con la que se pretendió, además, enriquecer la historiografía relacionada con este patrimonio, se llegó a la conclusión de que un gran número de estas industrias, una vez que dejaron de tener actividad fueron transformadas y cambiaron su uso.

Los nuevos usos son variados. De entre los casos de estudio seleccionados y analizados en este trabajo se han observado los siguientes<sup>437</sup>:

- Docente: Fábrica de harinas y pastas *Leões* (Évora).
- Residencial: *Monte do Barrocal* (Monsaraz) y *Convento das Bernardas Residence* (Tavira).
- Turístico: *Adega Cartuxa* (Évora), A. Industrial de Arraiolos (Vimieiro) y *Monte do Barrocal* (Monsaraz), Restaurante Sem-Fim (Telheiros) y *Convento das Bernardas Residence* (Tavira).
- Industria agroalimentaria: *Adega Cartuxa* (Évora), *Herdade dos Pinheiros* (Évora) y Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (Moura).
- Cultural: Restaurante Sem-Fim (Telheiros), A. Industrial de Arraiolos (Vimieiro) y *Sociedade Industrial, Lda.* (Ponte de Sor).

La siguiente pregunta que se formulaba era: *¿Qué reusos conservan la memoria del patrimonio industrial?*

Se ha podido observar que todos los casos de una forma u otra han conservado la memoria del patrimonio industrial porque las formas para conservarla son varias.

La vía de la reutilización<sup>438</sup> es la vía de la rehabilitación de un edificio industrial que implica cambios en la arquitectura para adaptarla a la nueva funcionalidad. El nuevo proyecto, como decía Souto de Moura en el apartado 3.3, implica proyectar en el filo de la navaja para mantener un equilibrio entre el patrimonio, su identidad, su herencia cultural y los nuevos requerimientos que incluye la transformación en un nuevo uso, que recordemos, dependen de una normativa a cumplir desde el punto de vista urbanístico, estructural, de la salubridad, de la eficiencia energética y de un largo etcétera dependiendo

---

<sup>437</sup> Nótese que algunos tienen usos mixtos.

<sup>438</sup> En el contexto portugués son cada vez más frecuentes las investigaciones y publicaciones sobre la reutilización de espacios industriales abandonados. Ver, por ejemplo: Matos y Santos (2000), Matos, Ribeiro y Santos (2003), Sampaio (2015) o Custodio (2017).

del uso y del lugar de implantación. A esto habría que añadir la necesidad de asegurar la máxima sostenibilidad de recursos, de capital económico y humano.

En todo este complejo y amplio volumen de parámetros a considerar, existe uno muy importante que a veces no se considera en primer lugar y es: ¿qué se conservaba en la arquitectura industrial sobre la que intervenir antes de la intervención? Porque para conservar la memoria tiene que haber memoria; y esa memoria está:

- En la arquitectura en sí misma y su materialidad;
- En los mecanismos, que pueden ser muebles (objetos y maquinaria que se puede mover) o inmuebles (los depósitos de vino de hormigón, por ejemplo), porque solo así se entiende cómo se desarrollaba la actividad;
- En las investigaciones previas (históricas, económicas, de empresa, arqueológicas, arquitectónicas, etc.) que se hayan realizado sobre la/s actividad/es llevada a cabo en el inmueble en toda su cronología;
- En la memoria artística (fotografía, pintura, material audiovisual, etc.);
- En la configuración urbana o rural y el paisaje histórico de la producción<sup>439</sup>;
- O en la memoria oral.

En la *Adega Cartuxa*, se ha conservado la arquitectura en sí misma; su materialidad y los mecanismos tanto muebles como inmuebles, así como su configuración territorial. Estos mismos elementos se han conservado en el monte de la *Herdade dos Pinheiros* aunque en este último caso habría probablemente más que mecanismos, herramientas agrícolas.

Además, el hecho de que la FEA conserve en su archivo y biblioteca la documentación gráfica hace que se haya podido aportar material planimétrico inédito, de especial interés para conservar la memoria histórica de las diferentes propiedades que tenían, así como de sus actividades industriales.

---

<sup>439</sup> Sobre este concepto ver: Sobrino (2010).

En el *Convento das Bernardas Residence*, que como vimos, se encontraba en muy mal estado de conservación antes de la intervención, se ha conservado la arquitectura en sí misma y su materialidad respectando todos los usos (convento y fábrica); y la configuración urbana. Además, se realizaron investigaciones previas sobre el inmueble, tanto históricas como arqueológicas.

En el *monte do Barrocal*, de igual forma, se ha conservado la arquitectura y su materialidad; el ambiente; la configuración paisajística y territorial; algunos mecanismos; material gráfico, y además, cabe destacar que se creó material audiovisual en el que se recoge información histórica y testimonios de la memoria oral del *monte* que se puede ver *online*.

Finalmente, en el Restaurante Sem-Fim se ha conservado en la arquitectura en sí misma y su materialidad; los mecanismos tanto muebles como inmuebles; las fotografías históricas; la configuración urbana y la memoria oral.

El lector habrá observado que entre los casos seleccionados no hay ningún museo. Esto es debido a dos motivos principales:

- A que no hay ningún museo que trate el patrimonio industrial agroalimentario en el sur de Portugal que explique la importancia del sector agroalimentario y su influencia en la herencia cultural del Alentejo y del Algarve, siendo un sector que sigue siendo fundamental en la actividad económica, social, cultural y patrimonial de sendas regiones.

(Sí se han referido el CAC de Ponte de Sor y el *Lagar do Fojo* de Moura que son muy importantes para “preservar la memoria, la identidad de un edificio, una maquinaria, una actividad” (Merola, 2003, p. 38) pero son museos locales que se centran en la herencia cultural de sendas poblaciones).

- A que se pretendía mostrar ejemplos de *reuso* llevados a cabo también por agentes privados, en edificios no protegidos, para que sirvan de ejemplo y motivación a la comunidad cuando tengan entre sus manos un inmueble de esta tipología y que quieran o necesiten cambiar su uso.

Ha sido un desafío incluir estas intervenciones en esta investigación porque de ellas se ha podido obtener una serie de premisas que han ayudado a crear una herramienta de buenas prácticas más completa, orientada al público en general,

que no solo se fijara en edificios públicos, protegidos, que conservaran la maquinaria y cumplieran todos los requisitos para convertirlos en un museo; sino que se vieran reflejadas otro tipo de intervenciones.

Los siguientes objetivos alcanzados han sido la identificación y análisis de una selección de casos de *reuso* arquitectónico en el sur de España, de Italia y en Creta (Grecia).

De la misma forma que acontecía en el sur de Portugal los nuevos usos identificados son variados. De entre los casos de estudio seleccionados y analizados en este trabajo se ha observado el uso docente, el turístico, el cultural y el de la industria agroalimentaria, pero no el residencial.

Son los siguientes<sup>440</sup>:

- Docente: C.E.I.P. Profesor Tierno Galván (Granada, España)
- Turístico: Antiguas Bodegas Cordobesas (Cabra, España); Oleícola San Francisco (Begíjar, España); Bodegas Osborne (Puerto de Santa María, España); Bodegas Alvear (Montilla, España); Fábrica de aceite del Monasterio de Sant George en Karydi (Vamos, Creta, Grecia); Museo de Arte Contemporáneo de Chania, *Olivepress* (Dromonero, Creta, Grecia).
- Industria agroalimentaria: Oleícola San Francisco (Begíjar, España); Bodegas Osborne (Puerto de Santa María, España); Bodegas Alvear (Montilla, España).
- Cultural: Complejo industrial la Alianza (Puente Genil, España); Centro de Interpretación. Medio Rural (Fuerte del Rey, España); Centro de Interpretación de la Industria Panadera (Alcalá de Guadaira, España); Museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna (Baeza, España); Antiguas Bodegas Cordobesas (Cabra, España); Bodegas Osborne (Puerto de Santa María, España); Biblioteca pública (Almonte, España); *Distilleria de Giorgi* (San Cesario di Lecce, Italia); Molino (Maglie, Italia); *Museo del Frantoio*. Parque Arqueológico de Scolacium,

---

<sup>440</sup> Nótese que algunos tienen usos mixtos.

(Roccelletta di Borgia, Italia); *Carob mill* (Parnormos, Creta, Grecia); Museo de Arte Contemporáneo de Chania, *Olivepress* (Dromonero, Creta, Grecia).

Es decir, el uso cultural es el más frecuente, seguido del turístico y en menor medida, del de la industria agroalimentaria. Estos resultados, si bien se corresponden con los objetos de estudio analizados en esta investigación, se cree que si se realizara una investigación basada en datos cuantitativos, el número de industrias dedicadas al sector agroalimentario tendría un peso mayor.

En Portugal, como se ha podido observar, hay menos espacios dedicados a la cultura, pero hay una mayor tendencia al uso residencial, especialmente turístico, en antiguos *montes*.

Como se explicó con anterioridad, los casos de recuperación llevados a cabo en el sur de Portugal comparten los criterios aplicados en los *reusos* ejecutados en los otros países. Es decir, en general, se ha conservado la materialidad y las características originales de los edificios; los que han ampliado espacios para adaptarlos al nuevo uso lo han hecho respetando el edificio original y salvaguardando el contexto; se han conservado los espacios libres en el caso de que hubieran; solo una parte de los casos habían conservado la maquinaria; una parte de los casos de estudio que no pudieron conservar la maquinaria conservaron la memoria industrial a través de otros medios; la mayoría habían realizado investigaciones previas a la intervención.

Todos, de una forma u otra han conservado la memoria del patrimonio industrial. Luego como respuesta a la última pregunta: *¿Es posible hacer rehabilitación con esa carga de memoria?* La respuesta es *sí*. Todos los casos lo han mostrado.

Después de realizar el análisis comparativo entre los casos de estudio y analizar críticamente los diferentes casos de *reuso*, cumpliendo con los objetivos presentados en la introducción, se ha creado una herramienta de buenas prácticas, que de forma sencilla y orientada a todo tipo de público, se espera que pueda servir de guía, tanto para administraciones públicas como para entidades privadas, en futuras intervenciones relacionadas con la arquitectura industrial agroalimentaria orientadas a la conservación y activación de este patrimonio.

Antes de finalizar este apartado, y una vez que se ha dado respuesta a las preguntas que se formulaban al inicio de esta investigación, me gustaría expresar otras conclusiones que, de carácter general, he obtenido a lo largo de este proceso.

*Thorough knowledge of the industrial and socio- economic history of an area or country or their links to other parts of the world is necessary to understand the significance of industrial heritage sites or structures. Single industry context, typological or regional studies, with a comparative component, aimed at key industrial sectors or technologies are very useful in recognizing the heritage values inherent in individual structures, sites, areas or landscapes. They should be accessible and searchable by the public, scholars as well as managers<sup>441</sup> (The Dublin Principles, 2011, p. 4).*

El carácter multidisciplinar de análisis en el que se ha basado la metodología de esta investigación, si bien con un especial foco en la Historia de la Arquitectura, ha permitido entender mejor la arquitectura industrial agroalimentaria, el porqué de su existencia, el porqué de su espacialidad y el porqué de sus valores patrimoniales, expresados a lo largo de esta investigación.

El abordaje de un estudio particular y pormenorizado con un componente comparativo, como se expresaba en la cita precedente de *los Principios de Dublín*, ha ayudado a contextualizar el marco general de análisis y a encontrar los elementos comunes que tiene esta arquitectura y su *reuso* en el sur de Portugal en el contexto del Mediterráneo.

Se ha corroborado la importancia que tienen los inventarios, así como otras publicaciones o bases de datos *online* que permiten un punto de partida sólido sobre el que apoyar las investigaciones; y que se desconoce que existan sobre la arquitectura industrial

---

<sup>441</sup> Traducción libre: [Es necesario un conocimiento profundo de la historia industrial y socioeconómica de un área o país o de sus vínculos con otras partes del mundo para comprender la importancia de los sitios o estructuras del patrimonio industrial.

Los casos de estudio individuales, tipológicos o regionales, con un componente comparativo, dirigidos a sectores o tecnologías industriales clave son muy útiles para reconocer los valores patrimoniales inherentes a estructuras, sitios, áreas o paisajes. Deberían ser accesibles y consultables por el público, los académicos y las administraciones].

agroalimentaria en el sur de Portugal. En este sentido, aunque con esta investigación se ha contribuido a acrecentar el inventario de esta arquitectura en el sur de Portugal, se espera que con los resultados de futuras investigaciones se pueda llegar a crear una base de datos general y sólida que pueda ser accesible y consultada por el público, que ayude a reconocer sus valores patrimoniales y que pueda ser utilizada como punto de partida en futuros estudios.

De igual forma se ha corroborado la gran importancia que tiene el trabajo de campo en la investigación de este patrimonio, no solo para analizar el bien en cuestión en primera persona, poder analizarlo en tiempo real y poder describirlo mejor, sino porque la observación se fundamenta en otros sentidos además del de la vista, lo que permite realizar un estudio más completo y exhaustivo.

Especialmente en las arquitecturas vinculadas a la producción de la harina, vino o aceite, el sentido del olfato es fundamental. Las arquitecturas se impregnán del olor de estos productos, algunos de los cuales se pueden degustar en las visitas turísticas, en el caso de que sea una industria en activo. El sentido del tacto nos permite tocar los materiales constructivos y los bienes muebles; sentir la humedad o el viento y aportar así más datos que ayudarán a realizar un análisis más objetivo. Con el sentido auditivo podemos identificar patologías constructivas al escuchar el rugir de los materiales, además de sentir el eco que se produce en los espacios desnudos de maquinaria. Durante el trabajo de campo se observan los accesos, la accesibilidad, el entorno urbano o rural, se aprecia mejor la escala del objeto de estudio y, a veces, nos da la oportunidad de conocer a personas que conozcan la fábrica o que incluso hayan trabajado en ella, lo que implica otra fuente de estudio, en este caso, oral.

La revisión de las fuentes documentales (tanto tratados antiguos como referencias actuales) es igualmente imprescindible, no solo para saber el estado de la cuestión y comprobar que la investigación sea pertinente, sino porque a veces, como en este caso, se tiene la fortuna de poder aportar material planimétrico inédito con el que enriquecer la historiografía vinculada a este patrimonio.

A lo largo de esta investigación han quedado diferentes líneas abiertas, que podrían ser el punto de partida para futuras investigaciones y que se han referido en el cuerpo del texto. Algunas de ellas son:

- Desde la perspectiva de la historia industrial/económica se ha observado que entre 1963 y 1964 en el Alentejo y en el Algarve la producción de vino experimentó un aumento exponencial que bajó drásticamente en 1965; y no ocurrió así en el resto del país. Sería interesante en futuros estudios profundizar sobre este hecho y analizar qué factores provocaron el aumento y la caída radical de la producción de vino en el sur de Portugal.  
Además, también sería necesario un análisis exhaustivo sobre las destilerías referidas en los RNT de la 4<sup>a</sup> y 5<sup>a</sup> CI que permita saber exactamente cuántas *adechas* podría haber habido en el Alentejo y en el Algarve, así como la materia agrícola que destilaban (uvas, madroños, higos o algarrobos).
- Sobre los casos de estudio, algunas de las futuras investigaciones podrían ir orientadas a saber si: la *Moagem* de Santiago do Cacém fue construida en 1922 de hormigón armado o, si fue una ampliación y/o construcción posterior; si el lagar del *Monte do Barrocal* se instaló en una antigua *adega* y si puede considerarse una colonia agraria, un nuevo concepto sobre el que reflexionar y/o incluir como una 6<sup>a</sup> tipología de *monte*.
- Se ha observado una importante transferencia de conocimiento sobre la que realizar futuros estudios desde diferentes puntos de vista, especialmente vinculados con las máquinas de producción tanto para producir harina, como aceite o vino.
- Se cree que probablemente habrá más casos, ejemplos de buenas prácticas como los descritos en esta investigación, realizados por administraciones o por particulares y que puedan servir de inspiración a otros propietarios en un futuro porque tengan como principios de actuación el respecto y la puesta en valor de su patrimonio.

Decía Umberto Eco (2014, p. 251) que para hacer una tesis “lo importante es hacer las cosas *con gusto*”. Para mí ha sido un desafío y a la vez un placer realizar esta investigación, este viaje por el Mediterráneo.

## **Fuentes y referencias**

### **Fuentes**

#### **Archivos**

ADFAR. *Arquivo Ditrital de Faro.*

- PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0060.

Recuperado de: <https://digitarq.adfar.arquivos.pt/details?id=1174994>

- PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0078.

Recuperado de: <https://digitarq.adfar.arquivos.pt/details?id=1175410>

- PT/ADFAR/ACD/CI5/004-018/0015.

Recuperado de <https://digitarq.adfar.arquivos.pt/details?id=1143440>

- PT/ADFAR/ACD/CI5.

Recuperado de <https://digitarq.adfar.arquivos.pt/details?id=980733>

- PT/ADFAR/ACD/CI5/004-017/0036.

Recuperado de <https://digitarq.adfar.arquivos.pt/details?id=1175406>

ADRME. *Arquivo da Direcção Regional do Ministério da Economia.*

- RTN (1922-1966) – *Livros de Registo do Trabalho Nacional: Estabelecimentos industriais* (livros 1 a 14).

- *Processo* nº. 9640 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo* nº 92 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo* 1820 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo* nº 9584. RNT de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo* nº 9117 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo* nº 6001 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.

- *Processo nº 4393 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 1401 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 13487 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 4041 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 9362 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 92 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*
- *Processo nº 11983 de la 4<sup>a</sup> CI. Cancelados.*

*AHMPS. Arquivo Histórico Municipal de Ponte de Sor.*

- *Sociedade Industrial, Lda., Correspondência recebida, Orçamento Daverio y C.<sup>a</sup>.*
- *Processo de licenciamento industrial da fábrica de descasque de arroz e moagem de cereais propriedade da Sociedade Industrial, Lda.*

*AMLSB. Arquivo Municipal de Lisboa.*

- PT/AMLSB/ART/003449. Autor: Artur Pastor.
- PT/AMLSB/ART/003464. Autor: Artur Pastor.
- PT/AMLSB/ART/003465. Autor: Artur Pastor.
- PT/AMLSB/ART/020487. Autor: Artur Pastor.
- PT/AMLSB/ART/02079. Autor: Horácio Novais.

*AMM. Arquivo Municipal de Moura.*

*Sociedade dos Azeites de Moura, Lda*

- 11/1941;
- 58/1955;
- 198/1957;

- 19/1959;

- 120/1960;

- 42/1962;

- 372/1969;

- 814/1969;

- 36/1980;

- 85/1983.

*Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos*

-17/1991;

-86/1993;

-3/1994;

-139/1997;

-226/1998;

-155/2000;

-199/2000;

-64/2003;

-65/2003;

-66/2003;

-67/2003;

-80/2003;

-80/2007.

*Federação Nacional dos Productores de Trigo*

-25/1951;

-117/1952;

-103/1958;

-208/1966;

-208/1966;

-19/1971.

*ANTT. Arquivo Nacional Torre do Tombo.*

- *Extinción del Convento Nossa Senhora da Piedade de Tavira. 1862.*

PT/TT/MF-DGFP/E/002/00049.

- *Processos de extinção das casas religiosas femininas em Portugal.*

PT/TT/MF-DGFP/E/002. Recuperado de

<https://digitarq.arquivos.pt/details?id=4224345>

*Arquivo Câmara Municipal de Grândola.*

- *Exposição – 24 Outubro – 18 Novembro 2008 – De grão ao pão – Biblioteca Municipal de Grândola”.* Recuperado 11 de junio de 2020, de

[https://arquivo.cm-grandola.pt/\\_docs/Do%20Gr%C3%A3o%20ao%20P%C3%A3o%20-%202008.pdf](https://arquivo.cm-grandola.pt/_docs/Do%20Gr%C3%A3o%20ao%20P%C3%A3o%20-%202008.pdf)

*Arquivo Câmara Municipal de Tavira.*

- Proc. N° 175/2007.

*Arquivo e Biblioteca Eugénio de Almeida.*

- Copiador de cartas nº 19. Carta de 19 de *Fevereiro* de 1888.
- Copiador de cartas nº 20. Carta de 25 de *Outubro* de 1888.
- *Levantamiento de Adega de Cartuxa de Évora.* (s.f.) Sin firmar.
- *Planta da quinta da Cartuxa.* 1896. Autor: Cesar de (ilegible)
- *Mappa das propiedades que o Exmo. Snr. Carlos Maria Eugénio de Almeida possue no Distrito de Évora e das herdades que são foreiras ao mesmo Exmo. Snr. No referido Distrito. Copia da carta geodesica de Portugal. N<sup>a</sup> XXV.* (s.f.). Autor desconocido.
- *Projecto typo para construção de montes no Alentejo* (s.f.). Autor desconocido.
- *Propiedade do Exmo. Snr. C. M. E. De Almeida em Évora. Planta da Herdade dos Pinheiros. Escala 1\_250. Plantação 1886, 1887, 1888, 1889.*
- . “*Projecto das construções rurais para a Herdade dos Pinheiros. Évora*”. Caja nº 60
- “*Projecto das construções rurais para a Herdade dos Pinheiros. Évora*”. Autores: E. César de Brito y M. Botelho de Macedo. Caja nº 60.

*Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Évora.*

- Autor: David Freitas (1950-60). Propiedad del *Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Évora.*
- Autor: Eduardo Nogueira (1930-50). Propiedad del *Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Évora.*

*Arquivo de Obras. Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz.*

- Expte. 48/2011.

*Arquivo Online - Município de Reguengos de Monsaraz.*

- File 0001 - Manuel Augusto Mendes Papança. Recuperado 10 de junio de 2020, de <http://arquivocrmr.cm-reguengos-monsaraz.pt/index.php/manuel-augusto-mendes-papanca>
- Part 0002 - Legado de Manuel Augusto Mendes Papança. Recuperado 10 de junio de 2020, de <http://arquivocrmr.cm-reguengos-monsaraz.pt/index.php/legado-de-manuel-augusto-mendes-papanca>

*Arquivo Pessoa.*

- (Pessoa, 1944): *Poesias de Álvaro de Campos*. Fernando Pessoa. Lisboa: Ática, 1944 (imp. 1993). - 144. 1<sup>a</sup> publ. in *Orpheu*, nº1. Lisboa Jan.-Mar. 1915. *Lacunas completadas segundo: Álvaro de Campos - Livro de Versos*. Fernando Pessoa. (Edição Crítica. Introdução, transcrição, organização e notas de Teresa Rita Lopes.) Lisboa: Estampa, 1993. Recuperado 6 de junio de 2020, de <http://arquivopessoa.net/textos/2459>

Ayuntamiento de Alcalá de Guadaira (2015). La solicitud de apertura de la harinera en 1934 centra la atención del documento del mes del archivo. Recuperado 1 de julio de 2020, de <https://www.alcaladeguadaira.es/noticias/2900/la-solicitud-de-apertura-de-la-harinera-en-1934-centra-la-atencion-del-documento-del-mes-del-archivo>

*Biblioteca Digital do Exército*. (Documentos de archivo).

- (Machado, 1881). “*Esboço da planta do pavimento superior do Convento de S. Bernardo em Tavira : com a indicação dos poços e nascente d'agua que existem / C. de Barcellos Machado, Ten.te C.el do E. M.or d'Eng.ria, J. J. d'Abreu Vianna, Ten.e Cor.el do Est.o M.or d'Eng.ria ; copiado no Archivo Militar por Bon de Sousa, em 1865*”. Recuperado 4 de junio de 2020, de <https://bibliotecas.defesa.pt/ipac20/ipac.jsp?&profile=bdn&uri=full=3100024~!287057~!0>

- (Ribeiro, 1913). *Planta da cidade de Tavira / levantada em 1913 pelos seguintes oficiais do Regimento de Infantaria no 4, Majores Francisco da Luz Cesar Ribeiro e Antonio Eduardo Romeiras de Macedo, Capitães João Estevam Aguas e Luiz Anibal da Gama Pinto.* Recuperado 4 de junio de 2020, de <https://bibliotecas.defesa.pt/ipac20/ipac.jsp?session=AI913405Y8751.13357&profile=bdn&source=~!dglb&view=subscriptionsummary&uri=full=3100024~!282587~!79&ri=2&aspect=subtab11&menu=search&ipp=20&spp=20&staffonly=&term=tavira&index=.GW&uindex=&aspect=subtab11&menu=search&ri=2>

CPF. *Centro Português de Fotografia.*

- Fotografia Alvão, Lda., Lagar, PT/CPF/ALV/006864, *Imagen cedida pelo Centro Português de Fotografia.*
- Fotografia Alvão, Lda., *Adega de vinhos*, PT/CPF/ALV/007833, *Imagen cedida pelo Centro Português de Fotografia.*

*Instituto Nacional de Estatística. Núcleo de Documentação. Lisboa.*

- *Algarve: mapas estatísticos dos cereais, legumes, líquidos...de todos os concelhos...de Faro, contendo a produção e consumo...com os seus valores respectivos, sendo o termo médio...de 1847, 1848... / Bonnet, Charles.*

*Fundo documental da Universidade de Évora no Arquivo da Universidade de Coimbra.*

- (1577). “*Albarás que confirmam o troco entre o Conde de Tentúgal, Francisco de Mello, com o reitor e padres do Colégio do Espírito Santo da Companhia de Jesus desta cidade de Évora, de propriedades. Memória de provisões. Alvará de 1577 para se comprar a Quinta de Valbom*”. Recuperado 22 de junio de 2020, de [https://www.bib.uevora.pt/Arquivo/Fundos-Colecoes/fundo\\_documental\\_univ\\_evora\\_no\\_arquivo\\_univ\\_coimbra](https://www.bib.uevora.pt/Arquivo/Fundos-Colecoes/fundo_documental_univ_evora_no_arquivo_univ_coimbra)

MFAR. *Arquivo Municipal de Faro.*

-PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0022.

-PT/MFAR/CMFAR/L-E/002/0025.

SIUSA. *Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche.*

- *Veraci Imi Impianti oleari.* Recuperado de

[https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-](https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=44173)

[bin/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=44173;](https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/siusa/pagina.pl?TipoPag=comparc&Chiave=282799)

- *Veraci Imi.* Recuperado de [https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-](https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/siusa/pagina.pl?TipoPag=comparc&Chiave=282799)

[bin/siusa/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=44173;](https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/siusa/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=44173)

## Fuentes estadísticas.

España

*Anuarios Estadísticos.* Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (INE).

Recuperado de <https://www.ine.es/>

Grecia

*Hellenic Statistical Authority.* Recuperado de <https://www.statistics.gr/en/statistics-/publication/SPG06/1961>

- Grèce. *Statistique Annuelle Agricole.* (1915-1937). Athènes: Imprimerie Nationale.
- (1963). *Agricultural Statistics of Greece.* Year 1961. Volume two. Athens.
- (1964). *Agricultural Statistics of Greece.* Year 1962. Volume one. Athens.
- (1966). *Agricultural Statistics of Greece.* Year 1963. Athens.
- (1967). *Agricultural Statistics of Greece.* Year 1964. Athens.
- (1968). *Agricultural Statistics of Greece.* Year 1965. Athens.

Italia

*Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT).* Recuperado de <https://www.istat.it/it/archivio/19367>

ISAT. (2011). *L'Italia in 150 anni. Sommario di statistiche storiche 1861-2010.* ISAT.

ISMEA. (2014). ISMEA. *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Censimento delle strutture di stocaggio dei cereali in Italia. Piano di settore cerealicolo. Giugno 2014.* Recuperado 22 de julio de 2020, de <http://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare>

- (2019a). *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Scheda di settore olio di oliva. Gennaio 2019.* Recuperado 22 de julio de 2020, de <http://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare>
- (2019b). *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Vendemmia 2019: l'Italia si conferma primo produttore mondiale con 46 milioni di ettolitri.* Recuperado 22 de julio de 2020, de <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10788>

Portugal.

*Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico*

- (1940). *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico : 1939.* Lisboa : Imprensa Nacional. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/262244236>>.
- (1941). *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico : 1940.* Lisboa : Imprensa Nacional. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/262243890>>.
- (1943). *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico : 1941.* Lisboa : Imprensa Nacional, Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/262243661>>.
- (1942). *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico : 1942.* Lisboa : Tipografia Portuguesa, Lda. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/262243396>>.

*Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial*

- (1944). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial : 1943*. Lisboa : Sociedade Astória. Disponível na [https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine\\_publicacoes&PUBLICACOESpub\\_boui=246031213&PUBLICACOESTema=00&PUBLICACOESmodo=2](https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_publicacoes&PUBLICACOESpub_boui=246031213&PUBLICACOESTema=00&PUBLICACOESmodo=2)
- (1945). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial : 1944*. Lisboa : Sociedade Astória. Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246185156>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246185156).
- (1946). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1945*. Lisboa : Sociedade Tipográfica. Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246185637>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246185637).
- (1947). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1946*. Lisboa : Tipografia Portuguesa, Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246186305>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246186305).
- (1948). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1947*. Lisboa : Bertrand (Irmãos), [1948]. Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246192150>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246192150).
- (1949). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1948*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246192571>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246192571).
- (1950). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1949*. Lisboa : Gráfica Santelmo. Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246192784>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246192784).
- (1951). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1950*. Lisboa : Sociedade Astória. Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246193140>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246193140).
- (1952). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1951*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na [www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/246193757>](https://www.ine.pt/xurl/pub/246193757).

- (1953). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1952*. Lisboa :Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246194339>>.
- (1954). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1953*. Lisboa :Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246194889>>.
- (1955). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1954*. Lisboa :Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246634138>>.
- (1956). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1955*. Lisboa : Bertrand & PORTUGAL. Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246634430>>.
- (1957). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1956*. Lisboa : Bertrand & Irmãos, 1957. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246635406>>.
- (1958). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1957*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246635630>>.
- (1959). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1958*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246635889>>.
- (1960). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1959*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246636138>>.
- (1961). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1960*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246637203>>.
- (1962). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1961*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246637362>>.
- (1963). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1962*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246637746>>.

- (1965). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1964*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246639426>>.
- (1966). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística industrial : 1965*. Lisboa : Bertrand & Irmãos. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/246640000>>.

#### *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola*

- (1945). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1943*. Lisboa : Sociedade Astória, lda. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1946). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1944*. Lisboa : Sociedade Tipográfica. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1946). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1945*. Lisboa : Sociedade Tipográfica, L.da. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1947). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1946*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1948). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1947*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1949). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1948*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1950). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1949*. Lisboa : Gráfica Santelmo. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1951). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1950*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1952). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1951*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1953). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1952*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1954). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1953*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.

- (1955). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1954*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1956). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1955*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1957). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1956*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1958). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1957*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1959). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1958*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1960). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1959*. Lisboa : Tipografia Portuguesa. Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1961). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1960*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1962). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola : 1961*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1963). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1962*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1964). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1963*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1965). *Instituto Nacional de Estatística - Estatística agrícola : 1964*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.
- (1966). *Instituto Nacional de Estatística - Estatísticas Agrícolas e Alimentares : agricultura, silvicultura, pecuária e pesca : 1965*. Lisboa : Bertrand (Irmãos). Disponível na www: <url:<https://www.ine.pt/xurl/pub/>>.

## Legislación.

CEE. (1977). Reglamento (CEE) nº 355/77 del Consejo, de 15 de febrero de 1977, relativo a una acción común para la mejora de las condiciones de transformación y de comercialización de los productos agrícolas. *Publications office of the European Union*.

Recuperado de <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/f3db69d6-983e-4a49-8d7f-4e38eede0cd6/language-es>

- (1991). Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/1991/2568/2016-12-04>
- (1996). Reglamento CEE nº 1107/96. Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:31996R1107&from=ES>

*Regulation (EC) No 1059/2003 of the European Parliament and of the Council of 26 May 2003 on the establishment of a common classification of territorial units for statistics (NUTS).* Recuperado de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:02003R1059-20180118&qid=1519136585935>

España. (1958). *Servicio Nacional del Trigo. Veinte años de actuación.* Madrid. Ministerio de Agricultura.

- (1962). *Realizaciones del Servicio Nacional del Trigo en sus primeros veinticinco años.* Madrid: Talleres de Blass, S.A. TIP.
- (1970). *Red Nacional de Almacenamiento del Servicio Nacional de cereales.* Madrid.
- (2004). ORDEN de 26 de febrero de 2004, por la que se resuelve inscribir, con carácter específico, en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como lugar de interés etnológico, el inmueble denominado Fábrica de Harinas Nuestra Señora del Rosario en Fuerte del Rey (Jaén).
- (2007). Ley 14/2007, de 26 de noviembre, del Patrimonio Histórico de Andalucía. Título VII. Patrimonio Industrial. Recuperado de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2008/BOE-A-2008-2494-consolidado.pdf>
- (2007). Decreto 166/2007, de 5 de junio, por el que se declara Bien de Interés Cultural, con la categoría de Monumento, la Hacienda La Laguna de Puente del Obispo, en Baeza (Jaén). Junta de Andalucía. Recuperado 4 de julio de 2020, de <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2007/125/28>

- (2011). Decreto 149/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Córdoba.
- (2011). Decreto 150/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Benahadux (Almería).
- (2011). Decreto 151/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Santa Elena (Jaén).

Italia. (1894). *Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia*. 1 Marzo 1894, nº 51.

Portugal. (1834). Decreto de 30 de Mayo de 1834. *Arquivo Nacional Torre do Tombo*. Recuperado 2 de junio de 2020, de <https://digitarq.arquivos.pt/details?id=4224345>

- (1889). *Lei da Fome de 1889. Diário do Governo*, n.º 156, de 16 de Julho de 1889.
- (1899). *Ley de 14 de Julho de 1899. Diário da Câmara dos Srs. Deputados*, n.º 82, de 14 de Junho de 1899. Recuperado de <http://debates.parlamento.pt/catalogo/mc/cd/01/01/01/082/1899-06-14/17>
- (1963). *Diário do Governo* n.º 238/1963, Série III de 1963-10-10. Recuperado de <https://dre.pt/application/conteudo/4418115>
- (1975). *Diário do Governo* n.º 221/1975, Série I de 1975-09-24. Recuperado de <https://dre.pt/application/conteudo/312185>
- (1982). *Diário da República* n.º 82/1982, Série I de 1982-04-08. Recuperado de <https://dre.pt/application/conteudo/607141>
- (2008). *Diário da República* n.º 18/2008, Série II de 2008-01-25. Recuperado de <https://dre.pt/home/-/dre/2637758/details/maximized>
- (2015). *NUTS. As novas unidades territoriais para fins estatísticos*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística, I.P.

## Periódicos y revistas.

*Album Alentejano*, 1932. *Biblioteca Digital do Alentejo*. Recuperado 10 de junio de 2020, de [http://www.bdalentejo.net/BDAObra/obras/228/BlocosPDF/bloco24-445\\_454.pdf](http://www.bdalentejo.net/BDAObra/obras/228/BlocosPDF/bloco24-445_454.pdf)

*Algarbh*. 1922. Portimão. dir. Armando de Miranda ; ed. Eugénio Belles Leiria.

*Algarve comercial e industrial*. 1937?-1941. Faro. dir., propr. e ed. José Maria C. C. Gordinho.

- (28 de septiembre de 1940).

- (20 de octubre de 1941).

*Algarve pitoresco : revista ilustrada de propaganda e defesa dos interesses do Algarve*. 1935. Faro.

*Comercio*, nº 81. Algeciras 22 de mayo de 1920

*Industria Portuguesa*. (Julio de 1928), nº 5.

Mascarenhas, Luis. (1915). Industrias do Algarve. Capítulo VI. *O Algarve. Semanario independiente*. 17 de octubre de 1915, nº 393.

*O Algarve*. 1897. Faro. red. J. F. Guimarães e J. F. Freire Pires.

*O Algarve*. 1902. Portimão. dir. Jeronymo Negrão Buisel.

*O Algarve*. (29 de agosto de 1920), nº 649.

- (17 de agosto de 1924), nº 854.

- (3 de abril de 1927), nº 991.

- (29 de enero de 1928), nº 1034.

- (7 de octubre de 1928), nº 1070.

- (2 de marzo de 1930), nº 1143.

- (9 de marzo de 1930), nº 1144.

- (30 de marzo de 1930), nº 1147.

- (9 de noviembre de 1930), nº 1179.

- (19 de marzo de 1933), nº 1302.

- (31 de diciembre de 1933), nº 1343.
- (25 de marzo de 1934), nº 1355.
- (14 de abril de 1935), nº 1411.
- (30 de mayo de 1937), nº 1522.
- (15 de agosto de 1937), nº 1533.
- (5 de septiembre de 1937), nº 1536.
- (23 de enero de 1938), nº 1556.
- (27 de abril de 1941), nº 1726,
- (11 de enero de 1942), nº 1763,
- (9 de agosto de 1942), nº 1793.
- (30 de agosto de 1942), nº 1796.
- (9 de enero de 1944), nº 1867.
- (24 de junio de 1945), nº 1943.
- (8 de enero de 1950), nº 2180.
- (11 de junio de 1950), nº 2202.

*O Algarve illustrado: jornal litterario.* 1880-1881. Faro. propr. J. F. Tavares Bello.

*O Algarve: orgão do Partido Progressista nas Províncias do Sul.* 1878-1879. Portimão

*O Algarve. Revista mensal.* (Outubro de 1902), nº 1.

*O Algarve. Semanario Independiente.* (8 de mayo de 1908), nº 11.

- (19 de septiembre de 1909), nº 78.
- (12 de junio de 1910), nº 116.
- (22 de enero de 1911), nº 148.
- (19 de febrero de 1911), nº 152
- (26 de marzo de 1911), nº 157.
- (23 de junio de 1911), nº 168.

- (30 de julio de 1911), nº 175.
- (13 de agosto de 1911), nº 177.
- (10 de octubre de 1912), nº 393.
- (7 de octubre de 1913), nº 809.
- (8 de agosto de 1915), nº 385.
- (29 de agosto de 1915), nº 388.
- (5 de septiembre de 1915), nº 389.
- (3 de octubre de 1915), nº 393.
- (17 de octubre de 1915), nº 393.
- (24 de octubre de 1915), nº 393.
- (21 de mayo de 1916), nº 426.
- (23 de julio de 1916), nº 435.
- (2 de diciembre de 1917), nº 506.
- (31 marzo 1918), nº 523.
- (7 de abril de 1918), nº 524.
- (2 de junio de 1918), nº 532.
- (14 de julio de 1918), nº 538.
- (6 de octubre de 1918), nº 550.
- (30 de marzo de 1919), nº 575.
- (11 de mayo de 1919), nº 581.
- (18 de mayo de 1919), nº 582.
- (23 de mayo de 1919), nº 583.
- (13 de julio de 1919), nº 590.
- (5 de septiembre de 1920), nº 650.
- (23 de octubre de 1921), nº 709.

- (30 de octubre de 1921), nº 710.
- (11 de junio de 1922), nº 742.
- (26 de agosto de 1923), nº 803.
- (18 de noviembre de 1923), nº 815.
- (20 de enero de 1924), nº 324.
- (24 de febrero de 1924), nº 829.
- (4 de mayo de 1924), nº 839.
- (19 de abril de 1925), nº 889.
- (10 de mayo de 1925), nº 892.
- (17 de mayo de 1925), nº 893.

*O Algarve: semanário independente.* 1908-. Faro. dir. Arthur Aguedo

*O Algarve: semanário popular independente, litterario, agricola, noticioso, recreativo e annunciador.* 1901. Vila Real de Santo António. dir. e ed. J. A. Socorro.

*O Algarve. Semanario republicano.* (14 de abril de 1912, nº 212).

- (28 de abril de 1912), nº 214.
- (30 de junio de 1912), nº 223.
- (7 de julio de 1912), nº 224.
- (6 de abril de 1913), nº 263.

*O SECULO*, de Lisboa, nº 13.444, de 18 de Maio de 1919.

- (8 de Agosto de 1924).

## Referencias

### Bibliografía

- AA.VV. (1937). *La Batalla del trigo. Decretos y reglamento de ordenación triguera.* Pamplona: Imp. La acción social.
- AA.VV. (1975). II Seminario Oleícola Internacional. Agricultura. *Revista Agropecuaria*, 522.
- AA.VV. (1991). *Pósitos, cillas y tercias de Andalucía. Catálogo de Antiguas Edificaciones para Almacenamiento de Granos.* Sevilla: Consejería de obras públicas y transportes. Dirección general de arquitectura y vivienda.
- AA.VV. (1993). *Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba.* Tomo VI. Córdoba: Convenio de Colaboración Cultural. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Diputación provincial de Córdoba. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
- AA.VV. (2001). *Riscos de um século. Memorias da Evolução urbana de Évora.* Évora: Cámara Municipal.
- AA.VV (2002). *Urb-al: cultura del olivo, recuperación de su arquitectura: catálogo de elementos patrimoniales seleccionados.* Jaén: Diputación Provincial de Jaén.
- AA.VV. (2006). *PATRIMONIO industrial de Andalucía : portafolio fotográfico.* Sevilla: Consejería de Obras Públicos y Transportes. Catálogo de la exposición “Las fábricas del sur. Espacio, memoria y lugar”, inaugurada en la Real Fundición de Artillería de Sevilla el 23 de marzo de 2006. Asesor de contenidos: Julián Sobrino Simal como Coordinador del Foro Arquitectura Industrial en Andalucía.
- Acha Barral, M.R. (2015). *Los museos y la cultura del ocio. Los museos del vino en España.* (Tesis doctoral). (s.l.): UNED.
- Actas del I Encontro Luso-Espanhol de Olivicultura y Oleaginosas* (1982). Évora.
- Agarez, Ricardo (2016). *Algarve building: modernism, regionalism and architecture in the South of Portugal, 1925-1965.* 1<sup>a</sup> ed. London: Routledge.
- Aguilar Civera, I. (1998). *Arquitectura industrial: concepto, método y fuente.* Valencia: Museu d'Etnologia.

- (2005). La arquitectura industrial en la obra de Demetrio Ribes. Hacia una arquitectura racionalista. *Fabrikart: arte, tecnología, industria, sociedad*, 5, 10-25.
  - (2007). Paisaje e ingeniería: lo natural y el artificio. *Saitabi: revista de la Facultat de Geografia i Història*, 57, 13-35.
  - (2003). Patrimonio Industrial. Aprovechamiento cultural y reutilización. En Álvarez Areces, M.A. (Coord.) Colección Los ojos de la memoria, 3. *Estructuras y paisajes*, (pp.41-61). Gijón: CICEES.
- Aladro Prieto, José Manuel. (2010). Jerez: rehabilitar las bodegas, habitar la memoria. *eDap: Documentos de arquitectura y patrimonio*, 02, 100-109.
- (2011). La arquitectura de las bodegas. En Rubiales Torrejón, J. (Coord.), *Sanlúcar de Barrameda. El río Guadalquivir. Del mar a la marisma*. Volumen II, (pp. 287-296). (s.l.): Junta de Andalucía.
  - (2019). Bodegas, lagares y casas de viña. Arquitectura, ciudad y paisaje del vino en Andalucía. *Andalucía en la historia. Dossier. La Cultura del vino*, 14-17.
- Allbaugh, Leland, G. (1953). *Crete. A case study of an underdeveloped area*. Princeton, New Jersey: Princeton University Press.
- Almeida, Carlos Eugenio de. (1870). *A viticultura no Alemtejo*. These. (s.l.): I.S.A.
- Almeida, Maria João de. (2014). *Guia de enoturismo. Portugal. O que provar. O que visitar*. Lisboa: Zest Books. Lda e Maria João de Almeida.
- Aloi, A. (1899). *El olivo y el aceite: cultivo del olivo, extracción, purificación y conservación del aceite*. Traducción de la 4<sup>a</sup> ed. italiana por José Abargues Ferrer; con un prólogo de Emilio López Guardiola. Valencia: Librería de Pascual Aguilar.
- Álvarez Areces, M.Á. (Coord.) (2009). *Patrimonio Industrial Agroalimentario: Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*. Gijón: Centro de Iniciativas Culturales y Estudios Económicos y Sociales.
- (2002). *Patrimonio industrial: lugares de la memoria*. Colección: los ojos de la memoria, 2. Gijón: CICEES.

Álvarez de Sotomayor y Rubio, J.M. (1824). *Los doce libros de agricultura que escribió en latín Lucio Junio Moderato Columela*. Tomo I y II. Madrid: Imprenta de D. Miguel de Burgos.

Alvear y Ward, Diego. (1834). *Descripción, uso y ventajas de la prensa hidráulica establecida en Montilla, provincia de Córdoba, para la elaboración del aceite de olivas*. Madrid: Por D. E. Aguado, Impresor de Cámara de S. M.

Amador, Helder António Gomes Caeiro. (2016). *Urbanidades emergentes em albufeiras de águas públicas: a experiência Alqueva*. (Tesis doctoral). Lisboa: Universidade de Lisboa.

Amaral, L. (1996). Política e economía: o Estado Novo, os latifundiários alentejanos e os antecedentes da EPAC. *Análise Social*, Vol.XXI, nº 136-137, 465-486.

- (2010). *Economía Portuguesa. As Últimas Décadas*. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.

Amendoeira, Ana Paula. (2009). *Monsaraz – Reconstruir a Memória*. Lisboa: Edições Colibri.

Amorós, N. (192-). *Fabricación del pan. Industrias Artológicas. Triticultura, molinería, panadería*. Barcelona: Sucesores de Manuel Soler.

Andrade, C. (1952). *La industria molinera*. Barcelona: Editorial Labor, S.A.

Anica, Arnaldo Casimiro. (1993). *Tavira e o seu termo – Memorando Histórico*. Tavira: Câmara Municipal de Tavira.

- (2001). *Tavira e o seu termo – Memorando Histórico*, vol. II. Tavira: Câmara Municipal de Tavira.

Antunes, Alfredo da Mata., George, Frederico. y Gomes, António Azevedo (1988). Zona 5. En Antunes, Alfredo da Mata (et al.), *Arquitectura Popular em Portugal*. Lisboa: Associação dos Arquitectos Portugueses. Vol. 3.

Arendt, Hannah (1996). *Entre el pasado y el presente*. Barcelona: Editorial Península.

Ashton, T.S. (1997). *The Industrial Revolution, 1760-1830*. Oxford; New York: Oxford University press.

Augé, Marc. (2003). *El tiempo en ruinas*. Barcelona: Editorial Gedisa, S.A.

- Ayuga Téllez, F. y García y García, A.I. (1997). Las primeras fábricas de harina, un ejemplo de arqueología industrial. *Informes de la construcción*, vol.49, 450, 31-40.
- Azcárate Gómez, C.A. (2009). *Catedrales olvidadas. La Red de Silos en España, 1949-1990*. Pamplona: T6 Ediciones.
- Bacalhau, Marisa. (2005). *Azeite de Moura. Um património com história*. Moura: Câmara Municipal de Moura.
- Baglioni, A. y Guarnerio, G. (1988). *La rehabilitación de edificios urbanos. Tecnologías para la restauración*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, S.A., 1988.
- Baiôa, Manuel. y Santos, João Pereira. (2018). Vinhos de Talha. A renovação de uma tradição milenar. *Paixão pelo Vinho*, n.º 71, 58-61.
- Bairoch, P. (1963) *Révolution industrielle et sous-développement*. (s.l.): Editions de l'Ecole des hautes études en sciences sociales.
- Banham, R. (1989). *La Atlántida del hormigón: edificios industriales de los Estados Unidos y arquitectura moderna europea, 1900-1925*. Madrid: Editorial Nerea.
- Barata, A.F. (1893). *O Alemtejo histórico, religioso, civil e industrial no distrito de Évora. Portel, Reguengos, Redondo e Vianna*. Évora: Typ. Eborense de Francisco da C. Bravo.
- Barciela López, Carlos Fernando. (2015). *La agricultura cerealista en la España Contemporánea: el mercado triguero y el Servicio Nacional del Trigo*. (Tesis doctoral). Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Barciela López, Carlos., López Ortiz, María Inmaculada. y Mergalejo Moreno, Joaquím. (2004). La intervención del estado en la industria alimentaria durante el franquismo (1939-1975). *Revista de Historia Industrial*, 25, 127-161.
- Barreto, Antonio de Mattos. (1924). *Ante-projecto d'um monte*. Lisboa: Trabalho final do curso de engenheiro agronomo.
- Barreto, António (1988). Reforma agraria y revolución en Portugal, 1974-1976. *Revista de Estudios Políticos (Nueva Época)*, num. 60.61, 413-429.
- Bayer y Bosch, José. (1890). *Construcciones e industrias rurales*. Barcelona: Imprenta de Pedro Ortega.

Belém, Margarida Cunha. (2012). *O essencial sobre Eduardo Souto de Moura*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa de Moeda.

Benito del Pozo, P. (2008). Industria y ciudad: las viejas fábricas en los procesos urbanos. *Scripta Nova*, 270 (142).

Berger, J. F. (1983). La burguesía industrial y la aparición de la clase obrera. En Cipolla, C.M. *Historia Económica de Europa. La revolución industrial*, (pp.410-465). Barcelona: Ariel, vol. III.

Bergeron, L. y Ferre, D. (1996). *Patrimoine Industriel: un nouveau territoire*. Paris: Liris.

Bernal A.M. y Parejo, A. (1990). El patrimonio industrial del sur peninsular: la industria agroalimentaria andaluza. En *Actas de las I Jornadas Ibéricas del patrimonio industrial y la obra pública*, (pp. 551-561). (s.l.): Junta de Andalucía. Consejería de cultura y medio ambiente,

- (2001). *La España liberal: (1868-1913): economía*. (s.l.): Síntesis.

Bernal Rodríguez, A. M. (1979). Cambios, modernización y problemas en la agricultura andaluza (s.XIX-XX). *Revista de Estudios Regionales*, extra 4, 113-131.

- (2007). *España, proyecto inacabado: los costes/beneficios del imperio*. Madrid: Centro de Estudios Hispánicos e Iberoamericanos.

Bianchi, Alberto. y Turturiello, Federico. (2017). *Adaptive reuse of industrial heritage. Best practices definition by case studies analysis (Tesi di laurea Magistrale)*. Milano: Politecnico Milano 1863.

Biel Ibañez, M.P. (2007). El patrimonio industrial en Aragón. Situación actual. En *Jornadas de Patrimonio Industrial y la Obra Pública*. Zaragoza 16, 17 y 18 de abril de 2007. Colección Actas, 71, (pp. 255-274). (s.l.): Gobierno de Aragón. Departamento de Educación, Cultura y Deporte.

- (2013). El patrimonio industrial y los nuevos modelos de gestión cultural. *Artigrama* nº 28, 55-82.

- (2016a). El patrimonio industrial en el siglo XXI y su relación con la ciudad postindustrial. En Hernández Martínez, A. (Coord.), *Conservando el pasado*,

- proyectando el futuro. Tendencias en la restauración monumental del siglo XXI*, (pp.157- 176). Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- (2016b) Los museos industriales y la conservación de la memoria del obrero. En Almarcha, E., Martínez-Burgos, P. y Sainz, E. (Ed.), *EL Greco en su IV Centenario: patrimonio Hispánico y diálogo intercultural*, (pp. 1589-1606). Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha,
- Biel Ibáñez, M.P. y Cueto Alonso, G. (Coord.) (2011). *100 elementos del patrimonio industrial en España*. Gijón: TICCIH-España.
- Boavida, João Augusto. (1904). *Construções rurais*. Dissertação inaugural apresentada ao Conselho Escolar do Instituto de Agronomia e Veterinaria. Lisboa: Typografia de J. F. Pinheiro.
- Borsi, F. (1978). *Introduzione alla archeologia industrial*. Roma: Officina.
- Bottero, Marta., D'Alpaos, Chiara. y Oppio, Alessandra. (2019). Ranking of Adaptive Reuse Strategies for Abandoned Industrial Heritage in Vulnerable Contexts: A Multiple Criteria Decision Aiding Approach. *Sustainability*, 11, 785.
- Brandi, Cesare. (1988). *Teoría de la restauración*. Madrid: Alianza Forma.
- Buchanan, R. A. (1972). *Industrial Archaeology in Britain*. Harmondsworth: Penguin.
- Buselli, G. (1974). *Lavoro e macchine nel capitalismo*. Florencia: Sansoni.
- Cabral, Manuel Villaverde (1979). *Portugal na alvorada do século XX*. Lisboa: A regra do Jogo /História.
- Calado, José. (2018). *Apontamentos para a História da vinha e do vinho no Alentejo*. Estremoz: Herdade das Servas.
- Calvert, N.G. (1971-1972). Windpower in Eastern Crete. *Excerpt Transaction of the Newxomen Society*, vol. XLIV, 137-144.
- (1972-1973). On water mills in Central Crete. *Excerpt Transaction of the Newxomen Society*, vol. XLV, 217-222.
- Campos, Maria Leonor Dono Claro. (2004). A adega e o sistema de vinificação de ânfora argelino de Algeruz. *Boletim do Museu Municipal de Palmela*, nº 3.

- Cano García, G. (1990). *Política territorial y organización del espacio en Andalucía*. En Geografía de Andalucía (vol.7). Jerez: Ediciones Tartessos, S.L.
- Cano Sanchíz, J. M. (2007). La fábrica de la memoria. La reutilización del Patrimonio Industrial como medida de conservación. *Antiquitas*, 18-19, 265-272.
- Cantacuzino, Sherban. (1989). *Re/Architectura. Old Buildings/New uses*. (s.l.): Abbeville Press.
- Carandini, a. (1978). *L'archeologia industrial*. Roma: La Nuova Italia Scientifica.
- Cardoso, J.L. (2006). El terremoto de Lisboa de 1755 y la política de regulación económica del Marqués de Pombal. *Historia Y Política*, núm. 16, 209-236.
- Cardoso, Vanda. (2012). Turismo industrial: uma abordagem metodológica para o território. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 1, 37-59.
- Carta de Ámsterdam. Carta Europea del Patrimonio Arquitectónico*. (1975).
- Carta de Atenas. Conservación de los monumentos artísticos e históricos*. (1931).
- Carta de Nizhny Tagil sobre el patrimonio industrial*. (2003).
- Carta de Venecia. Carta Internacional sobre la conservación y la restauración de monumentos y sitios*. (1964).
- Carta del Restauro. Restauración de los monumentos*. Roma. (1932).
- Carta del Restauro. Conservación del patrimonio artístico*. Roma. (1972).
- Carvalho, Gabriela. (2015). *Reguengos de Monsaraz. A vinha e o vinho*. Lisboa: Alhum.com.
- Casado Bellagarza, José Luis. (2005). Capital físico y humano en la agricultura mediterránea andaluza: la colonia agrícola de “El Ángel” a finales del siglo XIX. *Cilniana: Revista de la Asociación Cilniana para la Defensa y Difusión del Patrimonio Cultural*, 18, 53-82.
- Casanellas I Rahola, E. (2001). El patrimonio industrial. En *Arqueología Industrial, Patrimonio y Turismo Cultural*, (pp. 33-40). Gijón: INCUNA, CICEES.

- Castilla Rodríguez, Beatriz. (2013). *Francisco Giménez Arévalo. La introducción en granada de nuevas tecnologías y su aplicación a procesos constructivos a finales del siglo XIX y principios del XX.* (Tesis doctoral). Granada: Universidad de Granada.
- Castro, Armando. (1973). *A Economia Portuguesa do século XX (1900-1920).* Lisboa: Edições 70.
- Cavero Blecua, M. (1959). *Ponencia sobre la Red Nacional de Silos en España. Los diversos tipos de silos y su construcción.* Madrid: Ministerio de Agricultura.
- Chazan-Gilling, S. (1994). Civilización del olivo y de los cereales. *OLIVAE*, 53, 14-22.
- Chiapparino, (2009). Fases y dinámicas de la formación del patrimonio de la industria alimentaria en Italia. Una perspectiva histórico-económica. En Álvarez Areces, M.Á. (Coord.) (2009), *Patrimonio Industrial Agroalimentario: Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*, (pp.31-50). Gijón: Centro de Iniciativas Culturales y Estudios Económicos y Sociales.
- Christakis, Kostis. (2008). *History and trade in Crete from prehistory to the beginning of the 20th century.* Heraklion: Chamber of Heraklion.
- Cid Mendoza, Ana del. (2015). *Cartografía urbana e historia de la ciudad. Granada y Nueva York como casos de estudio.* (Tesis doctoral). Granada: Universidad de Granada.
- Clar, Ernesto., Serrano, Raúl. y Pinilla, Vicente. (2015). El comercio agroalimentario español en la segunda globalización, 1951-2011. *Historia Agraria*, 65, 149-186.
- Claver Gil, Juan. y Sebastián Pérez, Miguel Ángel. (2016). *El proceso analítico jerárquico. Aplicación al estudio del patrimonio industrial inmueble.* Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Coelho, J.H. (2014). *Adegas do Alentejo.* (s.l.): Greca Artes Gráficas.
- Colin, E. y Symonds, J. (2005). *Industrial Archaeology. Future directions.* Dordrecht: Springer.
- Collantes, Vicente (1845). *Memoria descriptiva del nuevo molino en el Real Sitio de San Fernando.* Madrid: Establecimiento Literario-Tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti.

- Comellas, J. L. (2015). *Historia de España moderna y contemporánea*. Madrid: Rialp, D.L.
- Cordeiro, J.M. Lopes (2007). O património industrial em Portugal. Situação actual e perspectivas de futuro. *Arqueología industrial*, 4ª Série, 1 (1-2), 41-50.
- Córdoba Ruiz, Manuel. (2015). *El patrimonio industrial de Puente Genil*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Corral Lafuente, J. L. (2008). *Una historia de España*. Barcelona: Edhsa.
- Corrêa, F. Calapez. (1991). *O convento cisterciense de Tavira, Nossa Senhora da Piedade*. Faro: Secretaria de Estado da Cultura. Delegação Regional do Algarve.
- Correia, João Rosado. (1998). *Olhar o Alentejo*. C.C.R.A.- Comissão de Coordenação da Região do Alentejo.
- Correia, Mariana, (2007). *Taipa no Alentejo*. Lisboa: Argumentum.
- Costa, Bernardino Camillo Cincinnato da. (1900). *Portugal vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- (1908). *Catalogo Official da secção Portugueza*. Lisboa: Lisboa, typ. "A Editora",
- Costa, L. F., Lains, P. y Miranda, S. M. (2011) *História Económica de Portugal (1143-2010)*. Lisboa: A Esfera dos Livros.
- Cruz Marqués, Miguel. (2001). Evolución de las instalaciones de elaboración de vinos en la provincia de Córdoba a lo largo de la historia. En Espino Jiménez, F.M. (Coord.), *Actas sobre las III Jornadas de Historia de Montilla*, (pp.165-180). Montilla: Excmo. Ayuntamiento de Montilla.
- Cuito, Aurora (Coord.) (2003). *Eduardo Souto de Moura*. Madrid: H.Kliczkowski-Onlybook,s.l.
- Custódio, Jorge. (2017). Políticas públicas para a salvaguarda e conservação do Património industrial. *Omissão ou desconsideração? P&C*, 62, 22-28,
- Cutileiro, José. (1977). *Ricos e pobres no Alentejo (uma sociedade rural portuguesa)*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.

Custódio, J., Matos, A. Cardoso de. y Santos, M. L. (1994). O Inventário do Património Industrial Português. En *Actas das 1 Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial y la Obra Pública*, (pp. 63-70). Sevilla: Junta de Andalucía / Consejería de Cultura y Medio Ambiente.

Darley, Gillian. (2010). *La fábrica como arquitectura. Facetas de la construcción industrial*. (s.l.): Editorial Reverté.

Daumas, M. (1980). *L'Archéologie industrielle en France*. París: Laffont.

Daumas, J.C. (2006). *La memoire de l'industrie. De l'usine au patrimoine*. Paris: Presses universitaires de Franche-Comté.

Deane, P. (1989). *La primera revolución industrial*. Barcelona: Edicions 62.

Delgado Torres, Manuel. y Cano Sanchíz, Juan Manuel. (2010-2011). El agua como motor en la industria: Historia y Tecnología. El caso de La Alianza de Puente Genil. *Anales de Arqueología cordobesa*, 21-22, 253-278.

Donaire Barbero, Juan Pedro (2014). Biblioteca pública, Escuela de música y teatro. *Conarquitectura*, 9-16.

Dumas, M. (1847). *Tratado de química aplicada a las artes*. Traducido al castellano por Don Luciano Martínez. Madrid: Imp. De J.M. Ducazcal.

Eco, Umberto (2014). *Cómo se hace una tesis. Técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura*. Editorial gelisa.

Elías Pastor, L.V. (Coord.) (2016). *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares*. (s.l.): Secretaría General Técnica. Subdirección General de Documentación y Publicaciones.

Espanca, Túlio. (1975). *Inventário Artístico de Portugal. Distrito de Évora*. Lisboa: Academia Nacional de Belas Artes, vols.I e II.

Esposito, Antonio. y Leoni, Giovanni. (2003). *Eduardo Souto de Moura*. Barcelona, Amadora: GG - Gustavo Gil.

Evans, O. (1834). *The Young Mill-Wright and Millers Guide: Illustrated by Twenty-Eight Descriptive Plates and a Description of an Improved Merchant Flour Mill with Engravings by C. and O. Eveans, Engineers*. Philadelphia: Carey, Lea and Blanchard.

Faísca, Carlos Manuel. (2019). A produção agrícola no Alentejo (1929-2018). Uma primeira abordagem. *Revista de Estudios Económicos y Empresariales*, núm. 31, 39-64.

Faísca, Carlos Manuel, y Silva, Ana Isabel. (2015). O património molinológico pré-industrial de Ponte de Sor: os moinhos hidráulicos de rodízio da Ribeira de Sor e seus afluentes, (pp.36-43). En *III Encontro Nacional de Molinologia*. (No publicado).

Fernandes, João David Carvalhino. (2018). *A importância da experiência turística na área da vitivinicultura*. (Relatório de Estágio). Évora: Universidade de Évora.

Fernandes, José Manuel. y Janeiro, Ana. (2005). *Arquitectura no Algarve, dos primórdios à actualidade, uma leitura de síntese*. (s.l): Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve.

Fernandes, Samuel Roda. (2014). *Fábrica de molienda "Antonio José Gomes" primer edificio de hormigón en Portugal: la revitalización de espacios degradados micro y macro dificultades de una tecnología*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.

Fernández Lavandera, E. y Fernández Rodríguez, C-M. (1997). *Los molinos: patrimonio industrial y cultural*. Vélez Málaga y Sabero: Grupo Editorial Universitario.

Ferreira, Jaime Alberto do Couto. (1999). *Farinhas, moinhos e moagens*. Lisboa: Áncora Editora.

Florido Trujillo, G. (1989). *El cortijo andaluz*. Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de obras públicas y transportes.

- (1993). *Hábitat rural y gran explotación en la depresión del Guadalquivir*. Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de obras públicas y transportes.

Folgado Fernández. J; Palomares. S; Visconti. P y Hernández-Mogollón. J. (2020). Olive oil industrial heritage and tourist development. State of the art. *Journal of Tourism and Heritage Research*, vol.3, nº 1, 16-32.

Fonseca, Hélder Adegar (1988). Sociedade e elites alentejanas no século XIX. *Economia e sociologia*, nº 45-46, 63-106.

- (1996a). *O Alentejo no século XIX. Economia e atitudes económicas*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.

- (1996b). As elites económicas alentejanas, 1850-1870: anatomia social e empresarial. *Análise Social*, vol. XXXI (136-137), 2º 3º, 711-748.
  - (1998). A agricultura alentejana entre a especialização e a diversificação produtiva: 1850-1910. Uma interpretação. *Revista Técnica do Extensivo*, No.1, 28-43.
- Fonseca, Hélder A. y Reis, Jaime. (1987). José Maria Eugénio de Almeida, um capitalista da Regeneração. *Análise Social*, vol. XXIII (99), 5º, 865-904.
- Fonseca, Hélder A. y Santos, Rui. (2001). Três séculos de mudanças no sector agrário alentejano: a reunião de Évora nos séculos XVI a XIX. *Ler História*, 40, 43-94.
- Fonseca, Inês (2007). *Arquitectura de terra em Avis*. Lisboa: Argumentum.
- Francisco, Dora Adriana Gomes. (2017). *Para a Conversão de Empreendimentos Turísticos Não-Sustentáveis em Portugal. Reflexões. (Dissertação)*. Évora: Universidad de Évora.
- Frew, Elspeth Ann. (2000). *Industrial Tourism: A Conceptual and Empirical Analysis (Thesis)*. Victoria: Victoria University of Technology.
- Fuentes García, Ferando J. (1995). Viñedo y comercio de vinos de Córdoba: Las bodegas Alvear en el siglo XIX. *Estudios regionales*, nº 42, 87-129.
- Gallant, Thomas W. (2001). *Brief Histories. Modern Greece*. London: Arnold.
- Garrido González, L. (2000). *Historia del olivar y del aceite en Andalucía*. Málaga: Editorial Sarriá.
- Gavignaud-Fontaine, G., Vaysettes, J.L., Sauget, J.M., Wienin, M., Normand, S., Rodriguez, L. y Touzard , J.M. (2010). *Caves. Coopératives en Languedoc Roussillon. Lieux Dits*.
- Germán Zubero, L. (2006). La evolución de la industria harinera en España durante el siglo XX. *Investigaciones de Historia económica*, 4, 139-176.
- Gomes, Mário Valera. (2007). Estela-menir da Herdade do Barrocal (Reguengos de Monsaraz, Évora): resultados dos trabalhos de 1995. *Revista Portuguesa de Arqueologia*, vol.10, nº 1º, 43-71.

- González de Molina, M. y Parejo Barranco, A. (2004). *La historia de Andalucía a debate. III Industrialización y desindustrialización de Andalucía. Una revisión historiográfica*. Granada: Anthopos Editorial y Diputación Provincial de Granada.
- González Moreno-Navarro, A. (1994). Reutilización del patrimonio industrial. En *I Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial y Obra Pública*, (pp.419-422). Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.
- (2000). *La restauración objetiva: método SCCM de restauración monumental*. Barcelona: Diputación de Barcelona.
- Granchinho, Manuel António Relvas Louro. (1997). *As adegas cooperativas do Alentejo. Um caso de sucesso de organização cooperativa da produção*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa.
- Guimarães, P. E. (2006). *Elites e indústria no Alentejo (1890-1960)*. Lisboa: Edições Colibri.
- Haupt, Albrecht. (1985). *A arquitectura do renascimento em Portugal*. Lisboa: Editorial Presença.
- Hernández Martínez, A. (2007). El reciclaje de la arquitectura industrial. En Biel Ibañez, M.P. (Coord.), *Jornadas Patrimonio Industrial y la Obra Pública*, (pp. 29-51). Zaragoza: Gobierno de Aragón.
- Hobsbawm, E. J. (1982). *Industria e imperio. Una historia económica de Gran Bretaña desde 1750*. Barcelona: Ariel.
- Hoi An Protocols for best conservation practice in Asia: professional guidelines for assuring and preserving the authenticity of heritage sites in the context of the cultures of Asia* (Xi'an, 2005).
- Hospers, Gert-Jan (2002). Industrial Heritage Tourism and Regional Restructuring in the European Union. *European Planning Studies*, 10:3, 397-404.
- Horta, Luís de Melo. (2017). *Tavira e os Andrades. 120 anos de fotografia*. Tavira: Fotografía Andrade.
- Hudson, K. (1966). *Industrial Archaeology. An introduction*. London: Baker

- (1969). *World Industrial Archaeology*. Cambridge; London: Cambridge Univ. Press.
- (1996). Arqueología industrial, *Ábaco*, (8), 5-6.
- Izarzugaza Lizarraga, I. (2008). Valoración del paisaje industrial de Andalucía. En *Actas Jornadas europeas de patrimonio. El paisaje industrial en Andalucía*, (pp.13-32). (s.l.): Junta de Andalucía. Consejería de Cultura,
- Jaeggi, A. (2000) *Fagus: Industrial culture from Werkbun to Bauhaus*. New York: Princeton Architectural Press.
- Jiménez Barrientos, J. C. y Pérez Mazón, J.M. (Coord.) (1994). *Actas de las 1 Jornadas Ibéricas del Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.
- Jiménez y Guited, F. (1862). *Guía fabril e industrial de España*. Madrid: Librería Española ; Barcelona: Librería del Plus Ultra.
- Justino, David. (1988). *A formação do espaço económico nacional: Portugal (1810-1913)*. Vol 2. Lisboa: Ed. Vega.
- Kemp, T. (1987). *La Revolución Industrial en la Europa del siglo XIX*. Barcelona: Martínez Roca.
- Kindleberger, C. (1964). *Economic Growth in France and Britain. 1851-1950*. Cambridge: Harvard University Press.
- Lains, Pedro. (1990). *A Evolução da Agricultura e da Indústria em Portugal (1850-1913). Uma Interpretação Quantitativa. História Económica*, n.º 1. Lisboa: Banco de Portugal.
- Lains, Pedro. y Silva, Á. F. Da (coord.) (2005). *História Económica de Portugal 1700-2000*. 3 vol., Lisboa: ICS.
- Lains, Pedro. y Sousa, Paulo Silveira de. (1998). Estatística e produção agrícola em Portugal, 1848-1914. *Análise Social*, vol. xxxiii (149), (5º), 935-968.
- Laje, Bruno (Coord.) (2019). *Breve história socioeconómica de Faro*. (s.l.): UFF - União das Freguesias de Faro.
- Landes, D.S. (1979). *Progreso tecnológico y revolución industrial*. Madrid: Tecnos.

Langhans, F.P. (1949). *Apontamentos para a História do azeite em Portugal*. Lisboa: Junta Nacional do azeite.

Langreo Navarro, Alicia. (2010). La estrategia empresarial en el sector del aceite de oliva y su evolución desde la transición política. *Revista de Estudios Empresariales. Segunda época*, nº 1, 7-31.

Langreo, Alicia, y Germán, Luis. (2018). Transformaciones en el sistema alimentario y cambios de dienta en España durante el siglo XX. *Historia agraria*, 74, 167-200.

Lecce, Frabrizio. (Dir.). (2015). *I molini i l'industria molitoria in Puglia. Tra dismissione e recupero*. [DVD - Documentario Luoghi e Visioni]. (s.l.): Produzione In-Cul.Tu.re / Meditfilm / MIUR.

Lima, Aida Maria Valadas de., Baptista, José Ferreira., Jesus, Maria Fernanda Marques de. y Gameiro, María Margarida. (1978). Elementos para a história do fascismo nos campos: a campanha do trigo: 1928-1938 (II). *Análise Social*, Vol. XIV (54), 321-389.

Lima, Vanessa Margarida Freire de. (2019). *A intervenção arquitetónica na paisagem alentejana: a especificidade do monte alentejano*. (masterThesis). Lisboa: Universidade Lusíada.

López-Salas, Estefanía. (2015). *San Julián de Samos-Lugo, estudio e interpretación del diseño monástico y su evolución*. (Tesis doctoral). A Coruña: Universidad de A Coruña.

Lorenzo de San Nicolás (1796). *Arte y uso de arquitectura*. Madrid: por D. Placido Barco Lopez.

Lorenzo Tapia, F. (2008). *Museos del aceite en España*. Drakond.

Maddaluno, Raffaella y Monte, Antonio. (2014). Las fábricas de molienda y de pasta de Puglia: historia de un ejemplo local. En *II Jornadas Andaluzas de Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*: 25, 26, 27 de octubre de 2012. (s.l.): Junta de Andalucía. Fundación Patrimonio Industrial de Andalucía.

- (2014). El empresariado de la producción vitivinícola de Puglia (Italia): historia de un desarrollo local y metodologías para un cuento contemporáneo. En *II Jornadas Andaluzas de Patrimonio Industrial y de la Obra Pública*: 25, 26, 27 de octubre de 2012. (s.l.): Junta de Andalucía. Fundación Patrimonio Industrial de Andalucía.

Madoz, P. (1847). *Diccionario geográfico estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid: Imprenta José de Rojas.

Madrid Calzada, Rufino. (2012). El proceso de implantación de la electricidad en Andalucía. En *Simposio Internacional Globalización, innovación y construcción de redes técnicas urbanas en América y Europa, 1890-1930*. Universidad de Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, 23-26 de enero de 2012. Recuperado de [http://www.ub.edu/geocrit/Simposio/cMadrid\\_Elproceso.pdf](http://www.ub.edu/geocrit/Simposio/cMadrid_Elproceso.pdf)

Maduro, António Valério. (2019). A Paisagem Vinhateira e o Fabrico do Vinho nos Coutos Cistercienses de Alcobaça (séc. XVIII). En A.Guerreiro, A. Maduro, E. Gonçalves y J. Custódio (Eds.), *Enomemórias e Enoturismo. Os territórios culturais do vinho (Paisagem, Museus, Comunidade)*, (pp.7-24). (s.l.): Edições ISMAI – Centro de Publicações do Instituto Universitário da Maia.

Mancuso, Franco. (2008). Progetto e buone pratiche. En Ronchetta, Chiaria. y Trisciuoglio, Marco. *Progettare per il patrimonio industriale*, (pp.155-159). Torino: Celid.

Manoel, José Eduardo de Calça e Pinha da Camara. (1900). *Considerações acerca do vinho e do seu fabrico*. Evora: Empreza Typographica Eborense.

Marado, Catalina Almeida. (2006). *Antigos conventos do Algarve. Um percurso pelo património da região*. Lisboa: Fernando Mão de Ferro.

- (2007). *Patrimonio conventual y periferia. La salvaguardia de los antiguos espacios conventuales del Algarve*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.
- (2015). A presença cisterciense no espaço urbano: o caso do antigo Convento das Bernardas de Tavira. *UBILETRAS*, 5, 55-62.

Marçal, Ramiro Larcher. (1908). Azeite, Oleos e Condimentos. En *Notas sobre Portugal*, (pp.86-101). Lisboa: Imprensa Nacional.

Marques, Maria da Graça (1999). *O Algarve: da Antiguidade aos nossos dias*. Lisboa: Edições Colibri.

Martínez Carrión, José Miguel y Medina Albaladejo, Francisco José. (2009). ¿Revolución enológica en España? El empuje del sector vitivinícola a finales del siglo

XX. En Germán Zubero, L. G., Hernández García, R. y Moreno Lázaro, J. (Coords.), *Economía alimentaria en España durante el siglo XX*, (pp. 211-245). (s.l.): Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Martins, Ana Maria Tavares. (2011). *As arquitecturas de Cister em Portugal: a actualidade das suas reabilitações e a sua inserção no território*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.

Martins, Conceição Andrade (1991). A filoxera na viticultura nacional. *Análise Social*, vol.xxvi, (112-113), (3.º-4.º), 653-688.

Martins, Conceição Andrade. y Matos, Ana Cardoso de. (2019). The “Grapes Country”: Portuguese Viticulture from the Early Nineteenth Century Until the New Millennium. En Silvia A. Conca Messina, Stéphane Le Bras, Paolo Tedeschi y Manuel Vaquero Piñeiro (Eds.), *A History of Wine in Europe, 19th to 20th Centuries, Volume I Winegrowing and Regional Features*, (pp. 19-49). London: Palgrave Studies in Economic History.

Mascarenhas, José Manuel de., Barata, Filipe Themudo. y Capelo, Sofia. (2014). O Monte Alentejano na encruzilhada do tempo. En *40 anos de democracia(s): progressos, contradições e prospetivas, Atas do VIII Congresso Português de Sociologia* (Universidade de Évora, 14 a 16 de Abril de 2014). Lisboa: Ed. da Associação Portuguesa de Sociologia.

Mateus, A. (2013). *A economia, a sociedade e os fundos estruturais. 25 anos de Portugal Europeu*. (s.l.): Fundação Francisco Manuel Rodrigues dos Santos.

Matos, A. Cardoso de. (1991). A indústria no Distrito de Évora. *Análise Social*, 112/113.

- (1998). *Ciência, tecnología e desenvolvimento industrial no Portugal oitocentista. O caso dos lanifícios do Alentejo*. Lisboa: Editorial Estampa, Lda.
- (2007). A electricidade na cidade de Évora: da Companhia Eborense de Electricidade à União Eléctrica Portuguesa. *Revista da Facultad de Letras. HISTÓRIA*, Porto, III Série, vol. 8, 195-215.

Matos, A. Cardoso de., Bernardo, M. A. y Rodríguez, P.S. (2010). *Évora: Roteiros Republicanos*. Évora: QUIDNOVI / Comissão Nacional para as Comemorações do Centenário da República.

Matos, A. Cardoso de., Martins, Conceição Andrade. y Bettencourt, Maria de Lurdes. (1982). *Senhores da Terra, diário de um agricultor alentejano (1832/1889)*. Lisboa: Imprensa Nacional.

Matos, Ana Cardoso de. y Quintas, Armando. (2019). Las fábricas de harina del Alentejo (Portugal): de unidades industriales a edificios de reutilización diversificada. En Miguel Ángel Álvarez Areces, *Resiliencia, Innovación y Sostenibilidad en el Patrimonio Industrial*, (pp. 659-668). Gijón: CICEES editorial / INCUNA Asociación de Arqueología Industrial.

Matos, Ana Cardoso de., Quintas, Armando. y Palomares Alarcón, Sheila. (2017). La rehabilitación de la fábrica de massas Leões y su transformación en Escola de artes y arquitectura de la universidad de Évora (Portugal). En *IV Seminario internacional G+I PAI. Agroindustria*, (pp. 329-346). Madrid: Aula de Formación: Gestión e Intervención en el Patrimonio Arquitectónico e Industrial.

Matos, Ana Cardoso de., Palomares Alarcón, Sheila y Quintas, Armando. (2019). Los orígenes de la fábrica de harina y pasta "Leões": El presente de la Escuela de Arte y Arquitectura de la Universidad de Évora (Portugal). *VAD. Veredes, Arquitectura Y divulgación*, 1(2), 96-106.

Matos, A. Cardoso de.; Ribeiro, I.M.. y Santos, M.L. (2003). Intervir no Património Industrial: das experiências realizadas às novas perspectivas. En *Actas do Colóquio de Museologia Industrial. Reversão e musealização de Espaços Industriais*, (pp. 23-32). Porto: Museu da Indústria.

Matos, Ana Cardoso de. y Santos, M. L. (2000). Um projecto de valorização do património industrial e mineiro: o museu do Lousal. *História*, ano XXII, 3ª série, 27, 62-65.

Mattoso, J. (Coord.) (1993). *História de Portugal*. Lisboa: Círculo de Leitores.

Matvejevitch, Predrag. (2009). *Breviário Mediterrâneo*. Lisboa: Quetzal Editores.

Medina, J. (Coord.) (2004). *História de Portugal: dos tempos pré-históricos aos nossos dias*. Alfragide: Ediclube, D.L.Colecção completa 20 vol.

Melo, Fernando., Santos, José Soão., Pires, Nuno Guedes Vaz. y Falcão, Rui. (s.f.). *Vinhos do Alentejo. Conheça uma região singular*. (s.l.): Comissão vitivinicola e regional alentejana. Essência do vinho.

Menéndez y Pelayo, M. (2007). *La historia de España*. Madrid: Ciudadela Libros.

Merola, Victoria Rabal. (2003). Reflexiones sobre la rehabilitación y musealización de los espacios industriales. En *Actas do Colóquio de Museologia Industrial. Reconversão e musealização de Espaços Industriais*, (pp. 35-41). Porto: Museu da Indústria.

Miguel, Américo C. y Faro, Antonio. E. de Tovar. (1957-1958). *Aspectos da economía vinícola. As adegas cooperativas e o comércio de vinhos*. (s.l.): Separata dos Anais da Junta Nacional do vinho.

Moneo, Rafael. (1978). On Typology. *Oppositions*, 13, 23-45.

Monte, Antonio., Durante, Paola y Giammaruco, Sofia (A cura di.). (2015). *I molini e l'industria molitoria in Puglia*. (s.l.): Progetto In-Cul.Tu-re / MIUR.

Monte, Antonio., Palomares Alarcón, Sheila., y Visconti, Pietro. (2018). Patrimonio industrial oleícola: un estudio comparativo entre el Salento (Puglia, Italia) y la provincia de Jaén (Andalucía, España). *Boletín APIVA. Asociación de Patrimonio Industrial Valenciano*, 1, 17-21.

Monte, Antonio. (2000). *Le miniere dell'oro liquido: archeologia industriale in Terra d'Otranto, i frantoi ipogeici*. Lecce: Edizioni del Grifo.

- (2003). *La antica industria dell'olio. Itinerari di archeologia industriale nel Salento*. Lecce: Edizioni del Grifo.
- (2006). Puglia. En Parisi, Roberto y Ramello, Manuel (A cura di), *Percorsi del patrimonio industriale in Italia. Catalogo della Mostra realizzata dalle sezioni regionali AIPAI in occasione del XIII Congresso Internazionale TICCIH-2006*. (Roma-Termi, 14-18 settembre 2006), (pp. 125-131). (s.l.): Associazione italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale.
- (2013). Trappeti e stabilimenti oleari, palmenti e cantine vinicole: da luoghi di lavoro a beni del patrimonio industriale. En Pellettieri, Antonella (A cura di),

*Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio. Atti del Convegno Internazionale di Studio promosso dall' IBAM-CNR nell'ambito del Progetto MenSALe.* Potenza, 8-10 Novembre 2014, (pp. 285-303). Foggia: Edizioni Centro Grafico Foggia, S.r.l.

- (2014). Molini e silos granari. I siti produttivi, i brevetti, le architetture, il patrimonio agroindustriale. En Pellettieri, Antonella (A cura di), ...come sa di sale lo pane altrui. *Il Pane di Matera e i Pani del Mediterraneo.* Atti del Convegno Internazionale di Studio promosso dall' IBAM-CNR nell'ambito del Progetto MenSALe. Matera 5-7 settembre 2014, (pp.189-213). Foggia: Edizioni Centro Grafico Foggia, S.r.l.
- (2019). La distilleria Nicola de Giorgi a San Cesario di Lecce. Da “Fabbrica di spirito” a “Fabbrica per la cultura”. En *Il Patrimonio Culturale in Mutamento. Le sfide dell' uso. Giornate di studi internazionali. Scienza e Beni Culturali. XXXVº Convegno Internazionale 2019.* Bressanone 01-05 Luglio 2019, (pp. 687-694). (s.l.): Edizioni Arcadia Ricerche.

Moreno García, Alberto. y López Gálvez, Yolanda. (2011). *Las harineras cordobesas: historia, tecnología y arquitectura (siglos XIX-XX).* Córdoba: A. Moreno. (Imp. TC).

Moreno Lázaro, J. (1999). *Los empresarios harineros castellanos (1765-1913).* Madrid: Fundación Empresa Pública. Programa de Historia Económica.

Moretti, El Conde de. (1828). *Manual alfabético razonado de las monedas, pesos y medidas de todos los tiempos y países, con las equivalencias españolas y francesas.* Madrid: Imprenta real.

Moura, Eduardo Souto de. (2013). *Convento das Bernardas, Eduardo Soto de Moura.* Lisboa: Uzina Books.

Moutinho, Mário. (1979). *Arquitectura popular portuguesa.* (1979). Lisboa: Editorial Estampa.

Murillo Romero, María y Aladro Prieto, José Manuel (2017). El paisaje industrial del jerez como paisaje histórico. Una aproximación al caso del Puerto de Santa María. En Álvarez Areces, M.A., Blanco Agüeira, S. y Río Vázquez, A.S. (Eds), *El Patrimonio Industrial en el Contexto de la Sostenibilidad. Repercusiones Medioambientales, Paisajes de la Industrialización, Estrategias de Regeneración y Turismo Industrial,*

(pp.48-54). As Pontes: TICCIH-España en colaboración con el Concello de As Pontes de García Rodríguez.

Murillo Romero, María. (2018). Estrategias y oportunidades del patrimonio industrial bodeguero. Una aproximación al estudio del Campo de Guía (El Puerto de Santa María). *Actas del V Seminario del Aula G+I\_PAI*, (pp. 161-176). Madrid: Aula de Formación: Gestión e Intervención en el Patrimonio Arquitectónico e Industrial.

Musso, Stefano. (2002). *Storia del lavoro in Italia. Dall'Unità a oggi*. Venezia: Marsilio Editori s.p.a.

Nadal, J., Benaul, J. M. y Sudriá, C. (2003). *Atlas de la industrialización de España. 1750-2000*. Barcelona: Editorial Crítica, S. L.

Nadal Oller, J. (1978). *El fracaso de la revolución industrial en España. 1814-1913*. España: Ariel.

- (1985). Un siglo de industrialización en España, 1833-1930. En *La Modernización económica de España 1830-1930*, (pp.89-101). (s.l.): Alianza.

Nascimento, Manuel do. (1951). *Roteiro da província do Algarve*. Tavira: Tipografia «Povo Algarvio».

Navas Romano, E. (1950). *La Bodega moderna*. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, S.A.

Navascués Palacio, P. (2007). *Arquitectura e ingeniería del hierro en España (1814-1936)*. España: Ediciones el Viso.

Navascués Palacio, P. y Revuelta Pol, B. (Coord.). (2016). *De Re Metallica. Ingeniería, hierro y arquitectura*. (s.l.): Fundación Juanelo Turriano.

Neves, Carlos José Jacinto Fernandes. (1995). *Mosteiro de S.Bernardo em Tavira. Proposta de Recuperação e Valorização arquitectónica. (Dissertação)*. Évora: Universidad de Évora.

Neves, Catarina Sofia Pereira Carlos das. (2017). *Reabilitação em contexto rural da arquitectura popular portuguesa e sua adaptação. (masterThesis)*. Lisboa: Unviersidade Lusíada.

Nielsen, Mizette (Ed.). (2010). *Mantas alentejanas. Arte e tradição*. Reguengos de Monsaraz: Mizette Nielsen.

Noronha, Teresa de. (2016). *Sector agroalimentar en Portugal. Cojunturas e abordagens recentes*. Lisboa: Edições Sílabo.

Nuñez Mayo, O. (1957). Red Nacional de Silos. *Temas españoles*, 292, 3-29.

Oliveira, Ernesto Veiga de. y Galhano, Fernando. (1998). *Arquitectura Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

Oliveira Marques, A.H. (2009). *Introdução à História da Agricultura em Portugal*. Lisboa: Edições Cosmos.

Oliván Cortes, Raúl. (2016). La Cuarta Revolución Industrial, un relato desde el materialismo cultural. *URBS. Revista de Estudios Urbanos y Ciencias Sociales*. Volumen 6, número 2, 101-111.

Olmedo Granados, F. (Coord.) (1991-2008). *Cortijos, haciendas y Lagares en Andalucía. Arquitectura de las grandes explotaciones agrarias en Andalucía*. (s.l.): Junta de Andalucía. Consejería de Obras Públicas y Transportes - Dirección General de Arquitectura y Vivienda.

Osuna Redondo, R., Valcarce Labrador, M. T. (1997). *Guía de arquitectura Peter Behrens*. Madrid: Nerea.

Oyón Bañales, José Luis. (1985). *Colonias agrícolas y poblados de colonización. Arquitectura y vivienda rural en España (1850-1965)*. (Tesis doctoral). Barcelona: Universidad Politécnica de Barcelona.

Palladio, Andrea. (1570). Libro I. Capítulo VIII. De los cimientos ó fundamentos. En *Los cuatro libros de arquitectura*. Venecia.

Palomares Alarcón, S. (2013). *Arquitectura industrial: Mercados de abastos en la provincia de Jaén. Y otros ejemplos andaluces*. Jaén: Fundación Caja Rural de Jaén.

- (2015a). La memoria de la industria harinera en Jaén. Álvarez Areces, Miguel Ángel (Coord.). *Espacios Industriales Abandonados. Gestión del patrimonio y medio ambiente. Colección “Los ojos de la memoria”*. Volumen 15, (pp.501-508). Gijón: INCUNA,
- (2015b). Recuperación de silos: El caso de Alcalá la Real (Jaén). En *Actas de las III Jornadas de Patrimonio Industrial y obra pública (FUPIA)*. Málaga.

- (2016). *Pan y aceite. Arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar.* (Tesis doctoral). Jaén: Universidad de Jaén. (Publicado por el Instituto de Estudios Giennenses en 2020 y referido en el cuerpo del texto con fecha 2020a)
- (2017). Eclecticismo y arquitectura de hierro: El proyecto original de la estación sevillana de “San Bernardo”- España. *Estoa, Revista de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Cuenca*, 6(10), 79-88.
- (2020b). Arquitectura industrial agroalimentaria: la red de almacenes reguladores de aceite del Sindicato Vertical del Olivo (1945-1960). *Biblio3W, Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*. Barcelona: Universidad de Barcelona, 5 de abril de 2020, vol. XXV, nº 1.291, 1-26.

Palomares Alarcón, Sheila. y Matos, Ana Cardoso de. (2019). La electrificación de Aguilar de la Frontera (Córdoba) y su antigua fábrica de electricidad. Apuntes históricos. En Capel, Horacio; Zaar, Miriam (Coords. y Eds.), *La electricidad y la transformación de la vida urbana y social*, (pp. 702-714). Barcelona: Universidad de Barcelona/Geocrítica. Quinto Simpósio sobre a História da Electrificação. Évora, 6-11 de Maio de 2019.

Palomares Alarcón, Sheila. y Visconti, Pietro. (2016a). Residencias vinculadas al olivar: estudio comparativo entre la casa-palacio del Marqués de Viana en Garcíez (España) y la villa-palacio Mazza en Roccella di Borgia (Italia). *A Cidade de Évora*, III serie, nº1, 580-591.

- (2016b). Diferentes maneras de salvaguardar el patrimonio agroindustrial en la Europa Mediterránea. En *Actas y Memorias del 5º Seminario Internacional de Patrimonio agroindustrial. Patrimonio, Trascendencia y Oportunidad. 19-24 de septiembre de 2016, Lima, Perú*, (pp. 375-385). Lima: Comisión organizadora del 5º Seminario Internacional de Patrimonio Agroindustrial. Universidad Ricardo Palma. Rectorado. Instituto de Investigación de Patrimonio cultural. Editorial universitaria,
- (2018). El patrimonio industrial de la Península ibérica inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO: Reflexiones sobre su futuro. In Castillo Mena, Alicia, *Actas del III Congreso Internacional de Buenas*

- Prácticas en Patrimonio Mundial: Acciones Integrales. Otros*, (pp. 366-386). Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Palmer, M y Neaverson, P. (1998). *Industrial Archaeology. Principles and Practice*. Londres: Routledge.
- Pan-Montojo, J. (2009). *Las vitiviniculturas europeas: De la primera a la segunda globalización*. [En línea]. *Mundo Agrario*, 9(18). Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar>
- Paredes, J. (Coord.) (2002). *Historia contemporánea de España*. Barcelona: Ariel.
- Parejo Barranco, J.A. (1997). *La producción industrial de Andalucía (1830-1935)*. Sevilla: Instituto de Desarrollo Regional.
- Parisi, Roberto y Ramello, Manuel. (A cura di) (2006). *Percorsi del patrimonio industriale in Italia. Catalogo della Mostra realizzata dalle sezioni regionali AIPAI in occasione del XIII Congresso Internazionale TICCIH-2006*. (Roma-Termi, 14-18 settembre 2006). (s.l.): Associazione italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale.
- Paulhans, P. (1977). *Reutilización de edificios. Renovación y nuevas funciones*. Barcelona: Gustavo Gili, S.A., 1977.
- Penha García, J. (1937). *O problema do azeite*. Lisboa: Ministerio da Agricultura.
- Pereira, B. (1997). *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*. (s.l.): Câmara Municipal de Idanha-Nova.
- Pereira, M. H. (1979). *Política e Economía. Portugal nos séculos XIX e XX*. Lisboa: Libros Horizonte.
- Pérez Moral, Lourdes. (2010). *La casa Pallarés. Familia y negocio oleícola*. Cabra: Lourdes Pérez Moral.
- (2012). Pallarés en la industria y comercio oleícolas. *Recerca*, 14, 69-90.
- Pérez Picazo, M. T. (1996). *Historia de España del siglo XX*. Barcelona: Crítica.
- Picão, José da Silva. (1903). *Através dos campos. Usos e costumes agrícolas alentejanos*. (s.l.): Typographia progresso.
- Pinto, Marina Paiva. y Ferreira, Ângela Guilherme. (2009). A dinâmica da evolução do espaço de um convento cisterciense: o caso do convento das Bernardas de Tavira em

Tavira. En *XELB, 10. Actas do 7º Encontró de Arqueología do Algarve*, (pp. 613-633). Silves: Câmara Municipal de Silves.

Piva, Antonio., Caputo, Paolo. y Fazzini, Claudio. (1979). *L' architettura del lavoro. Archeologia industriale e progetto*. Venezia: Marsilio Editori.

Plan Nacional de Patrimonio Industrial de España (2016). Gobierno de España. Recuperado de <http://www.culturaydeporte.gob.es/planes-nacionales/planes-nacionales/patrimonio-industrial.html>

Prego, João da Motta. (1902). *Olivaes e lagares. Andaluzia, Catalunha, Nice, Toscana, Bari, Portugal*. Lisboa: Typ. Da livraria Ferin.

*Principios para el análisis, conservación y restauración de las estructuras del patrimonio arquitectónico*. 14º Asamblea General del ICOMOS, en Victoria Fallas, Zimbabwe. (2003).

Pulido Fernández, J.I., Casado Montilla, J. y Carrillo Hidalgo, I. (2019). Introducing olive-oil tourism as a special interest tourism. *Heliyon*. Dec; 5(12).

Queiroz, Jorge. (2011). *Fotografar a família Andrade, olhares sobre Tavira*. Tavira: Museu Municipal de Tavira. Palácio da Galeria.

Queiroz, Jorge. y Manteigas, Rita. (Coord.) (2010). *A 1ª República em Tavira : transformações e continuidades*. Artigos e catálogo Isabel Salvado... [et al.]; rev. e assistência documental Centro de Documentação do Museu Municipal de Tavira; [org.] Museu Municipal de Tavira, Palácio da Galeria. Tavira: C.M.

Quintas, Armando. (2014). A Fábrica e a Sociedade Sofal de Vila Viçosa – O processo de constituição e seus intervenientes. *Revista Callipole*, nº 21, 221-245.

- (2019). *Património em transição – De convento a fábrica e hotel?: o caso de S. Paulo de Vila Viçosa*. Comunicación presentada en el Encontro Transfronteiriço de Património industrial: Património e reutilização de espaços: dos espaços religiosos aos espaços industriais. Évora, Universidade de Évora, Portugal, 15 de octubre de 2019 (No publicado).

Racheli, Alberto. M. (2006), *Restauro e architettura. Teoria e critica del restauro architettonico e urbano dal XVIII al XXI secolo*. Roma: Gangemi Editore spa.

Ramos, Fernando Manuel Amaro Barata. (2010). *O bairro operário de Portimão: História e Património. Lisboa. (Mestrado em estudos do património).* (s.l.): Universidade Aberta, Portugal.

Ramos, Francisco Martins (2010). *Vinho do Alentejo. Temas culturais.* Lisboa: Ediciones Colibrí.

Ramos, Paulo Oliveira. (2015). (Um)a História da Expressão “Arqueologia Industrial”. *Dossiê ARQUEOLOGIA E PATRIMÓNIO INDUSTRIAL.* II (Serie) 19, 76-79.

- (2018). A origem francesa da expressão “Arqueologia industrial”: autores e publicações. *Universidade Aberta*, 198-208.
- (2019). The first use of the term “Industrial Archaeology”. *TICCIH Bulletin* No. 83, 1st Quarter 2019, 5-6.

Ramos, Suzana. (2004). *Eduardo Souto de Moura.* Lisboa: Dinalivro.

Raposo González, Juan Jose. (2014). *El condado del vino y de la vid, paisaje vitivinícola de Bollullos Par del Condado (Huelva), vid-a y patrimonio de un pueblo.* (Trabajo fin de máster). Sevilla: Universidad de Sevilla.

Rebelo, P. (1929). *A Tera Portuguesa.* Lisboa: Tip. Ottosgráfica.

Reichert-Schick, Anja. (2016). The village as a hotel. Tourism-oriented revitalisation of rural settlements: a good practice concept for European peripheries?. En Ulrike Grabski-Kieron, Ingo Mose, Anja Reichert-Schick, Annet Steinführer (Eds.), *European rural peripheries revalued. Governance, actors impacts*, (pp.198-228). Berlin: Lit Verlag.

Reis, Jaime. (1979). A «Lei da Fome»: as origens do proteccionismo cerealífero (1889-1914). *Análise Social*, vol. XV (60), 4º, 745-793.

- (1982). Latifúndio e progresso técnico: a difusão da debulha mecânica no Alentejo, 1860-1930. *Análise Social*, vol. XVIII (71), 2.º, 371-433.
- (1984). O atraso económico português em perspectiva histórica (1860-1913). *Análise Social*, vol. XX (80). 1.º, 7-28.
- (1987). A industrialização num país de desenvolvimento lento e tardio: Portugal, 1870-1913. *Análise Social*, vol. XXIII (96), 2.º, 207-227.

Reyes Mesa, J.M. (2001). *Evolución y tipos de molinos harineros.* Granada: Asukaría Mediterránea.

- Ribeiro, Manuel, (1929). *O Alemtejo. Exposição portuguesa em Sevilha*. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa.
- Ribeiro, Orlando. (1963). *Portugal o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora. (1 edição de 1945).
- (1992). *Geografia e civilização*. (s.l.): Temas portugueses. Livros horizonte.
- Ribeiro, Orlando., Lautensach, Hermann. y Daveau, Suzanne (1991). *Geografía de Portugal*. Volume IV. A vida económica e social. Lisboa: Edições João Sá da Costa.
- Rodrigues, Joaquim Manuel Vieira (1999). Produção capitalista e organização do trabalho. En Maria da Graça Maia Marques (Coord.), *O Algarve da Antiguidade aos nossos dias. Elementos para a sua história*, (pp. 393-404). Lisboa: Edições Colibrí.
- (2010). *O Algarve e a grande guerra. A questão das subsistências (1914-1918)*. (Tesis doctoral). Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade de Lisboa.
- Rosa, António. (2006). Sociedade Fabril Alentejana (Sofial) O passado de uma grande unidade Industrial de Vila Viçosa – 1º parte. *Revista Callipole*, nº 14, 247-257.
- (2007). Sociedade Fabril Alentejana (Sofial) O passado de uma grande unidade Industrial de Vila Viçosa – 2º parte. *Revista Callipole*, nº 15, 277-286
- Rosas, Fernando. (1994). *Historia de Portugal*. Volumen 7. En Mattoso, José, História de Portugal. Lisboa: Círculo de Leitores.
- Rix, M. (1955). Industrial Archaeology. *The Amateur Historian*, (2/8), 225-229.
- (1967). *Industrial Archaeology*, London: Historical Association.
- Saldanha, José Luis Possolo de. (2002). *Arquitectura habitacional dispersa en el olivar del Alentejo interior. “Montes” con Almazara en la Provincia Transtagana*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Sampaio, M.L. (2015). *Da fábrica para o museu. Identificação, patrimonialização e difusão da cultura técnico-industrial*. (Tesis doctoral). Évora: Universidad de Évora.
- Sánchez Picón, Andrés. (2011). Ejes de desarrollo en el sureste y la Andalucía Mediterránea. (C.1800-2000). *Historia Contemporánea*, 42, 261-302.

Sardica, José Miguel. (2016). *José Maria Eugénio de Almeida. Negócios, Política e Sociedade no Século XIX*. Évora: Fundação Eugenio de Almeida.

Serra y Navarro, M. (1878). *Elementos de agricultura*. Jaén: Estab. tip. de los Hijos de José Francés.

Serrão, J. (Coord.) (1963-1971). *Dicionário de História de Portugal*, 4 vols. Lisboa: Iniciativas Editoriais.

Serrão, J. y Marques, A. H. de Oliveira (Coord.) (1990-2004). *Nova História de Portugal*, 11 vols. Lisboa: Editorial Presença.

Silva, Bruno da. (1888). *Existencia até o presente da Cartuxa de Évora*. Évora: Minerva eborense.

Silva Suárez, Manuel. y Montes Tubío, Francisco de Paula (2013). Agroindustria de la tríada mediterránea. Apuntes sobre su renovación técnica. En Silva Suárez, Manuel (Coord.), *Técnica e ingeniería en España*, (pp.479-558). Vol. 7, Tomo 1, (El Ochocientos: de las profundidades a las alturas). Zaragoza: Real Academia de Ingeniería : Institución "Fernando el Católico" : Prensas Universitarias de Zaragoza.

Silva Otero, A. y Mata de Grossi, M. (2005). *La llamada revolución industrial*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.

Simões, Orlando (2006). As Alterações do Século XX. En João Pedro Bernardes y Luís Filipe Oliveira do Centro de Estudos de Património da Universidade do Algarve (Coords.), *A Vinha e o Vinho no algarve O renascer de uma velha tradição*, (pp.69-95). Portugal: Edições Afrontamento ·Rainho & Neves Lda.

Sobrino Simal, J. (1996). *Arquitectura industrial en España (1830-1990)*. Madrid: Banco de Crédito Industrial.

- (1998). *Arquitectura de la industria en Andalucía*. Sevilla: I.F.A./Universidad de Jaén. Sevilla.
- (2004). El espacio del trabajo: producir, protestar, soñar. *Fabrikart: arte, tecnología, industria, sociedad*, 4, 86-99.
- (2006). *Patrimonio industrial de Andalucía: portfolio fotográfico*. Sevilla: Consejería de vivienda de la Junta de Andalucía.

- (2010). *Los paisajes históricos de la producción en Sevilla (Proyecto Guía del Paisaje Histórico Urbano)*. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico.
- (2014). Buenas prácticas en patrimonio industrial. El caso de Andalucía. En Ruíz de Lacanal, María Dolores (Coord.). *Buenas prácticas en protección del patrimonio cultural y natural: buenas praxis en patrimonio industrial. II Encuentro de asociaciones de protección del patrimonio Local*. 24 y 25 de mayo de 2014 en Sevilla, (pp. 9-16). Rota: Grupo de Investigación S.O.S. Patrimonio (HUM-673) de la Universidad de Sevilla.
- (2015) Fábricas que cierran: la paradoja de lo productivo desocupado. En Mediommundo arquitectos (Eds.), *Arquitectura dispuesta: preposiciones cotidianas*, (pp.182-193). Sevilla: Universidad de Sevilla.
- (2019). Los museos y la didáctica del patrimonio científico e industrial. *Asociación Ben Baso*, Número Extraordinario 28, 31-39.

Sobrino Simal, Julián. y Sanz Carlos, Marina (Eds.) (2018). *Carta de Sevilla de Patrimonio Industrial 2018. Los retos del siglo XXI*. Sevilla: Centro de Estudios Andaluces. Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.

Sousa, João Manuel Santana de (1993). *História da primeira adega social portuguesa: Viana do Alentejo*. Viana do Alentejo: Câmara Municipal de Viana do Alentejo.

Stratton, Michael. (2000). *Industrial Buildings. Conservation and Regeneration*. London: Taylor & Francis.

*The Dublin Principles* (2011). Joint ICOMOS – TICCIH Principles for the Conservation of Industrial Heritage Sites, Structures, Areas and Landscapes. Adopted by the 17th ICOMOS General Assembly on 28 November 2011.

Toupoiyannis, Myron. (2007). Kapsaliana: A Settlement Founded on the olive. En Aikaterini Polymerou-Kamilakis (Scientific Direction-coordination), *Ode to the olive oil*. Athens: Archaeological Receipts Fund, Hellenic Ministry of Culture.

Trachtenberg, M. y Hyman, I. (1986). *Arquitectura de la prehistoria a la postmodernidad/La tradición occidental*. (s.l.): Editorial AKAL.

Turner, Gladys. (2007). Teorías de la conservación y vanguardias arquitectónicas Una relación dialéctica. *Canto Rodado*, 2, 125-148.

Universidade do Algarve (1987). *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*. Loulé: Universidade do Algarve e Câmara Municipal de Loulé.

Vale, Maria Clara Roque do. y Madeira, Joaquim. (1991). *Os vinhos do Alentejo*. (s.l.): Turaventur – Aventura e Turismo, Lda.

Valenzuela, A. (2015). Las patentes de hormigón armado. Del gran negocio al gran desarrollo tecnológico. Los antecedentes del Movimiento Moderno. *Rita*, 3, 134-145.

Vallejo, Irene. (2019). *El infinito en un junco. La invención de los libros del mundo antiguo*. (s.l.): Ediciones Siruela.

Vassiliadis (1983). *The Cretan house. Refuge and lair*. (s.l.).

Vieira, J. y Lacerda, M. (2010). *Kits-Património. Kit-03. Património Industrial*. Lisboa: IHRU. IGESPAR.

Viscomi, P. (2017). *La fotografía de arquitectura industrial en el contexto reciente: experiencias en España y Portugal*. (Tesis doctoral). Sevilla: Universidad de Sevilla.

Vitrubio Polión, Marco. (1486). *Los diez libros de arquitectura*. Roma.

Weinholtf, Bivar. (1902). O Algarve sob o aspecto agrícola. *O Algarve. Revista mensal*. 1º Anno. Novembro 1902. Nº 2. Portimão: Typ. Arade, 22-27.

Yravedra Soriano, María José (2003). *Arquitectura y cultura del vino. Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid: Editorial Munilla-Lería.

Zucconi, Guido. (A cura di). (1996). *Gustavo Giovannoni. Dal capitello alla città*. Milano: Jaca Book.

## Documentos electrónicos.

2019 Architecture Awards Winners. Arnold W. Brunner Memorial Prize. (2019). *American Academy of Arts and Letters*. Recuperado 1 de junio de 2020, de <https://artsandletters.org/pressrelease/2019-architecture-award-winners/>

AA.VV. (s.f.). *Atlas de Historia Económica de Andalucía, s.XIX-XX*. (s.l.): Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Consejería de Economía y Conocimiento. Junta de Andalucía. Recuperado de [https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/atlashistoriaecon/atlas\\_cap\\_48.html](https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/atlashistoriaecon/atlas_cap_48.html)

Albariño Paco & Lola (2015, septiembre 25). *Vendimia 2015 – 6. Fermentación alcohólica*. Recuperado de <http://pacolola.com/vendimia-2015-6-fermentacion-alcoholica/>

Alberto Rocha. Cerâmica artesanal. Lagar de aceite. (s.f.) *Lagar Santa Catarina*. Recuperado 9 de mayo de 2020, de <https://www.albertosprocha.pt/lagar/index.php?pagina=lagar>

Arqpais. (s.f.). *Nova Adega da Cartuxa – Herdade dos Pinheiros*. Recuperado 20 de junio de 2020, de <http://arqpais.pt/wp/portfolio-item/nova-adega-da-cartuxa-herdade-dos-pinheiros/>

Agarez, Ricardo (2016, junio 24). *Manuel Gomes da Costa (1921-2016): o motor da arquitectura moderna algarvia*. Recuperado de <https://www.publico.pt/2016/06/24/culturaipsilon/noticia/manuel-gomes-da-costa-19212016-o-algarve-moderno-foi-ele-1736211>

Agarez, Ricardo. (2007). *Fabrica da Companhia de Moagem Farende / Companhia Industrial do Algarve. Direção Geral do Património Cultural*. Recuperado de [http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=25960](http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=25960)

Amendoeira, Ana Paula. (2011). *À conversa com...Paula Amendoeira, Historiadora. São Lourenço de Barrocal*. [Vídeo]. Recuperado 30 de enero de 2017, de <https://vimeo.com/19463657>

Ayuntamiento de el Puerto de Santa María. (2015). *Programa de Protección y Gestión del Patrimonio Histórico y en concreto en lo referente a número de bienes culturales*

*protegidos y número de empleados municipales en plantilla adscritos a ambos servicios.* Recuperado 9 de julio de 2020, de <http://transparencia.elpuertodesantamaria.es/trans/A-institucional/patrimonio-historico/INFORME%20BIENES%20PROTEGIDOS.pdf>

- (2019). *Plan Especial de Protección y reforma interior del conjunto histórico y entorno (PEPRICHEY).* (Documento en tramitación. Aprobación inicial: 26 de abril de 2019) Recuperado 9 de julio de 2020, de [http://www.elpuertodesantamaria.es/uploads/2019/PEPRICHYE/LIBRO-II-FICHAS-DEL-CATALOGO\\_2019.pdf](http://www.elpuertodesantamaria.es/uploads/2019/PEPRICHYE/LIBRO-II-FICHAS-DEL-CATALOGO_2019.pdf)

Ayuntamiento de Granada. PGOU. (2001). Recuperado 10 de julio de 2020, de [https://www.granada.org/inet/wpgou.nsf/xwplanos/catal\\_26?opendocument](https://www.granada.org/inet/wpgou.nsf/xwplanos/catal_26?opendocument)

Ayuntamiento de Puente Genil. PGOU. Normas Urbanísticas. Anexo I. Edificios protegidos. Precatálogo. Edificios de primer grado de protección. (s.f.a). Recuperado 6 de julio de 2020, de <http://puentegenil.es.s69-150.furanet.com/oGob/PGOU/Normas%20urbanisticas.pdf>

- (s.f.b,) *Conjunto industrial La Alianza.* Recuperado 1 de julio de 2020, de [https://www.puentegenil.es/ciudad/conjunto\\_industrial\\_la\\_alianza](https://www.puentegenil.es/ciudad/conjunto_industrial_la_alianza)

Câmara Municipal de Abrantes. (s.f.). *FRASAM.* (Recuperado de <http://cm-abrantes.pt/index.php/pt/noticias/920-frasam>

Carreteiro, Rui. (s.f.). *As pessoas, Évora e o Alentejo: as grandes causas da vida e obra de Vasco Maria Eugénio de Almeida.* Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://wwwfea.pt/6196-vasco-maria-eugenio-de-almeida>

- (s.f.b). *Fundação Eugénio de Almeida.* Recuperado 19 de junio de 2020, de <https://wwwfea.pt/10-fundador>

C.E.I.P. Profesor Tierno Galván. (s.f.). Recuperado 2 de julio de 2020, de <http://www.ampatiernogalvan.com/el-colegio/>

Comboios de Portugal. (s.f.). *Cronologia da história dos caminhos de ferro em Portugal.* Recuperado de <https://wwwcp.pt/institucional/pt/cultura-ferroviaria/historia-cp/cronologia>

Comisión Europea (s.f.). *La política agrícola común en pocas palabras*. Recuperado 25 de junio de 2020, de [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance\\_es](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_es)

Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (s.f.). Recuperado 26 de junio de 2020, de <https://coopmourabarrancos.com/pt/quem-somos/>

Delgado, J.L. (2011, noviembre 7). *De fábrica de harinas a colegio público*. Recuperado 24 de mayo de 2019, de [https://www.granadahoy.com/granada/fabrica-harinas-colegio-publico\\_0\\_531247214.html](https://www.granadahoy.com/granada/fabrica-harinas-colegio-publico_0_531247214.html)

Dia aberto 2018 (2018). *Fundação Eugénio de Almeida*. Recuperado 18 de junio de 2020, de <https://wwwfea.pt/index.php?pag=6221-dia-aberto-2018>

E-cultura. (2017). *Lagar en pardieiros*. (s.f.), Recuperado de [https://www.e-cultura.pt/patrimonio\\_item/10125](https://www.e-cultura.pt/patrimonio_item/10125)

Europasur (2013, marzo 3). *La fábrica de harinas San Luis*. Recuperado 5 de noviembre de 2019, de [https://www.europasur.es/algeciras/Fabrica-Harinas-San-Luis\\_0\\_675832584.html](https://www.europasur.es/algeciras/Fabrica-Harinas-San-Luis_0_675832584.html)

European Route of Industrial Heritage. (s.f.). *Menier Chocolate Factory*. Recuperado 10 de julio de 2020, de <https://www.erih.net/i-want-to-go-there/site/show/Sites/menier-chocolate-factory/>

Fábrica de harinas la Purísima. (s.f.). Díptico. Para más información ver: <https://www.fcalapurisima.com/>

Faria, J. (2014, marzo 26). *Urbex – Antigua moagem – Faro*. [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ljQJv8Y7lBw>

Fonseca, Patricia. (2017). *Tramagal / Novas páginas sobre a história da Metalúrgica Duarte Ferreira*. Recuperado de <https://www.mediotejo.net/tramagal-novas-paginas-sobre-a-historia-da-metalurgica-duarte-ferreira/>

Fundação Eugénio de Almeida (s.f.a.). *Fundador e História*. Recuperado 19 de junio de 2020, de <https://wwwfea.pt/10-fundador>

- (s.f.b.) *O passado é prólogo...A família Eugénio de Almeida*. Recuperado 17 de junio de 2020, de <https://wwwfea.pt/patrimonio-cultural/6195-o-passado-e-prologo>

- (s.f.c.) *Adega Cartuxa. Uma referência na região desde 1776.* (s.f.). Fundação Eugénio de Almeida. Recuperado de <https://www.cartuxa.pt/pt/base/3/20>
- Fundación Osborne (s.f.). Recuperado 9 de julio de 2020, de <https://www.fundacionosborne.org/es>
- Gómez, Yolanda. (2008). *Un taller de empleo transforma la antigua fábrica de harina en museo.* Patrimonio industrial harinero. Recuperado 1 de julio de 2020, de <https://harineras.blogspot.com/2008/12/finalizan-la-musealizacin-de-la.html>
- Granja Amareleja. (s.f.). *Museu.* Recuperado 29 de junio de 2020, de <http://www.granjaamareleja.pt/museu/>
- Hidalgo & Suárez (2014, octubre 7). *Museo del vino de Almonte.* Recuperado 3 de julio de 2020, de <https://www.hidalgoysuarez.es/2014/10/07/museo-del-vino-de-almonte/>
- IAPH. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. (s.f.a.). *Jardines de la bodega Moreno de Mora.* Recuperado 17 de julio de 2020, de <https://guiadigital.iaph.es/bien/inmueble/17034/cadiz/puerto-de-santa-maria-el/jardines-de-la-bodega-moreno-de-mora>
- (s.f.b.). *Fábrica de harinas el Capitán.* Recuperado 2 de abril de 2018, de <https://guiadigital.iaph.es/bien/inmueble/192195/granada/granada/fabrica-de-harinas-el-capitan->
- José Maria da Fonseca, (s.f.a.). *Casa Museu.* Recuperado de <https://www.jmf.pt/index.php?id=95>
- (s.f.b.). *Adega José de Sousa.* Recuperado de <https://www.jmf.pt/index.php?id=96>
- Junta de Andalucía. (s.f.a.). *Vinos con denominación de origen.* Recuperado 4 de julio de 2020, de <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>
- (s.f.b.). *Aceite de oliva virgen extra.* Recuperado 4 de julio de 2020, de <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesa>

[rollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html](http://www.juntadeandalucia.es/turismoydeporte/opencms/areas/servicios/centro-documentacion/publicaciones/turismo/turista/turismo-industrial/rollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html)

- (s.f.c.). *Colección Turismo Industrial en Andalucía*. Recuperado 4 de julio de 2020, de <http://www.juntadeandalucia.es/turismoydeporte/opencms/areas/servicios/centro-documentacion/publicaciones/turismo/turista/turismo-industrial/rollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>

Kapsaliana village. (s.f.). *The village of Kapsaliana*. Recuperado 16 de julio de 2020, de <https://www.kapsalianavillage.gr/history/>

Lagar dos pardieiros. (s.f.). Recuperado de <https://www.lagardospardierios.com/>

Lameira, Francisco (1997) y Fernandes, Paulo (2002). *Convento das Bernardas. SIPA. Sistema de Informação para o Património Arquitectónico. Patrimonio Cultural. Direção Geral de Património Cultural*. Recuperado 2 de junio de 2020, de [http://www.monumentos.gov.pt/site/app\\_pagesuser/sipa.aspx?id=15692](http://www.monumentos.gov.pt/site/app_pagesuser/sipa.aspx?id=15692)

- (1997, 2002b). *Igreja e convento das Bernardas em Tavira.. SIPA. Sistema de Informação para o Património Arquitectónico. Patrimonio Cultural. Direção-Geral do Património Cultural*. Recuperado de 7 de marzo de 2017, de [http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=15692](http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=15692)

Langegna. (2009, febrero 17). *Il mulino Scopetta de Pulsano* [Video]. Recuperado 22 de julio de 2020, de <https://www.youtube.com/watch?v=FgnJvhQO9xs>

Leite, Silvia (2009). *Adega da Herdade de Alferuz. Direção Geral do Património Cultural*. Recuperado 20 de junio de 2020, de <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/13637504/>

Lusa (2019, junio). *Aldeia de Alte volta a convidar o público para um festival de fusão artística*. Recuperado 9 de mayo de 2020, de <https://www.dn.pt/lusa/aldeia-de-alte-volta-a-convidar-o-publico-para-um-festival-de-fusao-artistica--10986806.html>

Mateus, A. (2015, octubre 12). *Jornadas Europeias do Património mantêm viva a memória das indústrias e artes de Monchique*. Recuperado de

<https://www.jornaldemonchique.pt/jornadas-europeias-do-patrimonio-mantem-viva-a-memoria-das-industrias-e-artes-de-monchique/>

Molino artigianale Dibenedetto. (s.f.). *La storia*. Recuperado 17 de julio de 2020, de <http://molinoartigianaledibenedetto.it/home/info/storia-2/>

Moura, Eduardo Souto de. (2003). *Conversa de arquitetos: Eduardo Souto de Moura sendo entrevistado por José Mateus*. Entrevista publicada originalmente na revista Linha, encarte do Jornal Expresso, Lisboa, 29 de novembro de 2003. A entrevista foi disponibilizada em Vitruvius em agosto de 2004. Recuperado 17 de enero de 2017, de <https://www.vitruvius.com.br/revistas/read/entrevista/05.019/3325?page=7>

- (2011). *O monte. São Lourenço de Barrocal*. [Vídeo]. Recuperado 30 de enero de 2017, de <https://vimeo.com/19467164>

- (2018, 31 de mayo). *Grande Entrevista com Eduardo Souto de Moura* [Video]. Entrevista conduzida por Vítor Gonçalves. Lisboa: RTP, Rádio e Televisão de Portugal. Recuperado 14 de junio de 2020, de <https://www.rtp.pt/play/p4258/e349385/grande-entrevista>.

Museo del vino de Almonte (s.f.). Recuperado 3 de julio de 2020, de <http://www.museosdelvino.es/museos/museo-del-vino-de-almonte/>

MTC. Museu dos Transportes e Comunicações. (s.f.). Recuperado 1 de junio de 2020, de <https://www.amtc.pt/historia>

Noticias do Museu Municipal de Palmela, nº 53. (Outubro de 2016). Recuperado 20 de junio de 2020, de <http://ml.ci.uc.pt/mhonarchive/museum/pdfcoK9Wo7H9j.pdf>

Oleícola San Francisco. Fábrica de aceites. (s.f.) Recuperado 4 de julio de 2020, de <https://oleicolasanfrancisco.com/oleoturismo/#pioneros>

Olveira, Henrique J. C. de. (2004) *Fabrico Tradicional do Azeite em Portugal (Estudo linguístico-Etnográfico)*. Recuperado de <http://ww3.aeje.pt/avcultur/HJCO/Azeite/index.htm>

On diseño. (2011, septiembre). *Biblioteca pública en Almonte*. Recuperado 2 de julio de 2020, de <http://www.ondiseno.com/proyecto.php?id=1903>

Osborne. (s.f.). *Bodegas Osborne Cádiz*. Recuperado 6 de julio de 2020, de <https://www.osborne.es/experiencia-bodega-osborne-cadiz-tipos-de-visitas>

Panormo. (s.f.). *Carob mil.* Recuperado 16 de julio de 2020, de [http://www.panormo.gr/?page\\_id=227&lang=en](http://www.panormo.gr/?page_id=227&lang=en)

Pantheon Institute. (s.f.). Recuperado 1 de junio de 2020, de <http://www.pantheon-institute.com/2017/01/2017-piranesi-prix-de-rome-career-achievement-award-portuguese-architect-eduardo-souto-de-moura/>

Património Cultural. (s.f.). *Museu Nacional Grão Vasco.* Recuperado 1 de junio de 2020, de <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/museus-e-monumentos/rede-portuguesa/m/museu-grao-vasco/>

Redazione (2017, diciembre 23). *Il Mulino “Scopetta” potrà essere acquisto dal Comune de Pulsano.* Recuperado 17 de julio de 2020, de <https://www.tarantinitime.it/2017/12/23/il-mulino-scopetta-potra-essere-acquisito-dal-comune-di-pulsano/>

República Portuguesa. Economia e Transisão Digital (s.f.). *O Plano de Rega do Alentejo.* Recuperado 4 marzo 2020, de <https://www.sgeconomia.gov.pt/documento-mes-bahe/setembro.aspx>

Sabor do sul. (s.f.). Recuperado de <http://www.sabordosul.pt/textos.php?id=2>

Sambati, Lorena. (s.f.). *Impressioni sulla Distilleria restaurata. Distilleria di Giorgi.* Recuperado 23 de julio de 2020, de <https://www.distilleriadegiorgi.eu/impressioni.html>

Santos, Maria José Moutinho. y Coelho, Margarida Santos. (2015, agosto 3). *Centro Português de Fotografia . História do edificio.* Recuperado 1 de junio de 2020, de <http://cpf.pt/identificacao-institucional/historia-do-edificio/>

São Lourenço do Barrocal. (s.f.). Recuperado 31 de enero de 2020, de <https://barrocal.pt/pt/estate/commitment/>

Scolacium (s.f.). *Il museo del frantoio.* Recuperado 29 de julio de 2020, de [http://www.scolacium.com/schede/il-museo-del-frantoio\\_119/](http://www.scolacium.com/schede/il-museo-del-frantoio_119/)

Sem-fim, Monsaraz. (s.f.). Recuperado 22 de junio de 2020, de <https://www.sem-fim.com/pt/a-historia>

Sereno, Isabel. (1996). *Alfândega Nova do Porto.* Monumentos Recuperado 1 de junio de 2020, de [http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=3967](http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=3967)

Sereno, Isabel., João Santos (1993); Noé, Paula (1998). y Gonçalves, Joaquim (2005). *Convento de Santa Maria do Bouro / Pousada de Santa Maria do Bouro*. Monumentos. Recuperado 1 de junio de 2020, de [http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=1123](http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=1123)

Silva, Nuno M. (2017). *Vindimas em Tomar 2017*. Recuperado 20 de junio de 2020, de <https://www.clubevinhosportugueses.pt/turismo/vindimas-em-tomar-2017/>

Simiris, M. (2020, febrero 13). *Antiga Moagem de Faro vem abaixo em maio e dá lugar a cinco prédios. Barvalento*. Recuperado de <https://www.barlavento.pt/destaque/antiga-moagem-de-faro-vem-abaixo-em-maio-e-da-lugar-a-cinco-predios>

Sousa, Paulo Silveira e. (2014). A produção de estatística agrícola e a construção do Estado Liberal (1834-1926). *ICS Estudos & Relatórios* Nº4. Recuperado de [https://issuu.com/ics-ul/docs/e\\_r4\\_2014\\_produ\\_o\\_estatistica\\_-](https://issuu.com/ics-ul/docs/e_r4_2014_produ_o_estatistica_-)

The Pritzker Architecture Prize. (s.f.). Recuperado 1 de junio de 2020, de <https://www.pritzkerprize.com/about>

Unión Europea (s.f.). *Indicaciones geográficas*. Recuperado 27 de junio de 2020, de [https://europa.eu/youreurope/business/running-business/intellectual-property/geographical-indications/index\\_es.htm](https://europa.eu/youreurope/business/running-business/intellectual-property/geographical-indications/index_es.htm)

Uva, José António. (2011). *À conversa com...Paula Amendoeira, Historiadora. São Lourenço de Barrocal*. [Vídeo]. Recuperado 30 de enero de 2017, de <https://vimeo.com/19463657>

## Índice de figuras, tablas y gráficos

### Figuras

Figura 1. Portugal y el mar Mediterráneo.	45
Figura 2. Portugal. NUTS II (2013).	48
Figura 3. Alentejo y Algarve. Portugal. NUTS III. (2013).	49
Figura 4. Alentejo y Algarve. Áreas con presencia de trigo y olivar.	52
Figura 5. <i>Fábricas de moagem instaladas en el Alentejo (1915-1965). Los 10 concelhos con mayor nº de establecimientos.</i>	92
Figura 6. <i>Fábrica de moagem</i> de Beja.	95
Figura 7. <i>Fábrica de moagem</i> de Vila Viçosa.	100
Figura 8. <i>Fábrica de moagem</i> de Estremoz.	102
Figura 9. <i>Lagar de varas.</i>	104
Figura 10. Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970). Molino de ruedas móviles ( <i>galgas</i> ).	106
Figura 11. Interior de lagar de aceite. Prensa.	107
Figura 12. Lagares de aceite instalados en el Alentejo (1915-1965). Los 10 <i>concelhos</i> con mayor nº de establecimientos.	109
Figura 13. Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970). Prensas hidráulicas y molinos.	112
Figura 14. Interior de lagar de aceite en el Alentejo (entre 1955 y 1970). Decantación.	113
Figura 15. Anuncio publicitario de los aceites de <i>Americo da Cruz, Lda.</i> de Estremoz.	114
Figura 16. Fachada trasera del antiguo lagar de <i>Americo da Cruz, Lda.</i> (posterior SICA).	116

Figura 17. Anuncio publicitario de los <i>Azeites da Sofal</i> , en Vila Vicoça.	118
Figura 18. Antigua SOFAL, Vila Viçosa. Espacio donde se ubicaba el lagar de aceite (plata baja).	120
Figura 19. Vendimia. (1960). (SIC). Prensado de la uva.	123
Figura 20. Bodega de vino.	124
Figura 21. Formulario. <i>Indústria de destilação</i> .	126
Figura 22. Bodega entre medianeras. Esquema. Fachada única a la calle.	127
Figura 23. Bodega entre medianeras. Esquema. Varios accesos a la calle.	129
Figura 24. Destilería tradicional. Esquema.	130
Figura 25. Destilería moderna. Esquema.	131
Figura 26. Destilerías instaladas en el Alentejo (1915-1965). Los 10 <i>concelhos</i> con mayor número de establecimientos.	133
Figura 27. Bodega antigua de la <i>Adega José de Sousa</i> en Reguengos de Monsaraz.	136
Figura 28. Bodega antigua de la <i>Quinta do Carmo</i> en Estremoz.	139
Figura 29. Publicidad. <i>Comboios de Portugal</i> .	144
Figura 30. Publicidad de la <i>Fábrica de Santo Antonio</i> de Portimão.	145
Figura 31. Publicidad de la <i>Companhia de Moagem do Algarve</i> de Faro.	150
Figura 32. Publicidad de la <i>Companhia de Moagem do Algarve</i> de Faro.	151
Figura 33. <i>Companhia de Moagem do Algarve, Faro</i> . Proyecto de la casa de los motores. 1923.	153
Figura 34. <i>Companhia de Moagem do Algarve, Faro</i> . Proyecto de la fábrica de pastas. 1923.	154
Figura 35. Antigua <i>Companhia Industrial do Algarve</i> en Faro.	155
Figura 36. Localización de las <i>fábricas de moagens</i> del Algarve (sistema austrohúngaro) con respecto al trazado del ferrocarril en 1930.	156
Figura 37. Destilerías instaladas en el Algarve (1915-1965).	167

Figura 38. Interior de un lagar de aceite. <i>Prensa de varas. Junta Nacional del Azeite</i> (1960).	170
Figura 39. Molinos de un lagar montado por el sistema italiano <i>Veraci</i> .	171
Figura 40. Lagares de aceite instalados en el Algarve (1915-1965).	172
Figura 41. Antigua fábrica dos Leões. Universidad de Évora.	177
Figura 42. Antigua <i>Moagem</i> de Vimieiro. Interior. Máquina de vapor.	178
Figura 43. Antigua <i>Moagem</i> de Vimieiro. Interior.	179
Figura 44. <i>Centro de Artes e Cultura (CAC) de Ponte de Sor</i> . Sasor.	181
Figura 45. <i>Centro de Artes e Cultura (CAC) de Ponte de Sor</i> . Interior. Sala de exposiciones.	183
Figura 46. <i>Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura. Bombas</i> .	185
Figura 47. <i>Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos de Moura. Silo</i> .	187
Figura 48. <i>Planta da quinta da Cartuxa de Évora</i> . 1896.	193
Figura 49. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . 1897. Hipótesis. Esquema de Planta.	194
Figura 50. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio a de la figura 49.	196
Figura 51. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio b de la figura 49.	197
Figura 52. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio c de la figura 49.	199
Figura 53. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Mitad del siglo XX. Hipótesis. Esquema de Planta.	202
Figura 54. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio d de la figura 53.	203
Figura 55. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio e de la figura 53. Ánforas argelinas.	204
Figura 56. <i>Adega Cartuxa de Évora</i> . Espacio e de la figura 53. Ánforas argelinas. Detalle planta superior.	205
Figura 57. <i>Mappa das propiedades que o Exmo. Snr. Carlos Maria Eugénio de Almeida possue no Distrito de Évora e das herdades que são foreiras ao mesmo Exmo. Snr. No referido Distrito. Copia da carta geodesica de Portugal. Nª XXV.</i> (s/f)	209

Figura 58. <i>Projecto typo para construção de montes no Alentejo (s/f).</i>	210
Figura 59. <i>Monte da Herdade do Pinheiros de Évora. Perspectiva.</i>	213
Figura 60. <i>Monte da Herdade do Pinheiros de Évora. Planta.</i>	214
Figura 61. <i>Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora. Acceso principal.</i>	215
Figura 62. <i>Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora. Vista desde el patio hacia el módulo sur y la nueva bodega.</i>	217
Figura 63. <i>Monte da Herdade dos Pinheiros de Évora. Interior.</i>	218
Figura 64. Hipótesis de evolución arquitectónica del <i>Convento das Bernardas.</i> Esquema de usos.	225
Figura 65. Hipótesis de transformación del antiguo <i>Convento das Bernardas a fábrica de moagem entre 1880 y 1913.</i> Esquema de usos	228
Figura 66. <i>Fábrica de moagem. J. A. Pacheco Ltd. Planta baja. 1923. Tavira.</i>	231
Figura 67. <i>Fábrica de moagem. J. A. Pacheco Ltd. Planta alta. 1923. Tavira.</i>	232
Figura 68. Hipótesis de distribución de la <i>Fábrica de moagem</i> de Pacheco en 1960. Tavira. Esquema de usos.	234
Figura 69. <i>Remodelação e ampliação do antigo Convento das Bernardas, Tavira. Planta 0.</i>	238
Figura 70. Alzado de la <i>Rua Arquitecto Eduardo Souto de Moura. Antigo Convento das Bernardas, Tavira.</i>	240
Figura 71. Acceso. <i>Antigo Convento das Bernardas, Tavira.</i>	241
Figura 72. Alzado de la <i>Rua Mártires da República. Antigo Convento das Bernardas, Tavira.</i>	242
Figura 73. <i>Menir. Herdade do Barrocal, Monsaraz.</i>	246
Figura 74. <i>Debulhadora mecânica.</i>	251
Figura 75. Calle principal. <i>Monte do Barrocal, Monsaraz.</i>	254
Figura 76. Hipótesis de usos. <i>Monte do Barrocal, Monsaraz.</i> Esquema de la planta. 1927.	256
Figura 77. <i>Monte do Barrocal, Monsaraz.</i> Esquema de la planta. Usos según Proyecto de Arquitectura de 2011.	258

Figura 78. Alojamientos. <i>Monte do Barrocal</i> , Monsaraz. Vista desde uno de los lagos construidos en el interior de uno de los patios.	259
Figura 79. <i>Monte do Barrocal</i> . Algunas tipologías estructurales. Esquema de secciones según Proyecto de Arquitectura de 2011.	260
Figura 80. Antiguas caballerizas. <i>Monte do Barrocal</i> , Monsaraz.	261
Figura 81. <i>Adega</i> . <i>Monte do Barrocal</i> , Monsaraz.	262
Figura 82. Fachada exterior del <i>lagar de varas do Fojo</i> , Moura.	265
Figura 83. Antiguo <i>Lagar de Casco</i> . Hoy <i>Fábrica de Lanificios de Nizette Nielsen</i> .	266
Figura 84. <i>Lagar de varas do Fojo</i> , Moura. Interior.	268
Figura 85. Antiguo <i>Lagar de Caeiro</i> , Telheiro. 1937. Hipótesis. Esquema de Planta.	270
Figura 86. Antiguo acceso a la <i>Moagem de ramas e de rações para gados de Caeiro</i> , Telheiro.	272
Figura 87. Restaurante <i>Sem-Fim</i> , Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro.	274
Figura 88. Restaurante <i>Sem-Fim</i> , Museu de Azeite y Galería de Arte en Telheiro. Detalle del molino.	276
Figura 89. Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en Andalucía. Ubicación de los casos de estudio seleccionados.	285
Figura 90. Complejo industrial la Alianza, Puente Genil.	289
Figura 91. Centro de Interpretación. Medio Rural en Fuerte del Rey.	290
Figura 92. Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira. Interior.	292
Figura 93. Centro de Interpretación de la Industria Panadera en Alcalá de Guadaira. Exterior.	294
Figura 94. Museo de la cultura del olivo de la hacienda La Laguna, Baeza. Vista exterior de la antigua fábrica de aceites. Al fondo, la bodega.	301
Figura 95. Antiguas Bodegas Cordobesas, Cabra. Interior. Colección de tapices.	304
Figura 96. Oleícola San Francisco, Begíjar. Interior de la almazara antigua.	307

Figura 97. Bodegas Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera. Exterior.	310
Figura 98. Bodegas Osborne, Puerto de Santa María. Interior.	312
Figura 99. Bodegas Osborne, Puerto de Santa María. Exposición de maquinaria destinada a la producción de vino.	314
Figura 100. Bodegas Alvear, Montilla. Interior de la bodega La Monumental.	315
Figura 101. Bodegas Alvear, Montilla. Bodega de fermentación.	316
Figura 102. Granada. Planos de población. 1909. Hoja nº 14. Acercamiento a la fábrica de harinas el Capitán.	320
Figura 103. C.E.I.P. Profesor Tierno Galván en Granada.	321
Figura 104. Biblioteca pública de Almonte. Interior.	324
Figura 105. Biblioteca pública de Almonte. Exterior.	325
Figura 106. Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en el sur de Italia. Ubicación de los casos de estudio seleccionados.	328
Figura 107. <i>Distilleria de Giorgi</i> , San Cesario di Lecce. Plaza externa.	331
Figura 108. Molino de Maglie. Interior.	334
Figura 109. Molino de Maglie. Acceso exterior.	335
Figura 110. <i>Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium</i> , Roccelletta di Borgia. Sala de producción.	337
Figura 111. <i>Museo del Frantoio. Parque Arqueológico de Scolacium</i> , Roccelletta di Borgia. Sala de decantación.	338
Figura 112. Nuevos usos para el patrimonio industrial agroalimentario en Creta. Ubicación de los casos de estudio seleccionados.	342
Figura 113. <i>Carob mill</i> , Parnormos.	343
Figura 114. Fábrica de aceite del Monasterio de Sant George en Karydi, Vamos.	345
Figura 115. Museo de Arte Contemporáneo de Chania, <i>Olivepress</i> , Dromonero. Interior.	349
Figura 116. Museo de Arte Contemporáneo de Chania, <i>Olivepress</i> , Dromonero. Exterior.	350

## .Tablas

Tabla 1. Arquitectura industrial agroalimentaria. Terminologías de las tipologías.	15
Tabla 2. <i>Moagens de farinhas espoadas – trigo</i> en el sur de Portugal (por distritos y número de operarios) (1940-1965).	81
Tabla 3. <i>Fábricas de moagem</i> con más de 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).	94
Tabla 4. <i>Fábricas de moagem</i> con más de 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965). Descripción de algunos elementos arquitectónicos.	97
Tabla 5. <i>Fábricas de moagem</i> con entre 21 y 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965).	98
Tabla 6. Fábricas de <i>moagem</i> con entre 21 y 50 empleados ubicadas en el Alentejo (1915-1965). Descripción de algunos elementos arquitectónicos.	99
Tabla 7. Lagares de aceite con más de 21 empleados registrados en el Alentejo (1915-1965).	108
Tabla 8. Principales fábricas de harina del Algarve – Sistema austrohúngaro.	159
Tabla 9. Los nuevos usos de las fábricas de harina (sistema austrohúngaro) reutilizadas en el sur de Portugal.	176
Tabla 10. Industrias vinculadas a la producción de aceite de oliva en Creta (1920).	340
Tabla 11. Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal.	362
Tabla 12. Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Portugal.	363
Tabla 13. Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de España.	364
Tabla 14. Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de España.	365
Tabla 15. Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Italia.	366

Tabla 16. Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en el sur de Italia.	367
Tabla 17. Criterios históricos-arquitectónicos-constructivos aplicados en el <i>reuso</i> de la arquitectura industrial agroalimentaria en Creta (Grecia).	368
Tabla 18. Efectos socioeconómicos y sobre el patrimonio tras el cambio de uso de la arquitectura industrial agroalimentaria en Greta (Grecia).	369

## Gráficos

Gráfico 1. Producción de aceite en Portugal entre 1915 y 1965.	55
Gráfico 2. Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.	56
Gráfico 3. Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965.	57
Gráfico 4. Producción de vino en Portugal entre 1915 y 1965.	58
Gráfico 5. Producción de vino en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.	59
Gráfico 6. Producción de vino en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965.	61
Gráfico 7. Producción de trigo en Portugal entre 1915 y 1965.	62
Gráfico 8. Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.	63
Gráfico 9. Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1915 y 1965.	64
Gráfico 10. Producción de trigo en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).	68
Gráfico 11. Producción de aceite en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).	70
Gráfico 12. Producción de vino en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).	71
Gráfico 13. <i>Moagens de farinhas espoadas – trigo</i> en el sur de Portugal y en todo el país (1940-1965).	79

Gráfico 14. Lagares de aceite en el sur de Portugal y en todo el país (1941-1965).	83
Gráfico 15. Lagares ubicados en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).	85
Gráfico 16. Lagares ubicados en el Alentejo según su año de instalación (1915-1965).	86
Gráfico 17. Destilerías/Fábricas de licores en el sur de Portugal y en todo el país (1952-1965).	87
Gráfico 18. Destilerías en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).	88
Gráfico 19. Destilerías ubicadas en el Alentejo según su año de instalación.	90

## Anexos

### Anexo 1.

Producción de aceite en Portugal entre 1915 y 1965.

Año	PRODUCCIÓN DE ACEITE (1000 hl)
	Portugal
1915	292
1916	290
1917	419
1918	300
1919	311
1920	198
1921	257
1922	322
1923	483
1924	438
1925	427
1926	314
1927	986
1928	286
1929	842
1930	200
1931	716
1932	481
1933	818
1934	240
1935	574
1936	303
1937	1081
1938	371
1939	842
1940	383
1941	1003
1942	418
1943	960
1944	397
1945	442
1946	487
1947	1018
1948	316
1949	1074
1950	437
1951	1158
1952	571
1953	1330
1954	529
1955	750
1956	1017
1957	1102
1958	673
1959	1000
1960	942
1961	1257
1962	580
1963	1084
1964	450
1965	788

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 2.

Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE ACEITE ALENTEJO (hl)	PRODUCCIÓN DE ACEITE ALGARVE (hl)
1943	279770	12965
1944	97945	10364
1945	119382	5340
1946	191498	12594
1947	192268	50026
1948	131192	3929
1949	212301	45513
1950	168741	29680
1951	308617	51667
1952	174948	12145
1953	399870	63513
1954	201561	16229
1955	205193	36638
1956	337399	34140
1957	351129	54797
1958	202808	27684
1959	257432	52765
1960	331037	37518
1961	373951	58735
1962	234625	13228
1963	170343	52066
1964	53424	16223
1965	261369	28088

Fuente: *Estatística Agrícola*.

### Anexo 3.

Producción de aceite en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965. Fuente: *Estatística Agrícola*.

	PRODUCCIÓN DE ACEITE PORTUGAL (hl)	PRODUCCIÓN DE ACEITE ALENTEJO (hl)	PRODUCCIÓN DE ACEITE ALGARVE (hl)	PRODUCCIÓN DE ACEITE SUR DE PORTUGAL (hl)
1943	960000	279770	12965	292735
1944	397000	97945	10364	108309
1945	442000	119382	5340	124722
1946	487000	191498	12594	204092
1947	1018000	192268	50026	242294
1948	316000	131192	3929	135121
1949	1074000	212301	45513	257814
1950	437000	168741	29680	198421
1951	1158000	308617	51667	360284
1952	571000	174948	12145	187093
1953	1330000	399870	63513	463383
1954	529000	201561	16229	217790
1955	750000	205193	36638	241831
1956	1017000	337399	34140	371539
1957	1102000	351129	54797	405926
1958	673000	202808	27684	230492
1959	1000000	257432	52765	310197
1960	942000	331037	37518	368555
1961	1257000	373951	58735	432686
1962	580000	234625	13228	247853
1963	1084000	170343	52066	222409
1964	450000	53424	16223	69647
1965	788000	261369	28088	289457

Fuente: *Estatística Agrícola*.

#### Anexo 4.

Producción de vino en Portugal entre 1915 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE VINO EN PORTUGAL (1000 hl)
1915	4837
1916	4583
1917	4406
1918	4270
1919	5133
1920	3384
1921	4607
1922	5794
1923	6161
1924	5246
1925	5672
1926	3666
1927	9267
1928	4525
1929	6600
1930	5785
1931	7380
1932	6150
1933	9200
1934	10805
1935	5924
1936	3709
1937	8049
1938	10955
1939	7720
1940	5187
1941	7374
1942	8259
1943	13940
1944	14507
1945	10167
1946	6689
1947	10111
1948	8176
1949	7927
1950	8725
1951	9490
1952	5802
1953	11736
1954	12185
1955	11336
1956	10965
1957	9576
1958	8585
1959	8924
1960	11458
1961	7420
1962	15268
1963	12979
1964	13595
1965	14749

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 5.

Producción de vino en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.

	PRODUCCIÓN VINO ALENTEJO (hl)	PRODUCCIÓN VINO ALGARVE (hl)
1943	90546	27291
1944	129978	44960
1945	66213	21155
1946	54228	22749
1947	73021	28512
1948	52298	13312
1949	55738	18601
1950	67796	22717
1951	79962	38123
1952	24143	18811
1953	89754	30327
1954	102400	31994
1955	97937	45557
1956	119965	52641
1957	65425	34544
1958	54611	33132
1959	79676	30705
1960	44737	40218
1961	59393	40233
1962	80513	47002
1963	598711	478347
1964	676396	435160
1965	107367	74688

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 6.

Producción de vino en Portugal, en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1943 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE VINO PORTUGAL(hl)	PRODUCCIÓN DE VINO ALENTEJO (hl)	PRODUCCIÓN DE VINO ALGARVE (hl)	PRODUCCIÓN DE VINO SUR DE PORTUGAL (hl)
1943	13940000	90546	27291	117837
1944	14507000	129978	44960	174938
1945	10167000	66213	21155	87368
1946	6689000	54228	22749	76977
1947	10111000	73021	28512	101533
1948	8176000	52298	13312	65610
1949	7927000	55738	18601	74339
1950	8725000	67796	22717	90513
1951	9490000	79962	38123	118085
1952	5802000	24143	18811	42954
1953	11736000	89754	30327	120081
1954	12185000	102400	31994	134394
1955	11336000	97937	45557	143494
1956	10965000	119965	52641	172606
1957	9576000	65425	34544	99969
1958	8585000	54611	33132	87743
1959	8924000	79676	30705	110381
1960	11458000	44737	40218	84955
1961	7420000	59393	40233	99626
1962	15268000	80513	47002	127515
1963	12979000	598711	478347	1077058
1964	13595000	676396	435160	1111556
1965	14749000	107367	74688	182055

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 7.

Producción de trigo en Portugal entre 1915 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE TRIGO EN PORTUGAL (1000 q)
1915	1832
1916	2053
1917	2056
1918	2652
1919	2263
1920	2864
1921	2563
1922	2769
1923	3650
1924	2954
1925	3455
1926	2369
1927	3167
1928	2088
1929	2943
1930	3744
1931	3597
1932	6475
1933	4434
1934	7017
1935	6088
1936	2354
1937	3992
1938	4301
1939	5267
1940	2682
1941	4488
1942	5243
1943	2952
1944	3679
1945	3146
1946	5080
1947	3478
1948	3555
1949	4049
1950	5746
1951	5796
1952	5789
1953	6899
1954	7813
1955	5076
1956	5578
1957	7968
1958	8087
1959	6235
1960	4921
1961	4296
1962	6450
1963	5920
1964	4719
1965	6123

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 8.

Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve entre 1943 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE TRIGO ALENTEJO (q)	PRODUCCIÓN DE TRIGO ALGARVE (q)
1943	1654892	174172
1944	1983076	182208
1945	1565133	157670
1946	2977511	278756
1947	1871319	199037
1948	1816547	177171
1949	2082615	161432
1950	3081078	210114
1951	3111659	284898
1952	3036274	340320
1953	4140046	356816
1954	4800797	376396
1955	2865049	305598
1956	3219244	342100
1957	5107530	351270
1958	4591350	375795
1959	3560930	316550
1960	2910115	287680
1961	2375030	292460
1962	3787985	343395
1963	2929880	333340
1964	2317860	325535
1965	3500046	319162

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 9.

Producción de trigo en el Alentejo y en el Algarve con respecto a Portugal entre 1915 y 1965.

	PRODUCCIÓN DE TRIGO PORTUGAL (q)	PRODUCCIÓN DE TRIGO ALENTEJO (q)	PRODUCCIÓN DE TRIGO ALGARVE (q)	PRODUCCIÓN DE TRIGO SUR DE PORTUGAL (q)
1943	2952000	1654892	174172	1829064
1944	3679000	1983076	182208	2165284
1945	3146000	1565133	157670	1722803
1946	5080000	2977511	278756	3256267
1947	3478000	1871319	199037	2070356
1948	3555000	1816547	177171	1993718
1949	4049000	2082615	161432	2244047
1950	5746000	3081078	210114	3291192
1951	5796000	3111659	284898	3396557
1952	5789000	3036274	340320	3376594
1953	6899000	4140046	356816	4496862
1954	7813000	4800797	376396	5177193
1955	5076000	2865049	305598	3170647
1956	5578000	3219244	342100	3561344
1957	7968000	5107530	351270	5458800
1958	8087000	4591350	375795	4967145
1959	6235000	3560930	316550	3877480
1960	4921000	2910115	287680	3197795
1961	4296000	2375030	292460	2667490
1962	6450000	3787985	343395	4131380
1963	5920000	2929880	333340	3263220
1964	4719000	2317860	325535	2643395
1965	6123000	3500046	319162	3819208

Fuente: *Estatística Agrícola*.

## Anexo 10.

Producción de trigo en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).

	PRODUCCIÓN DE TRIGO (1000 q)			
	Portugal	España	Italia	Grecia
1915	1832	43100	45178	184
1916	2053	41100	46763	202
1917	2056	34100	37087	3131
1918	2652	29300	48556	3735
1919	2263	20300	44972	2669
1920	2864	30400	37439	3045
1921	2563	31700	51084	2813
1922	2769	33200	42549	2455
1923	3650	40300	59184	2390
1924	2954	29600	44787	2102
1925	3455	40400	63398	3054
1926	2369	34200	58080	3376
1927	3167	32200	51543	3530
1928	2088	26400	60174	3561
1929	2943	38000	66681	3112
1930	3744	36000	54325	2642
1931	3597	32100	63759	3056
1932	6475	35819	72864	4645
1933	4434	35819	79229	7725
1934	7017	35819	62377	6989
1935	6088	35819	76317	7397
1936	2354		61119	5317
1937	3992		80636	8178
1938	4301		81838	9803
1939	5267	31798	79710	
1940	2682	23947	71043	
1941	4488	30779	70702	
1942	5243	36622	65754	
1943	2952	31274	65103	
1944	3679	37691	64509	
1945	3146	22625	41766	
1946	5080	41311	61256	
1947	3478	31800	47021	
1948	3555	32750	61657	
1949	4049	30350	70726	
1950	5746	33735	77839	
1951	5796	42657	69620	
1952	5789	40984	78764	
1953	6899	30257	90565	
1954	7813	47726	72829	
1955	5076	39911	95040	
1956	5578	41963	86841	
1957	7968	48998	84775	
1958	8087	45403	98145	
1959	6235	46352	84709	
1960	4921	35203	67942	
1961	4296	34312	83112	15279
1962	6450	48116	94969	17221
1963	5920	48595	81268	14169
1964	4719	39765	85858	20883
1965	6123	47148	97759	20720

Fuente: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece* (Grecia).

## Anexo 11.

*Producción de aceite en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).*

	PRODUCCIÓN DE ACEITE (Quintales)			
	Portugal	España	Italia	Grecia
1915	260464	3261079	1385000	220422
1916	258680	2071150	1887000	539017
1917	373748	4278376	1935000	710883
1918	267600	2552023	2644000	956674
1919	277412	3363937	1044000	552276
1920	176616	3169637	1866000	1430688
1921	229244	2760502	2085000	446598
1922	287224	2891140	3536000	821760
1923	430836	2988591	2487000	532713
1924	390696	3351894	2919000	1034814
1925	380884	3275768	1872000	638142
1926	280088	2301118	2371000	614340
1927	879512	6656388	2016000	724026
1928	255112	1913987	3025000	1000711
1929	751064	6600885	5216000	794746
1930	178400	5601000	1377000	973261
1931	638672	1149000	2445000	1036994
1932	429052	3511000	2234000	1343204
1933	729656	3488000	1704000	1053552
1934	214080	3102000	2226000	1225797
1935	512008	3130000	2377000	881861
1936	270276	4398000	1539000	725699
1937	964252		2723000	1874713
1938	330932		1753000	1028051
1939	751064	2086000	3204000	
1940	341636	2846000	1535000	
1941	894676	3827000	2209000	
1942	372856	2372000	1810000	
1943	856320	4136000	1314000	
1944	354124	2753000	1530000	
1945	394264	1885000	967000	
1946	434404	3883000	1309000	
1947	908056	5430000	2655000	
1948	281872	1489000	1054000	
1949	958008	3879000	1894000	
1950	389804	1716000	1798000	
1951	1032936	6050000	3717000	
1952	509332	3051000	1988000	
1953	1186360	3481000	3459000	
1954	471868	2963000	2858000	
1955	669000	2572000	1815000	
1956	907164	3959000	1733000	
1957	982984	3114000	3523000	
1958	600316	3138000	2614000	
1959	892000	4397000	2913000	
1960	840264	4638000	3815000	
1961	1121244	3608000	3941000	2609505
1962	517360	3159000	3101000	624936
1963	966928	6380000	5382000	3176062
1964	401400	1101000	3043000	1347374
1965	702896	3239000	4199000	2041184

Fuente: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece* (Grecia).

## Anexo 12.

Producción de vino en Portugal, España, Italia y Grecia (1915-1965).

	PRODUCCIÓN DE VINO (1000 hl)			
	Portugal	España	Italia	Grecia
1915	4837	10112	21233	354
1916	4583	23396	43412	392
1917	4406	23762	54279	3051
1918	4270	22567	40657	3199
1919	5133	20524	38999	2688
1920	3384	26771	47123	1763
1921	4607	19204	35551	1888
1922	5794	25671	38247	1808
1923	6161	22078	57993	1792
1924	5246	21744	48089	2320
1925	5672	26697	48876	2382
1926	3666	15753	40940	2714
1927	9267	28325	39151	2288
1928	4525	22084	52460	3100
1929	6600	24997	46910	2567
1930	5785	18228	40761	2227
1931	7380	18815	40025	1961
1932	6150	18815	49103	3845
1933	9200	18815	35035	3898
1934	10805	18815	32146	3607
1935	5924	18815	47616	4986
1936	3709		34110	1934
1937	8049		36582	3396
1938	10955		41780	4673
1939	7720	20151	42550	
1940	5187	14168	30494	
1941	7374	16944	36671	
1942	8259	20350	37987	
1943	13940	21945	37830	
1944	14507	21180	33270	
1945	10167	13851	29298	
1946	6689	17345	33750	
1947	10111	20954	36446	
1948	8176	14184	40393	
1949	7927	14323	41037	
1950	8725	14469	41049	
1951	9490	16074	49761	
1952	5802	17888	44854	
1953	11736	23465	52542	
1954	12185	17498	50474	
1955	11336	16847	58441	
1956	10965	21143	62981	
1957	9576	17364	42838	
1958	8585	19833	67995	
1959	8924	17277	68379	
1960	11458	21256	55339	
1961	7420	20482	52482	3664
1962	15268	24508	69993	4101
1963	12979	25836	53640	4476
1964	13595	34860	66945	3622
1965	14749	26452	68206	4090

Fuente: *Estatística Agrícola* (Portugal), Fondo Documental del Instituto Nacional de Estadística (España), *Istituto Nazionale di Statistica* (Italia) y *Statistique Annuelle Agricole and Agricultural Statistics of Greece* (Grecia).

### Anexo 13.

*Moagens de farinhas espoadas – trigo en el sur de Portugal y en todo el país (1940-1965).*

	<i>Moagens de farinhas espoadas - trigo</i>	
	Total Portugal	Total Sur de Portugal
1940	83	32
1941	91	32
1942	89	31
1943	82	29
1944	81	30
1945	81	29
1946	81	29
1947	79	27
1948	79	28
1949	82	23
1950	83	29
1951	82	29
1952	82	29
1953	83	28
1954	90	29
1955	91	29
1956	89	26
1957	88	28
1958	86	28
1959	83	28
1960	80	26
1961	81	26
1962	80	24
1963	81	24
1964	79	23
1965	78	19

Fuente: *Instituto Nacional de Estatística - Anuário Estatístico* (1940-1942) y *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial* (1943-1965).

## Anexo 14.

Lagares de aceite en el sur de Portugal y en todo el país (1941-1965).

	<i>Lagares</i>	
	Total Portugal	Total Sur de Portugal
1941	6622	
1942	5858	
1943	6569	712
1944	5843	647
1945	6186	638
1946	5768	681
1947	6587	753
1948	3600	615
1949	6437	751
1950	4042	620
1951	6189	686
1952	4824	605
1953	5962	677
1954	4899	598
1955	5411	617
1956	5361	614
1957	5270	617
1958	4837	562
1959	5162	661
1960	4826	579
1961	4841	600
1962	3881	528
1963	4590	585
1964	3400	498
1965	4315	537

Fuente: *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Agrícola* (1943-1964) y en *Instituto Nacional de Estatística - Estatísticas Agrícolas e Alimentares : agricultura, silvicultura, pecuária e pesca* (1965).

## Anexo 15.

Lagares ubicados en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).

	Lagares en el Algarve
1915	0
1916	0
1917	0
1918	0
1919	0
1920	0
1921	1
1922	0
1923	15
1924	4
1925	1
1926	0
1927	1
1928	1
1929	0
1930	0
1931	0
1932	0
1933	0
1934	1
1935	2
1936	2
1937	1
1938	0
1939	0
1940	0
1941	1
1942	1
1943	0
1944	0
1945	1
1946	0
1947	0
1948	0
1949	0
1950	0
1951	2
1952	0
1953	0
1954	0
1955	0
1956	0
1957	1
1958	0
1959	0
1960	0
1961	0
1962	0
1963	0
1964	0
1965	0
1966	0
1967	0
1968	0
1969	1
1970	1
1971	1

Fuente: RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

## Anexo 16.

Lagares ubicados en el Alentejo según su año de instalación (1915-1965).

	Lagares en el Alentejo
1915	7
1916	8
1917	3
1918	8
1919	6
1920	11
1921	11
1922	16
1923	26
1924	35
1925	21
1926	21
1927	30
1928	31
1929	38
1930	10
1931	14
1932	20
1933	1
1934	1
1935	6
1936	3
1937	1
1938	2
1939	3
1940	2
1941	2
1942	1
1943	1
1944	1
1945	3
1946	1
1947	3
1948	3
1949	4
1950	13
1951	38
1952	33
1953	46
1954	35
1955	3
1956	0
1957	0
1958	0
1959	0
1960	0
1961	0
1962	0
1963	0
1964	0
1965	0

Fuente: RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

## Anexo 17.

Destilerías/Fábricas de licores en el sur de Portugal y en todo el país (1952-1965).

	Destilerías / Fábricas de licores	
	Total Portugal	Total Sur de Portugal
1952	217	27
1953	244	29
1954	198	26
1955	153	16
1956	154	15
1957	149	15
1958	146	15
1959	137	7
1960	117	7
1961	111	7
1962	76	4
1963	76	5
1964	76	5
1965	97	10

Fuente: *Instituto Nacional de Estatística - Estatística Industrial*.

## Anexo 18.

Destilerías en el Algarve según su año de instalación (1915-1965).

	Destilerías en el Algarve
1915	0
1916	2
1917	0
1918	2
1919	0
1920	0
1921	0
1922	4
1923	20
1924	8
1925	6
1926	1
1927	2
1928	1
1929	3
1930	3
1931	0
1932	2
1933	0
1934	0
1935	0
1936	0
1937	1
1938	1
1939	8
1940	1
1941	0
1942	1
1943	1
1944	0
1945	0
1946	0
1947	0
1948	1
1949	17
1950	9
1951	9
1952	5
1953	1
1954	0
1955	0
1956	1
1957	0
1958	1
1959	1
1960	1
1961	0
1962	0
1963	0
1964	0
1965	0
1966	1
1967	2
1968	0
1969	0
1970	0
1971	1

Fuente: RNT de la 5<sup>a</sup> CI.

## Anexo 19.

Destilerías ubicadas en el Alentejo según su año de instalación.

	Adegas en el Alentejo
1915	1
1916	0
1917	0
1918	0
1919	1
1920	1
1921	1
1922	2
1923	3
1924	2
1925	2
1926	3
1927	0
1928	0
1929	0
1930	1
1931	4
1932	2
1933	1
1934	2
1935	1
1936	0
1937	0
1938	0
1939	6
1940	1
1941	0
1942	1
1943	0
1944	0
1945	2
1946	0
1947	19
1948	5
1949	2
1950	59
1951	314
1952	72
1953	38
1954	21
1955	0
1956	2
1957	1
1958	0
1959	4
1960	4
1961	0
1962	0
1963	7
1964	0
1965	2

Fuente: RNT de la 4<sup>a</sup> CI.

## Anexo 20.

*Progetto e “buone pratiche” (Mancuso, 2008).*

*Primo: conservare i caratteri originari;*  
*Secondo: riattivare il dialogo;*  
*Terzo: salvaguardare il contesto;*  
*Quarto: prestare attenzione agli spazi naturali;*  
*Quinto: differenziare l’ intervento;*  
*Sesto: scegliere i linguaggi giusti;*  
*Settimo: valorizzare le macchine;*  
*Ottavo: leggere i significati simbolici;*  
*Nono: ricostruire i percorsi;*  
*Decimo: dar valore agli spazi*<sup>42</sup>.

## Anexo 21.

Buenas Prácticas en Patrimonio Industrial. El caso de Andalucía (Sobrino, 2014).

1. ¿Se han identificado previamente las soluciones favorables al edificio y aquellas otras que lo perjudicaban?;
2. ¿Se han tenido en cuenta las diversas funciones que el edificio podía acoger según sus características históricas, arquitectónicas, de emplazamiento y de demandas socioeconómicas?;
3. ¿Se han tenido en cuenta en el proyecto de intervención la preservación a largo plazo de sus elementos constitutivos más significativos?;
4. ¿Se han utilizado técnicas tradicionales y materiales compatibles cuando se han añadido nuevas construcciones o se han intervenido en las existentes?;
5. ¿Los elementos añadidos o materiales utilizados han tenido en cuenta el criterio de diferenciación y contraste?;
6. ¿Se han utilizado metodologías de intervención que hayan primado la reparación frente a la reconstrucción?;
7. ¿El proyecto de intervención ha sido el resultado de una investigación previa asesorada por especialistas?;
8. ¿Se han utilizado técnicas tradicionales durante la intervención que hayan mantenido la autenticidad de la obra?;

---

<sup>42</sup> Traducción libre: Primero conservar las características originales; segundo, reactivar el diálogo (con el tejido urbanístico circundante); tercero, salvaguardar el contexto; cuarto: prestar atención a los espacios naturales; quinto: diferenciar la intervención; sexto: elegir el lenguaje justo; séptimo: valorizar las máquinas; octavo: leer los significados simbólicos; noveno: reconstruir los recorridos; décimo: dar valor a los espacios.

9. ¿Han sido realizadas las intervenciones mediante la utilización de nuevas tecnologías sólo cuando el empleo de técnicas tradicionales no aseguraban su conservación?;
10. ¿La intervención resultante se corresponde con los valores patrimoniales que debían conservar?;
11. ¿El proyecto de intervención, el tiempo de realización y los nuevos usos han aportado calidad al resultado final?;
12. ¿Ha sido tenida en cuenta la dimensión pedagógica mediante un proyecto de interpretación que utilizando los medios más innovadores y atractivos contribuyan a que el usuario final pueda entender esa obra?;
13. ¿Ha existido un equilibrio entre la preservación de los valores patrimoniales, las nuevas necesidades de uso, las exigencias de la propiedad y el acceso a los ciudadanos?;
14. ¿Ha contribuido este proyecto a mejorar las condiciones socioeconómicas de los habitantes del lugar en el que se localiza?;
15. ¿La intervención ha tenido como objetivo la preservación de la integridad funcional mediante la conservación de los bienes muebles asociados?;
16. ¿Se ha tenido en cuenta cuando se han producido demoliciones que un edificio industrial es el resultado de un largo proceso de sucesivas transformaciones que han de estar representadas en el resultado final?;
17. ¿Los valores patrimoniales de un edificio o conjunto industrial de especial relevancia histórica han prevalecido cuando el nuevo proyecto implicaba un cambio radical de uso?;
18. ¿Se ha considerado en el proyecto de intervención la hipótesis de reversibilidad de las intervenciones?;
19. ¿Se han documentado correctamente todos aquellos elementos o partes del edificio o conjunto que han tenido que ser obligatoriamente demolidos en aras de la seguridad o viabilidad del proyecto final?;
20. ¿Se han evitado las reconstrucciones acríticas marcadas que afectan a la autenticidad e integridad del edificio o conjunto industrial en aras de su explotación económica?;
21. ¿Se han conservado los registros documentales referidos a aspectos arquitectónicos, productivos, económicos o sociales asociados al edificio o conjunto intervenido?;
22. ¿Se ha tenido en cuenta el contexto territorial en el que se inserta el edificio o conjunto industrial desde la consideración de su valor paisajístico?.