

**C. BARCIELA y A. VITORIO (eds.), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. Alicante, Publicaciones de la Universidad de Alicante, 2003, 555 pp.**

Este libro recoge un conjunto de comunicaciones sobre industrias agroalimentarias que fueron presentadas en el Congreso Internacional italo-español celebrado en Alicante el año 2003. El evento constituye la continuación de una iniciativa que, adoptada por las asociaciones de Historia Económica de ambos países, estaba dirigida a la organización de encuentros bilaterales entre los miembros de las mismas. Aunque el lapso de tiempo transcurrido entre los dos primeros fue prolongado –diez años– el ritmo parece haberse acelerado a continuación, ya que el segundo y el tercero han tenido lugar en 1999 y 2001 respectivamente.

Los diecinueve trabajos presentados, reproducidos en la lengua nacional de sus autores –once españoles y nueve italianos– presentan como característica común el apreciable nivel de calidad y la heterogeneidad de enfoques y métodos. Por esta razón se echa en falta una buena introducción general, similar a las realizadas en dos publicaciones recientes sobre la historia rural franco-alemana y franco-inglesa<sup>1</sup>, que hubiese permitido el establecimiento de comparaciones fructuosas y facilitado tanto al lector como a la autora de esta reseña el acceso a una visión de conjunto.

Con el fin de exponer mis comentarios con cierto orden he procedido a agrupar los precitados estudios en tres bloques, establecidos en función del ámbito espacial elegido y del método adoptado por sus autores.

1º Trabajos en los que se relaciona el sector objeto de análisis con la política económica de los dos países considerados –Barciela– y/o con el proceso de crecimiento de los mismos o de las regiones elegidas –Bernal, Pujol, Colli y Leonardi–.

2º. Trabajos en los que predomina el enfoque sectorial puro y duro, llevado a cabo bien a nivel de Estado y en la larga duración –Domínguez, García Ruiz, Pan-Montojo, Zambrana, Germán Zubero, R. Ramón–, bien al de la unidad regional –los italianos Doneddu, Gangemi, Ostuni, Panjek, Pierucci, Stumpo y el español Manzanares–.

3º. Trabajos que no entran en la clasificación propuesta, concretamente el llevado a cabo por los profesores andaluces Hernández Armenteros, Martín Rodríguez y Garrués, que consiste en un análisis exhaustivo de las posibilidades heurísticas del Registro Mercantil en lo concerniente al tema que nos ocupa (*El complejo agroalimentario en Andalucía a partir de los registros mercantiles, 1886-1959*).

1. G. Béaur, Ch. Duhamelle y J. Schlumbohm (eds.) (2004): *Les sociétés rurales en Allemagne et en France (XVIIIe-XIXe siècles)*, París, N. Vivier (ed.) (2005): *Ruralité française et britannique, XIIIe-XXe siècles. Approches comparées*, Rennes.

En el primero de estos tres bloques Barciela y sus colaboradores se ocupan de los problemas del sector agroalimentario durante las primeras etapas de la dictadura de Franco –*La política industrial del franquismo en el sector de la alimentación*–. El estudio llama la atención sobre el hecho de que las actividades económicas del tipo indicado hayan sido poco atendidas por las autoridades industriales del Régimen y, asimismo, sobre los graves perjuicios sufridos por las empresas a consecuencia de la política autárquica. La intervención del INI sólo se produjo en las especialidades cárnicas, hortofrutícolas y pesqueras; de ahí que todavía a mediados de los setenta las dos características más importantes del sector en su conjunto fuesen la fragmentación y el bajo nivel tecnológico.

Bernal y Pujol comparten la opción por el universo de análisis regional y el interés por determinadas cuestiones de tipo conceptual. El primero lleva a cabo una inteligente reflexión sobre el significado de los términos *industria agroalimentaria* e *industrialización rural* que, en su opinión, no son dos caras de la misma moneda. En cuanto al segundo, concreta el planteamiento de Bernal al preguntarse cómo se inició la separación de las actividades de elaboración de los alimentos de las estrictamente agrícolas y rurales y qué fuerzas económicas impulsaron las nuevas relaciones industriales. La teoría desarrollada al respecto se aplica, en el caso de Bernal, a un caso bien elegido, el de la industria molinero-panadera en Andalucía durante cinco siglos –*Industrialización rural, industrias agroalimentarias y crecimiento económico. La agroindustria molinero-panadera en la campiña sevillana (ss. XV-XX)*–. El dominio del tema de estudio, la capacidad de síntesis y la amenidad del estilo de este autor convierten en un placer la lectura del trabajo, pese a la ingente cantidad de información manejada. Pujol, obviamente, se ha centrado en Cataluña para aplicar las aportaciones de la investigación reciente sobre el tema, en especial el papel desempeñado por los condicionamientos técnicos y biológicos en el desarrollo de las cuatro especialidades seleccionadas como muestra, las vinícolas y oleícolas por un lado y las de tipo cárnico y lechero, por el otro –*Sobre los orígenes de la industrialización en el sector agroalimentario. Cataluña, 1880-1935*–. En su opinión, los condicionamientos señalados ejercieron una influencia por lo menos tan considerable como los cambios en los niveles de renta

En lo concerniente a los trabajos de los italianos, destacan poderosamente los de A. Colli (*Il pannettone e la «business history»: la Motta e la modernizzazione del comparto dolciario italiano*) y A. Leonardi (*L'industria sudtirolese della birra tra XIX e XX secolo nel contesto della produzione italiana*). Ambos combinan el universo de análisis nacional con el regional y lo hacen, además, sirviéndose de la óptica “micro” propia de la historia de la empresa, cuyos protagonistas son en esta ocasión la *Motta Panettone* milanesa en el caso de Colli y las mayores empresas cerveceras de la región del Tirol en el de Leonardi. Este último, además, introduce el tema explicando el despegue de la elaboración de la cerveza en el siglo XVIII, en el ámbito de una economía de dominante campesina, todavía agrosilvopastoril, con connotaciones artesanas y estacionales obvias. Fisonomía que cambia en el siglo XIX con la aparición de empresas propiamente dichas, cuyos avatares sigue el autor hasta el momento actual y cuya parte alícuota sobre la producción nacional se ha mantenido en el siglo XX entre el 8 % (máximo en años 1940) y el 5,7 % (en el 2000).

Con menores ambiciones metodológicas, el estudio de P. Perucci (*L'industria della*

*pasta in Abruzzo tra Otto e Novecento*) presenta una visión bastante ajustada sobre el desarrollo de la especialidad mencionada. Su característica principal consiste, en opinión del autor, en el estrecho vínculo existente entre la realidad agrícola regional y la fabricación de la pasta, que ha representado una vía casi obligada para intentar superar el retraso económico. El autor muestra, asimismo, las ventajas comparativas de los Abruzzos tanto a en lo relativo a la localización –fuerza motriz, demanda local, mano de obra barata y abundante materia prima– como al clima –secado más rápido de los productos– respecto a los establecimientos del Norte de Italia. Ventajas que se vieron neutralizadas a partir de la segunda mitad del XIX por los progresos de la mecanización –el secado artificial– y por la excesiva fragmentación empresarial existente en la región. Es una lástima que la presentación de los abundantes datos no sea más sistemática: sorprende la práctica ausencia de cuadros y gráficos.

Pasando al segundo bloque de trabajos, comenzaré el comentario de los mismos por aquéllos cuyos autores se han inclinado por el contexto estatal. En líneas generales comparten los siguientes rasgos: enfoque macroeconómico, amplitud secular e incluso biseccular del marco temporal adoptado (caso de Pan-Montojo), cuidadosa atención a los temas relativos a la empresa y acumulación de materiales cuantitativos. De manera algo más detallada, y por orden alfabético, se trata de los siguientes historiadores.

R. Domínguez (*La industria láctea en España, 1830-1989*). Dada la naturaleza del sector estudiado y dado el profundo conocimiento que este autor posee de las economías atlánticas, no sorprende que el trabajo se estructure en una serie de etapas que ponen de manifiesto los cambios habidos en la localización y estructuración de las industrias lácteas. Los avatares sufridos por la fisonomía de las mismas hasta el mismo momento de la entrada de España en la CEE son explicados con una apoyatura estadística exhaustiva, por lo que probablemente nos encontremos ante una síntesis que tardará en ser superada.

J. L. García Ruiz (*La industria cervecera en un país latino: España, 1900-2000*). La comparación con el trabajo de Leonardi hace salir a la luz la importancia que presenta en la marcha de la investigación el método elegido. Aunque en este caso ambos historiadores coinciden en el sector objeto de estudio y arrancan sus respectivos análisis destacando las dificultades con que tropezó el consumo de cerveza en dos países mediterráneos donde el vino formaba parte esencial de su cultura, ahí se acaban las analogías. El profesor español aplica un análisis macroeconómico sin concesiones, en el que se presenta la evolución de las principales magnitudes y se recogen las estrategias empresariales que se han ido sucediendo a lo largo del siglo XX, para terminar lamentando la presencia de políticas oligopolísticas de reparto del mercado, que han retrasado la mejora del competitividad del sector. Su homólogo italiano, como hemos visto, enriquece el enfoque macro, lo que le permite una visión mucho más comprensiva de los problemas del sector, tanto a escala del Estado como de la región.

L. Germán Zubero (*Características del desarrollo del complejo remolachero-azucarero en España, 1882-2000*). El método seguido por el historiador aragonés es prácticamente el mismo que en el caso anterior. Tras una descripción de los orígenes de la consolidación del complejo mencionado, apoyada tanto en la creciente demanda de azúcar como en la política proteccionista de los sucesivos gobiernos españoles, se presenta la evolución, características y los cambios de localización del sector –su “itinerancia” como dice el autor– a lo largo de las sucesivas etapas descritas hasta llegar a la actualidad.

Existe, sin embargo, cierta atención a la contribución al crecimiento regional que no se encuentra en las páginas de García Ruiz.

J. Pan Montojo (*Las industrias vinícolas españolas: desarrollo y diversificación productiva entre el siglo XVIII y 1960*). La dificultad que encierra el estudio de un sector tan complejo como el vinícola constituye el *leit-motiv* de este estudio desde su introducción. En ella se señala la lentitud del proceso de separación entre la agricultura y la agroindustria en el caso de la vitivinicultura pero, sobre todo, el mantenimiento de dualismos en la misma en lo relativo a los aspectos tecnológicos y empresariales hasta fechas recientes. De ahí que el autor opte por una subdivisión del periodo que él mismo denomina “simplificadora” pero que, dadas las dificultades del tema, a la postre resulta clarificadora. Se trata del establecimiento de dos tipos de viticultura distintos, separados por una frontera ideal, la crisis filoxérica, que prácticamente constituyó un “antes” preindustrial y un “después” industrial en todas partes, aunque las fechas exactas no coincidan exactamente. El trabajo termina con un breve resumen sobre las grandes transformaciones operadas en las cuatro últimas décadas del siglo XX.

J. F. Zambrana (*Continuidad y cambio en las industrias del aceite de oliva español, 1830-1996*). Este título reproduce con fidelidad el objetivo del estudio: mostrar cómo, pese a la importancia de los cambios tecnológicos introducidos en la elaboración del aceite de oliva, se sigue detectando la presencia de ciertas continuidades que se han mantenido secularmente y que son casi consustanciales con el sector, tanto en lo relativo a la producción como a la comercialización. En lo relativo a las aportaciones cuantitativas, a lo largo de las páginas sucesivas se presentan datos sobre la expansión de la superficie olivarera a escalas regional y nacional, sobre el incremento numérico de prensas hidráulicas y de fábricas propiamente dichas; asimismo, se describen las transformaciones tecnológicas operadas en la elaboración de caldos, presentadas como una respuesta a las existentes previamente en la demanda y el consumo. Especialmente novedosas resultan las páginas dedicadas al desarrollo de las cooperativas olivareras durante el primer franquismo, así como la crisis sufrida por el sector a raíz de la entrada en la CEE.

R. Ramón i Muñoz (*El comercio exterior del aceite de oliva en Italia y España (1850-1936)*). Nos encontramos ante el único trabajo de todo el volumen –y uno de los más extensos– en el que se aplica sistemáticamente el método comparativo: de ahí su interés. Su objetivo consiste en mostrar las diferencias y analogías existentes en el comercio exterior de aceite de oliva entre los dos países considerados, los cuales mantuvieron una competencia fortísima y, finalmente, adoptaron opciones exportadoras distintas, tanto en el destino geográfico de sus ventas como en el tipo de productos comercializados. Las fuentes utilizadas para reconstruir el proceso han sido fundamentalmente las series de comercio exterior, lo que ha privilegiado el análisis de aquellos aspectos más relacionados con la evolución del precio del producto. A saber, los costes de producción del aceite de oliva al granel, muy vinculados a su vez con la evolución de los salarios agrarios y de los rendimientos, el tipo de cambio y la política comercial. En la conclusión se pone de manifiesto cómo entre mediados del siglo XIX y la Guerra Civil española Italia perdió su liderazgo mundial a favor de España; el hecho se percibe en las crecientes dificultades de adaptación del primero de ambos países a los sucesivos cambios atravesados por la coyuntura durante la primera mitad del XX.

Los autores que han preferido el contexto regional para sus estudios suelen suavizar

el enfoque macroeconómico mediante la introducción de algún otro tipo de elemento que les permita aludir al papel desempeñado por las actividades que describen al proceso de crecimiento y/o de modernización de los espacios considerados, aunque sin dedicar al tema ni el espacio ni en el interés que le han consagrado los investigadores incluidos en el primer bloque. Por orden alfabético, se registran seis trabajos:

G. Doneddu (*L'industria casearia in Sardegna*). Ubicado en la muy larga duración (del siglo XVI al XX), este excelente estudio nos presenta una actividad económica original, consistente en la fabricación de queso de oveja en la isla de Cerdeña. Elaborado en el marco de la pequeña y mediana explotación campesina, con una tecnología tradicional apoyada en procedimientos ancestrales, desde el primer momento su producción estuvo orientada hacia el mercado exterior. La abundancia y calidad de los materiales estadísticos presentados nos permite seguir el volumen de las exportaciones aproximadamente desde 1598, el número de cabezas de ganado desde 1864 y la producción desde 1976. Lo más sorprendente es que, al comparar el balance comercial actual con otras regiones italianas se observa que Cerdeña es la única que presenta un saldo positivo, fenómeno que el autor atribuye a la calidad de un producto obtenido con materiales procedentes del medio natural sin apenas manipulación.

M. Gangemi (*L'industria del tonno in Sicilia tra XIX e XX secolo (1880-1930)*). La escasez de fuentes, problema que reitera el profesor italiano, le ha impedido llevar a cabo una estimación exacta sobre el volumen de producción y sus fluctuaciones. Ello no obsta para que el recurso a materiales de otro tipo le haya permitido esbozar un cuadro bastante riguroso del desarrollo de una actividad en la que Sicilia ocupaba el primer puesto dentro del conjunto italiano. La localización de las pesquerías, los problemas de abastecimiento de la materia prima –los grandes atunes– en estos últimos tiempos y, sobre todo, los cambios tecnológicos introducidos en la manipulación del producto constituyen los aspectos a los que el autor dedica una mayor atención. La inclusión de un material gráfico bien elegido ayuda al seguimiento del tema.

N. Ostumi (*L'industrie delle conserve di pomodoro in Campania*) y D. A. Manzanares (*Las etapas del desarrollo de la industria conservera en la Región de Murcia, 1890-2000*). Vale la pena presentar conjuntamente ambos trabajos, dado que los temas, la cronología y los problemas que abordan sus autores son similares. Ello puede permitirnos establecer alguna comparación entre la evolución de la conserva vegetal en los dos países aquí considerados y, sobre todo, en dos de las regiones más significativas al respecto (Campania y Murcia respectivamente). La cronología constituye la primera de las semejanzas, ya que en ambos casos el despegue se produjo a fines del XIX pero el pleno desarrollo no se alcanza hasta el XX, por lo que el análisis cuantitativo sólo resulta posible en dicha centuria: los datos sobre el número de fábricas, producción o exportaciones pertenecen, con escasas excepciones, al Novecientos. Otra similitud es la lentitud del progreso tecnológico, pese al rápido progreso del consumo interno y externo, cuya evolución perfilan ambos investigadores. Finalmente, también los dos intentan situar los progresos regionales de la actividad conservera en el contexto nacional, con el fin de medir su importancia relativa. Si pasamos de las semejanzas a las diferencias, la primera y más importante consiste en el método seguido, de contenido macroeconómico más claro en el caso de D. Manzanares. Pero, sobre todo, este último aborda un abanico de cuestiones más amplio y nos proporciona un caudal de informaciones más rico; pri-

mero, porque se ocupa de todo el sector conservero y no sólo de una de sus especialidades, la del tomate; después, porque introduce una batería de elementos que ayudan a interpretar el proceso, en particular los relativos a la empresa (origen del empresariado, inversión) y al trabajo.

G. Panjek (*L'industria vitivinicola in Friuli-Venezia Giulia*). El estudio resulta particularmente atractivo debido una vez más a la riqueza y al diverso origen de los elementos introducidos en el análisis. El arranque de este último, muy original, consiste en el énfasis puesto por el autor en el alcance que tuvo para la región estudiada, una de las más atormentadas de Italia a causa de los constantes cambios políticos, la presencia del cultivo de la vid y de la producción de vino, que constituyen uno de los pocos elementos de continuidad en el tiempo y, por consiguiente, de identidad. Ello fue posible por la presencia de una serie de ventajas comparativas, tanto de índole física (edáficas y climatológicas) como geopolíticas (la ubicación comercial estratégica) o jurídicas (la costumbre de pagar el arrendamiento parte en dinero y parte en especie —en vino—). Tras la exposición de estos antecedentes, el autor se centra en el siglo XX para proceder al seguimiento del sector a través de sus principales variables: producción de vino, distribución del viñedo en la región, exportaciones y destino de las mismas y comparación con los totales del país. El punto final lo constituye un breve resumen de las transformaciones acaecidas en las últimas décadas, presididas por la fragmentación de las explotaciones y las mejoras tecnológicas.

Finalmente, E. Stumpo (*Per una storia dell'industria dell'olio di oliva in Italia: i casi della Toscana e della Liguria*) ha elaborado un estudio centrado en la elaboración industrial del aceite, dejando totalmente de lado los antecedentes preindustriales. Según la práctica habitual, comienza con una breve introducción en la que presenta los grandes rasgos del sector a escala nacional, para pasar a continuación al núcleo del trabajo, cuyo ámbito territorial se ubica en Italia central. A señalar la opción por una serie de variables y la ausencia de otras, destacando especialmente la atención prestada al comercio de exportación y sus componentes y la práctica ausencia de las cuestiones relativas a la producción y a la tecnología.

Podemos concluir afirmando que nos encontramos ante un trabajo de gran calidad global y ante un magnífico estado de la cuestión de los sectores estudiados. Los materiales aportados, muchos de ellos de primera mano, y el rigor del análisis económico llevado a cabo por un número considerable de los autores comentados, convierte el texto en un libro de consulta obligada para los especialistas.

M.<sup>a</sup> TERESA PÉREZ PICAZO