

# Tecnología, empresa y mercado en la fabricación española de galletas, 1790-1936\*

● JAVIER MORENO LÁZARO  
Universidad de Valladolid

## Introducción

La fabricación de galletas forma parte de esas dedicaciones industriales cuyos logros tecnológicos, productivos y empresariales son desconocidos para la historiografía económica española<sup>1</sup>. En honor a la verdad, el olvido no está del todo injustificado. A lo largo de la segunda mitad del siglo XIX su aportación al producto de la industria fabril, medido con indicadores fiscales, no superó el 2%.

Sin embargo, y a pesar de su modestia, la fabricación de galletas ha anticipado avances empresariales (sobre todo en la organización del trabajo y en la promoción del producto), más tarde adoptados por otras industrias agroalimentarias.

También ha de ser señalada la contribución de la galleta, un producto barato de alto contenido nutriente, a la mejora de la dieta alimenticia, sobre todo de la población infantil.

Por último, esta actividad, muy concentrada espacialmente, ha tenido una presencia, que las cifras a escala nacional enmascaran, muy destacada en el norte de España, de manera que su estudio puede esclarecer algunas conquistas fabriles e iniciativas empresariales a escala regional desconocidas hasta la fecha.

En este trabajo propongo un recorrido en la historia de la galletería española desde finales del siglo XVIII hasta el estallido de la Guerra Civil, con especial

\* En la redacción de este trabajo he contado con la ayuda de multitud de personas cuya identidad sería imposible reproducir en estas páginas. Quisiera, no obstante, manifestar mi profunda gratitud a mis amigos de Aguilar de Campoo.

1. Nadal (1987), p. 35.

atención a las transformaciones técnicas e institucionales que sufrió a lo largo de este dilatado período.

La tesis que sostengo es que, a pesar de que en el sector dominaron las empresas familiares propietarias de establecimientos que, sólo en un ejercicio de generosidad, merecerían la consideración de “fábricas”, la galletera fue desde sus inicios una de las ramas más dinámicas de la industria agroalimentaria española, por lo inclinada a la innovación y la talla de algunos de sus empresarios.

El ejercicio que propongo no resulta nada fácil, debido a las lagunas de información cuantitativa que padece. Es más, la documentación generada por la liquidación de la Contribución Industrial y de Comercio es mucho menos generosa y útil debido a la omisión de noticias sobre el País Vasco, que albergó uno de los primeros y más potentes núcleos galleteros de España. Por ello, he tenido que elaborar estas páginas con información registral y hacendística parcial y dispersa.

Con todo, he podido reconstruir series estimativas de la producción, los precios, los beneficios y el capital invertido en las que sustentar las apreciaciones que aquí mantengo y que abundan en ese mencionado dualismo de la fabricación española de galletas.

### **Las primeras fábricas de “Galleta de Mar”, 1790-1858**

Los orígenes de las galletas, tal y como las conocemos en nuestros días, se encuentran en la denominada “galleta de mar”, una variedad de pan empleado para la alimentación de los marineros<sup>2</sup>.

Al menos desde 1770 la intendencia militar, fracasados los intentos de incentivar el establecimiento de fábricas, dependió de los suministros británicos de pan galleta, lo que causó no pocos problemas estratégicos<sup>3</sup>. El incremento del tráfico marítimo con las colonias americanas tras la promulgación en 1778 del Reglamento de Libre Comercio evidenció todavía más tales carencias.

En 1790 el armador y harinero José de Zuloaga estableció en Santander la primera fábrica, cuyos productos vendía exclusivamente a la Armada. Pero cerró en 1796, “desgraciada” a causa de la escasa pericia del director que Zuloaga hizo venir desde Francia<sup>4</sup>.

En realidad, fueron justamente los franceses quienes divulgaron esta dedicación productiva. El abastecimiento de sus tropas en 1808, solo en el País Vasco, requería de 30.000 piezas diarias, que los panaderos españoles no podían pro-

2. Véase Mir y Miró (1903), p. 328, Balaguer (1877), tomo I, pp. 191-193 y Ronquillo (1851-57), p. 386.

3. ASEMAP, legajo 8, expediente 9, legajo 147, expediente 12, legajo 26, expediente 17, legajo 21, expediente 3 y AHN, sección “Estado”, legajo 2928, expediente 72, legajo 2932, expediente 16.

4. Jovellanos (1790-1801:1963), tomo II, p. 429.

porcionar porque, en palabras de los vitorianos: “*jamás se ha acostumbrado en el país este género de pan y no tenemos idea alguna de su fabricación*”. El General de División, Verdier, tuvo entonces que improvisar hornos en conventos y molinos de Palencia, Pamplona y Elosu (Álava), clausurados en 1814<sup>5</sup>.

En 1830 Tomás López Calderón obtuvo de la Junta de Comercio y Moneda permiso para edificar en Santander una factoría al vapor<sup>6</sup>. A ellas siguieron las del francés Hilario Gallat (1832) y *Horma y Cía* (1836), en la misma ciudad<sup>7</sup>. Estas fábricas trabajaron a un ritmo frenético durante la Guerra Carlista. Pero, concluido el conflicto, las tres cesaron la elaboración.

El sector no recuperó los niveles de actividad hasta mediada la década de 1840, inmediatamente después de la apertura de las fábricas de Gabriela Ceballos y Félix Bujó en Valladolid en 1844. En 1858 trabajaban ya dos más en Burgos y media docena en Santander, donde se encontraba la mayor del país, “La Castellana”, montada en 1854 por Emilio Botín de Aguirre, Francisco de Urgandol y el conde de Campogiro<sup>8</sup>. Más allá de Castilla la Vieja, sólo tengo constancia de la construcción en 1849 de una planta en Sevilla, propia de Francisco Mañero, capaz de elaborar entre 20 y 34 hornadas al día<sup>9</sup>. Estas fábricas producían pan galleta consumido por militares y marineros, así como por la población esclava cubana.

Se trataban todas ellas de factorías de gran tamaño y muy sofisticadas. De hecho, las primeras máquinas de vapor instaladas en las provincias reseñadas lo fueron en estos establecimientos. Para el amasado de la harina, obtenida en las propias fábricas, se empleaba la “lambertina”, una máquina manual conocida en España desde 1796. Con posterioridad, los empleados pisoteaban la pasta, desalada y no fermentada, hasta convertirla en una tela del grosor deseado y la cortaban en trozos redondos de 12 centímetros de diámetro con vasos de madera. Una vez secada la galleta en unos fogones de mármol, era horneada en hornos morunos convencionales en dos ocasiones.

### **El dominio catalán en la fabricación de “Galleta Fina” (1859-1897)**

La demanda del conocido también cómo “pan náutico” cayó desde finales de la década de 1820, a consecuencia de la introducción del vapor en la navegación

5. ATHA, fondo DAH, signatura 6251-5.

6. AHPC, sección “Protocolos”, escrituras de J.M<sup>a</sup> Olarán, 1845, ff 559 y ss.

7. AHPC, sección “Protocolos”, legajo 547, f. 75.

8. Salomón (1861), p. 124, AHPC, sección “Protocolos”, legajos 5791, instrumento 32, 920, ff. 216 y ss., 463, ff. 24 y ss. 430, ff. 850 y ss., 920, ff. 216 y ss., 463, ff. 24, ss. 430, ff. 850 y ss. y 1682, ff. 210, AHPV, sección “Protocolos”, legajos 15880, ff. 12 y ss y 8419, ff. 478 y ss, AMB, sección “Obras Particulares”, expediente 19 y sección “Estadística”, expediente 385, AHPBU, sección “Protocolos”, legajo 8081, ff. 517 y ss. y OEPM, Privilegios, 1873.

9. OEPM, privilegio 495. Su diseño se inspiraba en la fábrica propia del hospicio de París.

ultramarina. La prolongación de los viajes se redujo considerablemente y ya no era tan perentorio disponer de grandes cantidades de pan depositadas en barricas que, por otra parte, ocupaban buena parte de las bodegas, en detrimento de los ingresos de las compañías navieras<sup>10</sup>.

Los fabricantes británicos tuvieron que buscar nuevos clientes. A tal fin, añadieron a la masa cacao, azúcar, mantequilla y leche, para hacer el producto más atractivo al consumidor. Nació así un alimento muy distinto a ese pan desecado e insípido que comían los marineros, la “galleta fina”, obtenido en fábricas bastante más sofisticadas. En 1848 el británico Jonathan Dodgson Carr, galletero de Carlile, patentó una máquina troqueladora accionada por vapor, inspirada en las planchas de impresión<sup>11</sup>. En 1851 el francés Rolland consiguió la mecanización del amasado<sup>12</sup>. Mucho más tardía (en 1890) fue la del laminado, mediante el uso de dos cilindros que comprimían y estiraban la masa<sup>13</sup>.

En 1856 el francés Boland inventó el horno intermitente, forrado en su interior de placas de acero y ladrillos refractarios<sup>14</sup>. A finales de la década de 1870 se dio a conocer en Gran Bretaña el de cadenas, más adecuado para la elaboración de grandes partidas de galletas. Se trataba de un horno rectangular de ladrillo de 14 metros de largo y 3 de ancho con dos hogares que calentaban el suelo y el techo de la cámara de cocción. Las bandejas, en lugar de ser depositadas por un operario, eran transportadas sobre unas cadenas.

Esta nueva maquinaria, muy costosa, sólo podía ser adquirida por grandes capitalistas<sup>15</sup>. El cambio técnico suscitó el nacimiento de la empresa galletera en cuanto tal, que poco tenía que ver en su volumen de activos y en su plantilla con las empresas panaderas familiares de la que procedía.

El declive en España de la fabricación de “pan galleta” fue tardío, pero más acelerado que en el resto de Europa, debido a los letales efectos de la caída de las exportaciones a Cuba (gráfico 1), una vez liberalizadas en 1861 las importaciones desde Estados Unidos<sup>16</sup>. Entre 1862 y 1865 cerraron todas las factorías de Santander, Burgos y Valladolid. Había llegado el tiempo de la galleta fina.

En 1859 el indiano Pedro Palay y Moré levantó en Badalona, junto a la estación del ferrocarril, la primera fábrica de España<sup>17</sup>. Palay instaló maquinaria, movida por vapor traída del Reino Unido “*para la elaboración de toda clase de*

10. Adam (1974), p. 111.

11. Adam (1974), pp. 95-110 y Müller (1989), p. 21.

12. Burnett (1962-63), p. 101, Müller (1989), pp. 13-14 y Derry y Williams (1960), p. 693.

En 1858 el fabricante de pan galleta de Santander Prudencio Blanco adquirió para su fábrica de pan galleta la primera amasadora mecánica empleada en España.

13. Byrn (1900), p. 232-233.

14. Véase Wells (1888), Ure (1853), p. 248 y Lankaster (1861), pp. 138-139.

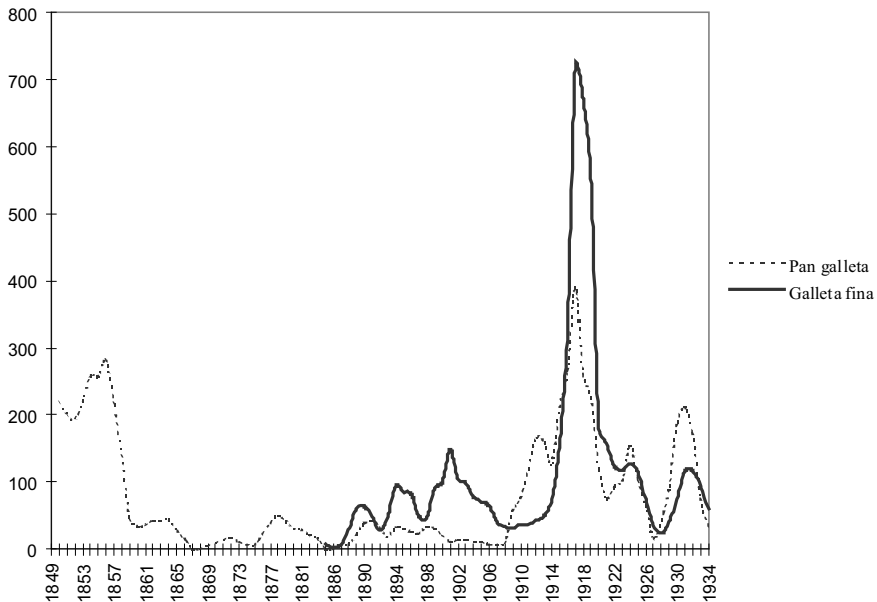
15. Alderfer y Michl (1957), p. 520

16. Decreto del Ministerio de Ultramar de 20-VII-1861.

17. Nadal y Tafunell (1892), p. 94.

**GRÁFICO 1**

**EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE GALLETAS, 1849-1936 (EN TONELADAS Y MEDIAS MÓVILES TRIENALES)**



Fuente: *Estadística(s) del Comercio Exterior (1849-1936)* y elaboración propia.

*galleta y particularmente de la que se fabrica en América del Norte*<sup>18</sup>. No por casualidad, las obras de construcción de esta planta fueron contemporáneas a las de *La Industrial Harinera Barcelonesa S.A.* en Sant Martí de Provençals, empresa acometida al amparo de la franquicia absoluta a la libre importación de trigo que rigió entre 1856 y 1859<sup>19</sup>.

Sin embargo Palay no pudo desplazar en el mercado español (ni menos aún en el cubano) a la británica *Huntley & Palmer*, cuyas galletas podían ya adquirirse en torno a 1860 en las confiterías de San Sebastián, Santander, Cádiz, Madrid y Barcelona<sup>20</sup>. Tampoco lo hizo Carlos Prats, responsable desde 1862 de “La Colonial”, en Madrid, en activo muy pocos meses<sup>21</sup>.

18. OEPM, Privilegios, 1.873.

19. Nadal y Tafunell (1992), pp. 58-60.

20. Los panaderos George Palmer (1818) y Joseph Huntley (1775) alzaron en Reading su fábrica en 1846. *Huntley & Palmer* desarrollaron la gama de galletas muy variada y de mayor calidad, consumidas por las clases más acaudaladas. Gracias a ello, no tardaron en desplazar en el mercado a Carr. Sus beneficios pasaron de 969 libras esterlinas en 1844-45 a 7.500 en 1849-50. La plantilla de la factoría superaba en 1850 las 5.000 personas.

21. Marty (1862), p. 276.

El dominio de la firma de Reading disuadió durante algunos años la ejecución de nuevas inversiones. Tanto fue así que el maquinista catalán Ramón Urpi no llegó a vender su máquina troqueladora, patentada en 1866, a pesar de ser más sofisticada que la de Carr<sup>22</sup>.

Por fin, en 1876 abrió sus puertas la primera galletera española plenamente automatizada, la de *Viñas y Asociados*, en el barrio de Vilanova de San Martí de Provençals, con algún retraso en relación con Francia (en 1862 en Burdeos, por la *Société des Biscuits Olibet*), y prácticamente al tiempo que en Bélgica (*De Beukelaer*), Holanda (*Delacre*), Italia (*Lazzaroni*) y Alemania (*Bhalsen*)<sup>23</sup>.

La factoría disponía de amasadoras mecánicas, mezcladores, preparadores, estampadores, aparatos de traslación de galletas y máquinas de vapor de 350 caballos de vapor de potencia, así como de dos hornos con una superficie de 2.280 decímetros cuadrados. Su plantilla, de 150 personas, era capaz de producir al año un millón de galletas<sup>24</sup>. Contaba también la planta con talleres de hojalatería y carpintería, únicos en su género en España, donde se montaban los envases<sup>25</sup>. La familia regentaba también una fábrica de conservas vegetales contigua a la galletera<sup>26</sup>.

Los Viñas confiaron su gestión a maestros británicos, quienes diseñaron la galleta fina genuinamente catalana: la “ambrosía”, una variante de los “graufrettes” franceses y los “sugars-wafers” británicos. Esta galleta constaba de dos hojas de barquillo muy finas pegadas con clara de huevo batida mezclada con canela, azúcar y vainilla<sup>27</sup>.

Obligada por la aparición de este nuevo fabricante, en julio de 1876 la viuda de Palay adquirió máquinas troqueladoras en Inglaterra que consiguieron multiplicar la productividad hora/hombre por cuatro y dividir por dos el precio de sus galletas. A consecuencia de estas mejoras, y en palabras de la propia viuda de Palay:

*“... en el día apenas se halla galleta extranjera en Cataluña, privilegiada la fábrica con la introducción del elemento mecánico (...) y bien pronto será una realidad que en el Reino no se importe una sola galleta”*<sup>28</sup>.

22. OEPM, Privilegios, 4.191 y 3.271. En 1883 volvió a patentar una nueva máquina cortadora, ahora en compañía de Ramón Carballer, que construyó en los talleres de *Bricall y Calvo* (la anterior fue montada en las dependencias militares de la Ciudadela)

23. Welter (1927), p. 205, Müller (1989), p. 19, Dolman (1895), pp. 419-425 y Corley (1990).

24. ACA, Hacienda, libro 12.752, *Estudios sobre la Exposición Universal de Barcelona* (1889), p. 41, Serrate (1888), p. 40-43, Ministerio de Fomento (1910), p. 12 y Nadal (1987), p. 35.

25. Serrate (1888), p. 42.

26. ACA, libro 9.870.

27. Díaz Tejeiro (1892), p. 218 y Canet (1910), pp. 441-442.

28. OEPM, Privilegios, 5.876.

En 1880 Franciscó Castelló edificó una fábrica en Valencia de similares características<sup>29</sup>. La galleta fina en España era entonces un producto del Mediterráneo.

### **El nacimiento de nuevos enclaves productores, 1881-1897**

Desde comienzos de la década de 1880, los galleteros catalanes pudieron transformar harinas obtenidas de la trituration de trigos extranjeros. La mayor y más temprana difusión del sistema de molturación austro-húngaro apuntaló la supremacía de la fabricación catalana de galletas, en tanto que estas factorías estaban en mejores condiciones que las de piedras de suministrar las harinas con la regularidad, calidad y cantidad requerida<sup>30</sup>.

Gracias a ello y a la reducción gradual de los derechos que devengaba la exportación de galletas a las Antillas, contemplada en la Ley de Relaciones de 1882, los industriales catalanes accedieron por fin en 1884 al mercado cubano (gráfico 1). Las exportaciones a América eran, en su montante, muy modestas. Pero sirvieron para dar mayor vitalidad a un sector con dimensiones no menos exigüas cuyos productos no tenían fácil encontrar un hueco en el mercado nacional.

En 1888 Pedro Solsona habilitó una galletera en la calle Aragón de Barcelona. Entre 1890 y 1895 se levantaron las de D. Permanyer, A. Rivó, J. Ruiz Trolcha, A. Viñas y la de *Vigo y Carol*, la mayor de todas ellas, con un horno de 900 decímetros<sup>31</sup>. Para entonces, la fábrica de *Viñas y Cía* en San Martí había triplicado su tamaño. La de Palay, dirigida ahora por sus hijos Joaquín y Emilio, fabricaba nuevas especialidades, como su galleta con harina de gluten “*para enfermos*”<sup>32</sup>.

La demanda cubana estimuló el nacimiento de otros centros galleteros en el resto del país. Para ilustrar cuantitativamente la difusión territorial de esta actividad he imputado a las sociedades anónimas que tributaron por Utilidades y a las galleteras vascas y navarras, que conozco a través de otras fuentes, lo que habrían abonado por la Contribución Industrial, con arreglo a su dotación técnica (cuadro 1).

Buena parte de estas fábricas se ubicaron en la cornisa cantábrica (mapa 1), en tanto que disfrutaba de una climatología muy adecuada para la cocción de galletas (precisaba de un frío seco) y de unas relaciones comerciales privilegiadas con la isla de Cuba. La intensidad del tráfico marítimo con los puertos británicos facilitaba el aprovisionamiento de especias. En Asturias y el País

29. Bailly-Bailliere (1930).

30. Derry y Williams (1960), p. 693.

31. ACA, Hacienda, libro 16.566.

32. OEPM, Patentes, 6.765.

## CUADRO 1

## DISTRIBUCIÓN REGIONAL DEL VAB DE LA INDUSTRIA GALLETERA ESPAÑOLA, 1863-1963 (EN PORCENTAJES)

Región	1863	1895	1900	1905	1914	1918	1935
Cataluña	100,0	51,1	47,5	55,6	48,9	44,5	33,1
Madrid	-	21,0	32,2	16,2	7,1	8,3	9,8
Castilla y León	-	0,7	-	0,5	5,2	2,1	11,4
Cantabria	-	-	1,0	3,7	4,1	3,2	0,6
Aragón	-	-	2,6	6,5	19,3	20,6	9,6
Asturias	-	-	1,2	1,0	1,0	1,3	-
Andalucía	-	12,4	-	0,7	0,1	0,1	-
Valencia	-	-	-	-	0,4	0,3	1,5
País Vasco	-	14,8	15,5	14,9	13,9	18,0	26,0
Galicia	-	-	-	0,9	-	1,3	3,3
Navarra	-	-	-	-	-	-	1,6
Canarias	-	-	-	-	-	-	3,1
Baleares	-	-	-	-	-	0,3	-
<b>TOTAL</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Fuente: *Estadística(s) Administrativas de la Contribución Industrial y de Comercio (1863-1934)*, *Estadísticas de la Contribución sobre las Utilidades de la Riqueza Mobiliaria (1904-1935)*, RMV y RMGUI (escrituras de constitución de sociedades galleteras), OEPM, Marcas, *pássim*, y elaboración propia.

Vasco trabajaban grandes fábricas de hojalata y en Santander lo hacía en 1904 una de estampación de envases metálicos, propia de la empresa parisina *Societè Cirages Français*<sup>33</sup>.

En virtud de todo ello, renació la industria galletera santanderina, ahora dedicada a la fabricación de un producto mucho más apetitoso que el “pan náutico”. En 1880 inició sus trabajos “La Colosal” de G. Antonio Navea, aunque no sobrevivió al cambio de siglo<sup>34</sup>.

En lo que hace a Asturias, en 1895 José San Román construyó en Silla del Rey, un arrabal de Oviedo, la fábrica de galletas a la inglesa y de pastas para sopa “La Italiana”, con 115 empleados y maquinaria de los talleres de Charlestown (Lancashire) y *Babey & Paxman* (Lincoln)<sup>35</sup>. Transcurridos cuatro años, la sociedad *Vereterra y Cangas* izó una segunda factoría en Gijón, donde se simultanea-ba la elaboración de galletas con la de sidra<sup>36</sup>.

33. Ministerio de Agricultura, Industria, Comercio y Obras Públicas (1904), pp. 21-22.

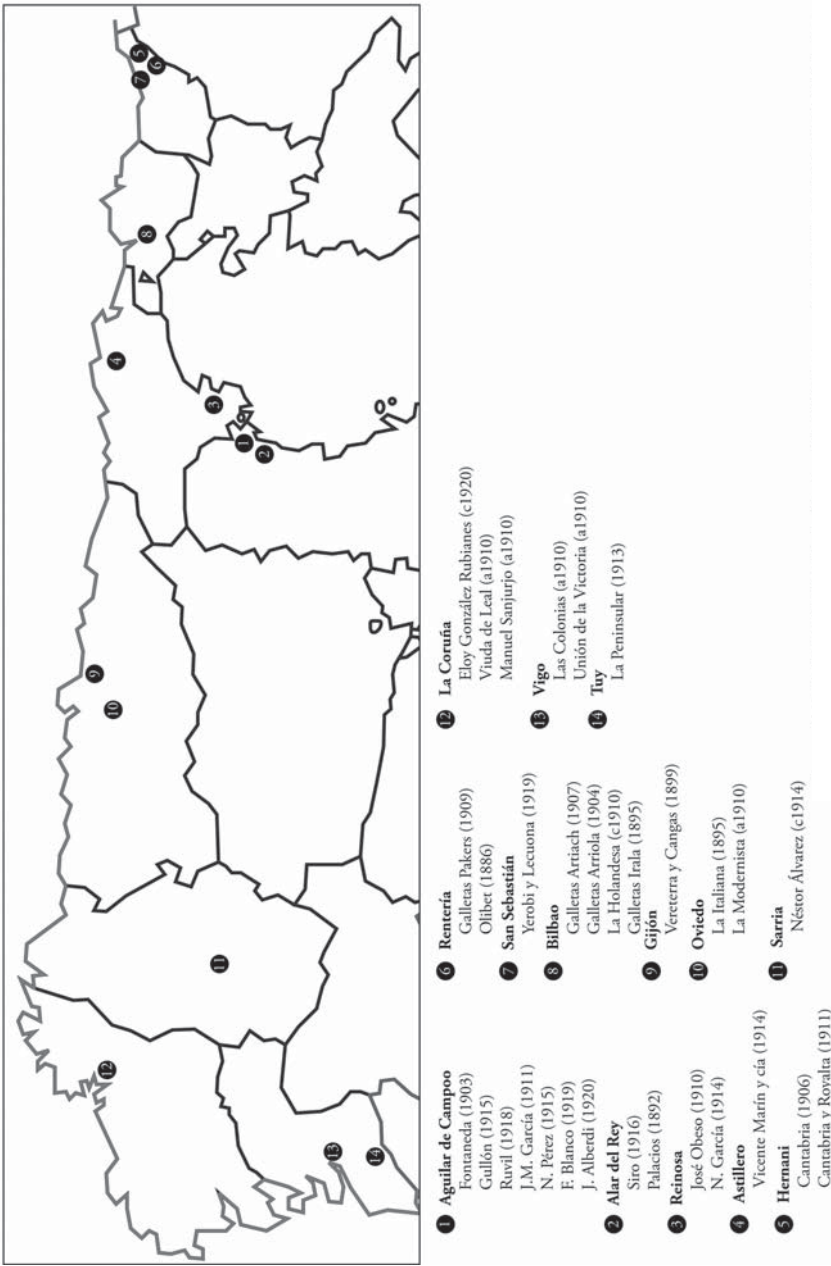
34. Nadal (1987), p. 35 y cita 35, p. 59 y Barrón (1992), p. 118.

35. RMAST, hoja 991.

36. RMAST, hoja 259.



**MAPA 1**  
**UBICACIÓN Y FECHA DE CONSTRUCCIÓN DE LAS FÁBRICAS DE GALLETAS DE LA CORNISA CANTÁBRICA EN 1920**



Fuente: AHPP, AMAC, AMAR, Matricula Industrial, OPEM, Marcas, pássim, RMPO, RMGUI, RMV, RMS, pássim.

Pero en ninguna de estas regiones la industria galletera tuvo la implantación de que disfrutó en el País Vasco, particularmente en Guipúzcoa, un territorio de larga tradición confitera<sup>37</sup>.

En abril de 1886 la *Sociedad Anónima de Fabricantes de Galletas Reunidos de Talence*, y la *Manufactura Parisiense de Galletas Olibet*, de Burdeos, resolvieron la edificación y explotación conjunta de una fábrica en Rentería. A tal efecto, crearon la sociedad por acciones *Gran Manufactura Española de Bizcochos de Lujo y Galletas*, con un capital de 420.000 pesetas<sup>38</sup>.

La empresa francesa organizó una fábrica dotada de dos hornos de cadenas *Vicars* de Liverpool (los primeros instalados en España), una amasadora de tambor, una caldera de vapor y una troqueladora. Entre 1890 y 1896 sus responsables ordenaron la instalación de tres nuevos hornos, cuatro cilindros laminadores, dos refinadoras de azúcar y una picadora de almendra<sup>39</sup>.

*Olibet* elaboró “petit beurres”, galletas de troquel en forma de hoja de roble, con los gentilicios de diferentes provincias españolas estampados, y “ambrosías”<sup>40</sup>. Su distribución corrió a cargo de oficinas de representación en diferentes ciudades y de Eduardo Audicuberry, quien atendía un gran almacén de depósito en Cádiz<sup>41</sup>.

El norte de Palencia estaba llamado a convertirse en el corazón de la industria galletera castellana debido a la disponibilidad de trigos duros cosechados en la Tierra de Campos, los más aptos para la elaboración de galletas<sup>42</sup>. En 1887 Bonifacio Peña, un comerciante local que regentaba la taberna, la posada de la estación de ferrocarril y el puesto de Derechos de Consumo, inauguró un horno de galletas en Alar del Rey<sup>43</sup>. Peña allanó el camino a José Palacios del Barrio, quien abrió en 1892 su fábrica en esta misma localidad, cuna del Canal de Castilla<sup>44</sup>.

También habría que dar cuenta del montaje en 1895 de “La Isabelita”, en el vallisoletano paseo de Zorrilla, propia del harinero Eugenio Pardo y de Alonso Martínez<sup>45</sup>.

En los años finales de siglo se formó también el enclave galletero de Madrid, al calor de la propia demanda de la capital. En 1883 Augusto Estévez Martinho montó su fábrica en la calle Alcalá, a las que siguieron la de Venancio Vázquez,

37. Catalán (1990).

38. RMGUI, hoja 11.

39. OEPM, Patentes, 14.743 y AGV, Delegación de Industria de Guipúzcoa, expediente 2349. Inmediatamente después y en 1888 el horno de cadenas fue adoptado por la fábrica de Viñas en Sant Martí (ACA, Hacienda, libro 17.752). Sobre la *Vicars* véase Müller (1989), p. 21 y Alderfer y Michl (1957), p. 520.

40. OEPM, Marcas, 5207, Patentes 14.774, Roa (1896), p. 16. e *Histoire de l'industrie* (n.d.).

41. Bailly-Baillière (1910), p. 1968.

42. Asociación de Fabricantes de Harinas de la Provincia de Barcelona (1910).

43. AMAR, legajo 149, Matricula Industrial de 1887.

44. AHPP, Hacienda, legajo 3.524, expediente 4.

45. AHPV, Hacienda, legajo 4.329.

## CUADRO 2

### LA COCCIÓN EN LA INDUSTRIA GALLETERA ESPAÑOLA, 1895-1896 (\* ) (EN DECÍMETROS CUADRADOS Y PORCENTAJES) (\*)

Región	Hornos de cadena y giratorios			Hornos fijos e intermitentes			total	
	contribuyentes	superficie de cocción	superficie media	contribuyentes	superficie de cocción	superficie media	superficie total de cocción	cocción mecánica %
Andalucía	1	550	550	3	1.925	641	2.475	22,2
Castilla y León	-	-	-	1	125	125	125	-
Cataluña	3	3.875	1.291	7	3.950	564	7.825	49,5
Madrid	3	650	216	-	-	-	650	100,0
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>5.075</b>	<b>725</b>	<b>11</b>	<b>6.000</b>	<b>545</b>	<b>11.075</b>	<b>45,8</b>

(\*)). Salvo el País Vasco y Navarra.

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial* y elaboración propia.

un empresario chocolatero de Pozuelo de Alarcón (1892) y “La Mahonesa”, de *Villar y Urresti* (1895)<sup>46</sup>. Todas ellas contaban con modernos sistemas de cocción, aunque, eso sí, sus dimensiones estuvieron muy por debajo de las de las catalanas (cuadro 2 ).

Incluso trabajaron en el sur del país nuevas plantas dedicadas a la fabricación de galleta de mar: La de *Conesa y cía*, en activo desde 1889 en Cartagena, y desde 1895, en plena sublevación cubana, las de Cádiz (de los oscenses Vicente y Antonio Serrate), Sevilla (José Segura), Málaga y Córdoba<sup>47</sup>.

### El repliegue en el mercado interno (1898-1913)

La pérdida de las colonias antillanas asestó un golpe durísimo al sector. Inicialmente, las exportaciones se mantuvieron, a causa de la demanda de los inmigrantes españoles establecidos en Cuba, las repúblicas del Río de la Plata y México. Pero a medio plazo, las ventas de galleta fina en el exterior se desmoronaron (gráfico 1). Sólo en 1898 cerró la mitad de las galleteras barcelonesas, entre ellas, la de *Palay y Cía*, por esta causa<sup>48</sup>. La minoración de los suministros de “pan galleta” al Ejército, una vez concluida la guerra, postró a la industria andaluza (gráfico 1).

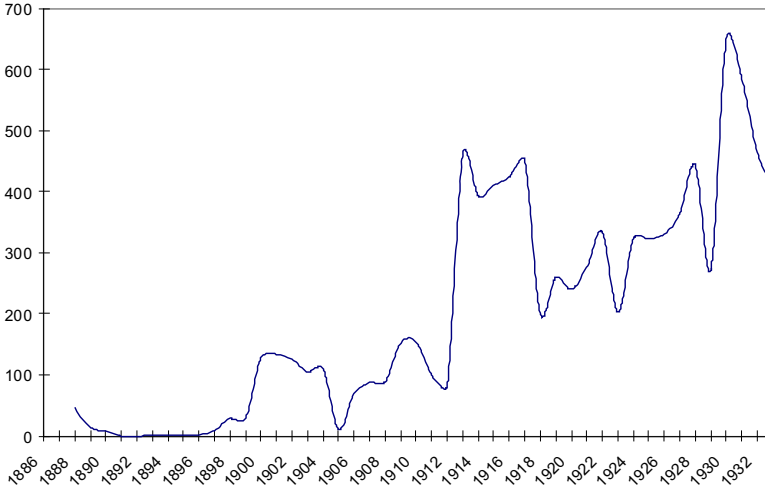
46. AGA, Hacienda, libros H-9192 y H-9232, OEPM, Marcas, 5279, 7.257 y 19.365 y RMM hoja 885.

47. AGRM, Registro Mercantil, legajo 1.654, Libro de Sociedades, nº 1, hoja 95, OEPM, Patentes, 18.120 y Bailly-Bailliére (1910), p. 3.477.

48. ACA, Hacienda, libro 16.617. No en balde, del puerto Barcelona salió en torno a un 95% de las galletas exportadas a América entre 1890 y 1900.

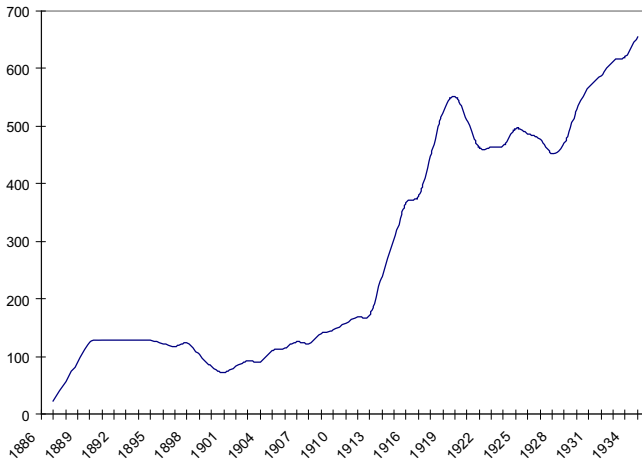
### GRÁFICO 2

CAPITAL NUEVO ESCRITURADO POR LAS SOCIEDADES GALLETERAS ESPAÑOLAS EN TÉRMINOS REALES, 1886-1935 (EN MEDIAS TRIENALES, PESETAS CONSTANTES Y NÚMEROS ÍNDICES MEDIA 1900-09 = 100)



### GRÁFICO 3

CAPITAL NUEVO ESCRITURADO POR LAS SOCIEDADES GALLETERAS ESPAÑOLAS EN TÉRMINOS REALES, 1886-1936 (EN NÚMEROS ÍNDICES MEDIA 1900-09 = 100)



Fuente: RMAST, RMB, RMC, RMGUI, RMLC, RML, RMN, RMP, RMS, RMV, RMZ, RMZA, libros de sociedades, anotaciones de constitución, ampliación y disminución del capital de 36 sociedades galleteras (todas las identificadas, salvo *Martinho y cia*). He deflactado este agregado con el índice de Moreno (2006), para darle mayor congruencia con las series que reproduzco en el gráfico 5.

## CUADRO 3

LA COCCIÓN EN LA FABRICACIÓN ESPAÑOLA DE GALLETAS, 1905  
(EN DECÍMETROS Y PORCENTAJES) (\*)

Región	Hornos de cadena y giratorios			Hornos fijos e intermitentes			total	
	contribuyentes	superficie de cocción	superficie media	contribuyentes	superficie de cocción	superficie media	superficie total de cocción	cocción mecánica %
Andalucía	-	-	-	4	175	43,8	175	0,0
Aragón	2	775	387,5	3	850	283,3	1.625	47,7
Asturias	1	200	200,0	-	-	-	200	100,0
Cantabria	1	650	650,0	-	-	-	650	100,9
Castilla y León	1	225	225,0	1	225	225,0	450	50,0
Cataluña	6	12.900	2.150,0	2	450	225,0	13.350	96,6
Galicia	1	225	225,0	-	-	-	225	100,0
Madrid	4	2.725	681,2	1	125	125,0	2.580	95,6
Murcia	-	-	-	1	25	25,0	25	0,0
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>17.700</b>	<b>1.106,2</b>	<b>12</b>	<b>1.850</b>	<b>154,2</b>	<b>19.550</b>	<b>90,5</b>

(\*). Salvo el País Vasco y Navarra.

Fuente: *Estadística Administrativa de la Contribución Industrial* y elaboración propia.

Los galleteros españoles respondieron al *Desastre* realizando un meritorio esfuerzo inversor (gráficos 2 y 3). El sector experimentó en los primeros años de siglo una profunda renovación tecnológica, materializada en un incremento del tamaño medio de planta entre 1895 y 1905 de un 52,7% (cuadros 2 y 3) y en la difusión de modernas amasadoras y troqueladoras. Asimismo, en 1912 *Basols, Carbonell y Bellavista* instaló en su planta de Badalona “La Gloria” (1900) los primeros ingenios mecánicos para el relleno de galletas conocidos en España<sup>49</sup>.

Incluso, la dependencia tecnológica del exterior se atenuó. En torno a 1910, algunas empresas catalanas estaban en condiciones de utillar galleteras con ingenios propios, entre ellas, *Papell, Llovera, Montoliu, Borrel, Turu, Montserrat, Galé* y, sobre todo, *Forbó*.

Cataluña mantuvo su hegemonía, a pesar de los dramáticos efectos del 98. En 1907 se contaban dos fábricas en Badalona, siete en Barcelona (entre las que destacaba la de José Creus, edificada en 1906), dos en Sabadell y las de Cornellá, Vilanova y Cervera (de Rosendo Güell, en 1905)<sup>50</sup>.

Sin embargo, la aprobación del arancel proteccionista de 1906 amordazó a la

49. Consistían en una cinta sin fin que avanzaba pasando bajos unas tolvas que depositaban la pasta sobre la galleta con un movimiento de vaivén (OEPM, Patentes, 53.333).

50. AHPB, Escrituras de Joaquín Casades y Vehils, 1900, instrumentos 72, 78 y 158, OEPM, Marcas, 20.855 y 16.638., AGA, Sindicatos, legajo 226, expediente S-276, ACA, Hacienda, libro 9.645 y Ministerio de Fomento (1910).

industria catalana. Obligada a transformar harinas castellanas y aragonesas, competir con los galleteros británicos, aun en los mercados locales, era casi una heroicidad. Entre 1907 y el inicio de la I Guerra Mundial sólo se construyeron dos fábricas de nueva planta en Cataluña: la de Juan Bautista Bernat, en la calle Carders de Barcelona (1909), y “La Carmelita”, de Pablo Esteve, en Badalona (1913)<sup>51</sup>.

Zaragoza fue la gran beneficiaria de esta esclerosis momentánea<sup>52</sup>. En 1910 un grupo de comerciantes aragoneses y riojanos agrupados en *Ximénez, Flores y Cía* levantó la galletera *Patria*<sup>53</sup>. En 1912 la compañía sufrió una escisión, con la creación de *La Aragonesa, S.A.* Un año más tarde, nacieron dos nuevas firmas de alguna entidad, *Briz y Guillén* y *Ruiz y García*, titular de “La Prosperidad” en Calatayud<sup>54</sup>. Pero ninguna de ellas hizo la menor sombra a *Patria*.

La fabricación en Madrid también resultó fortalecida con la construcción de las fábricas de *La Fortuna, S.A.*, (1902), “La Cruz Blanca”, del gaditano Alejo Vallí Botelló (1906) y *La Industrial Española, S.A.* ligada al rentista Abelardo José de Carlos Rivero (1908)<sup>55</sup>.

También ganaron importancia los núcleos productores del norte de España (mapa 1). En 1906 Eugenio Insausti y el confitero de origen francés Luis Leclercq, asociados en la *Gran Manufactura Nacional de Galletas*, edificaron “La Cantábrica” en San Sebastián<sup>56</sup>. Desde 1909 *Royalta, S.A.* benefició una planta en Hernani<sup>57</sup>. En 1911 sus accionistas, los hermanos Valí Botelló, vendieron la compañía a Santiago Bianchi Echave, para instalar en la antigua fábrica de tapices “La Madera” en Rentería una galletera, adscrita a la *Sociedad Anónima Pakers*, con un capital de un millón de pesetas<sup>58</sup>. En la figura 1 reproduzco el plano de la factoría.

La galletería en Vizcaya, donde sólo trabajaba a finales del siglo XIX la fábrica “La Magdalena” en Bilbao, del harinero Juan José Irala, llegó a la mayoría de edad con la apertura de las de Manuel Arriola Elgoibar y Gabriel Artiach<sup>59</sup>.

La fabricación de galletas pasó a formar también parte del tejido industrial gallego. Entre sus factorías sobresalió “La Peninsular”, en la aldea de Pazos del Rey (Tuy), de José Rodríguez Vila, compuesta por tres pabellones que albergaban un horno de cadenas, un almacén de envases y un taller de hojalatería<sup>60</sup>.

51. OEPM, Marcas, 22.818 y Ministerio de Fomento (1910).

52. La primera fábrica zaragozana de que tengo noticia es la de Antonio Gregorio Rocasolano, en activo en 1896. A comienzos del siglo XX se construyeron las fábricas de Francisco Blesa, “La Zaragozana”, de J. Diego Bernard y “La Pajarita”, de V. Marcelino, todavía de muy pequeñas dimensiones (Bailly-Baillièrre (1910), p. 4238 y OEPM, Patentes, 18.491).

53. RMZ, hoja 579, OEPM, Marcas, 20.551 y Germán (1999), p. 17.

54. RMZ, hojas 649 y 725 y OEPM, Marcas, 23.211 y 22.458.

55. RMM, hojas 1585 y 2.327 y OEPM, Marcas, 12.489, 26.812 y 27.263.

56. RMGUI, hoja 586 y OEPM, Marcas, 20.195.

57. RMGUI, hoja 586.

58. RMGUI, hoja 818 y OEPM, Marcas, 21.255.

59. OEPM, marca 4943, *Anuario financiero* (1951-52), p. 1.260 y *Galletas Artiach* (1969).

60. OEPM, Marcas, 22.908 y RMPO, hoja 676 .



En 1903 Eugenio Fontaneda transformó el molino de chocolates que administraba en Aguilar de Campoo desde 1886 en un obrador de galletas. Sus ventas en Barruelo de Santullán y otras poblaciones mineras vascas y montaÑesas alcanzaron en el corto plazo tal magnitud que hubo de ampliar la fábrica en 1912<sup>61</sup>.

Perdido el cubano, estos industriales se empeñaron en la conquista del mercado interior siguiendo estrategias dispares. Los catalanes diseñaron galletas de barquillo similares a los *boers* ingleses (las conocidas como “neules”), cuyo consumo se hizo muy popular en el Principado durante las fiestas navideñas. Los fabricantes más potentes pusieron a la venta “surtidos” de “ambrosías” presentados en vistosos envases<sup>62</sup>. También consiguieron mitigar la caída de los ingresos fabricando “galleta de mar” que vendían en Fernando Poo<sup>63</sup>.

Entre tanto, los productores del resto de España prefirieron especializarse en la galleta de troquel fina (en particular en la “petit beurre”) y aumentar la gama de sus productos, para atender la demanda de diferentes segmentos. *Olibet*, una vez más, marcó la pauta. Entre 1895 y 1914 lanzó al mercado dos decenas de tipos de galletas<sup>64</sup>.

También divergieron en las condiciones de distribución. Mientras que los fabricantes catalanes vendían sus galletas en sus propias confiterías en Barcelona o en los locales de *Mantequerías Leonesas* en las grandes ciudades, vascos y madrileños situaron las suyas, a través de consignatarios, en tiendas de ultramarinos y droguerías de toda España.

Dado que la lata encarecía mucho el producto, fue sustituida paulatinamente por envases de plástico (*La Industrial Española*, en 1911), papel parafinado (*Royalta*, 1914), cartón (*Ribas y Pradell*, 1910 y José Creus, 1915), y madera (*Ribas y Pradell*, 1913 y *Galletas Plaja*, 1915)<sup>65</sup>.

Los industriales españoles se limitaron inicialmente a copiar los envases y carteles promocionales de *Huntley & Palmer*, hasta que en 1908 *Basols*, *Carbonell* y *Bellavista* confió a un decorador barcelonés el diseño publicitario de sus galletas<sup>66</sup>.

Es difícil evaluar el efecto de estas estrategias, ya que las estadísticas oficiales sólo proporcionan cifras de las importaciones desde 1900, con el inconveniente añadido de que hasta 1922 aparecen agregadas con las de dulces. Con todo, los datos representados en el gráfico 4 sugieren un lento arrinconamiento de las galletas extranjeras en el mercado interno.

61. AMAC, legajo 1.299, expediente 29.

62. OEPM, Marcas, 20.698, 20.858, 25.115, 20.628, 21.457, 19.359 y 21.853.

63. Periquet (1910), p. 195.

64. OEPM, Marcas, 4.731, 4.732, 4.733, 4.734, 5.299, 5.300, 5.301, 5.302, 5.297, 9.086, 12.617, 12.213, 13.809, 20.804, 21.006, 20.586, 22.603, 20.587, 23.324 y 24.514.

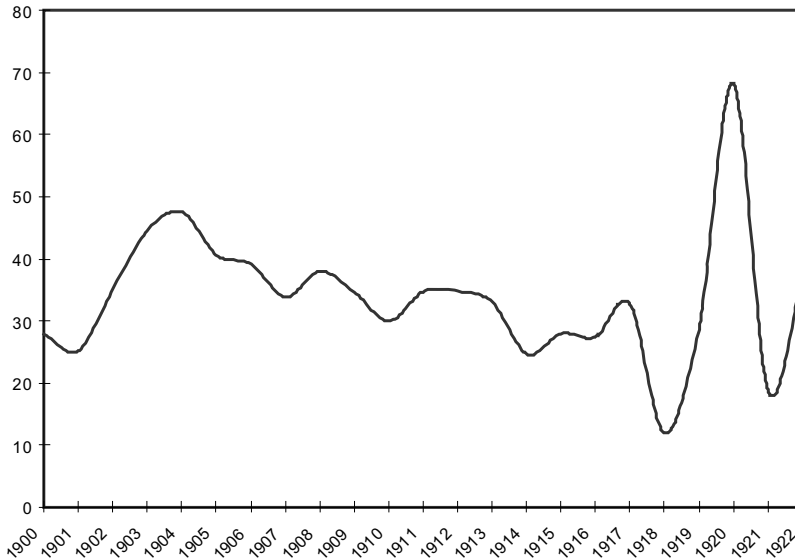
65. OEPM, Patentes, 49.093, 51.525, 55.935, 58.928, 59.644 y 60.688.

66. Canet (1910), pp. 436-437.



**GRÁFICO 4**

IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE DULCES Y DE GALLETAS, 1900-1922 (EN TONELADAS)



Fuente: *Estadística(s) del comercio exterior (1900-22)*.

Sin embargo, fue una victoria menor. El consumo *per cápita* no superaba los 300 gramos al año en 1913<sup>67</sup>. La galleta era todavía un producto de lujo, con una elasticidad precio de la demanda muy elevada. Bastaba una modesta apreciación, como sucedió en 1909 (gráfico 5), para ocasionar una fuerte caída de la producción (gráfico 6), si damos por bueno el consumo de azúcar como indicador, y de los beneficios (gráfico 7).

### Los industriales de guerra, 1914-1924

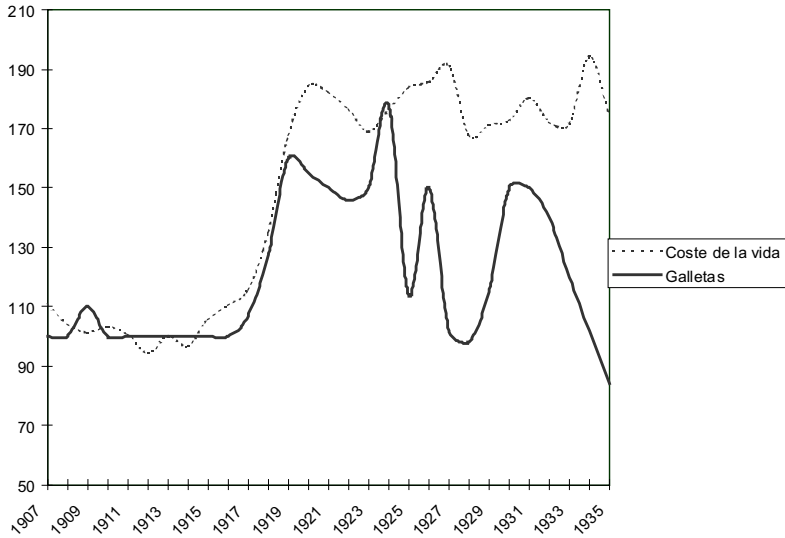
El inicio de la Gran Guerra y la declaración de la neutralidad española suscitaron en los industriales galleteros unas perspectivas exportadoras muy halagüeñas, materializadas en un aumento de la inversión (gráficos 2 y 3). Al tiempo, el envío de tropas al Rif, tras la firma en 1912 del tratado con Francia, redundó en un aumento de las ventas de galleta de mar al Ejército.

Todo ello se tradujo en un incremento de la producción (gráfico 6), los beneficios (gráfico 7) y el volumen de mercancías transportadas (gráfico 8). Única-

67. He realizado esta estimación, muy grosera, empleando las cifras de transporte ferroviario.

### GRÁFICO 5

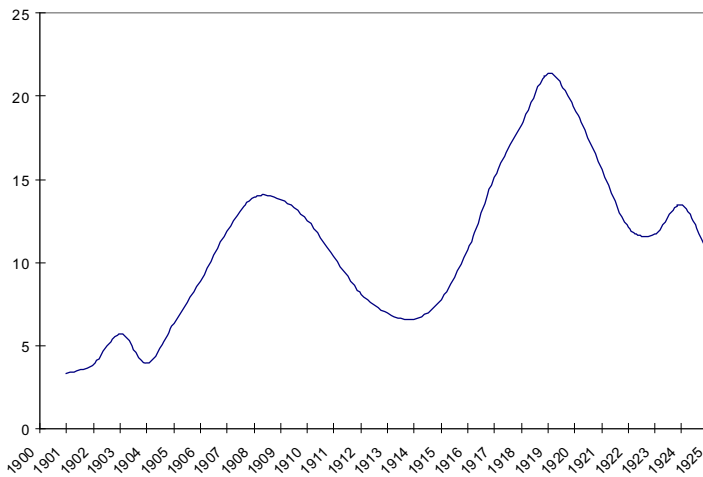
PRECIO DE LAS GALLETAS Y COSTE DE LA VIDA EN PALENCIA EN TÉRMINOS REALES, 1907-1935 (EN NÚMEROS ÍNDICES 1913 = 100)



Fuente: Moreno (2006), ACP, Hospital de San Bernabé y San Antolín, libros de gasto y elaboración propia.

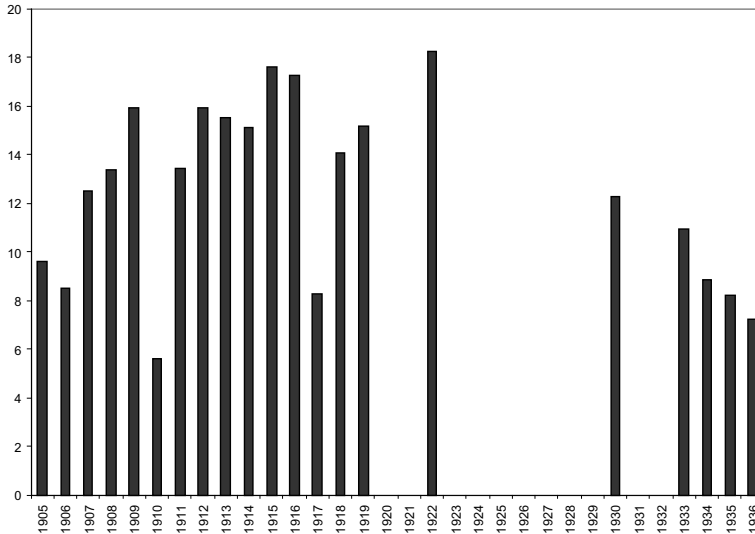
### GRÁFICO 6

AZÚCAR TRANSFORMADO POR LAS GALLETERAS PALENTINAS, 1901-1925 (EN TONELADAS Y MEDIAS MÓVILES TRIENALES)



Fuente: AHPP, Hacienda, libros de azúcares.

**GRÁFICO 7**  
**BENEFICIOS DE LA EMPRESA GALLETAS ESPAÑOLAS, 1905-36**  
**(EN PORCENTAJE SOBRE EL CAPITAL)**



Fuente: *Estadística(s) de la Contribución sobre Utilidades de la Riqueza Mobiliaria (1904-1934)* y elaboración propia.

mente en 1917 los galleteros (sobre todo los vascos) atravesaron por alguna dificultad, debido a la elevación de las tarifas ferroviarias<sup>68</sup>.

Eso sí, el conflicto ocasionó problemas en el aprovisionamiento de materias primas del exterior. Privados de cacao, coco o otras especias, los industriales españoles tuvieron que elaborar un producto muy deficiente. Es más, tan laxas eran las barreras de entrada que decenas de obradores de confitería comenzaron a producir galletas de una calidad deleznable.

La coyuntura descrita favoreció sobre todo a los fabricantes de la cornisa cantábrica. En Aguilar de Campoo germinó el mayor distrito galletero de la España rural (cuadros 4 y 5). Muchos de los nuevos productores habían trabajado antes como aprendices en la fábrica de Fontaneda<sup>69</sup>. En otros casos se trató de confiteiros zamoranos (como el propio José Gullón) establecidos en Aguilar, a causa de la crisis de la industria chocolatera de esa provincia.

Una auténtica legión de barquilleros se dedicó a la producción de obleas en

68. AFFE, MZA, legajos 356-2 y 357-7. De hecho, en marzo de 1916 Santiago Bianchi disolvió su sociedad *Royalta*. A los Vali tampoco les fueron muy bien las cosas. *Pakers* acabó en manos de Simón Echevarría Segura, suscriptor de las obligaciones hipotecarias por valor de 400.000 pesetas emitidas para eludir la quiebra (RMGUI, hojas 721 y 1.058).

69. AMAC, caja 1.300, expediente 9.

## CUADRO 4

## CRONOLOGÍA DE LA INSTALACIÓN DE FÁBRICAS Y OBRADORES DE GALLETAS EN AGUILAR DE CAMPOO Y ALAR DEL REY, 1887-1936

Titular	Localidad	Ubicación	Año de apertura	Denominación
E. Fontaneda Pérez	Aguilar de Campoo	Plaza,5	1903	<i>Fontaneda</i>
N. García Barriuso	Aguilar de Campoo	Portazgo,46	1908	<i>La Modernista</i>
E. Fontaneda Pérez	Aguilar de Campoo	Ronda,18	1913	<i>Fontaneda</i>
J. M. García Fuente	Aguilar de Campoo	Plaza, 59	1911	
J. Gullón Barrios	Aguilar de Campoo	Puente	1915	<i>Gullón</i>
N. Pérez Fernández	Aguilar de Campoo	Plaza, 37	1915	
T. Ruiz Calderón	Aguilar de Campoo	Plaza, 17	1918	<i>Ruvil</i>
F. Blanco Sevilla	Aguilar de Campoo	Herradores,9 (*)	1919	
J. Alberdi del Olmo	Aguilar de Campoo	Pozo, 4	1920	
G. Villanueva Merino	Aguilar de Campoo	Barrio y Mier,46	1921	<i>Villanueva</i>
Fernández y Gutiérrez	Aguilar de Campoo	Herradores,15	1921	
B. Fontaneda Pérez	Aguilar de Campoo	Plaza, 15	1925	
C. Ruiz Esteban	Alar del Rey	Herradores, 18	1930	
V. López García	Alar del Rey	Puebla, 11	1932	
B. Peña	Alar del Rey	M. F. Gutiérrez	1887	<i>Peña</i>
J. Palacios del Barrio	Alar del Rey	M. F. Gutiérrez,10	1892	<i>Palacios</i>
S. Fernández	Alar del Rey	Almacenes, 5	1916	<i>La Flor del Pisuerga</i>

Fuente: AMAC, cajas 1.299 y 1.300, AMAR, caja 149 y elaboración propia.

## CUADRO 5

## DISTRIBUCIÓN DEL VAB DE LA INDUSTRIA FABRIL DE AGUILAR DE CAMPOO, 1845-1936 (en porcentajes)

Rama de actividad	1845	1900	1915	1920	1925	1930	1936
Alimentación	85,0	100,0	100,0	94,5	85,4	80,0	88,8
Gaseosas	-	-	4,2	-	3,2	1,2	1,4
Chocolates	20,0	36,5	25,2	19,4	4,0	7,5	0,0
Pan	15,0	0,8	9,1	4,4	0,8	3,8	0,9
Harinas	50,0	62,7	44,9	50,9	30,3	20,2	16,3
Galletas	-	-	16,6	19,8	47,0	47,4	70,1
Materiales de construcción	15,0	-	-	5,5	3,2	3,5	2,2
Químicas	0,0	-	-	-	11,4	8,1	2,6
Metal	0,0	-	-	-	-	5,7	1,8
Madera	0,0	-	-	-	-	2,6	4,6
<b>TOTAL</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Fuente: AMAC, cajas 1.299 y 1.300 y elaboración propia.

## CUADRO 6

## FÁBRICAS DE GALLETAS INSTALADAS EN LA PROVINCIA DE BARCELONA, 1914-1920

Titular	Localidad	Marca	Año
Juan Sardá (1)	San Martí		1914
Enrique Ferreri	Barcelona	La Inglesa	1915
<i>Reverte y Camudas</i> (2)	Manresa		1917
Francisco Torra Estany	Calaf		1918
Teodoro Montés	Barcelona	Montes	1919
<i>Pineda Hermanos</i>	Barcelona	Excelsior	1919
<i>Solsona Hermanos</i> (3)	San Martí	Solsona	1919
<i>La Suiza Reñé</i>	Barcelona	La Suiza Reñé	1920

(1): Explotada desde 1917 por Félix Vallbona y desde 1922 por *Bellavista, Olivella y Calero*.

(2): Participada por *Sol hermanos y cía*, compañía de Manresa formada en 1912 y dedicada a la compra-venta de artículos de ferretería.

(3): Fábrica trasladada desde su primitivo emplazamiento.

Fuente: ACA, Hacienda, libros 9.704, 9.730, 9.753, 9.756, 9.763 y 9.788, OEPM, Marcas, 21.4564, 26.619, 36.349, AGA, Industria, legajo 5753, expediente 18.996 y RMB, hojas 10.664 y 8.786

Zaragoza. Al amparo de las posibilidades exportadoras, nació la industria galletera en Las Palmas, de la mano de Luis Correa. Incluso se formó en 1918 una gran empresa dedicada a la elaboración de “pan náutico” para su exportación, la gaditana *Eureka, S.A.*, controlada por *Adame, Castro y Cía*<sup>70</sup>.

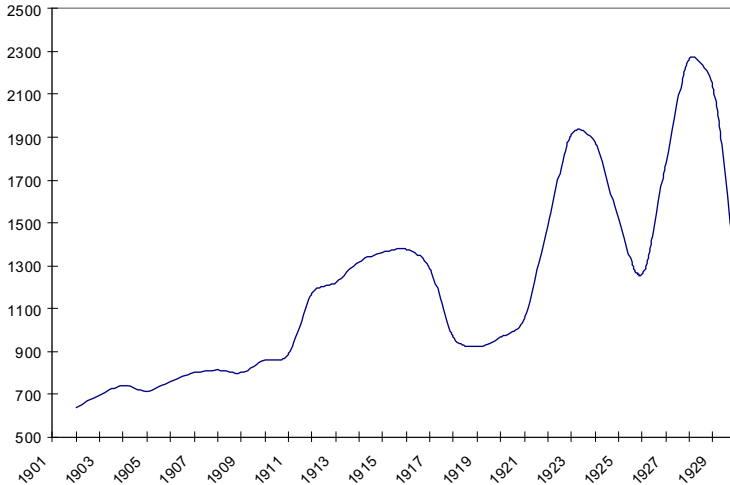
Entre tanto, Cataluña, al igual que Madrid, perdió peso en la industria galletera nacional, a pesar de que Barcelona acogió también nuevas factorías en estos años (cuadro 6). Es más, Cataluña asistió a un cambio en los factores de localización, en detrimento de la Ciudad Condal. Las comarcas del alto y bajo Ampurdán, el Gironés, el Ripollés y La Selva, con un clima similar al de las estribaciones de la cornisa cantábrica, se sembraron literalmente de fábricas de “ambrosías” (mapas 2 y 3). En Camprodrón, pequeños obradores domésticos comenzaron a elaborar las denominadas “especialidades del Ampurdán”, que rivalizaban en las propias confiterías de Barcelona con las “ambrosías” de Viñas, Creus, o “La Gloria”.

Tras el fin del conflicto, y una vez normalizado el comercio internacional de galletas, las exportaciones españolas cayeron drásticamente y las importaciones se reanudaron (gráfico 8). Sin embargo, la excepcionalidad bélica se mantuvo

70. RMC, hoja 906.

### GRÁFICO 8

TRANSPORTE FERROVIARIO DE GALLETAS DESDE LAS ESTACIONES GUIPUZCOANAS Y PALENTINAS, 1901-1930 (EN MEDIAS MÓVILES TRIENALES Y TONELADAS)



Fuente: AFFE, *Norte*, transporte de mercancías.

debido a la movilización de tropas inmediata al desastre de Annual en 1921. Constatada su idoneidad durante la I Guerra Mundial, el Ejército español comenzó a alimentar a sus efectivos con galleta de troquel, menos perecedera que el pan y con una capacidad protéinica cuatro veces superior.

La pugna se trasladó a los despachos ministeriales. El industrial guipuzcoano Santiago Bianchi incluyó en la sociedad anónima *La Cantabria y Royalta*, formada en 1920 tras adquirir la fábrica de la *Gran Manufactura Nacional de Galletas*, a tres militares de alta graduación, a buen seguro, para conseguir una posición ventajosa en los suministros al Ejército<sup>71</sup>. Pero ni él ni el resto de industriales pudo competir con Artiach, muy bien relacionado y valorado en Madrid.

A pesar de este acceso selectivo a las contrataciones militares, la demanda de la intendencia bastó para garantizar una elevada retribución del capital (gráfico 7), sostener los precios (gráfico 5) y la producción (gráfico 8).

De hecho, la coyuntura animó la concurrencia de nuevos galleteros, como Gargallo en Zaragoza, Gregorio Loste Isern y *Nelia* en Barcelona, José Ruiz en Madrid, *Hijos de Luis García* en Santander y José Marcuello en Cartes

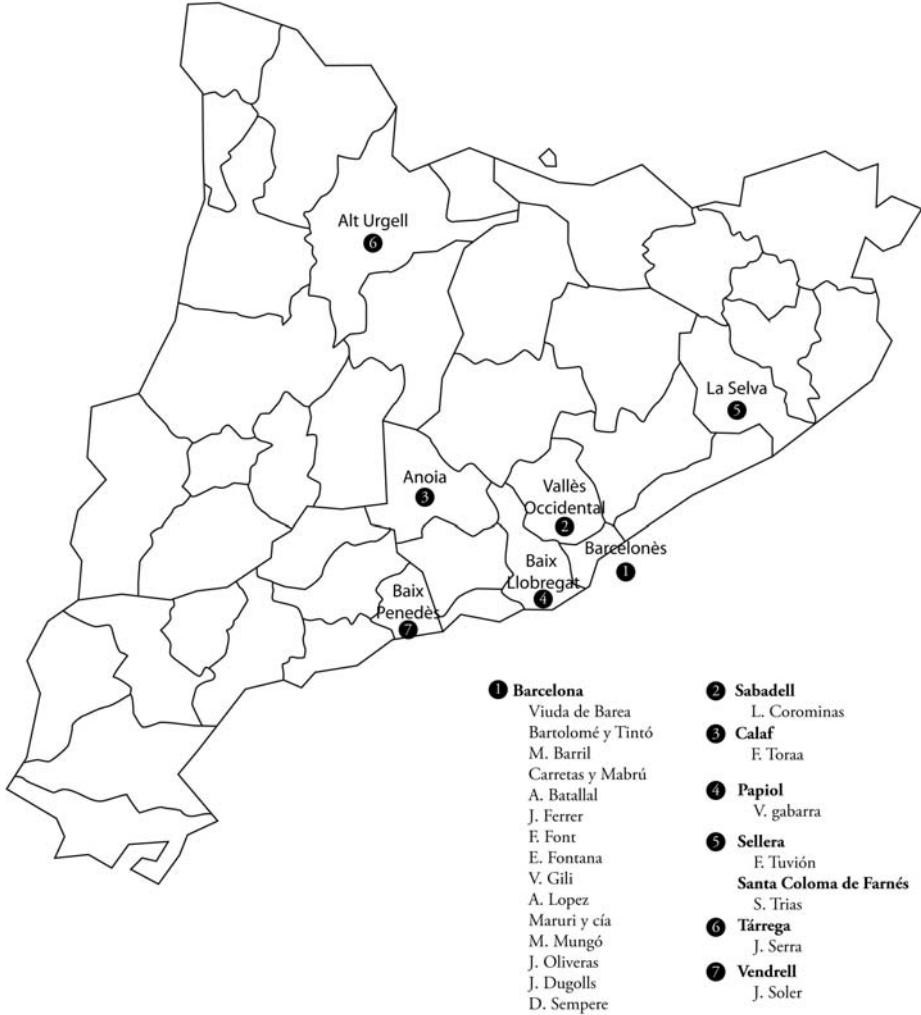
71. RMGUI, hoja 1.646. Con anterioridad y en 1918 reabrió la fábrica de Hernani, donde introdujo una nueva batidora que facilitaba el empleo en la masa de pulpas de frutas, productos aromáticos y colorantes (OEPM, Patentes, 68.151).

**MAPA 2**  
**FÁBRICAS DE GALLETAS EN CATALUÑA EN 1930**



Fuente: Guía (1930).

**MAPA 3**  
FÁBRICAS DE BARQUILLOS Y OBLEAS EN CATALUÑA EN 1930



Fuente: Guía (1930).



(Navarra)<sup>72</sup>. Desde la perspectiva espacial, el fenómeno más llamativo fue el desarrollo de la industria galletera en las localidades lucenses de Sarria y Puebla de San Julián, donde se instalaron en 1922 las fábricas de César García Pardo y Rafael González<sup>73</sup>.

### Crisis de sobreproducción y ajuste sectorial, 1925-1936

El fin de la guerra de Marruecos en 1925 ocasionó el descenso inmediato de la producción, así como de las exportaciones, ya que eran consideradas estadísticamente como tal los envíos a Ceuta y Melilla (gráfico 9). Mientras que el precio de otros bienes de consumo creció, al abrigo de la protección arancelaria, el de las galletas se hundió (gráfico 5).

GRÁFICO 9

EL COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL DE GALLETAS 1922-1935 (EN TONELADAS)



Fuente: *Estadística(s) del Comercio Exterior (1922-1935)* y elaboración propia.

Confinados otra vez en el mercado interno, los galleteros españoles se enzarzaron en una competencia feroz, azuzada con la presencia de nuevos fabricantes.

72. Consejo Superior de Industria (1932), pp. 1.011, 484, y 313-314 y RMS, hoja 713.

73. AGA, Industria, legajo 5.741, expediente 18.059.

Las cifras del capital escriturado de las compañías galleteras han de servir para evaluar este incremento de la inversión (gráficos 2 y 3). En 1930 había ya en activo en España 174 fábricas de galletas, cuando en 1918 no rebasaban el medio centenar (cuadro 7)<sup>74</sup>.

Algunos galleteros más avezados, en respuesta a esta situación, prescindieron de las economías de gama para perseguir las de escala. No tenía ya sentido ofrecer productos muy variados para satisfacer gustos exquisitos. Se trataba ahora de producir galletas de troquel a un precio muy competitivo. Su objetivo era, no tanto atender la demanda de los adultos, cuanto convertir a la galleta en un producto de consumo infantil.

La estrategia seguida por Artiach resulta paradigmática. Desde 1925 distribuyó sus galletas “Chiquilín”, las “*que ayudan a crecer*”, en cuya masa se empleaba harina extrafina y mantequilla, destinadas al consumo de niños de familias urbanas de clase media<sup>75</sup>.

### CUADRO 7

#### FÁBRICAS DE GALLETAS EN ACTIVO EN ESPAÑA EN 1930 Y 1935

Región	1930	1935
Andalucía	2	1
Aragón	40	40
Asturias	11	-
Cantabria	5	6
Castilla-La Mancha	7	-
Castilla y León	18	6
Cataluña	38	36
Comunidad Valenciana	6	8
Extremadura	-	1
Galicia	14	10
Islas Baleares	-	-
Islas Canarias	-	-
Madrid	17	3
Murcia	1	-
País Vasco	12	10
La Rioja	-	-
ESPAÑA	174	127

Fuente: Bailly-Bailliere (1930), *pássim* y anexo.

74. En 1914 el número de contribuyentes por la Contribución Industrial, el de fábricas sujetas al pago de la Contribución de Utilidades y el de plantas en el País Vasco suman un total de 47.

75. OEPM, Marcas, 59.539.

Rafael Fontaneda, responsable de la empresa desde la muerte de su padre en 1921, contrató a algunos de los mejores maestros catalanes y vascos para mejorar su gama de galletas de troquel<sup>76</sup>. Gracias a su labor, desde 1927 señoreó un dominio absoluto en el mercado de la galleta “maría”, hasta entonces en manos de *Solsona y La Industrial Española*<sup>77</sup>.

Entre tanto, los fabricantes catalanes (salvo *Solsona*) mantuvieron una oferta de productos de alta calidad, a los que se añadieron en 1925 las galletas sin azúcar y los “borregos del Sant Pere”, versión catalana del bizcocho<sup>78</sup>. Otro tanto hicieron los zaragozanos, confinados en la elaboración de barquillos, y guipuzcoanos y madrileños, que persistieron en las economías de gama y en la oferta de galleta de lujo. A título de ejemplo, *La Fortuna* elaboraba en 1919 ciento ochenta variedades; Fontaneda y Artiach, no más de diez<sup>79</sup>.

Los industriales catalanes, todavía los más potentes del país, no obraron de manera negligente; simplemente estaban amordazados por una legislación arancelaria que encarecía la materia prima, sobre todo desde 1926, pero que les desguarnecía de la competencia exterior. En realidad, tuvieron que hacer de la necesidad virtud. No les quedaba otra alternativa que elaborar galleta fina, porque estaban obligados a transformar trigos blancos aragoneses, sólo idóneos para estas variedades.

Los fabricantes de galleta de troquel lograron también mayor distinción del producto. Artiach abrió en 1927 dos oficinas comerciales en Madrid y Barcelona y contrató una campaña publicitaria con los periódicos de mayor tirada de ambas ciudades. Artiach obligó a los minoristas (un total de 40.000) a vender las galletas en sus envases originales (y no a granel) al precio de venta estipulado por él. Fontaneda siguió sus pasos en 1931 y consiguió que el consumidor identificase casi exclusivamente a la “maría” con su marca.

La producción a gran escala de galletas cada vez más homogéneas obligó a adoptar la producción en serie y a incorporar nuevos procedimientos mecánicos. En 1925 *Hijos de Solsona* dio a conocer en España un método para el troquelado de galletas mediante el uso de la “rotativa”, un cilindro que cortaba la masa<sup>80</sup>.

El siguiente hito en la innovación tecnológica consistió en la sustitución del horno de cadenas por el eléctrico de cinta, instalado por primera vez en una fábrica española, la de Artiach, en 1926<sup>81</sup>. La producción de esta planta, en la que el industrial vasco invirtió cerca de 30 millones de pesetas, superaba los 18.000

76. APAC, Difuntos, libro 23, f. 33.

77. OEPM, Marcas, 27.426 y 34.328. La primera galleta con tal denominación fue lanzada al mercado en 1865 por la británica *Peek, Frean and Co.* La escocesa *MacVitie* mejoró el producto en 1893 (Adam (1974), pp. 12-13).

78. OEPM, Patentes, 91.249. y marcas 68.166 y 59.539.

79. *La Fortuna* (1919). Véase también OEPM, Marcas, 27.378.

80. OEPM, Patentes, 93.436.

81. OEPM, Patentes, 135.729. Con todo, los primeros hornos eléctricos patentados en España fueron los de la italiana Antonelli y Orlandi en 1923 (OEPM, Patentes, 86.594 y 86.600).

kilogramos al día (7 veces más que *Patria* y 14 que *Olibet*) y la plantilla el medio millar de personas.

Finalmente, se pudo prescindir del trabajo humano en el traslado de los productos intermedios, mediante el uso de cintas sin fin y bastidores, fabricados por la barcelonesa *Fyobana, Fages y Vidal* (1922) y el valenciano Enrique Nacer Dolores (1924)<sup>82</sup>. También creció la productividad en la fabricación de las obleas, con el empleo de las “dragas”, patentadas en España por Thomas Owen en 1924<sup>83</sup>.

La innovación técnica forzó cambios en la esfera empresarial. Por fin la compañía por acciones, hasta entonces privativa de la fabricación vasca y madrileña, se generalizó en la catalana. *Esteve Riera* (1926), *Viñas y Solsona* (1929), y *Creus* (1929) mudaron en sociedades anónimas, figura mercantil adoptada desde su constitución por *La Suiza Reñé* (1920), *Nelia* (1924) y *Loste* (1931)<sup>84</sup>. En 1930 lo hizo la zaragozana *Patria* y la asturiana *Vereterra y Candas* y, ya en 1932, *Artiach*<sup>85</sup>.

Precisamente, a Gabriel Artiach, el galletero español más cosmopolita, se debieron las innovaciones empresariales de mayor alcance, que había tenido oportunidad de conocer *in situ* durante sus viajes a Estados Unidos como gerente desde 1919 de la *Compañía General de Aceites de Oliva*<sup>86</sup>.

Con la asesoría de su hermano pequeño, Félix José, ingeniero industrial de formación, aplicó desde 1927 la dirección científica y el régimen de trabajo fordista, por primera vez en España<sup>87</sup>.

La depresión que siguió al crack bursátil de 1929 castigó con particular dureza a un sector que había experimentado un crecimiento muy desordenado desde 1914. Las dificultades comenzaron en ese año para dos de las mayores empresas del país, *Olibet* y *La Industrial Española*, obligadas a reducir su capital para enjugar las pérdidas<sup>88</sup>.

Pero el descenso de las importaciones (gráfico 8) y el incremento del precio de la galleta (gráfico 5) en 1931 adulteraron las expectativas de los industriales españoles, persuadidos de que las calamidades que ya sufrían sus colegas europeos no iban con ellos.

82. OEPM, Patentes, 83.349 y 97.172. En 1924 la firma francesa *Male-Fasse* patentó uno de similares características.

83. Se trataban de pares de placas unidas sobre unos carriles. En su movimiento, los moldes eran calentados por una llama hasta que se abría automáticamente y la oblea era recogida por el operario. La firma zaragozana *Talleres Jiménez* se especializó en su fabricación (OEPM, Patentes, 89.289).

84. RMB, hojas 9.042, 14.427, 16.208, 16.453 y 16.794.

85. RMZ, hoja 1.384, RMAST, hoja 259 y RMB, hojas 207.444 y 14.078.

86. RMV, hoja 2.637.

87. Artiach contrató como directores de fabricación al confitero catalán Luis Martell y al inglés Robert Kraweayk.

88. RMGUI, hoja 11 y RMM, hoja 2.327.

Sin embargo, en 1932 el precio y los beneficios empresariales se desplomaron (gráficos 5 y 9). Otro tanto sucedió con la inversión (gráfico 2). Los incrementos salariales aprobados a consecuencia de las movilizaciones obreras de 1934 y 1935 comportaron un notable aumento de los costes.

Tal coyuntura dañó sobre todo a los productores de galleta fina con mayor VAB y elasticidad renta de la demanda, particularmente a guipuzcoanos y catalanes<sup>89</sup>. Su precio era más inflexible a la baja debido a los elevados costes que tenían que afrontar en la elaboración de galletas rellenas, abizcochadas o almendradas, muy intensivas en trabajo y que tenían que ser horneadas en hornos convencionales.

A pesar de la premura con la que llegó a España el horno de cinta (el de Artiach fue el primero exportado por la empresa británica *Baker & Perkins*), su difusión fue bastante lenta<sup>90</sup>. En vísperas del estallido de la Guerra Civil sólo disponían de él las fábricas de *La Industrial Española* en Madrid y la de José Creus en Barcelona<sup>91</sup>. De hecho, en 1936 únicamente un 30,5% de las galleteras horneaba con los de cadenas (cuadro 8).

En agosto de 1931 Simón Echevarría anunció a la Junta General de accionistas de *Pakers* la disolución de la compañía, en plena huelga de sus empleados<sup>92</sup>. Casi simultáneamente, cerró la pequeña fábrica de *Lecuona, Delgado y Yerobi* en San Sebastián

En 1933 suspendieron pagos *Solsona y Rius, Eureka, S.A* y las zaragozanas *Galletas Barcelona y Patria*<sup>93</sup>. La fábrica de Puebla de San Julián, ahora propia de Eloy González Rubianes, hubo de ser rescatada por Pedro Barrié de la Maza a través del *Banco Pastor*, e integrada en el grupo *Industrias Gallegas*<sup>94</sup>. En 1934 cerraron las de *Pakers, Royalta y La Cantábrica* y las barcelonesas de Pineda, Trias y *Carbonell y Bellavista*, por citar algunas de las cerca de medio centenar de fábricas que lo hicieron (cuadro 7). Las que continuaron en activo, trabajaron, en promedio, tres días a la semana<sup>95</sup>.

Entre tanto, esta coyuntura contribuyó a mejorar la posición en el mercado de los productores palentinos y vizcaínos de galleta de troquel, merced a la mayor fortaleza de la demanda. En los difíciles años treinta, las galletas “maría” y “tostada” continuaron formando parte de la dieta de los empleados de “cuello azul”, de la que fueron excluidas las “ambrosías”, pasta de té y galletas finas. Por otra parte, la cercanía de las plantas azucareras (a diferencia de lo que sucedía en Cataluña o Madrid) acrecentó su competitividad en estos tiempos de crisis.

89. Véase *Guía* (1930), pp. 298-299 y Cámara Oficial de Industria de Barcelona (1934), p. 738.

90. Jones (1995).

91. AHPP, AISS, legajo 2009 (censo de 1947).

92. Se hizo cargo de la firma la Compañía de Productos Alimenticios, una sociedad donostiarra creada en 1918 y dedicada a la fabricación de productos dietéticos (OEPM, Marcas, 21.255 y RMGUI, hojas 1.058 y 1.273).

93. Anuario Financiero (1934), p. 790 y AGA, Industria, legajo 35.359, expediente 3.410.

94. RMLC, hoja 121.

95. AGA, Industria, legajo 35.359, expediente 3.410.

**CUADRO 9**  
**SALARIOS HORA DE LOS OPERARIOS DE LAS FÁBRICAS ESPAÑOLAS DE GALLETAS EN 1930 (EN PESE-  
 TAS CORRIENTES)**

Localidad	Provincia	Maestros		Oficiales		Ayudantes		Peones		Aprendices	
		Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Barcelona	Barcelona	1,56	0,88	1,19	0,63	-	0,14	0,53	-	-	-
Cádiz	Cádiz	1,46	-	1,04	-	0,88	-	-	0,19	-	-
Gerona	Gerona	1,35	-	0,83	0,46	-	-	0,75	0,50	0,32	-
Hernani	Guipúzcoa	1,10	0,63	0,91	0,49	0,56	0,33	0,75	0,33	0,31	-
Bellpuig	Lérida	-	-	0,61	-	-	-	-	0,19	-	-
Madrid	Madrid	1,47	-	1,00	-	0,87	-	-	0,50	-	-
Aguilar de Campoo	Palencia	1,25	-	0,75	0,31	0,50	-	0,50	0,31	0,25	-
Tuy	Pontevedra	1,20	-	-	0,26	0,50	0,22	0,40	0,28	0,12	-
Valencia	Valencia	1,06	-	0,88	0,38	-	0,31	-	0,31	-	-
Bilbao	Vizcaya	1,55	0,73	1,09	0,52	-	0,31	-	-	-	0,19
Zaragoza	Zaragoza	1,60	-	1,01	0,50	0,81	0,38	0,50	0,38	0,25	-

Fuente: Ministerio de Trabajo y Previsión (1931).

Los moderados costes laborales y su especialización en la galleta de gama baja parapetaron a los fabricantes de Aguilar de Campoo (cuadro 9). De hecho, Fontaneda triplicó la capacidad de producción de su planta en 1933<sup>96</sup>.

Otro tanto sucedió con Artiach, librado de la competencia de las galleteras guipuzcoanas. Tanto fue así, que en 1932 negoció la entrada en su empresa de la norteamericana *Nabisco*, fundada en 1899 en Chicago, para engrandecerla aún más<sup>97</sup>. Pero el estallido de la Guerra Civil malogró la operación.

Para entonces, la pugna por el mercado español de galletas ya era prácticamente solo cosa de dos: Fontaneda y Artiach. Curiosamente, se trataba de dos galleteros de la segunda generación, cuando en el resto de Europa la depresión consolidó a los pioneros. En España la legislación arancelaria prácticamente les aniquiló, obligados a buscar refugio en un mercado pequeño y fluctuante.

## Conclusiones

La historia de la fabricación de galletas a lo largo del siglo XIX y primer tercio del siglo XX revela, en una consideración somera, algunas singularidades en relación con la de otras industrias de bienes de consumo que le confieren, aparentemente, un mayor dinamismo. Y así fue en alguna medida.

La primera diferencia descansa en los factores de localización imperantes. Cataluña alardeó una supremacía absoluta. Pero perdió peso relativo, sobre todo desde 1900 en adelante, en favor del resto de España, al contrario de lo sucedido en otros epígrafes de la industria de la alimentación.

Precisamente este trabajo pone de manifiesto la importancia que adquirió en el País Vasco la industria galletera. Allí se encontraban las fábricas de mayor tamaño y las mejor gestionadas. Así pues, la consideración de este sector esclarea un capítulo de la Historia Industrial vasca eclipsado por la siderurgia y la minería. Y desvela la identidad de uno de los empresarios españoles de trayectoria más encomiable en el primer tercio del siglo XX: Gabriel Artiach.

La industria galletera española adoptó las innovaciones técnicas llegadas desde el Reino Unido con relativa premura. Ni en la mecanización del horneado ni en la del troquelado mostró España mayor retraso con respecto a los países vecinos.

Tampoco lo hubo en la divulgación de las nuevas técnicas de distinción y promoción del producto, en la distribución y en la ordenación de las relaciones laborales, en las que la industria galletera fue pionera. Las firmas galleteras tuvieron una plantilla y un capital fijo muy superiores a los de otras empresas ocupadas en la transformación de los derivados de los cereales. No en balde, en el sector operó

96. AMAC, caja 1.300, expediente 31.

97. Véase Cahn (1969).

una de las primeras compañías extranjeras de la industria de la alimentación española: *Olibet*.

Cierto es que los grandes galleteros fueron mucho menos refractarios a la innovación que los harineros, por citar sus colegas más cercanos. Pero no lo es menos que la dependencia de los ingresos proporcionados por las ventas al Ejército, auténtico colchón en época de crisis, les obligó a desplegar sus habilidades más en la negociación que en la competencia.

Por otra parte, el mercado español de galletas era, en vísperas de la Guerra Civil, pequeño y segmentado. La galleta distaba de haberse convertido aún (como en el Reino Unido o Francia) en un producto de consumo masivo. Y ello por culpa del escaso nivel de ingresos de las unidades domésticas.

En el sector menudeaban las firmas familiares. La elaboración artesanal de galletas era la norma. Sus establecimientos, que elaboraban un producto con mera proyección local, cerraban el paso (sobre todo en la Cataluña rural y en Aragón) a las empresas de mayores dimensiones. En la práctica, solo *Artiach*, *Olibet*, *Fontaneda* y *Solsona* tenían auténtica implantación nacional. No hubo en España la menor iniciativa tendente a la fusión de empresas, ni siquiera a la formación de cárteles de galleteros, como sucedió en el resto de Europa y en Estados Unidos desde 1890

A diferencia de las francesas, el grado de integración vertical de las empresas españolas era muy pequeño. Ninguna de las grandes firmas poseía una harinera. Tampoco consta mayor vinculación de los prohombres de la industrial galletera nacional (ni quiera el propio *Artiach*) con las compañías azucareras.

La crisis padecida a lo largo de la primera mitad de la década de 1930 parecía abocar al sector a un mayor grado de integración horizontal. Pero la guerra abortó estas transformaciones empresariales y las que, sin duda, habría precipitado la entrada de *Nabisco* en *Artiach*, justamente las que provocó cuando sí pudo hacerlo en 1963.



## Relación de siglas empleadas

ACA:	Archivo de la Corona de Aragón.
ACP:	Archivo de la Catedral de Palencia.
AFFE:	Archivo de la Fundación de los Ferrocarriles Españoles.
AGA:	Archivo General de la Administración.
AGV:	Archivo del Gobierno Vasco.
AGRM:	Archivo General de la Región de Murcia.
AHN:	Archivo Histórico Nacional.
AHPB:	Arxiu Històric de Protocols de Barcelona.
AHPBU:	Archivo Histórico Provincial de Burgos.
AHPC:	Archivo Histórico Provincial de Cantabria.
AHPP:	Archivo Histórico Provincial de Palencia.
AHPV:	Archivo Histórico Provincial de Valladolid.
AMAC:	Archivo Municipal de Aguilar de Campoo.
AMAR:	Archivo Municipal de Alar del Rey.
AMB:	Archivo Municipal de Burgos.
APAC:	Archivo Parroquial de Aguilar de Campoo.
ASEMP:	Archivo de la Sociedad Matritense de Amigos del País.
ATHA:	Archivo del Territorio Histórico de Álava.
OEPM:	Oficina Española de Patentes y Marcas.
RMAST:	Registro Mercantil de Asturias.
RMB:	Registro Mercantil de Barcelona.
RMC:	Registro Mercantil de Cádiz.
RMGUI:	Registro Mercantil de Guipúzcoa.
RML:	Registro Mercantil de Lérida.
RMLC:	Registro Mercantil de La Coruña.
RMM:	Registro Mercantil de Madrid.
RMP:	Registro Mercantil de Palencia.
RMPO:	Registro Mercantil de Pontevedra.
RMS:	Registro Mercantil de Santander.
RMV:	Registro Mercantil de Vizcaya.
RMZ:	Registro Mercantil de Zaragoza.
RMZA:	Registro Mercantil de Zamora.

## ANEXO

RELACIÓN DE FÁBRICAS DE GALLETAS Y DE BARQUILLOS EN  
ACTIVO EN ESPAÑA EN 1935

Titular	Localidad	Provincia
Solsona Hermanos y Rius	Barcelona	Barcelona
Viñas y compañía	Barcelona	Barcelona
Teodoro Montes	Barcelona	Barcelona
José Creus Selva	Barcelona	Barcelona
Victor Poison	Barcelona	Barcelona
Pablo Esteve	Barcelona	Barcelona
Salvador Plaja	Badalona	Barcelona
Productos Alimenticios Permanyer	Badalona	Barcelona
J. Reverter y cía	Manresa	Barcelona
Enrique Ferreri	Barcelona	Barcelona
Francisco Font	Barcelona	Barcelona
Juan Ferrer Serra	Barcelona	Barcelona
Galletas Frida	Barcelona	Barcelona
Marcos Latorre	Barcelona	Barcelona
Ramón Nadal	Barcelona	Barcelona
Solsona y Cía	Barcelona	Barcelona
La Suiza Reñé	Barcelona	Barcelona
Vicente Bárcena	Barcelona	Barcelona
Productos Loste, S.A.	Barcelona	Barcelona
Sucesor de Gelabert y Jordan	Barcelona	Barcelona
La Holandesa	Barcelona	Barcelona
Galletas Nelía, S.A.	Barcelona	Barcelona
Hijos de F. Torra Estany	Calaf	Barcelona
Enrique Planell	Rajadell	Barcelona
Galletas La Polar	Manresa	Barcelona
Galletas Ideal	Mongat	Barcelona
Eureka, S.A.	Cádiz	Cádiz
La Cantábrica	Revilla de Camargo	Cantabria
Guillermo Soto	Campuzano	Cantabria
Segundo Rodríguez	Santander	Cantabria
Marín y Cía	Astillero	Cantabria
La Constancia	Santander	Cantabria
Jaime Callicó	Gerona	Gerona
Hermanos Plaja	Gerona	Gerona
Galletas Birba	Camprodón	Gerona
Galletas Namuk	Llivia	Gerona
J. Trías Vilá	Santa Coloma de Farnés	Gerona

*(continúa)*

**ANEXO** (continuación)

<b>Titular</b>	<b>Localidad</b>	<b>Provincia</b>
Casa Cantabria (**)	Hernani	Guipúzcoa
Olibet, S.A.	Rentería	Guipúzcoa
Cantabria y Royalta	Hernani	Guipúzcoa
Galletas Pakers	Rentería	Guipúzcoa
Galletas Valle	Benéfar	Huesca
Eloy González Rubianes	La Coruña	La Coruña
Hijo de Vicente López	Astorga	León
L. Correa	Las Palmas	Las Palmas
M. Morales	Las Palmas	Las Palmas
R. Güell	Cervera	Lérida
Antonio Curiá	Lérida	Lérida
José González	Ager	Lérida
Vicente Basara Besora	Tremp	Lérida
Juan Fornells	Cervera	Lérida
J. Vilalta y L. Tarruell	Cervera	Lérida
José Solá	Tárrega	Lérida
Galletas Rubianes	Puebla de San Julián	Lugo
Basilio Barral López	Sarriá	Lugo
Fulgencio López Carreira	Sarriá	Lugo
Matías Loureriro Alvarado	Sarriá	Lugo
Venancio López Hospito	Sarriá	Lugo
Juan López Pérez	Sarriá	Lugo
Alfredo López Vázquez	Sarriá	Lugo
Néstor González (**)	Sarriá	Lugo
La Industrial Española	Madrid	Madrid
Martinho, S.A.	Madrid	Madrid
La Fortuna, S.A.	Madrid	Madrid
José Pérez Delgado	Orense	Orense
J. Ruia	Madrid	Madrid
Galletas Fontaneda	Aguilar de Campoo	Palencia
Viuda de Gullón	Aguilar de Campoo	Palencia
Siro Fernández	Alar del Rey	Palencia
Hijos de Palacios	Alar del Rey	Palencia
Viuda de Villanueva	Aguilar de Campoo	Palencia
Marcuello Hermanos	Cartes	Pamplona
La Peninsular, Ltd	Tuy	Pontevedra
Martín Playa	Valencia	Valencia
Francisco Castelló	Valencia	Valencia
Viuda de Francisco Salvador	Paterna	Valencia
Industrias Alimenticias Levante	Valencia	Valencia

(continúa)

**ANEXO** (continuación)

<b>Titular</b>	<b>Localidad</b>	<b>Provincia</b>
Francisco Elías	Valencia	Valencia
José Alegre	Valencia	Valencia
Marcelino Alamar	Benetúser	Valencia
José Pla Boix	Alcudia	Valencia
La Isabelita	Valladolid	Valladolid
Galletas Artiach	Bilbao	Vizcaya
Manuel Arriola	Bilbao	Vizcaya
La Holandesa (**)	Bilbao	Vizcaya
Galletas Delky (**)	Bilbao	Vizcaya
Galletas Pakers (**)	Rentería	Vizcaya
Galletas Gomeza (**)	Guernica	Vizcaya
Domingo Campos	Zaragoza	Zaragoza
Galletas Patria	Zaragoza	Zaragoza
José María Azanga Fuertes	Zaragoza	Zaragoza
Jose Gargallo Gazulla	Zaragoza	Zaragoza
Mario Sanz Lozano	Zaragoza	Zaragoza
Vicente Barrachina	Zaragoza	Zaragoza
Francisco Ramón	Zaragoza	Zaragoza
José A. Bonn	Zaragoza	Zaragoza
Jesús Baile	Zaragoza	Zaragoza
Salvador Fuentes	Zaragoza	Zaragoza
Pascual Guaran	Zaragoza	Zaragoza
Lorenzo Escolano	Zaragoza	Zaragoza
Manuel Royo	Zaragoza	Zaragoza
Jesús Barcelona	Zaragoza	Zaragoza
Julián Malendo	Zaragoza	Zaragoza
Arturo Villamayor (*)	Zaragoza	Zaragoza
Manuel Espí (*)	Zaragoza	Zaragoza
Saturnino Ortas (*)	Zaragoza	Zaragoza
Pedro Genis (*)	Zaragoza	Zaragoza
Pedro Fernández (*)	Zaragoza	Zaragoza
Antonio Borrueal (*)	Zaragoza	Zaragoza
Leocadio García (*)	Zaragoza	Zaragoza
Julio Fatás (*)	Zaragoza	Zaragoza
Petra Pastor (*)	Zaragoza	Zaragoza
Isaías Espí (*)	Zaragoza	Zaragoza
Santiago Sanz (*)	Zaragoza	Zaragoza
Antonio González (*)	Zaragoza	Zaragoza
Hijo de B. Barcelona (*)	Zaragoza	Zaragoza
Juan Parra(**)	Zaragoza	Zaragoza

(continúa)

**ANEXO** (continuación)

<b>Titular</b>	<b>Localidad</b>	<b>Provincia</b>
Jesús Colón (**)	Zaragoza	Zaragoza
Vicente Tricas (**)	Zaragoza	Zaragoza
Pablo Belsué (**)	Zaragoza	Zaragoza
Eusebio Gil (**)	Zaragoza	Zaragoza
Francisco Briz (**)	Zaragoza	Zaragoza
Isaías Carrús (**)	Zaragoza	Zaragoza
Manuel Gardiel (**)	Zaragoza	Zaragoza
Emérito Gambón (**)	Zaragoza	Zaragoza
José Diego Bernal (**)	Zaragoza	Zaragoza
Santiago Muñoz Peso (**)	Zaragoza	Zaragoza
Saturnino Fuster (**)	Zaragoza	Zaragoza

(\*): Fábricas de barquillos.

(\*\*): Fábricas clausuradas durante la Guerra Civil.

Fuente: AGA, Industria, legajo 5339, expediente 3140, AHPP, AISS, legajo 2.009 y elaboración propia

**BIBLIOGRAFÍA**

- ADAM, J.S., (1974), *A Fell Fine Baker. The Story of United Biscuits*, Londres, Hutchinson Benham Limited/ United Biscuits.
- ALDERFER, E. B. y MICHL, H.E., (1957), *Economics of American Industry*, Nueva York, Macgraw-Hill Book Company.
- Anuario financiero* (1934-1953) y *de sociedades anónimas de España*, Madrid, (s.n.).
- ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE HARINAS DE BARCELONA (1910), *Proposición al Ministro de Hacienda*, Barcelona, Asociación de Fabricantes de Harinas de Barcelona.
- BAILLY-BAILLIERE (1910) y (1930), *Anuario de comercio de la industria, de la magistratura y de la Administración de España*, Madrid, Bailly-Bailliere, (dos volúmenes).
- BALAGUER Y PRIMO, F., (1877), *Las industrias agrícolas. Tratado de las que se explotan en España y de todas aquellas que pueden ser ventajosamente explotadas*, Madrid, Librería de Cuesta (dos volúmenes).
- BARRÓN, J. I., (1992), *La economía de Cantabria en la etapa de la Restauración*, Santander. Estudio.
- BURNETT, J., (1962-63), "The Baking Industry in the Nineteenth Century", *Business History*, (VI), pp.98-106.
- BYRN, A.M., (1990), *The Progress of Invention in the Nineteenth Century*, Nueva York, Russel & Russel.

- CAHN, W., (1969), *Out of the Cracker Barrel. The Nabisco Story from Animal Crackers to Zuzus*. Nueva York, Simon & Schuster/ National Biscuit Company.
- CÁMARA OFICIAL DE INDUSTRIA DE BARCELONA (1934), *Anuario Industrial de Cataluña*, Madrid, Cámara Oficial de Industria de Barcelona.
- CANET, E. (dir.) (1910), *Barcelona artística e industria: Álbum de fotografías con resumen histórico de la ciudad*, Barcelona, Establecimiento Gráfico Thomas.
- CATALÁN, J., (1990), “Capitales modestos y dinamismo industrial: Orígenes del sistema de fábrica en los valles guipuzcoanos, 1841-1918”, NADAL, J. y CARRERAS, A. (eds.) , pp. 125-150.
- CONSEJO SUPERIOR DE INDUSTRIA, (1932), *Apuntes para el momento de la industria española*, Madrid, Ministerio de Economía Nacional.
- CORLEY, T.A.B., (1972), *Quaker enterprise in biscuits. Huntley and Palmers of Reading, 1822-1972*, Londres, Hutchinson of London.
- DERRY, T.K. y WILLIAMS, T.I., (1960), *A Short History of Technology: from the Earliest Times A.D. to 1900*, Oxford, Clarendon Press.
- DÍAZ TEJEIRO, A., (1892), *Provincia de Barcelona. Valoraciones para 1890. Exportación*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra.
- DOLMAN, F., (1895), “The Man and the Town. Mr. George Palmer, J.P., and Reading”, *English Illustrated Magazine*, (XIII), pp. 419-426.
- Estadística(s) Administrativa(s) de la Contribución Industrial y de Comercio* (1895-1936), Madrid, Dirección General de Rentas Públicas.
- Estadística(s) General(es) del Comercio Exterior* (1863-1936), Madrid, Dirección General de Aduanas (desde 1927, Consejo de Economía Nacional).
- Estadística(s) de la Contribución sobre Utilidades de la Riqueza Mobiliaria* (1904-1934), Madrid, Dirección General de Rentas Públicas.
- Estudios sobre la Exposición Universal de Barcelona* (1889) *inaugurada en 20 de mayo cerrado en 9 de Diciembre de 1888*, Barcelona, Establecimiento tipográfico del Diario Mercantil.
- Galletas Artiach* (1969), *Comunicación de la dirección personal*, Bilbao, Galletas Artiach.
- GERMÁN ZUBERO, L., (1999), *Especialización Industrial Harinera y Transformaciones Empresariales en Aragón, (1845-1995)*, Madrid, Fundación Empresa Pública (Programa de Historia Económica), documento de trabajo 9901.
- Guía* (1930) *industrial de Cataluña, Barcelona, Gerona, Lérida, Tarragona y Baleares*, Madrid, Editorial Rivadeneyra.
- Histoire de l'industrie* (s.d.) *et du commerce en France*, París, Editions d'Art et d'Histoire.
- JONES, K. (1995): *The History of Technological Change in the U.K. Biscuit Industry, 1900-1975*, D. Phil., University of Oxford.
- JOVELLANOS, M.G. de, (1790-1801:1963), *Diarios*, (en *Obras publicadas e inéditas de Gaspar*

- Melchor de Jovellanos recopiladas por Cándido Mucedal*, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles/Atlas.
- La fortuna* (1919) S.A. *Fábrica modelo: Tarifas de precios de galletas y bizcochos*, Madrid, V. Ríos.
- LANKASTER, E., (1861), *On Food*, Londres, Robert Hardwiake
- MARTY CABALLERO, L., (1862), *Anuario general del comercio, de la industria y de la Administración*, Madrid, Bailly-Bailliédre y Riera.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA, COMERCIO Y OBRAS PÚBLICAS, (1904), *Memoria sobre el estado de la industria de la provincia de Santander*, Madrid, Romero Impresor.
- MINISTERIO DE FOMENTO (1910), *Memoria acerca del estado de la industria en Barcelona en el año de 1907*, Madrid, Tordesillas.
- MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN (1931), *Estadística de salarios y jornadas de trabajo referidas al período 1914-1930*, Madrid, Imprenta y Encuadernación de los sobrinos de la sucesora de M. Minuesa de los Ríos.
- MIR Y MIRO, E., (1903), *Compendio de tecnología o estudio de las principales industrias nacionales*, Barcelona, Pedro Ortega.
- MORENO LÁZARO, J., (2006), “El nivel de vida en la España atrasada entre 1800 y 1936”, *Investigaciones de Historia Económica*, (7), pp. 75-112.
- MULLER, H.G., (1989), *Baking and bakeries*, s.l., Shire Publications Ltd.
- NADAL, J., (1987), “La industria fabril española en 1900. Una aproximación”, NADAL, J. SUDRIA, C. y CARRERAS, A., (eds.), pp. 23-61.
- NADAL, J. y CARRERAS, A. (eds.), (1990), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ariel.
- NADAL, J. y TAFUNELL, X. (1992), *Sant Martí de Provençals, Pulmó Industrial de Barcelona (1847-1992)*. Barcelona, Columna.
- NADAL, J., SUDRIA, C. y CARRERAS, A., (eds.) (1987), *La economía española en el Siglo XX. Una Aproximación*, Barcelona, Ariel.
- PERIQUET, F., (1910), *Provincia de Barcelona: Memoria de valoraciones de exportación para el año de 1906*, Madrid, Antonio Marzo.
- ROA, L., (1896), *Provincia de Guipúzcoa: Memoria de valoraciones para el año de 1893*, Madrid, Imprenta, fundición y fábrica de tintas de hijos de P.A. García.
- RONQUILLO, J. O., (1851-57), *Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola*, Barcelona, Imprenta de A. Gaspar.
- SALOMÓN. R., (1861), *Manual del Ferrocarril de Isabel II*, Santander, Imprenta de “La Abeja Montañesa”, Santander.
- SERRATE, A., (1888), *Las grandes industrias y los grandes industriales: Estudios sobre algunas*

*industrias españolas con estadísticas relativas a su importación y producción*, Barcelona, (s.n.).

URE, A., (1853), *A Dictionary of Arts, Manufactures and Mines Containing the Exposition of their Principles and Practice*, Londres, Longman, Brown, Green and Longmans.

WELLS, R., (1888), *The Bread & Biscuit, Bakers's and Sugar Boilers's Assistant*, Londres, Crosby, Lockwood and Son.

WELTER, G., (1927), *La France d'aujourd'hui, agriculture, industrie, commerce*, Bibliothèque Politique et Economique, Payot, París.





### ***Technology, firm and market in Spanish biscuit industry, 1790-1936***

#### ABSTRACT

*This paper analyses the history of the Spanish biscuit industry from the end of the 18th century to the Civil War, with a special attention to the institutional and technological questions as well as the changes in the location factors. Biscuit industry, even its small size and the domain of the family firms, was one of the most dynamic branches of the Spanish food industry, thanks to its technical progress and the changes suffered in the organization and direction of its firms and in the promotion of its products. This is the thesis I maintain in this essay.*

KEY WORDS: Biscuit Industry, Food Market, Business History, Spain.



### ***Tecnología, empresa y mercado en la fabricación española de galletas, 1790-1936***

#### RESUMEN

*Este trabajo analiza la historia de la fabricación española de galletas desde finales del siglo XVIII hasta la Guerra Civil, con una especial atención a los factores institucionales y tecnológicos, así como a los cambios experimentados en los factores de localización. La industria galletera, a pesar de su diminuto tamaño y del dominio de las empresas familiares, se reveló como una de las ramas más dinámicas de la industria alimentaria, gracias a sus progresos técnicos y a los cambios sufridos en la organización y gestión de sus firmas y en la promoción de sus productos. Tal es la tesis que sostengo en estas páginas.*

PALABRAS CLAVE: Industria galletera, Mercado de alimentos, Historia Empresarial, España.

