

### AZUCARERA ALAVESA



(AVPIOP/IOHLEE)

Araba Álava  
Vitoria-Gasteiz

Marta Zabala Llanos

Fabrikak, funtsean, etengabe aldatzen ari diren egiturak dira. Eta Gasteizko azukre-lantegiak ere halaxe jarraitu du, xx. mende hasieran bere sorrera eragin zuen arrazoi ekonomikoa desagertu ondoren ere. Enpresa itxi ondoren eta denbora batez zer egin erabaki gabe egon ostean, industria-eraikin ezagun honentzat erabilera berria aurkitu zuten: I+G enpresen mintegi. Proiektu eredugarri honek eraikinaren memoriari eta nortasunari eusten jakin zuen. Gasteizko lantegi hau berreskuratu zutenetik hamar urte baino gehiago igaro dira, baina gure inguruan, oraindik ere, erreferentziako jarduera da; izan ere, hiriko lekukotasun historiko garrantzitsu bati eutsi dio, eta, neurri batean, bertako ekoizpen-dinamikari ere bai.

Erremolatxa azukre bihurtzeko planta bat sortzeko ideia askoz ere lehenago hasi ziren mamitzen Araba aldean; hain zuzen ere, 1863an. Estatuak babestutako proiektu zabalago baten parte izan zen: kolonietatik etorritako kanabera-azukrea ordezkatzeko. Atzean enpresa-interesak egon arren, egia da hasiera batean pentsatutako planek ez zutela emaitzarik izan, nahiz eta Arabako Aldundiak proiektua bultzatu.

Las fábricas son esencialmente estructuras en constante transformación. Y la Azucarera de Vitoria-Gasteiz lo ha seguido siendo una vez desaparecida la razón económica que impulsó su nacimiento en los albores del siglo xx. Tras el cierre de la empresa y después de un tiempo de *impasse*, se encontró para este emblemático edificio industrial un nuevo uso, acogiendo un vivero de empresas de I+D, mediante un proyecto ejemplar que supo preservar su memoria e identidad. Han transcurrido más de diez años desde la recuperación de esta fábrica vitoriana, pero en nuestro entorno sigue siendo una actuación de referencia, al haber conservado un testimonio histórico importante para la ciudad y, en cierta medida, la propia dinámica productiva del lugar.

La creación de una planta para transformar la remolacha en azúcar refinada empezó a fraguarse en Álava mucho antes, en 1863, y formó parte de un proyecto más amplio, auspiciado por el Estado, con el fin de sustituir el azúcar de caña procedente de las colonias. Aunque había un interés empresarial detrás, lo cierto es que los planes que se concibieron en aquel primer momento no fructificaron, pese a que la Diputación alavesa impulsaba el proyecto.

Aklimatazio txarra eta azukre-kanaberaren laborantzak ekartzen zizkien arazoak kausa, erremolatxa landatzeari ekin zioten ipar hemisferioko eremu handietan, Europa erdialdean eta ekialdean batez ere. Erremolatxaren industria-erabilera hasia zen. Erremolatxa oinarri hartuta azukrea egiteko erabilitako metodoa Andres Sigismund Marggraf kimikari berлиндarrak aurkitu zuen, 1747an. Metodo hori haren jarraitzaile Franz Achardek hobetu zuen bere industria-ustiatagirako. Metodo horren bidez, tuberkulu lehorra alkoholetan irakiten zuten, eta, xarabea hoztean, azukrea dekantatzen uzten zuten. XIX. mende hasierako urteetan eraiki zuten lehenengo lantegia Kunern hirian (Behe Silesia), Prusiako Federiko Gilermo III.a erregeak sustatuta, Acharden ikerketak babesteko asmoz. Erabateko arrakasta izan zuen, eta, ondorioz, erremolatxa eraldatzeko azukre-fabrika asko ezarri zituzten Europako beste herri batzuetan, Frantzia bereziki. Erremolatxa jadanik labore oso zabaldua zen; halere, giza elikadurarako orriak baino ez zituzten erabiltzen. Sustraira, ordea, abereak gizentzeko bazka-elikagai gisa erabiltzen zuten.

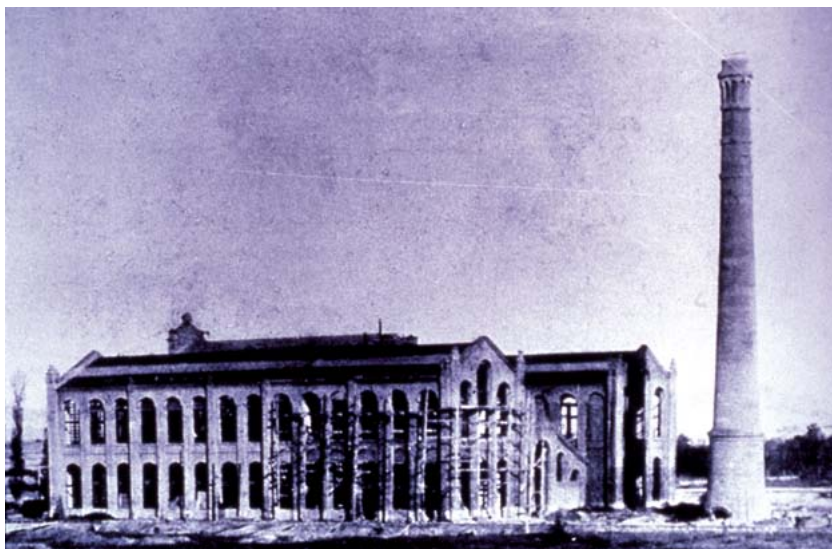
Arabako nekazariak ez zuten oso ondo hartu lehen ahalegina; nekazariok mesfidati agertu ziren Europan arrakastaz nagusitzen ari zen labore berriaren aurrean. Halere, hasierako zailtasun hori desagertu egin zen XIX. mende amaieran; ordurako azukre-erremolatxa oso zabaldua zegoen Espainiako ia sail ureztatu guztietan. Azukre-lantegiak Espainia osoan barrena sortu ziren; neurri handi batean, gobernuak eskainitako pizgarriengatik, Amerikako kolonietatik ekarritako kanabera-azukrearen hornidura bertan behera utzi ondoren. Erremolatxa-azukrea egiteko lehenengo fabrika 1882an eraiki zuten Vega de Granadan: Ingenio de San Juan. Ia aldi berean, Azucarera Santa Isabel enpresak lantegia altxatu zuen Alcolea hirian (Kordoba) (IBÁÑEZ; TORRECILLA; ZABALA, 1992, 256-262).

Testuinguru honetan, Arabako industrialari talde batek (ajuriarrak eta huetotarrak, tartean) ideiarri berriro heldu eta mamitzea lortu zuen. Hala, 1900eko martxoaren 26an, Azucarera Alavesa, Sociedad Anónima sortu zuten, Adolfo Carrasco notarioaren aurrean, Agurainen emandako eskritura publikoaren bidez. Elkarrekin hiru milioi pezetako

La mala aclimatación y los problemas que para sus productores entrañaba el cultivo de la caña de azúcar y el comienzo del uso industrial de la remolacha condujeron a su cultivo en grandes zonas del hemisferio septentrional, en especial en el centro y este de Europa. El método aplicado para elaborar azúcar a partir de la remolacha fue el descubierto por el químico berlinés Andreas Sigismund Marggraf en 1747 y mejorado para su explotación industrial por su discípulo Franz Achard. Consistía en hervir en alcohol el tubérculo seco y dejar que se decantase el azúcar al enfriar el jarabe. En los primeros años del siglo XIX se construía la primera fábrica, establecida en Kunern (Baja Silesia), promovida por el rey Federico Guillermo III de Prusia para respaldar las investigaciones de Achard. Su rotundo éxito propició una gran implantación de fábricas azucareras de transformación de la remolacha en otros países europeos, especialmente en Francia. La remolacha ya era un cultivo popular, pero sólo sus hojas se empleaban en la alimentación humana, y la raíz se utilizaba como alimento forrajero para el engorde del ganado.

El primer intento en Álava no fue bien acogido por la población campesina, reticente a la introducción del nuevo cultivo que se estaba imponiendo con éxito en Europa. Pero esta dificultad inicial dejó de serlo a fines del siglo XIX, cuando la remolacha azucarera se había difundido ampliamente en casi todos los regadíos de España. Surgieron fábricas de azúcar por todo el país, en parte también por los incentivos gubernamentales tras el corte del tradicional suministro de azúcar de caña procedente de las colonias americanas. La primera fábrica de azúcar de remolacha se construyó en 1882 en la Vega de Granada, el llamado Ingenio de San Juan. Casi simultáneamente la Azucarera Santa Isabel construía su planta en Alcolea, Córdoba (IBÁÑEZ; TORRECILLA; ZABALA, 1992, 256-262).

En este nuevo contexto, un grupo de industriales alaveses, entre los que figuraban los Ajuria y los Hueto, retomó la idea y consiguió llevarla a buen puerto. El 26 de marzo de 1900, mediante escritura pública emitida ante el notario Adolfo Carrasco, en Salvatierra, constituyen Azucarera Alavesa Sociedad Anónima, con un capital social de



Azucarera Alavesa lantegia 1904an inauguratu zen. (DEIKER Fonda. Deustuko Unibertsitatea)

La fábrica de Azucarera Alavesa se inauguró en 1904. (Fondo DEIKER de la Universidad de Deusto)



Manchesterko estetikaren etsenplu bikaina Araban. (Santi Yaniz)

Magnífico ejemplo de estética manchesteriana en tierras alavesas. (Santi Yaniz)

kapital soziala zuen, bostehuna pezetako sei mila akziotan banatuta. Urtebete geroago, baina, Sociedad General Azucarera de España elkartean sartu ziren; gobernu-erakunde horren barruan 57 fabrika zeuden, eta azukre-sektorean sortutako kaosa amaitzea zuen helburu.

Hasiera batean, fabrika Araian (Asparrena) jartzeko aukera aztertu zuten, baina, Gasteizeko komunikazio-azpiegitura askoz hobea zuela ikusita, Arabako hiriburuan ipintzea erabaki zuten azkenean. Proiektua Fausto Iñiguez de Betolaza arkitekto gasteiztarraren esku egon zen. Arkitekto horrek Arabako hiriburuan obra ugari utzi zituen jarduera profesionalean aritu zen ia mende erdian, erlijiosoak batez ere. Floridako Karmeldarren nobiziotzako kapera neogotikoa, San Pedro parrokiako ataria, Pradoko kapera, Karmeldarren eliza edo Andre Maria Zuriaren Kofradia, besteak beste. Antso Jakituna fundazioaren egoitza den Zulueta jauregiaren egile ere izan zen, bai eta Montehermoso jauregiaren fatxada birmoldatzearen arduraduna ere (xix. mende bukaeran).

Lanei 1901ean ekin zieten, eta hiru urte geroago inauguratu zuten. 1966an multzoa goitik behera berritu zuten; dependentzia berriak eraiki eta jatorrizko pabiloi batzuk biltegi bihurtu zituzten. Azucarera Española etxeak lantegiak elkartzeko politikari ekin zion 90eko hamarkadan. Horren ondorioz, lantegietako batzuk itxi egin zituzten; horien artean, Gasteizkoa. Hamar urte lehenago, Nafarroako azken azukre-fabrika itxi zuten (Martzellakoa), eta horrekin amaitu zen Erriberako erremolatxa laborantza. Espainia iparraldeko ekoizpen osoa Valladolideko azukre-fabrikara eramaten zuten, instalazio modernoagoak baitzuten.

1904an eraikitako multzoaren zati handi bat zutik ze goen artean itxi zutenean: ekoizpen-pabiloiak eta indarretxea, tximinia bakartu eta guzti (ekialdean oreka lehortzera eta biltegitzera zuzendutako eraikinak ditu; mendebaldean, berriz, azukre-biltegiak, bost guztira, eta melazatara-

tres millones de pesetas, repartidos en seis mil acciones de quinientas pesetas cada una. Tan sólo un año más tarde se integraría en la Sociedad General Azucarera de España, entidad gubernamental que agrupó a cincuenta y siete fábricas, creada para poner fin al caos imperante en el bullente sector azucarero.

En un primer momento se barajó la posibilidad de ubicar la fábrica en la localidad de Araia (Asparrena), pero finalmente la infraestructura de comunicaciones que ofrecía Vitoria-Gasteiz, claramente mejor, inclinó la balanza en favor de la capital alavesa. El proyecto corrió a cargo del arquitecto vitoriano Fausto Iñiguez de Betolaza, quien en su casi medio siglo de actividad profesional dejó numerosas obras en la capital alavesa, fundamentalmente religiosas. Entre otras, la capilla neogótica del noviciado de las Carmelitas de la Florida, el pórtico de la parroquia de San Pedro, la capilla del Prado, la iglesia de los Carmelitas o la Cofradía de Nuestra Señora la Virgen Blanca. Fue también autor del Palacio Zulueta, sede de la Fundación Sancho el Sabio, y de la remodelación de la fachada del Palacio Montehermoso, que tuvo lugar a fines del siglo XIX.

Las obras comenzaron en 1901 y la fábrica se inauguró tres años después. En 1966 el conjunto sufrió una importante renovación; se construyeron nuevas dependencias y parte de los pabellones originales se reutilizaron como almacenes. En los años noventa la política de concentración fabril que llevó a cabo Azucarera Española condujo al cierre de varias unidades de producción, entre ellas la planta de Vitoria-Gasteiz. Diez años antes había desaparecido la de Marcilla, la última azucarera de Navarra, y con ella el cultivo de la remolacha en la Ribera. Toda la producción del norte del país se trasladó a la azucarera de Valladolid, que disponía de instalaciones más modernas.

Buena parte del complejo construido en 1904 quedaba en pie en el momento del cierre: los pabellones de producción y la central de fuerza, con su chimenea exenta, flanqueados al este por los edificios destinados al secado de la pulpa y a su almacenamiento, y al oeste por los depó-

ko biak). Sarrera nagusian bulegoen eraikina zegoen, eta 1970a arte goiko solairuan ingeniari-buruaren etxebizitza zegoen.

Fabrika-multzoa osatzeko langileen etxebizitzak daude; 1920an eraiki zituzten lantegitik gertu, errepidez bestaldean, industria-kolonia txiki bat osatuz. Etxebizitzok Sociedad General Azucarera elkartearen ekimenez eraiki zituzten, eta altxatu zituzten garaiko hirigintza-joera nagusiarri jarraitzen diote: bizitza bakarreko etxebizitza txikiak, bi solairukoak, atzeko aldean baratze txikia dutela, anglosaxoien erara. Azukreola kalean etxebizitza horietatik hamalau gelditzen dira oraindik, oso eraldatuta; aipatutako kalea transformazio-nabearen aurrealdetik abiatzen da, Otoen hiribidearekin zeiharretara.

Jatorrizko fabrikatik nabe bakarra dago gordeta; hain zuzen, tamaina eta interes handiena duena; erremolatxa ore, melaza eta azukre bihurtzen zuten. Era berean, energia sortzeko indarretxe zaharreko tximinia ere gordeta dago. Adreiluzko nabe hau Manchesterreko estetikaren adibide bikaina da. Industria-arkitekturaren ohiko espazioa da; izan ere, bere forma eta bolumena pentsatzeko orduan, ipini beharreko instalazioak eta ekoizpen-logika aintzat hartu zituzten. Adreiluaren erabilera bera, material merkea izanik, arrazionaltasunaren eta eraikuntza-ekonomiaren adierazle da. Higiezinaren funtzionalitatea, baina, kutsu historizista duen errepertorio formalez uztartu dute; horrek nolabaiteko kezka estetikoak ere adierazten du.



sitos de azúcar, un total de cinco, y los dos de melaza. En la entrada principal se situaba el edificio de oficinas, que hasta 1970 acogió en la planta superior la vivienda del ingeniero jefe.

El conjunto fabril se completaba con las viviendas de los trabajadores, edificadas en 1920 y próximas a la fábrica, pero situadas al otro lado de la carretera formando una pequeña colonia industrial. Fueron construidas por iniciativa de la Sociedad General Azucarera. La colonia responde a la tendencia general del urbanismo del momento de su construcción: son pequeñas viviendas unifamiliares de dos alturas con un pequeño huerto trasero, al gusto anglosajón. Todavía restan catorce de estas viviendas, muy transformadas, ubicadas en la calle de la Azucarera, que arranca frente a la nave de transformación, oblicua a la Avenida de los Huetos.

De la fábrica original se ha conservado una sola nave –la de mayor entidad e interés, donde la remolacha se transformaba en pulpa, melaza y azúcar– y la chimenea de la antigua central de fuerza para la producción de energía. Esta nave de ladrillo es un magnífico ejemplo de estética manchesteriana. Un espacio propio de la arquitectura industrial, porque su forma y volumen se han concebido de acuerdo con las instalaciones que debía acoger y con la lógica de la producción. El propio uso del ladrillo, un material barato, apunta en la dirección de la racionalidad y economía constructivas. Pero la funcionalidad del inmueble se ha combinado con un repertorio formal, de reminiscencias historicistas, que denota una preocupación escénica.

Lehen tokian, argindarra ekoizteko indarretxe zaharreko tximinia exentua. (Santi Yaniz)

En primer plano, la chimenea exenta de la antigua central de fuerza para la producción de energía. (Santi Yaniz)



1999an, birgaitu egin zen Azucarera lantegia Mikel Garbizu arkitektoaren zuzendaritzapean, teknologia maila handiko enpresa proiektuak hartzeko. (Santi Yaniz)

En 1999 la Azucarera fue rehabilitada, bajo la dirección del arquitecto Mikel Garbizu, para albergar proyectos empresariales de alto nivel tecnológico. (Santi Yaniz)

Ez da bere garaiko mugimendu estilistikoetatik kanpoko arkitektura, fatxaden osaeran ikusten den moduan. Adreiluaren adierazpen-aberastasuna eta egituratzeko aukera handiak esploratu zituzten: hutsarteak, inpostak, zutabeak, erlaitzak, frontoiak, eta abar. Adreilua indar handiz agertu zen XIX. mende erdialdean, eta eraikin honetan erabateko protagonista bihurtu zen. Industria-arkitekturak ere garaiko gustu eta joera estetikoak jaso zituen.

Nabeak konposizio klasikoa du, axialtasuneko eta simetriako printzipioetan oinarriturik. Erdiko atala eta patio baten inguruko alboko hegala ditu. Neurri handiak ditu, 50 x 60 m. U formako oinplanoa du, hiru hormartetan banatuta; erdiko alboetan dituenak baino atzeraeramanagoa dago, eta patio bat dauka barnean. Sostengatzeko San Andrés gurutzetxurantz formako hogeita bi sareta-zutabe ditu; zutabeek estalkiko Polonceau zertxei eusten diete.

Paramentu guztiak ageriko adreiluz eraikiak dira; sareta beiratzatuzko leihate handiak daude irekita, erremate gisa Tudor estiloko arkuekin, arkibolta arin eta guzti. Orotara 62 bao ditu, guztiek kanpora ematen dute eta bi solairutan banatuta daude. Alboko paramentuetan adreiluzko pilastra arinak daude altxaera osoan, eta bao-taldeak markoztatzen dituzte, fatxaden konposizio erritmikoa nabarmenduz. Iparraldeko eta mendebaldeko fatxadetan, sarrera-ate handi bana daude; mendebaldean, berriz, gaineko pasabidea dago, azukre-zakuak biltegitzeko nabeetara garraiatzeko. Sarbide nagusia zirkulu erdiko da; gailurrean tinpano dotorea du, eraikinaren tenplu-erreferentziak sendotzen dituena.

Tximinia bakartua ikatza erretzeak sortzen zuen gasaren tiro gisa eraiki zuten, halaxe lortzen baitzuten jatorrian energia. Tximinia hau adreiluzkoa da, 50 metro garaierako konoide formako zilindro moztua. Erremate gisa arku itsuak ditu, erromaniko lonbardiarreko arkuak inspirazio hartuta.

No es una arquitectura ajena a los movimientos estilísticos de su época, que se manifiestan sobre todo en la composición de las fachadas, en las que se han explorado la riqueza expresiva del ladrillo y sus enormes posibilidades de articulación: en vanos, impostas, pilastras, cornisas, frontones, etc. El ladrillo resurgirá a mediados del siglo XIX con inusitada fuerza y se convertirá en protagonista absoluto de este edificio. Y es que también la arquitectura industrial se hizo eco del gusto y de las tendencias estéticas del momento.

La nave presenta una composición clásica, basada en los principios de axialidad y simetría, con un cuerpo central y alas laterales dispuestas alrededor de un patio. De notables dimensiones, 50 x 60 m, tiene planta en U y está dividida en tres crujías, con la central ligeramente retranqueada respecto de las que le flanquean, acogiendo un patio en su interior. Los elementos sustentantes son veintidós columnas de celosía en cruz de San Andrés arriostada, que soportan las cerchas Polonceau de la cubierta.

Los paramentos se han construido íntegramente en ladrillo visto, rasgados con amplios ventanales de celosía acristalada, rematados en arcos estilo tudor con ligera arquivolta. Los vanos, un total de sesenta y dos, se disponen al exterior en dos alturas. En los paramentos laterales ligeras pilastras de ladrillo, que recorren todo su alzado, enmarcan los grupos de vanos enfatizando la composición rítmica de las fachadas. Dos grandes puertas de acceso se abren en las fachadas norte y oeste, y presenta, en el lado oeste, un paso elevado que facilitaba el transporte de los sacos de azúcar hasta las naves de almacenamiento. El acceso principal, de medio punto, está coronado por un elegante tímpano, que refuerza las referencias templarias del edificio.

La chimenea exenta se construyó como tiro para los gases procedentes de la combustión del carbón, su fuente de energía original. Realizada en ladrillo, se trata de un cilindro conoidal truncado de 50 m de altura, rematado en unos arcos ciegos inspirados en los del románico lombardo.

Multzoa 1998-99 urteetan zaharberritu zuten, Mikel Garbizu arkitektoak zuzenduta. Multzoaren balioa agerian uzteko esku-hartzeak ederki asko ulertu zuten nabarearen potentziala; ikonografia industrial nabarmendu zuten, multzoaren buru den tximinia bakartuaren tankerako onfalo edo katedral-dorre handiarekin.

Eraikina teknologia handiko enpresa-proiektuak hartze-ko zaharberritu zuten; horien artean, EUVE fundazioa. Era berean, kongresuak eta hainbat gizarte-ekintza ere egiten dituzte.

Garai bateko lantokiak ondare-elementu gisa aktiboan jartzea ez da lan erraza. Zailtasun asko gainditu behar dira, era askotakoak. Baina azukre-lantegiaren kasuan, aho batez onartu zuten sorrerako instalazioen balio historiko eta arkitektonikoa azaleratzea. Izan ere, EAEko industria-eraikin aipagarrienetako baten aurrean gaude, zalantzarik gabe. Multzoaren kalitate estetiko eta antzinatasuna ikusirik, legez babestu zuten 2000. urtean; hortaz, Euskal Kultura Ondarearen Inbentario Nagusian inskribatu zuten, Monumentu kategoriako kultur ondasun gisa (*Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria*, 143. zk., 2000ko ekainaren 27ko Agindua).

#### BIBLIOGRAFIA

IBÁÑEZ GÓMEZ, M.; TORRECILLA GORBEA, M.<sup>a</sup> J.; ZABALA LLANOS, M., 1992.

En los años 1998-99 el conjunto fue rehabilitado bajo la dirección del arquitecto Mikel Garbizu. La intervención llevada a cabo para su puesta en valor entendió perfectamente el potencial de la nave, realizando una labor que enfatiza su iconografía industrial, con ese gran ónfalo o torre catedralicia que es la chimenea exenta que preside el conjunto.

El edificio fue rehabilitado para albergar proyectos empresariales de alto nivel tecnológico, entre ellos la Fundación EUVE. También para la celebración de congresos y diversos actos sociales.

No es tarea fácil poner en activo los viejos escenarios de trabajo como elementos patrimoniales. Las dificultades que han de superarse son muchas y de diversa índole. Pero en el caso de la Azucarera existió un consenso muy generalizado sobre el valor histórico y arquitectónico de sus instalaciones fundacionales. Y es que estamos, sin duda, ante uno de los edificios industriales más reseñables del País Vasco. La calidad estética del conjunto y su antigüedad motivaron su protección legal en el año 2000, siendo inscrito en el Inventario General del Patrimonio Cultural Vasco como Bien Cultural con la categoría de Monumento (*Boletín Oficial del País Vasco*, n.º 143, orden de 27 de junio de 2000).

#### BIBLIOGRAFÍA

IBÁÑEZ GÓMEZ, M.; TORRECILLA GORBEA, M.<sup>a</sup> J.; ZABALA LLANOS, M., 1992.