



**TIPOLOGÍAS ARQUITECTÓNICAS DE LAS «INDUSTRIAS
DEL PAN» DURANTE LA RESTAURACIÓN:
INTRODUCCIÓN A LA ARQUEOLOGÍA INDUSTRIAL
EN LA CAPITAL GRANCANARIA**

AMARA M. FLORIDO CASTRO

INTRODUCCIÓN

La presente comunicación es el resultado de una síntesis de un amplio trabajo de investigación y búsqueda de la arquitectura industrial relacionada con el mundo de la panadería y molinería en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria en el período restauracionista. Las motivaciones que nos llevaron a profundizar en esta desconocida faceta de nuestra historia reciente fueron, fundamentalmente, dos:

En primer lugar, pretendíamos atraer la atención hacia estas arquitecturas, tradicionalmente olvidadas y marginadas, e integrarlas en el panorama histórico de su época. Para tal fin fuimos recogiendo todas aquellas imágenes que todavía se conservaban mediante el rastreo de diversas fuentes impresas o manuscritas (cuando el resto material había desaparecido), o bien estudiando los vestigios que todavía hoy en día se mantienen en pie de este tipo de edificaciones de carácter industrial.

Por otro lado, y en base a los resultados obtenidos, pretendíamos establecer una visión lo más exacta posible de la significación y evolución histórica de la ya citada actividad industrial a todos los niveles: arquitectónico, tecnológico, artístico, humano, etc. Con el claro objetivo de conseguir estos propósitos adoptamos el proceso metodológico propio de una ciencia que en los últimos años ha experimentado un importante desarrollo: la *Arqueología Industrial*.

El nacimiento de la referida disciplina está directamente relacionado con la destrucción, en 1962, de una estación de ferrocarril londinense construida en la época victoriana: la Euston Station, que generó en el Reino Unido un movimiento de revalorización del patri-



monio industrial que se fue extendiendo al resto de Europa ¹. El término «Arqueología Industrial» había sido acuñado en los años cuarenta por *Donald Dudley*, pero han sido quizás los historiadores *Angus Buchanan* y *Kenneth Hudson* los que han aportado las primeras definiciones de esta sugerente disciplina ². En líneas generales, podemos indicar que la finalidad de la Arqueología Industrial, o Arqueología Moderna y Contemporánea, es el descubrimiento, catalogación y estudio de los restos físicos del pasado industrial, para conocer a través de ellos aspectos diversos sobre las condiciones de trabajo y los procesos técnicos y productivos así como establecer, en última instancia, posibles propuestas para la rehabilitación de los vestigios que aún se conserven. En definitiva, esta nueva ciencia permite aproximarnos a una reconstrucción de la actividad económica del pasado a través del estudio directo de los testimonios industriales al mismo tiempo que defiende el restablecimiento, la recuperación y la reutilización de los bienes industriales más significativos. Este último aspecto convierte al patrimonio industrial en un factor destacado para el desarrollo local de aquellas regiones afectadas negativamente por el proceso de reindustrialización, al estimular la actividad económica y el desarrollo del propio territorio. Asimismo este legado material se va a constituir como parte integrante de los circuitos turístico-culturales; incluso se defienden sus múltiples posibilidades museísticas como Museos de la Ciencia o de la Técnica, entre otros. Finalmente y como muestra del grado de consolidación alcanzado por la Arqueología Industrial en los últimos tiempos citaremos la existencia del *Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial*, organismo que aglutina a las asociaciones de arqueología industrial de todo el mundo. Desde 1978, fecha de su fundación, organiza congresos periódicos que suponen un marco de encuentro de los estudiosos en la materia, al mismo tiempo que se dan a conocer los avances y proyectos más recientes sobre la rehabilitación de los bienes industriales.

I. LAS PALMAS DE GRAN CANARIA Y LA ARQUEOLOGÍA INDUSTRIAL

Por lo que a los *estudios* de Arqueología Industrial en *Las Palmas de Gran Canaria* se refiere, debemos indicar que el hecho de que en las islas no se haya producido un importante proceso industrializador, en comparación con el de otras regiones españolas, así como la escasez de estudios sobre el tema, ha llevado a la percepción ge-

neralizada de que la industria apenas ha tenido cabida en el archipiélago. Afirmación hasta cierto punto discutible ya que si bien es cierta la casi inexistencia de establecimientos industriales de tipo capitalista, las pequeñas industrias de tipo artesanal-familiar fueron muy numerosas y no por ello menos importantes.

Dentro del ámbito insular las *publicaciones* más recientes sobre esta materia las constituyen las monografías de Sebastián Hernández Gutiérrez sobre las *Ingenierías Históricas en San Bartolomé de Tirajana* del año 1990³ y, sobretodo, la obra de D. Juan Díaz Rodríguez (1988) sobre *Molinos de agua en Gran Canaria*, realizada con un extraordinario rigor científico, incluye un inventario detallado de los molinos hidráulicos existentes en la isla⁴. El interés por rehabilitar y preservar los restos físicos de nuestro pasado industrial ha ido en aumento en los últimos años. Las Autoridades locales han reconocido el valor histórico y turístico de los molinos de viento que en tiempos pretéritos poblaran el paisaje isleño y, así, se han difundido diversos proyectos destinados a la recuperación de los restos que aún se conservan, en especial los de Santa Brígida y La Aldea. Entre las iniciativas más recientes sobresale la rehabilitación de la antigua Fábrica de Ron de San Juan en Telde, por parte del ayuntamiento de la localidad sureña, con el fin de convertirla en Museo de la Industria.

II. LA «ARQUITECTURA DEL PAN» EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA DURANTE LA RESTAURACIÓN

Centrándonos en el tema propuesto para esta comunicación, y tras esta introducción que consideramos necesaria para una mejor comprensión del mismo, debemos indicar que los planos que ofrecemos a lo largo de este trabajo pertenecen a las solicitudes formuladas relativas a «industrias del pan» custodiadas en el AHPLP en la Sección «Edificios Industriales», de donde se ha tomado la mayor parte de la información documental y gráfica para la elaboración de esta investigación.

Bajo el referido epígrafe de «*industrias del pan*» se incluyen aquellas manifestaciones industriales vinculadas directa o indirectamente a la elaboración de productos harinados y panificados, es decir, panaderías, molinerías, confiterías, fábricas de *pastas alimenticias e industrias de preparación de harina de plátano*⁵. La molturación de cereales y la transformación de éstos en alimentos aptos para el consumo humano constituyeron en el período que abordamos la principal acti-



vidad desarrollada en la capital grancanaria desde el punto de vista industrial, por lo que su estudio se hacia imprescindible para un mejor conocimiento de la evolución económica de esta ciudad.

Las *Ordenanzas de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Las Palmas* del año 1888 incluían a estas instalaciones en la categoría de «*Establecimientos insalubres, incómodos y peligrosos*» debido a que, según el artículo 362: «pueden dar lugar á emanaciones insalubres ó incómodas, afectar á la salud, seguridad y comodidad de los habitantes de la población ó perjudicar ó causar daños a la propiedad»⁶. Por ello, la construcción y apertura de este tipo de industrias se llevaba a cabo bajo la constante vigilancia de las autoridades competentes, las cuales disponían del poder suficiente para proceder al cese temporal o a la clausura definitiva de aquellas que no cumpliesen las prescripciones reglamentadas.

Todo lo relacionado con el proceso de elaboración y venta de estos artículos quedó regulado de manera específica en el capítulo III de las mencionadas Ordenanzas. Los fraudes tanto en la calidad como en el peso y el precio de estos alimentos, en especial del pan y el gofio, se convirtió en un hecho muy frecuente y, por tanto, debían evitarse en la medida de lo posible al constituir los productos básicos de la dieta alimenticia de la clase obrera. De las denuncias de los consumidores respecto a las deficiencias en la calidad de los mismos se hace eco la prensa del momento, como puede observarse en un artículo publicado en *El Tribuno* en 1919 que ilustra el malestar generalizado de la población ante la inoperancia de las autoridades capitalinas.

La calidad del gofio

El gofio que se está expendiendo al público, es de pésima calidad. Ahora como en otras ocasiones —tal vez con mayor descaro— los molineros dan a los pobres un gofio imposible para comer.

Son muchas las quejas que hemos oído acerca de esto. Sobre todo en el Puerto, donde ese es el alimento obligado, los abusos han llegado al grado máximo. El maíz que se ha hecho gofio —nos aseguran muchos compradores— «no es el mismo» que se repartió últimamente y que condujo el «Carolina E. Pérez». La clase que se dá al público es de pésimo sabor, sin que las reclamaciones que el vecindario formula sirvan de nada.



Como vemos, estamos ante industrias de carácter peligroso —cuya principal amenaza era el peligro de incendio así como el humo y las trepidaciones que podía generar el equipamiento mecánico— y donde predominaban las técnicas artesanales y la falta de mano de obra cualificada lo que repercutió en el producto final elaborado.

A grandes rasgos, y si exceptuamos ejemplos puntuales, la *tipología arquitectónica* de las «industrias del pan» presentaba escasas variaciones. Las instalaciones solían ser de pequeñas dimensiones al estar integradas en unas estructuras preexistentes, cuyas características espaciales dificultaban la realización correcta de las tareas de elaboración y venta de los alimentos. En este sentido, no podemos establecer una tipología organizativa común para todas las industrias ya que ésta venía determinada por las características propias del proceso de producción.

De este modo, las panaderías solían disponer de una serie de dependencias anexas al horno de cocer pan, situado por lo general en un ángulo del patio interior del inmueble y cubierto por un cobertizo que lo resguardaba de la intemperie (Ilustr. núm. 1). Su morfología era muy simple: estructura circular en su interior y cuadrada o poligonal al exterior. La cubierta estaba formada por una bóveda semiesférica o parabólica. Disponían así mismo de una chimenea de plancha de palastro con una altura aproximada de 6 metros. El entramado del horno se asentaba sobre un macizo de fábrica de mampostería y relleno de arena o cualquier materia análoga en su interior.

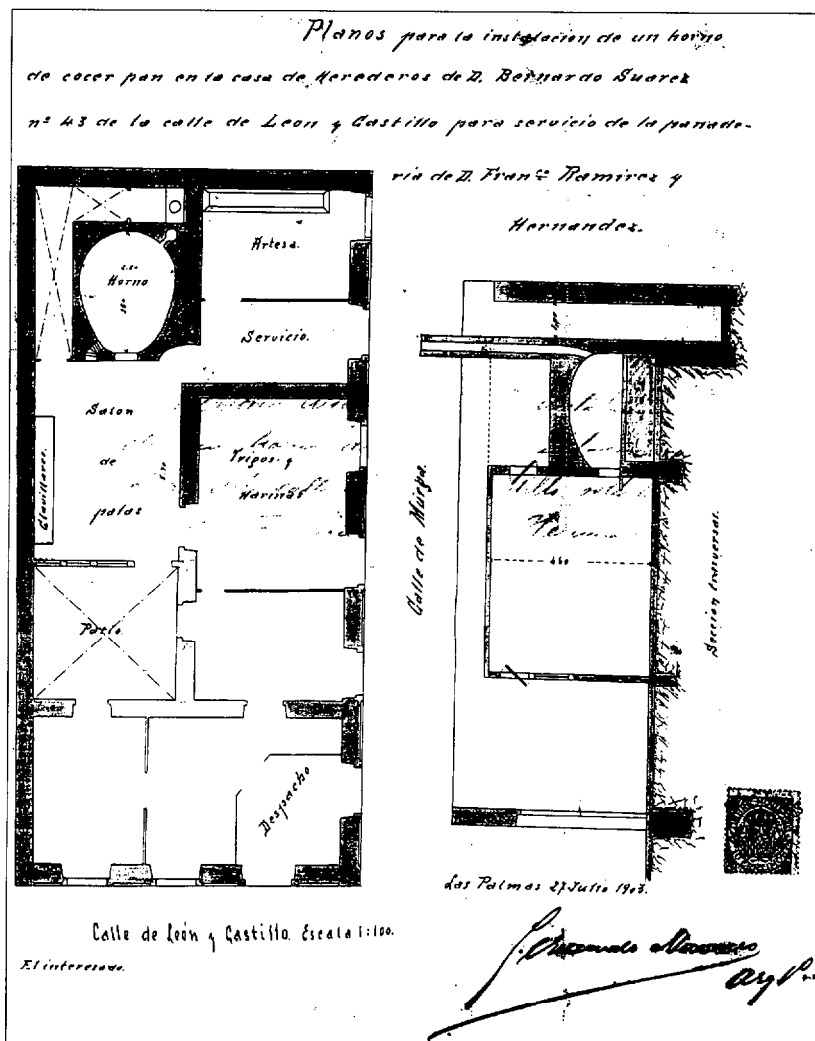
Junto al mismo se distribuían una serie de salas o dependencias entre las que sobresalen :

— El *Taller de amasado y palas* donde se llevaban a cabo las labores de mezcla y amasado de los ingredientes. Este amasado podía realizarse a mano en un recipiente de madera en forma de tronco de pirámide invertido: la artesa. A partir, sobretodo, de la segunda década de esta centuria comenzaron a instalarse las amasadoras mecánicas con lo que se mejoraba en comodidad, rapidez y limpieza. Junto a este artilugio se situaban la sobadora, la cernidora y la formadora, con una aceptación muy limitada.

— Otras dependencias características eran el *Almacén o Depósito de harina* y el *Depósito de Combustible*. Este último bien alejado del horno mediante un muro y separado dos metros de toda construcción. En ocasiones el depósito se ubicaba en un departamento subterráneo, debidamente protegido y aislado del resto de la edificación.

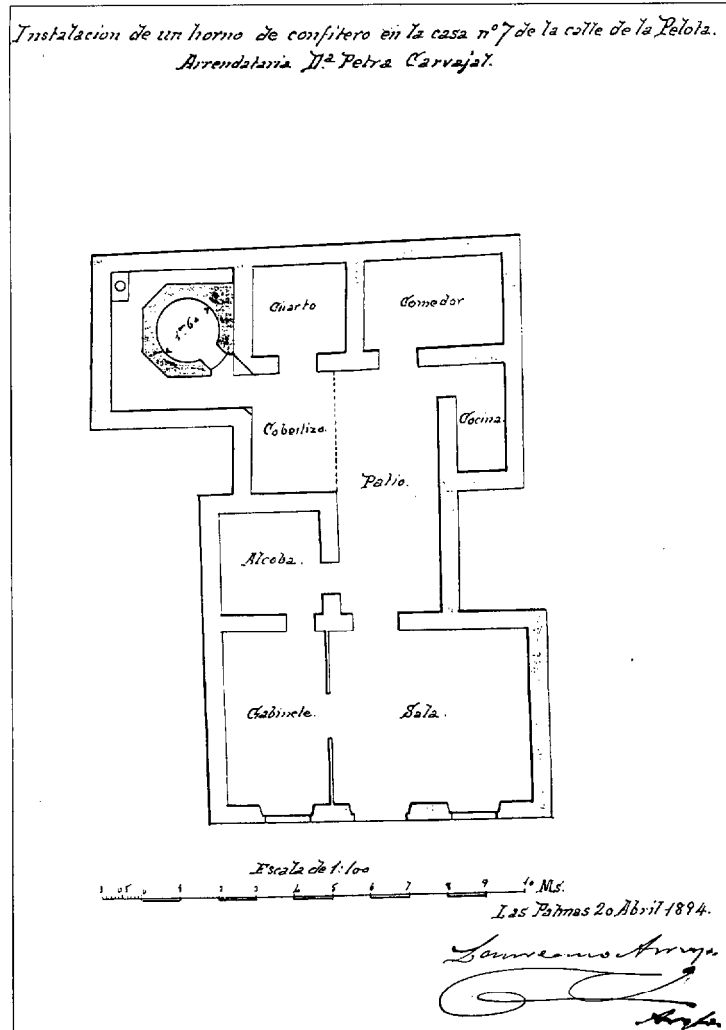
— Finalmente, el *Despacho de venta* en la crugía principal, justo a la entrada del establecimiento.





ILUSTR. NÚM. 1.—Plano para la instalación de un horno de cocer pan en la casa de herederos de D. Bernardo Suárez, núm. 43 de la calle de León y Castillo (1903).

El resto de las que hemos dado en denominar «industrias del pan»: molinerías, confiterías, fábricas de pastas alimenticias e industrias de elaboración de harina de plátano presentaban una organización interna más sencilla.



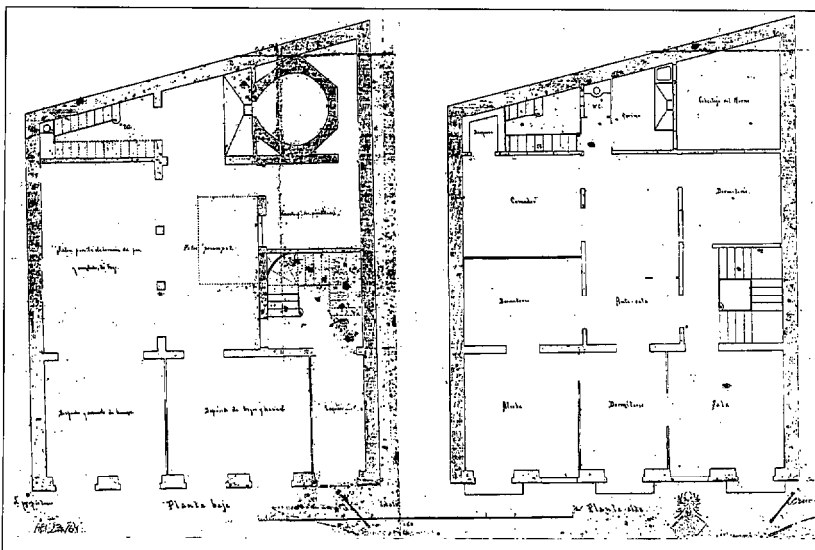
ILUSTR. NÚM. 2.—Plano para la instalación de un horno de confitero en la casa núm. 7 de la calle La Pelota (1894).

Si bien existen diferencias en este aspecto, en función de la *tipología arquitectónica* se pueden distinguir:

1. En primer lugar, *viviendas particulares* de una planta, es de-

cir, casas terreras en las que se instalaban los utensilios mínimos necesarios para ejercer la industria.

2. En segundo término, *casas de 2 ó 3 plantas* cuyo piso inferior estaba ocupado por una instalación fabril.



ILUSTR. NÚM. 3.—Planta general de la instalación de un horno de cocer pan que solicita Francisco Mendoza en la calle de la Vica (1895).

3. Finalmente, *industrias propiamente dichas*: inmuebles construidos exprofeso para la elaboración y venta de estos artículos alimenticios.

A pesar de esta diferenciación en lo que a la estructura constructiva se refiere, todas las industrias coinciden en el carácter artesanal de la producción, destinada exclusivamente al consumo local. Un porcentaje ínfimo de estas industrias disponían de sus propios sistemas de reparto, en especial aquellas que contaban con una mayor infraestructura como era el caso de las panaderías *La Alemana* o *La Fe*.

1. A finales del siglo XIX y comienzos del XX era frecuente instalar en las *casas particulares* los aparatos y utensilios imprescindibles para la elaboración de los productos panificados y harinados: pan, gofio, dulces, etc. Los habitantes de estas viviendas dedicaban parte de su tiempo al desempeño de esta actividad productiva, donde las



mujeres ocupaban un lugar destacado: *Belén Ordóñez* y *Petra Carvajal* (Ilustr. núm. 2), por citar sólo algunas. Los dormitorios se disponían lo más alejados posible del horno y de la maquinaria para evitar cualquier tipo de molestias como el humo y las trepidaciones. Se trata de establecimientos muy sencillos donde se habilitan una o dos dependencias para la instalación de los utensilios mecánicos o los depósitos de harina y combustible. Asimismo, era habitual, cuando no se disponía de espacio suficiente, construir un pequeño anexo o cobertizo cubierto en el patio interior con destino a la maquinaria industrial.

2. La segunda tipología arquitectónica de «industrias del pan» la conforman aquellos *inmuebles de dos o tres plantas* cuyo piso inferior se destina a la producción industrial. Dentro de este grupo se encuentra la dulcería *La Española* en el número 32 de la antigua calle de San Francisco (hoy General Bravo, número 15) en cuya planta baja se instaló —en 1897— un horno de confitero al fondo de la edificación⁷. En la calle Las Chapas, número 26, *José González* estableció una panadería a mediados de este siglo en la planta baja de su casa, que estuvo en activo como tal hasta hace unos pocos años. En la actualidad, este piso está ocupado por un almacén comercial.

Junto a estas edificaciones destacan otras de mayor envergadura entre las que hemos seleccionado las panaderías de *Francisco Mendoza* y la perteneciente a *Rafael Juan Roca*, ambas en la calle de la Vica (actualmente calle de Domingo J. Navarro). La primera fue construida a finales del siglo pasado (concretamente en 1895), en el piso bajo de la vivienda propiedad del industrial (Ilustr. núm. 3). Esta instalación, frente a las anteriores, contaba incluso con un cuarto para los panaderos que ayudaban en las tareas de elaboración del artículo, lo que da idea de una producción de mayor importancia. En 1899 se decidió mejorar la industria con una máquina de vapor aplicada a un aparato para amasar y un pequeño molino harinero con lo cual se combinaban dos industrias: la panadera y la molinera. La fachada del inmueble, a la que se le añade un tercer cuerpo en el año 1922, responde a las pautas clasicistas donde los arcos rebajados del piso inferior dan paso al remate adintelado en la segunda y tercera planta en las que se disponen pequeños balcones de rejería en puertas y ventanas.

El segundo ejemplo que ofrecemos, la panadería de *Rafael Juan Roca*, a escasos metros de la anteriormente señalada, fue establecida al año siguiente de la construcción de la casa en el año 1898. El horno se dispuso en el patio interior y junto a éste el depósito de com-



FÁBRICA A VAPOR

PASTAS PARA SOPA

SUCESORES DE R. JUAN

Medalla de Oro en las Exposiciones de Las Palmas en 1892 y en Santa Cruz de Tenerife en 1894.

Elaboración en clases Primera y Extrafina.

Grandes cantidades de comercio.

Perfected elaboración y materias puras producen inmejorables efectos.

En la elaboración de nuestras PASTAS PARA SOPA solo se emplean sémolas de trigos duros de Rusia (Mar Negro) y Argelia.

DIRECCIONES:
Nueva vía Viera y Clavijo, 22, de esquina a D. Navarro, 51, LAS PALMAS (GRAN CANARIA).

Teléfono: 110 CAS - Las Palmas.
Apartado núm. 78.

El Catálogo adjunto representa el sorteo de "El Quijote".

PANADERIA

— DE —

ADELAIDA HERNANDEZ DENIZ

VIUDA DE J. CABRERA LEZCANO

Elaboración mecánica de PAN FINO y MANTECA, ENSAIMADAS y todo lo concerniente al ramo de Panadería.

REPARTO A DOMICILIO

DESPACHO EN LA FÁBRICA:
Calle 9, 1.º, núm. 4, esquina Y.

PUERTO DE LA LUZ
(GRAN CANARIA)

"TAMARAN"

Fábrica de Productos alimenticios

de LUIS CORREA MEDINA

<p>GALLETAS</p> <p>Esta fábrica, dotada de todos los adelantos más modernos y dirigida por personal competente, efectúa todas las operaciones mecánicamente, única forma de obtener un producto bueno, pulcro y barato.</p>	<p>SOPAS.</p> <p>Las ampliaciones últimamente llevadas a efecto en esta fábrica, elevando su producción en más de 500 por 100, demuestra bien claro la bondad de sus productos.</p>
--	--

Fábricas: Alcaravaneras, calle K. - Teléfono núm. 372.

Depósito: Calle Mayor de Triana, núm. 42. - Teléfono núm. 290.

Apartado 147. - LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

ILUSTR. NÚM. 4.—Anuncios publicitarios tomados del: *Album de Canarias*, Las Palmas, Ed. Sección de Publicidad de la Revista «Información Comercial», 1931 y *Guía Industrial y Artística de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas, 1930.



bustible y el taller de amasado y palas. La fachada presenta unas peculiaridades similares a la industria de *Francisco Mendoza*, aunque en este caso predomina una mayor horizontalidad con sus siete vanos en cada uno de los dos cuerpos en que se encuentra dicho frontis.

3. A partir de la segunda década del presente siglo presenciamos una progresiva especialización de las industrias relacionadas con este ramo de la alimentación. El factor que explica esta modernización lo constituye la recuperación socio-económica que experimenta el archipiélago a comienzos de los años veinte. Esta etapa de desarrollo se vió impulsada por la rápida recuperación del sector agrario, «básicamente de los subsectores exportadores, por el auge de la industria y por la potenciación de las actividades comerciales y de servicios»⁸. Claro exponente del cambio de signo en la evolución económica lo constituye la reversión demográfica. La ciudad de Las Palmas de Gran Canaria experimentó uno de los incrementos más acusados de las islas: de 44.517 habitantes de 1900 se pasó a 62.461 en 1920, alcanzando casi los 80.000 diez años más tarde⁹.

Pero, ¿cómo repercutió esta situación en las industrias que estamos analizando? Es evidente que de un modo favorable ya que el aumento poblacional supuso el incremento de la demanda de alimentos tan básicos en la dieta como el pan y el gofio. Se hizo necesario, por lo tanto, elevar el volúmen de la producción de estos productos para abastecer a la clase consumidora. Para ello, los industriales se plantearon la construcción de *instalaciones específicas* que dieran cabida a las nuevas y modernas tecnologías. De este modo, los métodos tradicionales de producción fueron sustituidos por novedosos mecanismos y fuentes de energía: las artesas dieron paso a las amasadoras mecánicas y la leña a la electricidad.

Desde el punto de vista organizativo, las solicitudes de estos últimos años se caracterizaron por una mayor y mejor especialización. Sin embargo, junto a estas renovadas instalaciones, como la panadería *Morales* en el barrio de Las Alcaravaneras¹⁰ equipada con los últimos adelantos para la elaboración de pan y dulces, todavía persisten edificaciones que responden a las características de las dos tipologías ya definidas. Se trata de industrias de pequeñas dimensiones en las cuales se llevaban a cabo las labores de panificación y molienda para la obtención de los artículos alimenticios.

Asimismo, durante este período los industriales recurrieron a diversos medios y sistemas publicitarios para dar a conocer los productos que ofertaban o las características de sus establecimientos (Ilustr. núm. 4).

Mención especial merece dentro de este panorama la fábrica que promovida por la *Sociedad Canaria de Molinería y Panificación*, fue levantada a comienzos de este siglo y que vino a llenar una de las necesidades de la población capitalina¹¹. El proyecto de los edificios que debía albergar la fábrica fue encomendado al arquitecto Fernando Navarro en el año 1900. Para la instalación de la industria la Sociedad Panificadora adquirió los terrenos situados en un cercado interior al norte de la Plaza de la Feria, muy próximos a la Fábrica de Electricidad.

Estaba compuesta por un gran inmueble de planta rectangular de tres pisos, y varios edificios más adosados o próximos a él. En el principal se situaban las secciones de molienda del grano, amasado del pan y almacén de salvado. Según se indica en la memoria descriptiva, este inmueble estaba construido de «mampostería reforzada con manchones al interior; los pisos estaban soportados por columnas de fundición en la planta baja e intermedia y armados de vigas y viguetas para bovedillas de ladrillo, con enjutas rellenos de carbonilla y pavimentos de entarimado de madera, excepto el bajo que es de baldosín de cemento»¹². En la planta baja se disponía el salón de las máquinas amasadoras y los molinos de sistema Schweitzer que estaban en relación por medio de unos tubos especiales, con un sistema de cedazos de telas metálicas establecidos en el último piso. La harina, después de circular por los diversos tamices que separaban la sémola y el salvado, quedaba en disposición de pasar mecánicamente a las máquinas amasadoras. Esta industria, conocida por Molinos de la Luz, estaba preparada para producir en sus comienzos una cantidad aproximada a los 5.000 kilogramos de pan, ampliable hasta 10.000.

Los edificios secundarios albergaban la cámara de fermentación, la batería de cinco hornos, el depósito del material y del carbón, la cuadra, los mecanismos para el funcionamiento de la industria y el almacén y despacho del pan, ocupando todo ello una superficie total de 754 metros cuadrados.

La industria que hemos descrito estuvo en plena actividad hasta 1908, aproximadamente, cuando se pusieron en venta las instalaciones que serían transformadas en un gran taller de herrería del que únicamente se conserva su chimenea.

Del análisis global de las edificaciones industriales podemos concluir que la industrialización en materia de «arquitectura o industrias del pan», no vino acompañada de una fisonomía arquitectónica propia siendo, en la mayor parte de los casos analizados industrias integradas en edificios y viviendas ya construidos, ocupando sus plantas





bajas. Las fachadas estaban exentas de toda decoración: pavimentos lisos y huecos verticales de arista viva, elementos compositivos comunes en la vivienda urbana. En otras palabras, no encontramos una diferenciación arquitectónica en las instalaciones fabriles respecto al resto de las edificaciones.

Por lo que a los *ejecutores* de los planos se refiere, destaca la presencia de arquitectos del prestigio de *Fernando Navarro* y *Laureano Arroyo* así como *Laforet*, *Cirilo Moreno*, *Francisco de la Torre* y *Rafael Massanet*. Mención especial merece la participación de ingenieros y peritos industriales como *Julio Trujillo* y *Manuel González*, entre otros.

Desde la óptica de la Arqueología Industrial asistimos al abandono generalizado de la función industrial original. La desaparición de la actividad productiva provocada, entre otras cosas, por la tecnificación del proceso de producción, conllevó la destrucción sistemática del establecimiento como en el caso de la Dulcería *La Perla* en la calle Cano, esquina a Torres construida en 1893, y ocupada en la actualidad por «Exclusivas Roca».

A pesar de ello, todavía conservamos (aunque de modo aislado) edificaciones del período restauracionista como la dulcería *La Española* en la calle General Bravo, núm. 15; la panadería *La Fe*, en la calle Pedro Díaz núm. 13 (muy próxima a la iglesia de Santo Domingo, en Vegueta); y la célebre panadería *San Justo* en la calle San Nicolás núm. 19, propiedad de Manuel Torres cuya fachada se encuentra en perfecto estado de conservación.

Del montante total de solicitudes analizadas, de las que sólo hemos mostrado las más significativas, únicamente continúan en pleno funcionamiento cuatro panaderías:

1) *La Alemana*, ubicada en Ventura Ramírez, levantada en 1928 por el alemán *Enrique Eggers*. Desde 1952 pertenece a la familia Borges Vega quien ha mantenido la tradición industrial hasta nuestros días.

2) La segunda, la panadería situada en la calle Pedro Díaz de *Santos Morales*.

3) La tercera panadería es también bollería, localizándose enfrente del antiguo Cine Cuyás, lo que ha hecho que se la conozca con el nombre de «Frente al Cuyás», pertenece a *Miguel Gutiérrez* estando todavía hoy en pie, aunque fuera de servicio, el horno de cocer pan.

4) Finalmente, citaremos la panadería *Ruano* en el barrio de San Cristóbal.

Por lo que al resto de industrias se refiere, la creación en los

años 50 de la fábrica Harinera (HARICANA) supuso la desaparición de las molinerías. Esto, unido a la falta de infraestructura adecuada y al aumento de las importaciones, produjeron el proceso regresivo de las mismas hasta su total desaparición. A ello hay que unir el hecho de que los edificios industriales, al carecer de cualidades estéticas, no hayan recibido una atención especial por parte de las autoridades, quedando integradas en el mercado especulativo que antepone los intereses materiales a los históricos.

En definitiva, esperamos con esta exposición haber podido contribuir a despertar la sensibilidad hacia el valor cultural e histórico de nuestro patrimonio industrial. Patrimonio que ilustra una parte desconocida de nuestra historia reciente, y cuya destrucción supondría la desaparición de la fuente básica de información de las actividades que configuran la ciudad que conocemos.

Por ello son importantes todas aquellas iniciativas que conllevan la recuperación y rehabilitación de aquellos objetos y construcciones industriales, del mismo modo que hoy se protegen los restos arqueológicos y bienes artísticos como señas de nuestra propia identidad ¹³.





NOTAS

1. SANTACREU SOLER, J. M.: «Una visión global de la Arqueología Industrial en Europa. Casos concretos en regiones concretas» en *Revista ABACO*, Gijón, núm. 1, (1992) pp. 13-27.
2. BUCHANAN, R. A.: *The theory and practice of Industrial Archaeology*, Bath University, The Bath Conference on Industrial Archaeology, 1967.
3. HERNÁNDEZ GUTIÉRREZ, A. S.: *Ingenierías históricas en San Bartolomé de Tirajana*, Publicado por el Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, 1990.
4. DÍAZ RODRÍGUEZ, Juan M.: *Los Molinos de agua en Gran Canaria*, Edición de la Caja Insular de Ahorros de Canarias, Las Palmas, 1988.
5. FLORIDO CASTRO, Amara: «Arqueología Industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración. “La arquitectura del pan”» en *Vector Plus (Miscelánea científico cultural publicada por la Fundación Universitaria)*, Las Palmas de Gran Canaria, núm. 1 (1994), pp. 43-51.
6. *Ordenanzas Municipales de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria*, Las Palmas, Imprenta La Verdad, 1888, p.67.
7. Archivo Histórico Provincial de Las Palmas (AHPLP): Sección Ayuntamiento, Serie Edificios Industriales, Leg. 3, exp. 74: expediente «sobre instalación de un horno para dulcería en el patio posterior de la casa núm. 32 de la calle de S. Francisco propia de D. Domingo Herrera a solicitud de D. Alejandro García».
8. CABRERA ARMAS, Luis G. y DÍAZ DE LA PAZ, Alvaro: «La economía contemporánea (II): Las dificultades de la modernización económica», en *Historia de Canarias*
9. BURRIEL DE ORUETA, Eugenio: *Canarias: población y agricultura en una sociedad dependiente*, Barcelona, Ed. Oikos-Tau, 1981, p. 134.
10. AHPLP: Secc. Ayto., Serie Copia de Planos de Industria, Leg. único, exp. 85.
11. AHPLP: Sección Ayto., Serie Edificios Industriales, Leg. 4, exp. 93: expediente «relativo a la instalación de un tren de Molinería y panadería, aplicando el sistema Schweitzer, en el barrio de los Arenales, por la Sociedad Canaria de Molinería y Panadería representada por D. Eusebio Navarro».
12. *Ibidem*.

13. Para mayor información sobre el tema de esta comunicación, véase: FLORIDO CASTRO, Amara: *Arqueología Industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración: la «arquitectura del pan» (1869-1931)*, Memoria de Licenciatura dirigida por la Dra. M.ª de los Reyes Hernández Socorro y presentada en la ULPGC en julio de 1993 (en prensa). En la actualidad prepara la tesis de doctorado bajo el título *Arqueología Industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración*.

