

“MALAGUEÑA Y EXQUISITA”: LA CERVEZA. UNA BEBIDA REFRESCANTE PARA LA COSTA DEL SOL

Francisco José Rodríguez Marín
Universidad de Málaga

RESUMEN

Conocida desde la antigüedad y mejorada en los monasterios alemanes, la cerveza debe sus actuales características a las novedades aportadas por el proceso industrial y los avances de la química. En Málaga se tiene constancia de su existencia en el siglo XIX para satisfacer la demanda de extranjeros y a partir de 1940 únicamente se mantuvo activa la fábrica Victoria. Su origen se encuentra en la fábrica de barriles de la familia Franquelo, venida a menos por el menor consumo de vino, que en 1928 fue reconvertida a fábrica de cerveza.

Este artículo recoge el proceso constructivo y tecnológico de adaptación, las sucesivas mejoras y ampliaciones y el traslado a su último emplazamiento hasta el cierre definitivo a mediados de los años noventa. Se presta especial importancia a la publicidad de la marca, cuyo anuncio alcanzó gran popularidad y es hoy símbolo de la ciudad de Málaga.

Palabras clave: Cerveza, fábrica de cerveza, Málaga, publicidad, proceso productivo

SUMMARY

Beer was already known in ancient times and it was improved in the german monasteries, but the reason of its current characteristics is the set of innovations introduced by the industrial process and the progress of chemistry. In Malaga it is documented its existence in the nineteenth century to meet the demand of foreign people, and since 1940 it was active the Victoria brewery only. Its origin is in the Franquelo family's barrels factory, which it came down due to the lower consumption of wine, and it was reconverted into a brewery in 1928.

This article describes the construction process and technological adaptation, successive improvements and extensions and the move to its last location until final closing in the mid-nineties. It pays special attention to the advertising campaign of the brand, whose advertisement became very popular and now it is a symbol of the city of Malaga.

Keywords: beer, Brewery, Malaga, advertising, production process

RÉSUMÉ

Connue depuis l'Antiquité et améliorée dans les monastères allemands, la bière doit ses caractéristiques à des innovations actuelles introduites par l'évolution industrielle et le progrès de la chimie. À Málaga, au XIXe siècle, la bière est déjà demandée et bue par les étrangers, et après 1940 elle a été seulement fabriquée à l'usine Victoria. C'est la famille Franquelo qui origine la bière après avoir descendu sa consommation de vin, en 1928, en transformant son usine de vin en une brasserie.

Cet article décrit le processus de construction et d'adaptation technologique, des améliorations et des agrandissements résultants jusqu'à la fermeture définitive aux années quatre-vingt-dix. On fait une particulière importance à la publicité de la marque, qui fût très populaire et qui est aujourd'hui le symbole de la ville de Malaga.

Mots-clés: bière, brasserie, Málaga, publicité, processus de production

Aunque no se corresponda exactamente con la bebida actual, la cerveza es una bebida alcohólica conocida desde la antigüedad. Sumerios y egipcios la producían ya en el VI milenio a.C. elaborándola con un rudimentario procedimiento: cocción de hogazas de cebada a baja temperatura, maceración para provocar la fermentación y posterior filtrado mediante telas. El resultado debía ser más denso y de peor aspecto que el producto actual y, sin embargo, considerado un alimento nutritivo básico para las clases populares, y en ocasiones se empleó como moneda para el abono de salarios.

Aunque no se la denomine igual, no dejan de ser cervezas otras bebidas procedentes de la fermentación de cereales producidas por sociedades primitivas: el sake japonés que emplea arroz, el pome o cerveza de mijo de indígenas africanos o la chicha de pueblos indígenas del Perú. En este último caso se masticaba el maíz para que las enzimas de la saliva transformasen el almidón en azúcares que después fermentaban en una vasija con agua.

En el Norte de Europa la cerveza se producía en el ámbito doméstico como una tarea más de las mujeres, pero pronto surgieron gremios especializados en Inglaterra y los actuales territorios de

Alemania y Bohemia (República Checa), siendo los monasterios medievales destacados productores que comercializaban la cerveza en grandes cantidades y que contribuyeron enormemente a mejorar su calidad (Bono 1975). De hecho, aunque desde el s. VIII d.C. se menciona el uso del lúpulo como aditivo aromatizante, fue en la abadía alemana de Hildegarda donde se tiene constancia de su uso en el año 1079. Se distinguía entre la cerveza densa producida por los monasterios y la floja elaborada por laicos, aunque en realidad se constata una total falta de homogeneidad dependiendo de las técnicas y cereales empleados. Esta heterogeneidad acabó cuando en 1516 el rey Guillermo IV dictaminó la Ley de Pureza Bávara o *Reinheitsgebot*, que reducía las materias primas de la cerveza a agua, malta de cebada y lúpulo, siendo la fermentación aeróbica y natural.

Aunque conocida desde la prehistoria, en España se considera al monarca Carlos V como el introductor de la cerveza. Hizo importar desde Alemania barriles de esta bebida y se trajo consigo al maestro cervecero Enrique Van der Treen, quien instaló una pequeña fábrica en el monasterio de Yuste, donde el rey acabó sus días. Era por entonces una bebida poco aceptada entre la población española. Una de las cualidades que debía presentar la buena cerveza era la transparencia y no ser turbia, pero no se produjo una mejora significativa en su calidad hasta el siglo XIX, cuando se mejoró el sistema de filtrado, se aplicaron los conocimientos de Pasteur sobre la levadura, se mejoró su conservación y se añadió carbónico que incrementó la espuma. La incorporación del frío artificial contribuyó también a incrementar el control sobre la producción y eliminó la dependencia del clima (vv.aa. 1975: 1399-1400). Pero la consolidación de la cerveza como bebida estrella tuvo lugar durante la segunda mitad del siglo XX, cuando entre 1945 y 1965 la producción mundial se duplicó. En España, prácticamente cada ciudad tuvo su fábrica, que atendió la demanda local casi sin competencia en virtud de acuerdos de distribución de mercados.

PROCESO PRODUCTIVO DE LA CERVEZA

A diferencia del mosto de uva –rico en azúcares-, sobre el almidón de los cereales no pueden actuar las levaduras, por lo que se exige un proceso previo: la germinación de la avena y su posterior secado, molienda y tueste (malteado). Mezclada la malta con agua, el almidón se transforma en maltosa (un azúcar, soluble) y tras macerar se separa la masa de harina (llamada bagazo, se aprovecha para alimento de ganado), durante unas horas se hierve el mosto obtenido en grandes recipientes de cobre (tachos) junto con lúpulo –flor de un arbusto que contiene aceites y resinas aromáticos que le proporciona el característico sabor amargo y refrescante y aroma, mejorando su conservación-, a la vez que el líquido se esteriliza con la cocción.

Posteriormente el mosto se deja enfriar hasta los 5-10°, se trasvasa a los tanques de fermentación y se le añade la levadura, que transforma la maltosa en alcohol en un proceso en el que se desprende dióxido de carbono. El proceso puede ser de baja fermentación (entre 5 y 10°) o alta fermentación (entre 15 y 20°) y dura, aproximadamente, una semana, concluido el cual se baja la temperatura hasta aproximadamente 0 grados para detener la fermentación.

Posteriormente se filtra (la levadura admite su reutilización) y –previa maduración en bodega durante 3 ó 4 semanas-, se envasa en botellas o barriles, a la vez que se le añade más carbónico para aumentar la producción de espumas al consumirla, concluyéndose con un pasterizado (calentamiento breve a 60° y posterior enfriamiento) que garantiza su conservación.

Aunque hay empresas que siguen escrupulosamente la Ley de Pureza Bávara, otras han introducido variantes en el uso de las materias primas para obtener peculiaridades, como el empleo de otros cereales (trigo), o dejar la levadura en la cerveza para que continúe la fermentación hasta el momento de su consumo. En la fábrica Victoria de Málaga se sustituía un 10% de la malta por arroz con el objeto de blanquear la espuma, que en su estado natural es algo turbia, y en su última etapa también se añadió azúcar para incrementar la graduación alcohólica de la bebida. Erróneamente se suele relacionar la intensidad del amargor de la cerveza y su color, más o menos oscuro, con su graduación alcohólica, que en realidad depende exclusivamente de la cantidad de malta empleada, lo que determinará la cantidad de azúcares. Una malta más tostada proporciona una cerveza más oscura, o incluso negra, y una mayor cantidad de lúpulo proporciona un sabor más amargo, siendo éste último el responsable del carácter diurético de la bebida.

La cerveza muy carbonatada –la de consumo más usual-, se denomina *Lager*, palabra que en alemán significa bodega y que hace alusión a la guarda de la misma para su maduración, así como al tipo de levadura empleada (*Saccharomyces carlsbergensis*), que actúa desde el fondo de la cuba. La levadura flotante se denomina *Ale*. Otras denominaciones, como *Pilsen* (que toma el nombre de esta ciudad checa), fundamentan su peculiaridad en variantes del proceso de elaboración y maduración.

Las características del agua utilizada, las proporciones entre cereales empleados, su grado de tueste, el tipo de levadura y la temperatura a la que se efectúan el cocimiento y la maduración determinan las otras variables del proceso de fabricación de la cerveza.

LA CERVEZA EN MÁLAGA

A mediados del siglo XIX se documentan en Málaga varios establecimientos que producían cerveza, aunque por sus dimensiones no llegaban a ser considerados fábricas. Dado que el producto comenzaba a introducirse, satisfacía básicamente las demandas de los extranjeros que visitaban o se hallaban establecidos en la ciudad. El escritor danés Hans Christian Andersen, cuando visitó Málaga en 1862, dejó constancia escrita del consumo de cerveza inglesa en la fonda de la Alameda en la que se hospedó: “[...] The moon was shining; now Jonas is studying his animals, I’m on the balcony, the german waiter brings us English beer...” (Hakon 1996: 68).

La primera gran fábrica conocida fue *El Mediterráneo*, propiedad del empresario torroxeño Modesto Escobar Acosta, y estuvo establecida en la calle Alderete, en el barrio de Capuchinos. Al menos en 1907 disponían de tres establecimientos de distribución en varios puntos de la ciudad (Santiago *et al.* 2001: 193). Hubo otras fábricas de cerveza, hasta contabilizar diez: Fábrica de cerveza L. Caffarena (1935-1940); Cervezas Costa del Sol (Ctra. de Olías, 1963-1969); Duarte y Cia (1935-1940); Gross & Co (1890);

Enrique Heindel (1890-1900); H. Jaeckel-Handwerck, Cervecería El León, 1900; M. Noguer (1935-1940); Cervezas Santander (1968-1975) (www.telefonica.net). Éstas fueron desapareciendo hasta que a partir de 1940 quedó únicamente Cervezas Victoria, a la que se sumó en 1965 Cervezas San Miguel.

LA FÁBRICA DE CERVEZAS VICTORIA EN EL PERCHEL

Los antecedentes a la fábrica de cervezas Victoria se encuentran en la industria de tonelería de la familia Franquelo, activa desde varias generaciones atrás y que a comienzos del siglo XX se hallaba en decadencia ante la proliferación de otros tipos de envases y la menor producción vitivinícola. Luis Franquelo Carrasco obtuvo autorización para reconvertir el viejo negocio familiar establecido en el barrio del Perchel (calle Don Íñigo nº. 19) en una fábrica de cervezas, a cuyo frente se hallaba un maestro cervecero, Henry, de origen alemán. La fábrica se inauguró el 8 de septiembre de 1928 –festividad de la Virgen de la Victoria, patrona de la ciudad-, circunstancia que se aprovechó para asignar este nombre a la marca. Con una plantilla inicial de 85 trabajadores comenzó produciendo 25.000 Hl./año siguiendo con fidelidad el proceso de fabricación de Fritz Ullman –químico alemán autor de *Enciclopedia de Química Industrial* en 1915- y el sistema de cocción Maischen, sistema de filtrado mediante placas de cobre perforadas situadas en el fondo de la cuba (*maische*), que separa los residuos sólidos.

La fábrica acusó, como todas, los efectos negativos de la Guerra Civil, reanudándose la normalidad en 1939 con un nuevo maestro cervecero, Antonio Ranea, procedente de Cervezas Mediterráneo, ya definitivamente cerrada. El capital acumulado por ventas en los años del conflicto bélico - durante el cual la fábrica permaneció intervenida-, sirvió para afrontar los gastos de renovación y puesta en marcha.

REFORMAS Y AMPLIACIONES

A lo largo de su existencia el edificio industrial experimentó varias reformas y ampliaciones. La primera, en 1943, consistió en levantar la nave de cocimientos y bodega sobre lo que había sido nave de carpintería mecánica de la antigua tonelería, e instalación del salón de embotellado sobre la nave de toneles y barriles. La máquina de vapor que suministraba energía motriz a la fábrica de toneles ya no hacía falta, pero se conservó su caldera como generador de vapor, para el cocimiento, pasterización y esterilización. La caldera –que funcionaba tanto con carbón como fuel-, era de la casa constructora Marshall Songs & Cia. (Londres) y funcionaba con dos ritmos de trabajo (normal y forzado), disponiendo de dos maniquetas de seguridad.

Asimismo, se instaló un compresor de amoniaco tipo Frigotrop para producir frigorías, sistema Escher Wyss, cuyo costo fue de 198.000 ptas. En la planta inferior se hallaban las calderas de cocimiento, en la segunda la molinería y en la tercera las cubetas de enfriamiento, luego el esquema productivo era vertical.

En 1946 la producción era de 24.000 Hl/año, aunque frecuentemente se padecía escasez de cebada, por lo que no se llegaba a completar el cupo máximo asignado por la administración. El consumo de cerveza se fue normalizando desplazando parcialmente al

vino blanco de muy baja graduación alcohólica que solían beber la clase trabajadora. Málaga y Melilla constituían el mercado exclusivo de Cervezas Victoria. Para responder al aumento de la demanda y las necesidades de modernización la fábrica continuó ampliándose.

En 1955 se sustituyó el viejo generador de vapor readaptado por uno nuevo tipo Spencer Hopwood, fabricado por la Constructora Field S.A., bajo la supervisión del perito industrial Francisco Rozas Martínez. Disponía de 164 tubos hervidores, emparrillado circular y funcionaba con carbón. Su chimenea era de dos tubos y una altura total de 4'318 mts. En 1956 tuvo lugar otra reforma que consistió en la construcción de una nave de cocción que levantó el constructor Segura.

Inmediatamente, en 1959, se acometió una nueva ampliación de capital de 1.110.000 ptas., dando lugar a otra renovación –también dirigida por el perito industrial Francisco Rozas Martínez-, para lo que se adquirió parte del corralón de la Tripa y el solar de Comercial Maderera para solventar la acuciante necesidad de espacio, construyéndose una nueva nave de guarda (10'5 x 15 x 7 mts.), no subterránea, revestida interiormente de paneles de corcho para evitar la pérdida de frigorías. Se instalaron serpentines y canalizaciones del frío producido en una instalación frigorífica y 12 depósitos en batería en dos filas de seis cada una, de chapa de hierro revestidos interiormente con flosarit-A7, de forma cilíndrica y fondo de casquete esférico, horizontales, que fueron construidos por Glasurm S.A. (Barcelona), con capacidad para 510.000 lts. (425 Hl. x 12), dotados de un electroventilador de 1'5 CV. para producir tiro forzado en la corriente de aire frío.

El proceso culminó con la adquisición de una máquina lavadora esterilizadora de la casa Enzinger de Mannheim dotada de 3 electromotores con capacidad para el tratamiento de 8.000 botellas/hora y una nueva máquina llenadora-taponadora automática de 40 tubos marca Combi con motor de 3 HP. Esta operación supuso una ampliación del capital social en 2.800.000 ptas. La principal ventaja de esta máquina –además de su mayor capacidad-, era que el proceso de lavado con lejía de sosa a 65° (lo que provocaba el desprendimiento de las etiquetas y el lavado a chorro), se hallaba totalmente automatizado, evitando accidentes laborales por roturas de vidrios. El pasterizador era de la casa Societé du Filtre Gasquet, del tipo Déluxe (AHPM leg. 10.463).

Estas mejoras permitieron afrontar el que podemos considerar el periodo de auge de la cerveza Victoria, que alcanzó su mayor popularidad durante los años sesenta del siglo XX coincidiendo con el desarrollo turístico de la Costa del Sol. En este periodo, la producción estaba encomendada al técnico cervecero Carlos Auenhaimer, quien procedía de la fábrica madrileña Laurel de Baco (Portillo).

CERVEZAS VICTORIA EN EL POLÍGONO GUADALHORCE

La adaptación de la antigua tonelería a cervecería nació ya con una espada de Damocles, pues ya desde 1879 las necesidades urbanísticas malagueñas venían proyectando una gran vía en dirección Oeste, que el ingeniero Jose M^a. de Sancha concibió partiendo de la plaza de la Alhóndiga (actual de Félix Sáenz) (Rodríguez, 1987: 42-43), pero en los posteriores proyectos urbanísticos (Daniel



Imagen 1. Cervezas Victoria en su primitiva ubicación, calle Don Íñigo



Imagen 4. Bodega de fermentación y guarda en proceso de construcción, 1869 (Colección Pedro Portillo)

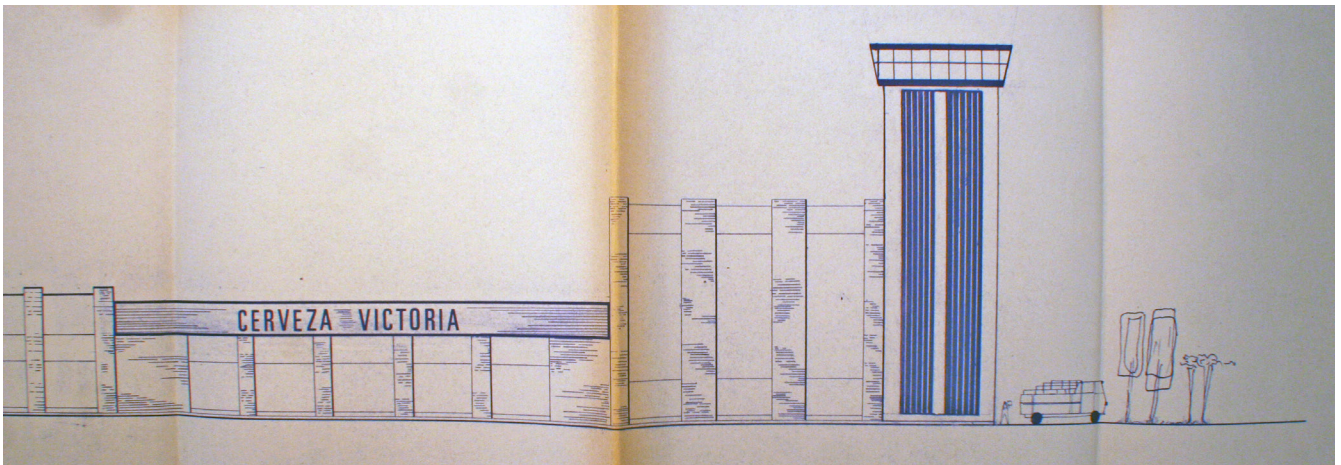


Imagen 2. Alzado y sección de la nueva fábrica. Fachada sur (A.H.P.M.)

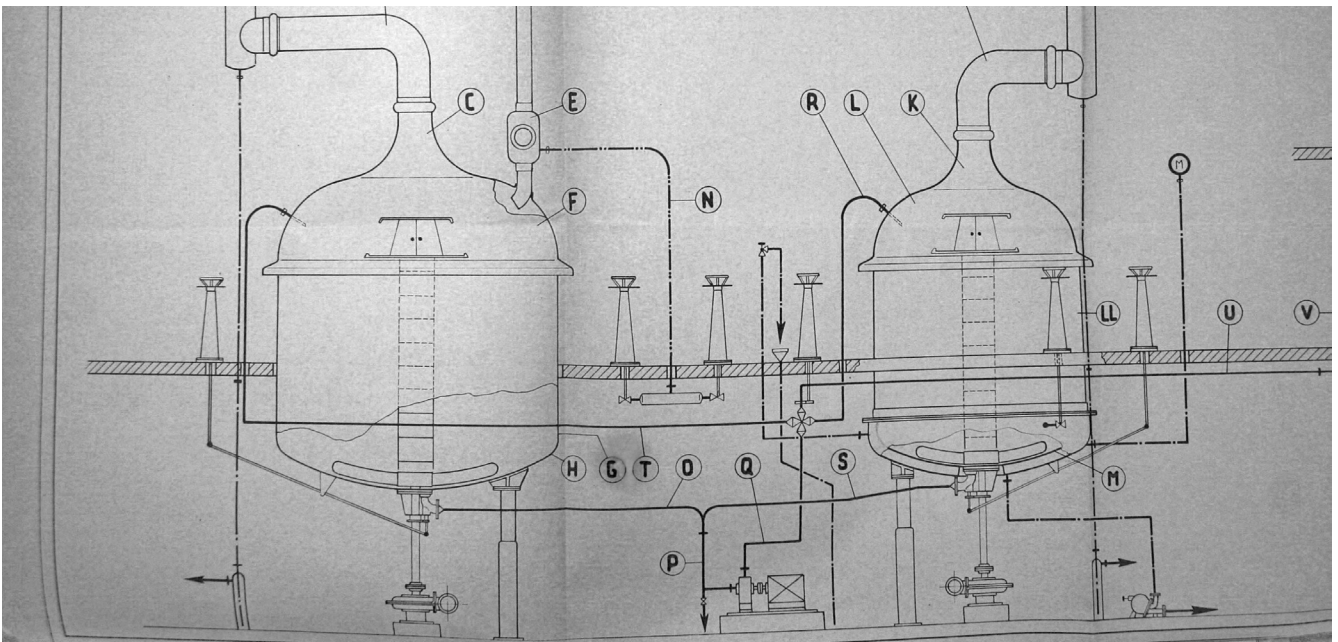


Imagen 3. Planos de tachos para la nueva fábrica Cervezas Victoria (A.H.P.M.)



Imagen 5. Fábrica de Cervezas Victoria en la actualidad (foto autor).



Imagen 6. Anuncio publicitario de Cervezas Victoria



Imagen 7. Reinterpretación del icono publicitario de Cervezas Victoria



Imagen 8. Proyecto de integración del silo de cereales en el Parque Empresarial Victoria (GMUAM)



Imagen 9. Sala de cocción de Cervezas San Miguel (foto autor)

Rubio, 1929), González Edo (1951) y Álvarez de Toledo (1971), aparecía ya claramente configurada como prolongación del actual Paseo de la Alameda. La materialización de este nuevo vial, esencial en la nueva configuración urbana de Málaga –finalmente ejecutado a comienzos de la década de los setenta del siglo pasado-, exigía la ruptura de la trama histórica del barrio del Perchel y la demolición de numerosos inmuebles, y entre ellos, el de Cervezas Victoria, que fue sometido a expropiación forzosa por el Ministerio de la Vivienda.

Este fue el motivo por el que se planteó un traslado al Polígono Industrial Guadalhorce, junto a la entonces denominada carretera Azucarera-Intelhorce, a una parcela segregada de la finca Cantarranas. Pero subyacían otras motivaciones: el aún incipiente desarrollo turístico de la Costa del Sol y la acentuación de la tendencia de los hábitos de consumo había incrementado la demanda de cerveza –especialmente durante los meses veraniegos-, demanda no fácil de atender, pues desde 1960 la fábrica funcionaba al máximo de sus posibilidades y no era posible una nueva ampliación. Factores de índole sociológica, como la elevación del nivel de vida, sumados al turismo, permitían calcular que en el plazo de unos cinco años sería necesario duplicar la producción actual hasta un máximo de 100.000 Hl.

Por otro lado, la fábrica Victoria quedaba afectada por una normativa legal al adscribirse al Régimen de Dimensiones Mínimas regulado por el decreto 1776/1967 (B.O.E.). Esta conjunción de considerandos llevó a proyectar la nueva fábrica con capacidad para producir 500.000 Hl. anuales, cifra exagerada que nunca llegaría a alcanzar. Aun así, siguiendo una regla común en la proyectiva industrial, se contempló la posibilidad de ampliación futura mediante la construcción de nueva bodega y planta de embotellado anexos a las proyectadas, lo que suponían 100.000 Hl. más (AHPM leg. 10.468).

El proyecto de traslado y ampliación de la fábrica a su nuevo emplazamiento se redactó en 1968 bajo la dirección del ingeniero industrial José Luís Martínez Calbetó, pero colaboraron también Pedro Portillo Franquelo (obra civil) y el ingeniero aeronáutico Francisco Dorronsoro. La obra se concluyó en 1970 y durante el proceso constructivo se mantuvo activa la fábrica del Perchel con el objeto de no detener la producción (imagen 3).

El elemento más sobresaliente de la nueva fábrica es el monumental silo de cereales, de 37 metros de altura, que contenía en su interior seis celdas verticales y se remataba mediante terraza. Se cimentó con micropilotes para solventar la no excesiva consistencia del terreno y se elevó la cota 1'10 mts. para evitar inundaciones, relativamente frecuentes por la cercanía del río Guadalhorce y sus arroyos tributarios. Una novedad en su época fue el uso de encofrados deslizantes, en el que el molde se hace ascender sincronizadamente mediante gatos hidráulicos con una velocidad adaptada al fraguado del hormigón. Esta técnica –habitualmente utilizada en la construcción de silos y puentes-, era la primera vez que se empleaba en Málaga. Junto al silo se dispuso la nave de cocimiento –acristalada y con las calderas o tachos visibles desde el exterior-, y tras el mismo unas amplísimas naves que contenían el resto de las dependencias productivas. A la derecha de la entrada, en un

edificio aparte de tres plantas de altura, se ubicaron las oficinas y dependencias administrativas de la fábrica.

En estos años el proceso productivo lo dirigía el ingeniero industrial químico Rafael Infante, procedente de la fábrica Cruzcampo en Mérida (Portillo). El traslado se aprovechó para renovar la casi totalidad de la maquinaria y también para añadir a la producción una nueva marca, la cerveza Skol. El proceso productivo pasó a caracterizarse por un alto grado de automatización, que se iniciaba con la llegada de la malta ensacada, su vertido en la tolva de recepción, la elevación mediante un elevador de cangilones, el desplazamiento horizontal mediante transporte sin fin hasta las bocas de cualquiera de los seis silos, aunque se reservaba uno de ellos para el arroz. El lúpulo llegaba prensado para ahorrar espacio y mediante carretillas se llevaba hasta un almacén donde se conservaba a 0° (imagen 4).

El proceso productivo se iniciaba con la molturación de la malta (o el arroz) y el transporte neumático de la harina, mezcla con agua, paso por la caldera de mezcla (20 minutos), acción de las bombas de trasiego, sacarificación de los almidones de malta y arroz (74°), filtrado del mosto, paso por el tanque de precocción, caldera de cocimiento (adición del lúpulo), ebullición violenta durante una hora y cuarto, colado (recuperación del lúpulo como subproducto comercializable), paso por el tanque de reposo Whirlpool donde desciende la temperatura hasta los 80° (30 minutos), sedimentación de insolubles, enfriado, inyección de levadura y fermentación. Durante este último proceso los azúcares se transformaban en alcohol, desprendiendo CO², que era extraído para su depuración y posterior empleo. En los tanques de guarda, la cerveza (ya ha dejado de ser mosto), reposaba 30 días naturales durante los que continuaba la fermentación. En el líquido quedaba disuelto el CO². Finalmente, tras un nuevo filtrado, se conducía la cerveza hasta las llenadoras de barriles y botellas, máquinas que además de lavar las botellas, las llenaba y les colocaba un tapón de corona. Las botellas llenas eran posteriormente encajonadas y pasaban al almacén (AHPM leg. 1469).

REFORMAS Y AMPLIACIONES EN LA FÁBRICA CERVEZAS VICTORIA EN POLÍGONO GUADALHORCE

El 11 de febrero de 1976 la empresa Franquelo S.A. se integró en Unión Cervecera (Madrid) (Perero), y comenzó a producir la cerveza Skol simultáneamente con Victoria. Poco después, en 1977, se proyectó una nueva instalación frigorífica por el ingeniero industrial José M^a. Olivares Payed (AHPM leg. 10465), y en 1989, ante la incorporación de España en la CEE, la empresa quiso mejorar su competitividad expansionándose y buscando nuevos mercados, y se modernizó la maquinaria en dos fases:

1^a Sustitución de filtros, llenado de barriles, instalaciones de agua y frigoríficas, aire a presión y recuperación de CO².

2^a Líneas de embotellado. Este proyecto de ampliación lo elaboró el ingeniero industrial Julián Moreno Clemente. Los gastos de proveedores consignan partidas para maíz, lo que significa que este cereal fue incorporado como materia prima al proceso productivo (AHPM leg. 1470).

En 1992 se acometen nuevas reformas, ampliando la fábrica con nuevas máquinas, como generadores de vapor Kesthal modelo MNK, quemadores Saacke, tanques de fermentación fabricados por Talleres Landaluce (Torrelavega, Santander), llenadoras de barriles rotativa Till, o etiquetadora Jagemberg, novedades acometidas bajo la dirección del ingeniero industrial Julián Moreno Clemente. En 1995, el ingeniero técnico industrial Antonio Bustos Medina dirigió la instalación de una planta de tratamiento de agua por ósmosis inversa para garantizar la homogeneidad del agua empleada (imagen 5).

Sin embargo, la empresa siguió un rumbo diferente, y pasó a manos del grupo Cruzcampo, que al cabo de unos años dismanteló la fábrica y utilizó el edificio como almacén distribuidor de la producción obtenida en Sevilla. Posteriormente, en 1999, la adquirió la multinacional Heineken, que en el 2001 la transfirió al grupo Damm, como consecuencia de una actuación del tribunal de competencias. Recientemente, en el 2007, la marca cerveza Victoria volvió al mercado, pero con un producto fabricado en Murcia.

MALAGUEÑA Y EXQUISITA: LA EFICACIA DE LA PUBLICIDAD Y LA IMAGEN DE MARCA

La prolongada presencia de Cerveza Victoria en Málaga no habría dejado la misma huella de no ser por una campaña publicitaria que impactó profundamente en la sociedad malagueña y que perduró tantos años como el producto. El anuncio combinaba una imagen icónica y un texto: “Cerveza Victoria, exquisita y malagueña”, que al poco tiempo invirtió el orden de los dos adjetivos. La imagen icónica representa a un hombre identificado como de procedencia alemana tomando una cerveza de tres cuartos ante una mesa donde reposan en primer plano la botella de cerveza y sobre un posavasos un vaso de espumosa cerveza. El hombre, elegantemente trajeado, se ha quitado el sombrero de pijipaja –que sostiene con una mano-, mientras con la otra se seca el sudor de la frente. Al fondo se observa el inconfundible y soleado mar malagueño surcado por un velero mientras por el ángulo superior de la imagen asoman unas ramas de palmera. Esta conjunción de elementos lograron aunar la imagen del producto, la esencia de lo malagueño y el texto que aseguraba que la cerveza ofrecía estas dos cualidades: ser malagueña y su exquisitez. Pocas veces una imagen publicitaria ha logrado una mayor eficacia.

El origen de este icono se encuentra en la empresa publicitaria Diana, que recogió las sugerencias de Luis Franquelo, quien acababa de llegar de un viaje por Alemania. Hubo un diseño anterior inicial: hombre de cuerpo entero, pies en una palangana y las perneras del pantalón arremangadas. Sobre este modelo trabajó el dibujante Rafael Sánchez Campo (1922-1974) simplificándolo, dándole su forma definitiva hacia 1939. Es un diseño que juega con líneas y colores planos y que destaca por su calidad. Sánchez Campo no pertenecía a la empresa publicitaria Diana –responsable de la campaña-, pero trabajó para ella casi con exclusividad y durante muchos años. La imagen se difundió esencialmente en forma de diapositivas proyectadas en los cines antes del comienzo de las películas, pero después pasó a forma de cartel, almanaque de mano, cerámica o anuncio para prensa y revistas. Con los años experimentó algunas variantes –las hojas de palmera, uso de gra-

daciones de color-, pero mantuvo la esencia de su diseño primitivo (González 1999: 129-133). En una exposición sobre la historia de la ciudad de Málaga esta imagen, conocida popularmente como “el gordo de la cerveza”, fue reproducida en forma escultórica como uno de los iconos evocativos de la ciudad.

PROYECTO DE REHABILITACIÓN DE CERVEZAS VICTORIA

Desde el cierre definitivo de la fábrica y tras un efímero y fallido uso empresarial, el edificio fabril ha permanecido vacío, carente de uso y padeciendo el consiguiente deterioro, que no llega a ser grave. La fórmula propuesta para su recuperación fue la aplicación de un PEPRI (Plan Especial de Protección y Reforma Interior) (GMUAM). En el PGOU recientemente aprobado se mantiene la calificación de la parcela como industrial pero añadiendo la calificación de PROD-4, que añade al uso productivo la posibilidad de compatibilizarlo con el empresarial. Este cambio es el que ha permitido a la propiedad del inmueble el encargo de un proyecto para la creación de Victoria Parque Empresarial, cuyo autor es el arquitecto Antonio Conejo Núñez.

Del primitivo edificio industrial únicamente se plantea la conservación del silo de malta, sin uso desde el cierre de la fábrica de cerveza a excepción de la última planta, utilizada posteriormente como sala de reuniones. La fórmula propuesta puede ser calificada, cuanto menos, de singular. La torre-silo es envuelta por tres de sus lados por la nueva arquitectura, integrada por una combinación de elementos poliédricos y triangulares y volúmenes de superficies alabeadas y curvas, con lo que esta parte del nuevo edificio alcanzaría una altura de 12 plantas. En el resto de la parcela se extenderían los restantes edificios, con el mismo lenguaje arquitectónico y una altura media de 4 plantas. En el centro de la parcela se ubicaría un edificio de una sola planta para usos sociales, como guardería o cámaras. Entre los diferentes inmuebles quedan espacios libres, aparcamientos y zonas ajardinadas.

La superficie de tan originales formas constructivas estaría integrada por elementos de captación energética (paneles fotovoltaicos) que aportarían un componente de sostenibilidad energética y pretensión ecológica al edificio. Pero a nadie se le escapa que esta propuesta equivale a una multiplicación exponencial de la edificabilidad y el aprovechamiento de la parcela, y que la justificación se busca por esta vía y por el impactante lenguaje arquitectónico empleado, que podríamos poner en relación estilística con otros edificios de “aire industrial”, como el Museo Guggenheim de Bilbao o el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

El Plan Especial Victoria Parque Empresarial obtuvo la aprobación inicial en el año 2008 y la definitiva en 2009, pero la Dirección General de Aviación Civil emitió un informe desfavorable fundamentado en que el edificio se encuentra dentro de la zona de servidumbre aeronáutica del Aeropuerto de Málaga y en que supera la altura máxima permitida, que es de 50-55 mts. Esta decisión fue recurrida mediante un recurso contencioso administrativo en febrero de 2010, aún pendiente de fallo. Se hace evidente que la altura del edificio más alto es exactamente la misma que en la actualidad ofrece el silo, al que envuelve, que, sin embargo, fue tole-

rada en su momento. La argumentación que contiene el proyecto es apostar por su conservación “como icono rescatado del pasado”, lo cual es parcialmente cierto, pero constituye a su vez el elemento de apoyo para un aprovechamiento excesivo que no habría podido siquiera plantearse prescindiendo de su presencia.

SAN MIGUEL. NUEVA FÁBRICA DE CERVEZA PARA MÁLAGA

Los orígenes empresariales de Cervezas San Miguel se encuentran en Manila, en las Filipinas, aún bajo soberanía española. La fábrica de cerveza establecida en 1890 en el barrio de San Miguel –del que tomó el nombre–, asumió la producción cervecera que desde 1885 realizaba el monasterio de frailes agustinos recoletos.

Simultáneamente, en Lérida, se establecía este mismo año la fábrica de cerveza “Hijos de Casimiro Mahou S.A.”, y cuando en 1957 San Miguel Corporation decidió expansionarse lo hizo escindiéndose en dos empresas diferenciadas: una para operar en el territorio asiático y una segunda, “San Miguel. Fábrica de Cerveza y Malta”, que se estableció en España con el propósito de exportar y

posicionarse en el mercado europeo. La fábrica leridana “La Segarra” fue el punto de inicio, y la fábrica de Málaga la segunda. Poco después, en 1970, se le sumó, por adquisición, una tercera fábrica en Burgos (www.guiadeprensa.com), y en 1990 la cuarta, en Alovera (Guadalajara) (imagen 9).

La fábrica malagueña comenzó a producir en 1966, en plena efervescencia del boom turístico de la Costa del Sol que incrementaría la demanda, ayudada también por un factor climático: el calor de los meses veraniegos y la llegada de turistas, propicios al consumo de una bebida ligera, refrescante y que hidratase. Su emplazamiento físico también puede considerarse estratégico, junto a la carretera nacional 340 (la de la Costa) y junto al aeropuerto, factores inicialmente favorables que en el futuro acabarían limitando las posibilidades de expansión de la fábrica. Con esta infraestructura, la empresa, constituida en la actual como grupo Mahou-San Miguel, ha incorporado a la granadina Cervezas Alhambra y continúa su actividad productiva. En la actualidad es la única fábrica cervecera activa en Málaga.

BIBLIOGRAFÍA

(A)rchivo (H)istórico (P)rovincial de (M)álaga, Industria, legajo 10.463

A.H.P.M., Industria, legajo 10.468

A.H.P.M., Industria, legajo 1.469

A.H.P.M., Industria, legajo 10.470

B.O.E. de 22 de julio de 1967

Gerencia Municipal de Urbanismo del Ayuntamiento de Málaga (GMUAM): *Plan Especial Ctra. Azucarera-Intelhorce-Cervezas Victoria*, 1560 (I), PP17/07.

HAKON ROSSEL, Sven (ed.) (1996): *Hans Christian Andersen: Danish Writer and Citizen of the World*. Internationale Forschungen Zur Allgemeinen Und Vergleichenden Literaturwissenschaft, Amsterdam.

GONZÁLEZ GARCÍA, Fco. Alberto (1999): *Imágenes sobre cristal. Publicidad estática proyectada en salas cinematográficas. 1940-1975*. Colegio de Arquitectos y Universidad de Málaga.

PERERO ÍÑIGO, Pedro (2011): *Historia de las cerveceras españolas. Raíces de Cervezas de Santander S.A. y Unión Cerveceras S.A.*, <http://www.aetcm.es/Revista/156/9-historia%20de%20las%20cer.pdf> (consulta 10 de abril de 2011).

PORTILLO FRANQUELO, P., Información oral aportada como miembro de la familia propietaria y coautor del proyecto constructivo.

RODRÍGUEZ MARÍN, Fco. J. (1987): Notas definitorias del urbanismo malagueño del siglo XIX. *Jábega* nº. 58, Diputación Provincial. Málaga.

SANTIAGO RAMOS, A.; BONILLA ESTÉVANEZ, I. y GUZMÁN VALDIVIA, A. (2001): *Cien años de historia de las fábricas malagueñas (1830-1930)*. Acento Andaluz.

VV.AA. (BONO, Edward, dtr.) (1975): *¡Eureka! Cómo y cuándo se realizaron los grandes inventos*. Labor.

VV.AA. (1975): *Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana* vol. XII. Espasa-Calpe, Madrid.

www.guiadeprensa.com/directorio/zindex3empresa.php?id=1133 (consulta 26-III-2011)

www.mahou-sanmiguel.com (consulta 11-X-2012)

www.telefonica.net/web2/coleccionismocerveceros/fabrics.html (consulta 28-I-2011)