

*LA HUELLA DEL
OLIVO EN GINÉS*

SEMANA CULTURAL EN LA UPO

2 de Abril de 2014

Buenos días: Me llamo **ANA GONZÁLEZ** y soy alumna del Aula Abierta de Mayores de Gines del Grupo Básico.

Hoy venimos a presentar el trabajo que hemos realizando todos los alumnos/as del aula, para ello nos hemos dividido en grupos y cada grupo ha tratado un apartado.

Queremos agradecer a las personas de Gines que nos han ayudado en nuestro trabajo :

A D. Matías Payan Melo

D. Manuel Payan Melo

D. Manuel Camino Míguez

D. Patricio Payan cabrera

Y a todas las vecinas y vecinos de Gines que han contribuido con sus relatos y fotografías.

Nuestra exposición versará sobre la Huella del Olivo en nuestro pueblo, **Gines**.

En primer lugar os presentaré al Olivo y su origen en España.

El olivo y sus productos, madera, aceituna y, sobre todo, aceite, han acompañado desde la antigüedad los pueblos de la Península Ibérica, y ha formado parte de los ámbitos religioso-económico, social, político y cultural.

El olivo es originario de la costa sirio-palestina y sur de Anatolia, lugar desde el cual se expandió a todo el Mediterráneo, y es un árbol domesticado que procede del acebuche. El cultivo del olivo en España comienza con los griegos y fenicios, debido al proceso colonizador de la Península Ibérica entre los siglos IX y VI a.c.

No obstante, a pesar de la pronta implantación del cultivo del olivo, no fue hasta la ocupación romana de Hispania, cuando la producción olivarera empieza a tener una cierta importancia

El olivo será la base de la riqueza de las clases aristocráticas romanas, que exportaran la producción de aceite a Roma, la zona de Germania, la Galia y a Britania.

La Bética se convertirá en una provincia exportadora, y el aceite es uno de los productos de la especialización económica y de ello nos hablan en las fuentes literarias autores como Catón, Varrón y Columela.

Será con Augusto cuando se intensifica el proceso de colonización agraria. El aceite se convertirá en el producto agrícola hispano por excelencia.

Los sucesivos emperadores siguieron manteniendo esta política, y tuvieron a la Bética como una de las principales provincias para abastecer a Roma y al Imperio, dado la excelencia de sus productos, especialmente el aceite. Estos emperadores garantizaban a los olivareros la compra por parte del estado de casi toda la producción aceitera.

De la cantidad de aceite de la Bética que llega a Roma, es prueba evidente el monte Testacio, que se formó de los restos de ánforas Dressel 20, que servían para transportar el aceite, y que hoy día es un lugar fundamental para el estudio arqueológico sobre los productores de aceite.

El cultivo y la explotación del olivo siguió durante la época musulmana, los olivos poblaban gran parte del territorio de Al-Ándalus, hay textos que nos indican que el Aljarafe era como un manto de olivos, entre los cuales aparecían como islas pequeñas alquerías o núcleos diseminados de población.

Ibn NaDDim, cronista musulmán del siglo XII escribe: *“Se dice que la gente de Sevilla es muy rica. Su principal comercio radica en sus aceites, que envían por barco, lejos, al oeste y al este. En esta zona el olivo se hace frondoso a través de los distritos que dependen de la ciudad. Pero sobre todo en la región denominada al-Xaraf, 40 millas a lo largo y a lo ancho de suaves colinas con tierras rojas, con bosques de olivos y de higueras plantadas tan juntas que ofrecen a los viajeros que atraviesan estas tierras un refugio durante los días cálidos del verano.*

En el siglo XVII el Aljarafe aparece como un entramado de haciendas y cortijos, que pertenecen a diferentes familias nobiliarias, algunas de las cuales eran tan importantes como la del Conde Duque de Olivares. Estas haciendas ejercían una gran influencia en la vida política, económica y social del pueblo. Siendo especialmente apreciado el aceite que se producía tanto en la zona del Aljarafe como en la Sierra Norte de Sevilla.

Se desarrollan técnicas de oleicultura, y el aceite se convierte en un producto de alimentación diaria, vital para el sustento de las comunidades rurales y urbanas.

La información agronómica de este tiempo nos informa de los principales centros de producción de aceite, y son: Sevilla, Córdoba, Jaén, Jódar y Badajoz, y que se comercializaba por el norte de África, llegando hasta Alejandría.

A partir del siglo XIII, tras el repartimiento de Fernando III de las tierras conquistadas por los cristianos a los musulmanes, se produce poco a poco el abandono de las mismas por los pequeños propietarios debido a la inseguridad, dándose el fenómeno de concentración de la tierra en pocas manos, debido a la compra barata o la usurpación. Se produce una señorialización del campo, constituyéndose la nobleza y la Iglesia como los mayores propietarios. De este modo se van constituyendo las haciendas de olivar con mucha extensión de terreno, y que tienen una continuidad histórica con las villae romanas y las alquerías musulmanas.

Hoy día se conservan haciendas, que en su nombre denotan un origen musulmán, como la de Bujalmoro en Dos Hermanas, cuyo nombre en origen era *Bury-al-moro*, o la de Benazuza en Sanlúcar la Mayor.

A partir del siglo XVI se irá desarrollando un incremento del cultivo del olivo debido al descubrimiento de América y la comercialización de los productos en las “nuevas tierras”.

Sevilla monopolizó el comercio con las Indias, y debido a la prohibición expresa de plantar allí olivos hizo del aceite un suculento negocio, y esto trajo consigo una ampliación de los terrenos dedicados al cultivo del olivo y la construcción de muchísimas almazaras para la producción del aceite. De este modo la nobleza sevillana llenó de plantaciones de olivo los terrenos próximos a Sevilla, debido a sucesivos incrementos en las demandas del aceite, ya no solo para uso doméstico o para otros usos que venían de la Antigüedad, ahora también para la maquinaria que trajo la industrialización.

Este proceso anteriormente reseñado produjo que muchas zonas andaluzas tuvieran el olivo como monocultivo, y fuera el sustento económico de toda su población, y esto ha dado unos saberes acumulados a lo largo de la Historia, que hace del aceite español el mejor y más codiciado del mundo.

A lo largo de los siglos, el olivar ha estado asociado a la vida de los pueblos, y este paisaje aljarafeño se ha conservado hasta hace unas décadas, que se transformó debido al proceso de urbanización a gran escala por la cercanía a la capital y la especulación.

Ciñéndonos a la historia del olivo en Gines, es paralela a su historia en todo el aljarafe. De manera que en Gines está ligada a sus haciendas, que estaban dedicadas a la explotación olivarera y a la producción y distribución de aceite.

Estas haciendas se configuran en los siglos XVII y XVIII.

Pero sobre ellas y su importancia en Gines nos hablará nuestra compañera **CECILIA BARRAGÁN**

Decíamos que la historia del olivo en Gines está ligada a sus haciendas, que estaban dedicadas a la explotación olivarera y a la producción y distribución de aceite.

Los caseríos de las haciendas de olivar del Aljarafe Alto sevillano, joyas del patrimonio histórico-artístico de Sevilla, fueron propiedad de la nobleza, altos cargos públicos y clero. Constituyen el tipo más interesante de toda la arquitectura rural hispalense.

El Reino de Sevilla, contó con abundantes y bellas haciendas diseminadas por todo el territorio, produciéndose la mayor concentración de ellas en el Aljarafe. Sus amplios y blancos caseríos situados en el centro de los olivares, junto a los caminos dieron vida y ambientación al paisaje rural.

Constituye la hacienda la finca destinada al cultivo del olivo y la vid, caracterizándose su caserío por la presencia de molinos aceiteros y lagares, así como por las dependencias anexas

necesarias para su funcionamiento y almacenaje de los productos elaborados.

Se trata pues de un centro de transformación de productos agrícolas que cuenta además con una zona noble, denominada señorío, que sirve de residencia temporal a su propietario.

El origen de las haciendas de olivar hay que buscarlo en las “villae” romanas que durante el siglo II de nuestra Era proliferaron por todo el Mediterráneo. Sabido es que fue la Bética la más y mejor de las provincias romanas . La mayor densidad de estos núcleos agrícolas a la cercanía de Sevilla, fue la que se dio en la zona de la meseta del Aljarafe.

Constituía la “villae” un conjunto de edificios de carácter agrícola desarrollados en torno a la residencia del señor. Que se construía en la parte más elevada de las posesiones y tenía departamentos de invierno y verano.

Durante la época visigoda se incorporan dos nuevos componentes: la capilla y la torre.

Posteriormente las arquerías musulmanas , tan abundantes en todo el Aljarafe, fueron pues las continuadoras de las villas romanas .

A mediados del siglo XVII perdida la hegemonía comercial de Sevilla con América así como su influencia cortesana . La actividad urbana está en bancarrota , el campo es la única inversión productiva a la vista. El lujo y la opulencia van a manifestarse en la tipología y forma arquitectónica de las haciendas. La edificación de las haciendas ocurre en el auge del barroco (siglo XVIII) sin olvidar la tradición mudéjar.

A principios del siglo XX comienza la decadencia de las haciendas. Las nuevas técnicas para la obtención del aceite , la mecanización del campo, el empleo de nuevos materiales en la construcción, así como determinados condicionantes sociales hacen inviables estos caseríos.

Como en el resto del Aljarafe el mayor apogeo de las haciendas en Gines tiene lugar en el siglo XVIII, en esa época existían seis haciendas:

Entre ellas destacamos:

LA HACIENDA TORRE GINES.

Hacienda situada frente a la iglesia de Nuestra Señora de Belén, en la plaza principal del pueblo, fue fundada, por el Conde de Baños en el año 1.699.

Esta hacienda fue demolida hace unos años a excepción del señorío que se ha conservado hasta nuestros días en toda su pureza original. Se ha conservado y restaurado la torre contrapeso del molino aceitero que tiene tres cuerpos y remate de chapitel de base cuadrangular recubierto de azulejería. El señorío de dos plantas, tiene fachada con abundante rejería de forja y su composición muestra el rigor de la arquitectura culta en la comarca en el siglo XVII.

HACIENDA DEL SANTO ANGEL de ella hablarán al final más extensamente mis compañeros.

La HACIENDA DEL MARQUÉS DE TORRENUEVA.

Situada en la calle Real de Gines, que conserva vivienda para el capataz y señorío, con fachada barroca, posiblemente del siglo XVIII y galería porticada a patio sobre columnas de mármol en cuyo fondo tiene una escalera por la que se accede a la planta alta del mismo. Conserva además el lagar y la bodega con tres naves separadas por arcos sobre pilastras. La torre contrapeso está rematada por una pirámide con ocho pinaculillos y cornisa perimetral. El resto del caserío ha desaparecido. En el patio trasero se ubicó al final de los años cincuenta el almacén de aceitunas de Villamarin de gran importancia económica en el pueblo.

HACIENDA DE SANTA ROSALÍA.

Situada frente a la Iglesia del pueblo, entre la calle del Aire y el Callejón.

Actualmente se encuentra muy transformada debido a particiones del caserío y al cambio de uso de sus dependencias.

Se conserva, no obstante, parte del señorío y molino aceitero con su galería porticada al patio de labor.

En la actualidad se encuentran ubicadas en dicho recinto, la Casa de la Cultura, la Biblioteca, la Escuela de Música y la Casa del Mayor de esta localidad.

HACIENDA DE LA CONCEPCIÓN

Situada en la calle del Aire, junto a la Hacienda del Santo Ángel.

Se accede a ella por una portada barroca-neoclásica en cuyo centro figura un azulejo del siglo XVIII de cincuenta y cuatro piezas en tonos amarillos, violetas, azules y blancos, representando a la Inmaculada Concepción, con orla y dos ángeles laterales de terracota. A la derecha de la entrada queda el señorío, muy espacioso y con amplio jardín. A la izquierda queda la vivienda del capataz y el lagar que tiene una torre contrapeso rematada en pequeña pirámide con cinco almenillas. Detrás queda una gran bodega. En el patio principal una gran noria suministraba agua al caserío.

En la fachada del señorío se conserva un escudo de armas de azulejería polícroma de treinta y cinco piezas con orla azul, en el que se lee: “ Vencer y nunca vencido “.

Actualmente se encuentra ubicado en dicha hacienda el Centro de Educación Permanente de Gines y sede del Aula Abierta de Mayores, nuestra casa, y la casa de todos ustedes.

Antes de continuar con nuestra exposición histórica, os vamos a comentar una serie de vocablos relacionados con el olivo y las aceitunas para una mejor comprensión de nuestro trabajo. Para ello doy la palabra a mis compañeras. **ROSI PONCE Y ELENA FERNANDEZ**

Nuestro grupo ha trabajado sobre vocablos antiguos relacionados con el olivo, las aceitunas, aperos e instrumentos de medida.

ACOSTAO: olivo consumido.

AZOFAIRON: aceituna poco desarrollada.

ORDEÑO DE ACEITUNAS: recogida de las aceitunas a mano.

FARDEAR : coger la aceituna de los bajos del olivo.

VERDEO: coger las aceitunas en el mes de Setiembre.

TAJA: vara de olivo para medir las fanegas de aceituna y el día.

TAJADOR: el que hace las muescas para el control.

TRUJERO : encargado de la medición de la recogida de la aceituna.

MACACO: capazo o cesta para la recogida de la aceituna.

TRUJAL : prensa donde se estrujan las aceitunas en el molino de aceite.

BOCOY : recipiente de madera noble en la que se guarda la aceituna cocida para requerirla.

REQUERIR : poner líquido en los bocoyes para que fermenten las aceitunas.

MANIJERO: Persona encargado de la cuadrilla en la recogida de aceituna.

CUADRILLA : grupo de personas contratadas para trabajar en la recogida de aceituna,

LIÑO: olivos sembrados en hilera.

PILONES : Pila grande, receptáculo de piedra que sirve para lavadero o para otros usos.

CAPAZO : Disco de esparto plano para filtrar la aceituna.

CALIBRADOR: Aparato que sirve para medir el tamaño de las aceitunas.

ALPECHIN: Líquido oscuro y fétido que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda, y cuando al extraer el aceite se la exprime con auxilio del agua hirviendo.

TOLVA : caja en forma de pirámide o de cono invertido y abierta por debajo, dentro de la cual se echan las aceitunas para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinados a triturarlos, molerlo, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga.

ACEITUNA MANZANILLAS :aceituna pequeña muy fina que se consume en verde, endulzada o aliñada.

ACEITUNAS GORDALES: variedad de aceituna de gran tamaño que se verdea y se consume endulzada y aliñada

ACEITUNAS ZORZALEÑA : variedad de aceituna pequeña y alargada, que se recolecta y se utiliza para la obtención del aceite.

Esperamos que estéis más familiarizados con estos términos y a continuación seguimos hablando de la huella del olivo y la aceituna en Gines . Par ello doy la palabra a mi compañero:

JOSÉ CADENAS

Os hemos hablado de la historia más antigua del olivo en Gines ahora os hablaré sobre la huella que dejó en el siglo XX .

A partir de los años cincuenta ,en Gines se implantan varios almacenes que van a suponer el resurgimiento de la economía para Gines y pueblos colindantes.

La aceituna siempre ha sido la materia prima de las industrias de aderezo, de ella viven los almacenistas que se implantan en esta zona.

Los principales fueron los almacenes de José Luis Rodríguez, (instalado en lo que hoy en día es el colegio Carmen Iturbide, terreno alquilado al ayuntamiento por 3000 pesetas), Galnares y Villamarín, a los que se unió posteriormente la aceitunera Alcoyana. Estas industrias agrícolas son la base del empleo de Gines y darán trabajo a la comarca del aljarafe. La producción anual de aceitunas en esta época rondaba el millón doscientos mil kilos

Teniendo en cuenta estas premisas yo voy a hablaros sobre el almacén de Villamarín.

Benito Villamarín Prieto, industrial gallego afincado en Sevilla, dedicado a la elaboración, relleno y exportación de las aceitunas de mesa, monta en compañía de su hermano Avelino, su primer almacén en Lora del Rio en el año 1952 y dos años más tarde lo hacen en Utrera.

En el año 1958 realiza gestiones para instalarse en Gines, por lo que adquiere el antiguo Palacio del Conde de Gines: la Hacienda Marqués de Torrenueva.

Aquí construirá en 1961 un nuevo almacén, con el nombre de Hermanos Villamarín Prieto, S.A.

Benito Villamarín, elige la ubicación de su almacén en Gines por encontrarse prácticamente en el centro del Aljarafe, rodeada de las principales plantaciones de olivos de aceitunas manzanillas y gordales y por su cercanía con Sevilla, lo que facilita la distribución de sus productos.

Al principio de su instalación creó empleo directo a más de 350 personas, entre hombres y mujeres, siendo estas últimas la mayoría, pues las labores manuales, como el relleno o el deshuesado eran realizadas por ellas.

El personal era contratado, en Gines y en otros municipios del Aljarafe como: Valencina, Bormujos, Salteras, etc.. En los últimos años la empresa disponía de unos autobuses que hacían la ruta .

En estos almacenes, se realizaban la preparación y envasado, sobre todo de aceitunas verdes de mesa de las distintas variedades, aunque esta empresa normalmente compraba para el almacén de Gines, las aceitunas ya aderezadas (cocidas en lejía alcalina y fermentadas en salmuera) por lo que prácticamente sólo se dedicaban al deshueso, relleno y envasado.

Para rellenar se utilizaban distintos productos como: anchoas, cebollitas, pimientos, almendras, pepinillos, etc. Y con las aliñadas se utilizaban ajo, tomillo, orégano, naranja dulce y amarga, pimentón, comino, pimiento verde, etc., y principalmente vinagre.

Estas aceituna eran compradas a los principales depósitos de la provincia de Sevilla que se dedicaban al aderezo. Los almacenes Villamarín no recolectaban ni se dedicaban al aderezo como dijimos anteriormente.

La producción de los almacenes Hermanos Villamarín, S.A. se dedicaba casi en su totalidad a la exportación.

En el año 1966 fallece D. Benito Villamarín, víctima de una grave enfermedad, quedando el control de la empresa en poder de su esposa y su hermano Avelino Villamarín.

En el año 1968 como consecuencia de una fuerte demanda de exportación en el mercado americano y canadiense, ocasionada por las grandes vías abiertas anteriormente en este mercado y también debido a la calidad demostrada durante varios años, la empresa se ve forzada a aumentar la producción.

Años en que el nombre de Gines dio la vuelta a medio mundo, pues siempre lo especificaban en las etiquetas de los envases, siendo éste sinónimo de bien hacer y de muy buen producto.

Por ello, tienen que dar entrada a nuevos socios, pasando a denominarse desde entonces estos almacenes como Villamarín Guillen, S.A.

Esto hace que construyan unas nuevas y modernas instalaciones, ubicadas en los terrenos que hoy ocupa una urbanización (El Prado), a las afueras de Gines, en la carretera de Valencina; dotándolas de la maquinaria más avanzada que existía en esos momentos y creando con ello alrededor de más de 1000 nuevos puestos de trabajo, aumentándolos en la temporada de recolección de la aceituna de verdeo o cuando tenían importantes pedidos para la exportación, trabajando las plantillas en turnos las 24 horas del día.

En el año 1983 como consecuencia de la fuerte inversión en instalaciones, personal y maquinaria, el muy alto coste en la producción y una notable caída en la demanda de la exportación para América y Canadá, la empresa entra en un declive comercial, imposible de mantener y se pone a la venta, adquiriendo todos los activos la empresa cordobesa Carbonell y la catalana Alisa.

Sus almacenes son vendidos para la urbanización de los terrenos, quedando solamente el caserío de la hacienda del Marqués de Torrenueva.

Otro de los almacenes más importantes de Gines ha sido la Alcoyana para hablaros sobre ello le cedo la palabra a mi compañera: **LALI BAQUERO**

La Española Alimentaria Alcoyana, S.A., fue constituida en Octubre de 1941, con el objeto social de realizar la actividad de fabricación y comercialización de aceitunas rellenas de anchoas, con sede social en Alcoy, (Alicante) comercializaba sus productos bajo la denominación de marca “La Española” reconocida en el mercado bajo el conocido eslogan “La Española, una aceituna como ninguna”.

Se instalan en Gines, en 1956, en la zona donde actualmente están las calles José Luis Caro, Jesús Centeno y Avda. de Europa, con una pequeña fábrica.

Las razones que la impulsaron a elegir este lugar del aljarafe es por ser la zona de mayor implantación de aceitunas verdes, que eran las que utilizaban en sus procesos productivos.

La alcoyana permaneces en Gines desde 1956 hasta el 2004, en el que inicia su traslado a Aznalcázar.

Los primeros trabajos que realiza en Gines son los de comprar directamente la aceituna al agricultor(a diferencia con Villamarín), para posteriormente clasificarlas, escogerlas y aderezarla. La aceituna que compra es la de verdeo, que se empieza a recolectar en Septiembre-Octubre.

Fundamentalmente, la Alcoyana se dedica a la fabricación y envasado de aceitunas verdes con y sin hueso, rellena de pimientos y anchoas.

En los primeros años se especializó en la compra de aceitunas, éstas se enviaban a la factoría de Alcoy, allí se deshuesaba se rellenaba y comercializaba.

En la pequeña fábrica de Gines, alrededor de 1960, se empieza a envasar a mano, en unos tarros de cristal llamados “bebé” a base de mano de obra femenina. El trabajo de selección (escogido) también lo efectuaban las mujeres.

En 1972 se monta una fábrica más grande, en la calle Colón que se mantiene hasta el 2004 cuando se marcha de Gines.

En ella se incrementa la capacidad de producción incorporando, un nuevo proceso de elaboración, consistente en deshuesar aceitunas y rellenarlas de pimientos morrones, esas funciones eran realizadas por mujeres a mano. Se escogía aceituna por aceituna y una máquina provista de un punzón percutía sobre la aceituna y eliminaba el hueso. La operaria cobraba en función de los kilos de hueso.

Posteriormente las aceitunas se rellenaban de pimientos una a una. En este caso cobraban por kilo de aceituna rellena.

Por esa época (1967-1968), se incorpora otro producto que es la aceituna rellena de anchoas. Las anchoas venían de Santoña (Santander), en barricas, con espinas, aquí se limpiaban y se les quitaban las espinas, también cobraban por kilos o unidad de obra.

Esta fábrica llegó a tener 150 mujeres trabajando en el relleno de pimiento y en el relleno de anchos y aunque la mano de obra que empleaban era fundamentalmente femenina y de Gines también había operarias de los pueblos de los alrededores, como Tomares Bormujos, Espartinas.. lo que demuestra la importancia económica que supuso para la comarca la Alcoyana .

Con posterioridad se incorporan nuevas tecnologías como son:

La bajada del punzón que se hace con un pedal y no con la mano como antes.

El deshueso de la aceituna se hace mecánicamente y no de forma manual.

El relleno se hace con máquinas. Estas quitaban el hueso y la misma máquina la rellenaba; en el relleno de la aceituna se utilizaba el trocito de la aceituna para tapar el agujerito y evitar que se saliera la anchoa.

Se empieza a envasar la aceituna en botes y bolsas de plástico con base llamadas (DOYPACK).

Lógicamente con la mecanización de la fábrica la mano de obra se reduce, pero la Alcoyana sigue siendo el motor que sostiene la economía de muchas familias de Gines.

Terminada nuestra investigación sobre la Alcoyana queremos aportar unas conclusiones de lo que ha supuesto esta fábrica en nuestro pueblo:

1º.- .La Alcoyana, por sus exigencias en la calidad de las aceitunas y cantidad necesaria para sus procesos, influyó directamente en la evolución del olivar, en las variedades de aceitunas, en su producción, en el laboreo.

2º.- La Alcoyana produjo un impacto económico muy importante en Gines y en la comarca del Aljarafe.

3º.- En Gines no sólo ayudó al desarrollo económico familiar, comercial e industrial, sino también influyó indirectamente en el desarrollo cultural de la población.

4º.- La fábrica, ayuda social y económicamente a que las mujeres se incorporen al mundo laboral en estos oficios ,cuando antes sólo se habían dedicado a la recogida de aceitunas.

Con su marcha a otra población se ha cerrado el ciclo de las haciendas, almacenes y por último fábricas de aceitunas en Gines.

Para concluir con nuestra exposición lo haremos con el Molino de Gines, pero eso lo hará mi compañero: **PACO LEÓN.**

El Molino, seña de identidad de Gines, situado en la Hacienda del Santo Ángel, es conocido en toda Sevilla y su provincia.

Está situado en la parte más alta de lo que actualmente es Gines, entre las calles Conde de Ofalia, 2 y la calle José Ant. Cabrera, y tiene una superficie aproximada de 3.760 m².

La Hacienda del Santo Ángel, por su situación ha sido el núcleo antiguo del pueblo, que estaría construido sobre una villa romana denominada ABGENA, aunque también ha sido utilizado en época prerromana, al encontrarse en el subsuelo monedas y cerámicas ibéricas. Al borde del pueblo, también se han encontrado ladrillos y tégulas romanas, como así consta en el catálogo de Yacimientos Arqueológicos, editado por la Junta de Andalucía en 1986.

Se estima que la construcción de la Hacienda se inició a finales del Siglo XVII, y denota la importancia de esta hacienda, relatado en azulejos con curiosos escritos de hechos históricos

Dicha hacienda está desarrollada en torno a un amplio patio de labor, al cual dan la vivienda del capataz con torre mirador rematada en veleta barroca, las cuadras, el pajar, el apeadero, las cocheras, el molino aceitero y otras dependencias.

El molino aceitero tiene torre contrapeso terminada en terraza mirador con barandilla perimetral y 6 pinaculillos, con

remates de bolas en uno de los cuales aparece un reloj de sol fechado en 1848.

Dando al patio de labor había una excelente cancela que daba paso al patio de la casa señorial, delimitada por dos pilastras con cadenas, que mostraban el privilegio que tenía esta hacienda de haber acogido el Santísimo Sacramento, y frente a su patio porticado aparecía un excelente jardín de estilo francés, con abundantes detalles del siglo XVIII.

Lo más significativo de EL MOLINO fue la fabricación de aceite, que dio vida y hermanó a tantos vecinos de Gines. Más de cuatrocientas personas trabajaban en sus instalaciones y sembrados. Las familias más alejadas fueron construyendo sus casas lo más cerca posible de aquel trabajo y así se inició la repoblación que hoy conforma Gines.

Cuando se construyó, la propiedad pertenecía a la orden de los Carmelitas Descalzos, y su uso inicial fue como convento y/o casa de acogida.

Entre los años 1938 y 1942, se realizaron una serie de rehabilitaciones e inversiones en la hacienda, entre la que cabe destacar la electrificación y modernización de la maquinaria de El Molino, que fué fabricada por Ruperto Heatón, de Málaga.

Con estas inversiones, El Molino inició un periodo de máximo auge y esplendor, que finalizó a mediados de la década de los 60, con el fallecimiento de D. Carlos Delgado Brackembury, copropietario y administrador del mismo.

La maquinaria funcionaba con energía eléctrica, y cuando ésta faltaba (frecuentemente por aquellas fechas), dicha energía se obtenía mediante el tiro de un tractor.

El aceite se obtenía por “decantación”, y el proceso de obtención del mismo se detalla a continuación:

- 1) En el patio de labor, se concentraba gran cantidad de aceitunas, principalmente de la variedad zorzaleña –y a veces verdiales- que iban pasando a la molienda.
- 2) Estas aceitunas se iban acarreado hasta la tolva, y posteriormente se subían a un “tornillo sinfín” que las llevaba hasta las tres muelas de piedras cónicas, que realizaban un primer y principal molturado.
- 3) A continuación, dicha masa pasaba a dos batidoras. Allí la masa era movida por dos piedras redondas más pequeñas y dos paletas que giraban en su correspondiente contenedor, hasta que la masa alcanzaba una homogeneidad idónea.

- 4) Desde allí, la masa iba cayendo a una pileta, quedando preparada para extender sobre los capachos, hasta terminar lo que se denominaba “el cargo”, que era el conjunto de capachos y masa que podía permitir la entrada en la prensa.
- 5) Existían dos prensas y dos vagonetas que podían trabajar simultáneamente, consiguiéndose una mayor productividad.
- 6) Cada prensa contaba con tres operarios, dos de ellos colocaban, totalmente centrado, el primer capacho y el otro, con un cubo lleno de masa, procedía a cubrir el capacho, vertiendo su contenido, y extendiéndolo de forma uniforme. Sobre dicha masa, se colocaba un nuevo capacho y después otro, procediéndose como en el primero, hasta que “el cargo” estuviese completo.
- 7) Una vez que el cargo había sido presionado suficientemente y se había obtenido el jugo de la aceituna, éste se iba depositando en un pilón, y de éste a otro, hasta conseguir separar totalmente el aceite de otros elementos, y dispuesto para ser trasvasado a los grandes depósitos situados en el almacén del Molino.
- 8) Con este procedimiento habría finalizado el proceso de obtención del aceite –denominado hoy en día, virgen extra-

y al que no se le añadían ni conservantes ni aditivos, quedando sólo a la espera de su comercialización.

- 9) La masa restante en los capachos (especie de pasta negra, endurecida y seca), denominada orujo, era vendido a otras empresas, para que en un segundo “apretón” pudiesen obtener un nuevo aceite, de menor calidad.

Esta forma de obtener el aceite, se estuvo utilizando en el Molino hasta los años setenta

Con el fallecimiento de D. Carlos Delgado Brackembury, el molino pasó a explotarlo, en régimen de alquiler, D. José González, de Aznalcázar, hasta que dejó la actividad de moler a inicio de la década de los 70.

Desde esa fecha, sólo se conserva la marca de “El Molino de Gines” y la comercialización de su aceite, obtenido en otras zonas.

En el molino han trabajado, muchas familias, que si las enumerásemos todas, sería interminable.

Entre las personas más conocidas, se encontraría, el hoy escritor, poeta y columnista de ABC, D. Antonio García Barbeito.

D. Juan Ant. Hurtado, que al margen de probar en el mundo taurino, con el sobrenombre artístico de “El niño de Gines”, era el encargado de la elaboración del jabón.

Recordar a D. José Santiago Palomar, que fuera capataz de la hacienda durante muchos años y conocido en Gines como “Joselito el capataz”.

Por último citar a D. Matías Payán Hurtado, que además de ejercer la manjería con el capataz, también trabajaba para la hacienda cuando lo requería, padre de D. Matías Payán Melo.

Esta hacienda también ha tenido otros usos, entre ellos como lugar de veraneo, destacando entre sus insignes visitantes al escritor y filósofo D. José Ortega y Gasset, cuyo hijo, estaba casado con la hija de los propietarios.

Entre los años 1979 y 1985, se han celebrado en sus jardines festivales flamencos, contando con actuaciones, como las de Camarón, Lebrijano, Manolo Sanlúcar, etc.

Desde que El Molino se dejó de explotar, la hacienda fué cayendo en decadencia hasta el derrumbe del pajar, situado encima de las caballerizas, en febrero de 2003.

En esa época, y visto el estado de conservación por parte de los herederos de los propietarios, el Ayuntamiento de Gines inició un expediente de expropiación, con el objetivo de garantizar su conservación, adjudicándose en el año 2006.

La Hacienda El Santo Ángel, es un espacio de un ayer de esplendor y que en un futuro próximo podría devolver mucho, porque las piedras contienen vida e historia, son conservadoras de legados culturales e indiscutibles ADN de muchas familias, que hoy se sienten orgullosas de sus orígenes.

Hemos querido terminar este trabajo, con el Documento de la Junta de Andalucía que aprueba la incorporación al Programa de Rehabilitación del Patrimonio de Interés Arquitectónico, con la esperanza de que en corto plazo de tiempo, se pueda disfrutar de esta hacienda que ha significado tanto para el pueblo de Gines.

Con esto terminamos nuestro trabajo de investigación sobre "La Huella del Olivo en Gines", con él hemos querido que conocieran un poquito de nuestra historia y nuestras costumbres. Esperamos haberlo conseguido.

Muchas gracias por vuestra atención.

JUNTA DE ANDALUCÍA



Sevilla, 11 de septiembre de 2008
Secc. de Arquitectura (gines.ecc)
Ftdo Incorporación en programación
Renab. Hacienda Santo Angel

CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Delegación Provincial de Sevilla

AYUNTAMIENTO DE GINES
Plaza de España, 2
41960 Gines (SEVILLA)



En relación a su solicitud para la Rehabilitación de la Hacienda del Santo Ángel se le comunica la incorporación de la misma al Programa de Rehabilitación del Patrimonio de Interés Arquitectónico

En consecuencia se ha encargado la elaboración del dossier técnico que servirá de base para la licitación de la consultoría para la redacción del proyecto técnico de rehabilitación, así como el borrador de convenio marco a suscribir entre ambas partes, del que se remitirá en breve copia para su aprobación

LA JEFA DEL SERVICIO DE
ARQUITECTURA Y VIVIENDA

T.A.

Fdo. Carlota González Jente



EL MOLINO DE GINES

El Molino, seña de identidad de Gines, situado en la Hacienda del Santo Ángel, es conocido en toda Sevilla y su provincia, posiblemente la cuna donde empezó a crearse el pueblo actual de Gines.

Se estima que su construcción se inició a finales del Siglo XVII (sobre 1690 aprox), y denota la importancia de esta hacienda, relatados en azulejos con curiosos escritos de hechos históricos

Es una obra arquitectónica de una gran belleza, como hay pocas en Andalucía, identidad de los ginenses.

Está situado en la parte más alta de lo que actualmente es Gines, entre las calles Conde de Ofalia, 2 (antiguamente calle de la Iglesia, y posteriormente denominada c/ Belén), y la calle José Ant. Cabrera (antiguamente c/ del Pozo y vulgarmente conocida por calle del Buey), tiene una superficie aproximada de 3.760 m².

Dicha hacienda, está desarrollada en torno a un amplio patio de labor al cual dan la vivienda del capataz con torre mirador

rematada en veleta barroca, las cuadras, el pajar, el apeadero, las cocheras, y el molino aceitero, almacén con 33 tinajas empotradas, donde se almacenaba el aceite, granero almacén con 26 tinajas y otras dependencias y maquinarias.

El molino aceitero tenía torre contrapeso terminada en terraza mirador con barandilla perimetral y 6 pinaculillos, con remates de bolas en uno de los cuales aparece un reloj de sol fechado en 1848.

Dando al patio de labor había una excelente cancela que daba paso al patio de la casa señorial, **delimitada por dos pilastras con cadenas**, que mostraban el privilegio que tenía esa hacienda de haber acogido el Santísimo Sacramento como reza en el azulejo que aparece en la galería del patio, en la que se lee: “ en esta casa estuvo el Santísimo Sacramento del Altar, día 4 de Marzo de 1708, donde se celebraron los oficios divinos hasta el día 14 de Mayo de 1711, que volvió a su Santa Casa”.

El señorío muy transformado por las obras llevadas a cabo a principios del siglo XX, presenta fachada y entrada independiente a la calle –hoy- Conde de Ofalia, y en su patio porticado frente al

que aparece un excelente jardín de estilo francés, con abundantes detalles del siglo XVIII, que denotan la importancia de la hacienda en este siglo, y azulejos con curiosas descripciones que relatan hechos importantes ocurridos en el caserío.

Historia de “El Molino” - Posiblemente origen del pueblo de Gines

Lo más significativo de EL MOLINO fue la fabricación de aceite, que dio vida y hermanó a tantos vecinos de Gines. Más de cuatrocientas personas trabajaban en sus instalaciones y sembrados, las familias más alejadas fueron construyendo sus casas lo más cerca posible de aquel trabajo y así se inició la repoblación que hoy conforma Gines.

Cuando se construyó, la propiedad pertenecía a la orden de los Carmelitas Descalzos, y su uso inicial fue como convento y/o casa de acogida

A finales del siglo XVIII, y con la desamortización de Mendizábal, esta hacienda se expropió y paso a manos del Estado.

Posteriormente el Estado la subastó, y fue adquirida nuevamente por los antiguos propietarios.

Durante los siglos XVIII y XIX, hubo otras transmisiones, que quedaron recogidas en cédulas.

Con fecha 20 de Diciembre del 1915, consta la 1ª inscripción de esta finca en el registro de la propiedad, a nombre de D. Miguel de Álava y Álava, adquirida por título de herencia al fallecer su tía Dª Teresa de Álava y Orbicia. El valor consignado de esta hacienda, junto con otras 34 cuotas (actualmente fincas), ubicadas en los términos municipales de Gines, Espartinas, Valencina y Bormujos, fue de 12.000,00 ptas.

Se da el caso curioso, de que cuando se inscribieron dichas fincas, el propietario ya había fallecido, pues D. Miguel de Álava y Álava, falleció el 5 de Marzo de 1915.

Por testamento otorgado por D. Miguel Álava y Álava, ante el notario D. José Gastalver Gimeno, dejó el tercio de sus bienes de libre disposición en usufructo vitalicio a su esposa D^a Ana Izquierdo y Benítez de Lugo, e instituyendo como herederos en partes iguales, a sus hijos D. José María y D^a Ana María Álava e Izquierdo. En aquella época los herederos eran menores de edad y su madre ostentaba la patria potestad.

Tras realizarse nuevo inventario de los bienes y llegar a un acuerdo con sus hijos, con fecha 17 de Abril de 1933, se eleva a público, la escritura de fecha 27 de Enero de 1933, donde se hacía constar que D^a Ana M^a Izquierdo y Benítez de Lugo, adquiriría la hacienda y 22 fincas más, en usufructo vitalicio y lo donaba, por partes iguales, a sus hijos D^a Ana María de Álava e Izquierdo, asistida y con licencia de su marido, D. Salvador de la Concha y Castañedo, y a su hijo D. José María de Álava e Izquierdo, casado con D^a Josefina Aguirre Gómez. La hacienda se valoró en 54.000 ptas. y las demás fincas en 6.000 ptas.

Con fecha 2 de Enero de 1934, los hermanos D. José María y D^a Ana María Álava e Izquierdo, venden la hacienda y 34 fincas más (16 de ellas no pertenecían al término municipal de Gines), a D. Ricardo Barea Vilas, viudo, por un precio de 301.823,35 ptas.

Entre las 34 fincas que adquirió D. Ricardo Barea Vilas, se encontraban, las muy conocidas hoy en día como El Lorón, La Estacada del cura, la Mogaba, la Chacona, San Ginés, etc.

Con fecha 8 de Febrero de 1934, fallece D. Ricardo Barea Vilas, heredando todos sus bienes, su hija D^a Carmen Barea Cortés, casado con el coronel D. Carlos Delgado Brackembury, quien tomó la administración de la hacienda del Santo Ángel.

La hija de estos, D^a Carmen Delgado Barea, el 29 de Mayo de 1940, se caso con el médico, D. Miguel Ortega y Spottorno, hijo de filosofo y escritor D. José Ortega y Gasset.

Entre los años 1938 y 1942, se realizaron una serie de rehabilitaciones e inversiones en la hacienda, **entre la que cabe destacar la compra de la maquinaria de El Molino, que fue fabricada por Ruperto Heatón, de Málaga, y que entro en funcionamiento a finales de la década de los años 1930.**

Con estas inversiones, El Molino, paso de un proceso tradicional a un proceso más industrializado, iniciándose un periodo de

máximo auge y esplendor, que finalizó a mediados de la década de los 60, culminando con el fallecimiento de D. Carlos Delgado Brackembury, el 27 de Julio de 1966.

La maquinaria funcionaba con energía eléctrica, y cuando esta faltaba (frecuentemente por aquellas fechas), dicha energía se obtenía mediante los tiros de mulos y posteriormente con el tiro de un tractor.

El aceite se obtenía por “decantación”, y el proceso de obtención del mismo se detalla a continuación:

- 1) En el patio de labor, se concentraban gran cantidad de aceitunas (en ocasiones decenas de miles de kilos), principalmente de la variedad zorzaleña –y a veces verdiales - que iban pasando a la molienda (se intentaba que fuesen antes de 48 horas para evitar el proceso de fermentación y que pudiese estropearse y/o perder calidad.
- 2) Estos montones de aceitunas, se iban acarreando hasta el cuarto donde estaba la tolva, y que posteriormente, mediante paladas, se subían a un “tornillo sinfín” que llevaba los frutos hasta las tres muelas de piedras cónicas, que realizaban un primer y principal molturado y que consistía en convertir las aceitunas en una masa.

- 3) A continuación, dicha masa pasaba a dos batidoras, colocadas a cada lado de las molturadoras. Allí la masa era movida por dos piedras redondas más pequeñas y dos paletas que giraban en su correspondiente contenedor, hasta que la masa alcanzaba una homogeneidad idónea.
- 4) Desde dichas batidoras, la masa iba cayendo, mediante una compuerta en una pileta forrada de azulejos. Una vez llena la pileta, la masa se extendía sobre los capachos, hasta terminar lo que se denominaba “el cargo”, y que era el conjunto de capachos y masa que podía permitir la entrada en la prensa.
- 5) Existían dos prensas y dos vagonetas, y podían trabajar simultáneamente, consiguiéndose una mayor productividad.
- 6) Cada prensa contaba con tres operarios. Dos de ellos se situaban a ambos lados de la vagoneta –que circulaban sobre raíles-, y colocaban, totalmente centrado, el primer capacho. El tercer trabajador, con un cubo lleno de masa, procedía a cubrir el capacho, vertiendo su contenido, y extendiéndolo de forma uniforme. Sobre dicha masa, se colocaba un nuevo capacho y después otro, procediéndose como en el primero, hasta que “el cargo” estuviese completo. Para mantener la máxima verticalidad, y para

evitar que los capachos, cuando alcanzasen una altura determinada se pudiesen caer, se colocaban unas “estacas” que sujetaban los capachos para evitar su desplazamiento.

- 7) Una vez que el cargo había sido presionado suficientemente y se había obtenido el jugo de la aceituna, éste se iba depositando en un pilón, y de éste a otro, hasta conseguir separar totalmente el aceite de otros elementos, y dispuesto para ser trasvasado a los grandes depósitos situados en el almacén del Molino.
- 8) Con este procedimiento habría finalizado el proceso de obtención del aceite –denominado hoy en día, virgen extra- y al que no se le añadían ni conservantes ni aditivos.
- 9) En los citados depósitos –que sustituyeron a las antiguas tinajas de barro cocido- el aceite obtenido, lejos de la luz, y con una temperatura idónea y otras medidas naturales de conservación, sólo queda a la espera de su comercialización.
- 10) La masa restante en los capachos (especie de pasta negra, endurecida y seca), denominada orujo, era vendido a otras empresas, para que en un segundo “apretón” pudiesen obtener un nuevo aceite, de menor calidad.

Con el fallecimiento de D. Carlos Delgado Brackembury, el molino lo estuvo explotando, en régimen de alquiler, D. José González de Aznalcázar, hasta que dejó la actividad de moler a inicios de la década de los 70.

Desde esa fecha hasta la actualidad, sólo se conserva la marca de “El Molino de Gines” y la comercialización de su aceite, obtenido en otras zonas.

En el molino han trabajado, muchas familias, y que si las enumerásemos todas sería interminable.

Entre las personas más conocidas, se encontraría él hoy escritor, poeta y columnista de ABC, **D. Antonio García Barbeito**, nacido en la localidad de Aznalcázar, y que a los 17 años se traslado a Gines, para trabajar en la almazara del El Molino de Gines, actividad que complementaba con diversos oficios, como el de albañil, vendedor de aceite, camarero, hasta que en 1972, comenzó su trabajo en la Caja Rural Provincial de Sevilla.

También a **Juan Ant. Hurtado**, que al margen de probar en el mundo taurino con el sobrenombre artístico de **EL NIÑO DE GINES**, era el encargado de la elaboración del jabón.

Citar, igualmente a algunos de los maestros molineros, personas responsables del funcionamiento del mismo, y que iban rotando sus puestos mediante turnos, como a **Juan Palomar (el de Roque), José Ant. Palomar (el de Puri), Gabriel Camino Cano, Juan Ant. Fernández Herrera y Manuel Payán Melo**, entre otros.

Por la importancia del transporte, en aquella época, citamos a los carreros **Dionisio Camino Cano, y a sus hijos José, Matías y Juan Ant, Camino Payán**. El segundo de ellos, posteriormente fue el tractorista de la hacienda.

En el desarrollo de tareas agrícolas, citamos a **Joselito Payán Cabrera**, fallecido en plena juventud.

Recordar a **José Santiago Palomar**, que fuera capataz de la hacienda durante muchos años y conocido en Gines como “Joselito, el capataz”.

Por último citar a **Matías Payán Hurtado**, que además de ejercer la manijeria con el capataz, también trabajaba para la hacienda cuando lo requería, y **padre de Matías, Patricio y Manuel Payán Melo**, que sin su colaboración y aportación de datos, totalmente

desinteresada, hubiese sido imposible que hubiésemos podido desarrollar este trabajo.

Esta hacienda también ha tenido otro uso, entre ellos como lugar de veraneo, destacando entre sus insignes visitantes el escritor y filósofo **D. José Ortega y Gasset**.

Entre los años 1979 y 1985, se han celebrado en sus jardines festivales flamencos, contando actuaciones como Camarón, Lebrijano, Fosforito, Chano Lobato, La Paquera de Jerez, La Perrata, Manolo Sanlúcar, Chiquetete, etc.

Desde que El Molino se dejó de explotar, la hacienda fue cayendo en decadencia hasta el derrumbe del pajar, situado encima de las caballerizas, en febrero de 2003.

En esa época, y visto el estado de conservación por parte de los herederos de los propietarios, el Ayuntamiento de Gines inició un expediente de expropiación, con el objetivo de garantizar su conservación, adjudicándose en el año 2006.

Era lamentable el total abandono que ha sufrido la Hacienda del Santo Ángel, habiendo sido expoliada gran parte de sus pertenencias, como herrajes, fuentes, piedras de molino, columnas, azulejos etc.... sin que nadie haya denunciado nada

Esta hacienda ha sido reconocida por parte de la Junta de Andalucía como Bien de Interés Cultural, habiendo entrado a formar parte del “Programa de Rehabilitación del Patrimonio de Interés Arquitectónico”.

La Hacienda El Santo Ángel, es un espacio de un ayer de esplendor y que en un futuro próximo podría devolver mucho, porque las piedras contienen vida e historia, son conservadoras de legados culturales e indiscutibles ADN de muchas familias que hoy se sienten orgullosas de sus orígenes.

La Hacienda del Santo Ángel, por su elevación, ha sido el núcleo antiguo del pueblo, que estaría construido sobre una villa romana denominada ABGENA, aunque también ha sido utilizado en época prerromana, al encontrarse en el subsuelo monedas y cerámicas ibéricas. Al borde del pueblo también se han encontrado ladrillos

y tégulas romanas, como así consta en el Catalogo de Yacimientos Arqueológicos, editado por la Junta de Andalucía en 1986.

Hemos querido terminar este trabajo, con el Documento de la Junta de Andalucía que aprueba la incorporación al Programa de Rehabilitación del Patrimonio de Interés Arquitectónico, con la esperanza de que en corto plazo de tiempo, se pueda disfrutar de esta hacienda que ha significado tanto para el pueblo de

Gines.

JUNTA DE ANDALUCÍA

E A L I D A	JUNTA DE ANDALUCÍA
	12 OCT. 2008
	40940

Sevilla, 11 de septiembre de 2008
Secc. de Arquitectura (gines.ecc)
Ftdo Incorporación en programación
Renab. Hacienda Santo Angel

CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Delegación Provincial de Sevilla

AYUNTAMIENTO DE GINES
Plaza de España, 2
41960 Gines (SEVILLA)

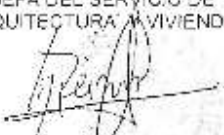
	AYUNTAMIENTO DE GINES (Sevilla)
	18 SEP 2008
	REGISTRO DE ENTRADA 4935

En relación a su solicitud para la Rehabilitación de la Hacienda del Santo Ángel se le comunica la incorporación de la misma al Programa de Rehabilitación del Patrimonio de Interés Arquitectónico

En consecuencia se ha encargado la elaboración del dossier técnico que servirá de base para la licitación de la consultoría para la redacción del proyecto técnico de rehabilitación, así como el borrador de convenio marco a suscribir entre ambas partes, del que se remitirá en breve copia para su aprobación

LA JEFA DEL SERVICIO DE
ARQUITECTURA Y VIVIENDA

T.A.


Fdo. Carlota González Jente



