

M.^a JOSÉ MAGAÑA

Un museo diferente: La Zaragozana, fábrica de cerveza y malta

PILAR BIEL IBÁÑEZ

¹ *Heraldo de Aragón*, 27-4-1900, p. 2, «Noticias».

² *Heraldo de Aragón*, 30-4-1900, p. 2, «Noticias».
Heraldo de Aragón, 7-11-1900, p. 1, «Noticias».

Heraldo de Aragón, 22-3-1901, p. 1, «Arte e industria».

Heraldo de Aragón, 10-6-1901, p. 1, «Noticias».

³ *Heraldo de Aragón*, 13-1-1902, p. 2, «Fábrica de cervezas».

El Noticiero, 12-1-1902, p. 2, «Nueva industria».

El Clamor Zaragozano, 16-1-1902, p. 3, «La Zaragozana».

⁴ Los datos que a continuación se ofrecen se han consultado en:

SERVAL, Luis del, *Zaragoza. Guía del viajero*, Zaragoza, La Derecha, 1900, pp. 212-214.

El Noticiero, 31-7-1903, p. 1, «Aragón industrial: Fabricación de cerveza», Fdo. J. Fabiani.

⁵ *El Clamor Zaragozano*, 16-1-1902, p. 3, *op. cit.*

1. *La Zaragozana y la industria aragonesa*

Los primeros rumores sobre la instalación en Zaragoza de una fábrica de cerveza aparecieron en abril de 1900¹, firmándose el acta de constitución de la empresa en el mes de julio de ese mismo año ante el notario Luciano Serrano y Millán. Desde el primer momento, la prensa diaria de la ciudad efectuó un constante seguimiento² de la evolución de las obras y de los más pequeños detalles hasta la puesta en funcionamiento de la fábrica al año siguiente. Aunque ésta comenzó a funcionar en 1901, su inauguración oficial³ se produjo en enero de 1902 y, ya desde sus inicios fue un negocio rentable.

En la puesta en marcha de esta idea⁴ se encontraba el ingeniero militar Antonio Mayandía, que ayudado por el ingeniero Egozgue, diseñaron el proyecto y los planos para lo cual viajaron a diferentes cerveceras extranjeras donde llevaron a cabo un detenido estudio de la producción, la maquinaria y todos los elementos que se relacionaban con esta industria, totalmente nueva en nuestra región. Como presidente de la sociedad se nombró al ex-alcalde de Zaragoza, Ladislao Goizueta, haciéndose cargo de las cuestiones administrativas el señor Brunet y el propio Goizueta⁵. El capital inicial ascendió a 420.000 pesetas que se distribuyeron en 840

acciones de 500 pesetas⁶. La zona escogida para la construcción del edificio fue el término de Miraflores, muy cerca del límite de la ciudad, y el personal y la maquinaria⁷ se contrataron en München. Esta última procedía de dos casas alemanas: la máquina heladora y de enfriamiento de las bodegas se contrató con la *Maquinaire Gessellschaft für Sindis Eismaschinen* de Wiesbaden y los aparatos de producción de vapor, de cervecería y de maltería con la *Machinsnenban Gesells chaft München*.

Para comprender las razones que motivaron a Antonio Mayandía a poner en marcha una empresa de tales condiciones y con escaso arraigo en Aragón, es necesario realizar una breve mirada a la industrialización⁸ aragonesa, en concreto a las características de la industria zaragozana. La ciudad más importante de Aragón quedó paralizada tras los cruentos combates de la guerra de la independencia y durante largos años vivió sumida en la reconstrucción. Será a mediados del siglo XIX, en torno a 1840, el momento en el que su economía inicia una lenta reactivación gracias a la acción de la burguesía comercial. Ésta tomó la iniciativa y puso en funcionamiento una serie de molinos harineros aprovechando la energía hidráulica que ofrecían las aguas del Canal Imperial a su paso por Zaragoza. Desde estos momentos, se inició la consolidación del sector agrícola como el más importante de la economía de la ciudad y se desarrolló la industria agroalimentaria continuando con la tradición de la región. La industria harinera mantuvo su liderazgo hasta prácticamente finales de siglo, momento en el que el sector entró en una importante crisis. Esto llevó a buscar cultivos alternativos que revitalizaran la agricultura aragonesa. El nuevo cultivo fue la remolacha azucarera y pronto Zaragoza y Aragón se convirtieron en una de las zonas de mayor volumen de producción de remolacha y de azúcar a nivel nacional, viviendo entre las décadas de 1890 a 1914 un periodo de euforia industrial y económica. Este entusiasmo se tradujo en una diversificación de la inversión: se desarrollaron el sector de la metalurgia, de las eléctricas y el de la alimentación. Pero, sobre todo, se instalaron en la ciudad una serie de industrias novedosas como fueron: la Veneciana (1880) para la elaboración de todo tipo de cristales; Carde y Escoriaza (1895), para la construcción de material móvil; los Acumuladores Tudor (1898), para la fabricación de material eléctrico; la Industrial Química (1899), para elaborar los abonos demandados por las azucareras y la Oxhídrica (1906), para la obtención de oxígeno necesario para la industria farmacéutica y la metalúrgica. En el origen de todas ellas encontramos a una elite burguesa que invirtió los beneficios de las azucareras en diversos negocios de alcance nacional y que, en la mayoría de los casos, han pervivido hasta nuestros días. La Zaragozana inició su aventura empresarial dentro de esta coyuntura, favorecida por el optimismo reinante en estos años, por la propia producción cerealista de la región y por el consumo de una

⁶ Serval, Luis del, 1900, *op. cit.*, p. 212.

⁷ Los datos sobre la maquinaria se han consultado en:

Serval, Luis del, 1900, *op. cit.*, pp. 212-214. *El Noticiero*, 31-7-1903, p. 1, *op. cit.*

⁸ Biescas Ferrer, José Antonio, *El proceso de industrialización en la región aragonesa en el periodo 1900-1920*, Zaragoza, Institución «Fernando el Católico», 1985.

Clemente Fernández, Eloy, «La industria aragonesa durante la Dictadura de Primo de Rivera», *Cuadernos Aragoneses de Economía*, 5, Zaragoza, 1979-1980, pp. 181-190.

«Treinta empresarios aragoneses del primer tercio del siglo XX», *Cuadernos Aragoneses de Economía*, 3, Zaragoza, 1977-78, pp. 127-142.

«La transformación de la ciudad en el siglo XIX», En *Historia de Aragón, II. Economía y sociedad*, Zaragoza, Institución «Fernando el Católico», 1996, pp. 429-444.

Aragón contemporáneo (1833-1936), (col. Estudios de Historia contemporánea, siglo XXI), Madrid, Siglo XXI, 1975.

Gente de orden. Aragón durante la dictadura de Primo de Rivera (1923-1930), IV vol, Zaragoza, Ibercaja, 1997.

Historia de Zaragoza. Zaragoza en el siglo XX, Zaragoza, Ayuntamiento, 1997.

German Zubero, Luis, «Empresa y familia. Actividades empresariales de la sociedad «Villarroya y Castellano» en Aragón (1840-1910)», *Rev. de Historia Industrial*, 6, Barcelona, 1994, p. 75-93.

«La industrialización en Aragón. Atraso y dualismo interno», En Nadal, J. y Carreras, A. (ed.), *Pautas regionales de la industrialización española (siglos XIX y XX)*, Barcelona, Ediciones Ariel, 1990, pp. 185-218.

«Transformaciones agrícolas e industrialización en Aragón (1860-1935)», *Rev. Areas, revista de Ciencias Sociales*, 12, Murcia, 1991, pp. 187-200.

«Estructura económica de Aragón durante la II República», *Cuadernos Aragoneses de Economía*, 4, Zaragoza, 1978-79, pp. 163-188.

«La transformación de la ciudad. Zaragoza en el siglo xx (1900-1936)», En *Historia de Aragón, II. Economía y sociedad*, Zaragoza, Institución «Fernando el Católico», 1996, pp. 461-468.

Hormigón Blánquez, Mariano (dir.), *La historia de la industrialización en Zaragoza*, Zaragoza, Confederación de Empresarios de Zaragoza, II vol, 1997 y 2000.

Mohedano Barceló, J., «La formación del distrito de Zaragoza, 1890-1913. Un modelo de organización empresarial en la coyuntura finisecular», *Cuadernos Aragoneses de Economía*, 2.^a época, 2, Zaragoza, 1997, pp. 455-473.

⁹ Serval, Luis del, 1900, *op. cit.*, pp. 212-214.

El Noticiero, 31-7-1903, p. 1, *op. cit.*

¹⁰ *El Noticiero*, 31-7-1903, p. 1, *op. cit.*

¹¹ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 30-5-1902, p. 2, «Noticias».

Heraldo de Aragón, 5-6-1902, p. 2, «Noticias».

¹² *Diario de Avisos de Zaragoza*, 13-10-1902, p. 2, «Noticias».

Heraldo de Aragón, 14-10-1902, p. 2, «Noticias».

¹³ *Diario de Avisos de Zaragoza*, 10-12-1902, p. 2, «Noticias».

Heraldo de Aragón, 10-12-1902, p. 1, «Noticias».

bebida barata y refrescante, sobre todo en las cálidas tardes del verano zaragozano.

La Zaragozana contó con varios maestros cerveceros responsables de la alta calidad del producto. Entre ellos destacamos las personalidades de Carlos Schlaffer⁹ y José Stegmüller. El primero procedía de la Universidad de Weihenstephan (Baviera) y fue número uno de su promoción. Según el articulista J. Fabiani «Mr. Schlaffer, amante de sus prestigios profesionales, exigió que en la fabricación de la cerveza no habrían de entrar más productos que la cebada, el lúpulo y el agua»¹⁰, consiguiendo desde el primer momento una cerveza de alta calidad y de gran aceptación en el mercado aragonés. Trabajó en la fábrica desde 1901 hasta 1904 y lanzó al mercado dos tipos de cerveza, una rubia y otra negra. El segundo permaneció en la Zaragozana desde 1925 a 1942, coincidiendo con el lanzamiento al mercado de la marca «Ambar», que con el tiempo se ha convertido en el producto más conocido de la empresa. El buen hacer de esta fábrica quedó rubricado con la obtención de varios premios en las exposiciones a las que concursó, así por ejemplo, en 1902, le otorgaron la medalla de oro¹¹ en la exposición industrial de Madrid, celebrada con motivo de la coronación de Alfonso XIII; en ese mismo año concurrió al certamen internacional organizado en París¹², donde fue premiada la cerveza de La Zaragozana con la medalla de oro y por último en la de Londres¹³, también de 1902, obtuvo el diploma de honor y la cruz del mérito.

2. Los edificios de La Zaragozana

En la actualidad, la fábrica está formada por un conjunto de edificios que responden a diversos planes de mejora en la elaboración de la cerveza y en el control de su envasado. Inicialmente, todas las operaciones de fabricación se concentraban en un edificio de ladrillo y cinco alturas, realizándose el embotellado y el montaje de barriles en cobertizos dispuestos en el perímetro colindante al cuerpo principal. Además disponían de cuadras para los caballos encargados del reparto; de una fábrica de hielo que abastecía a la casa y a los zaragozanos; y de un pequeño bar, al que acudían todos aquellos que querían disfrutar de esta nueva bebida. En 1929, como señalaremos más adelante, se procedió a realizar una serie de mejoras tendentes a aumentar la capacidad productiva de la cervecera: se amplió la maltería, se renovó la maquinaria y se levantó una nave en la que se realizaba el envasado mecánicamente. Asimismo, en este plan se contemplaba la construcción de unas nuevas oficinas que, por diversas circunstancias, no fueron realidad hasta el año 1956. Posteriormente, en la década de los sesenta, se construyó una

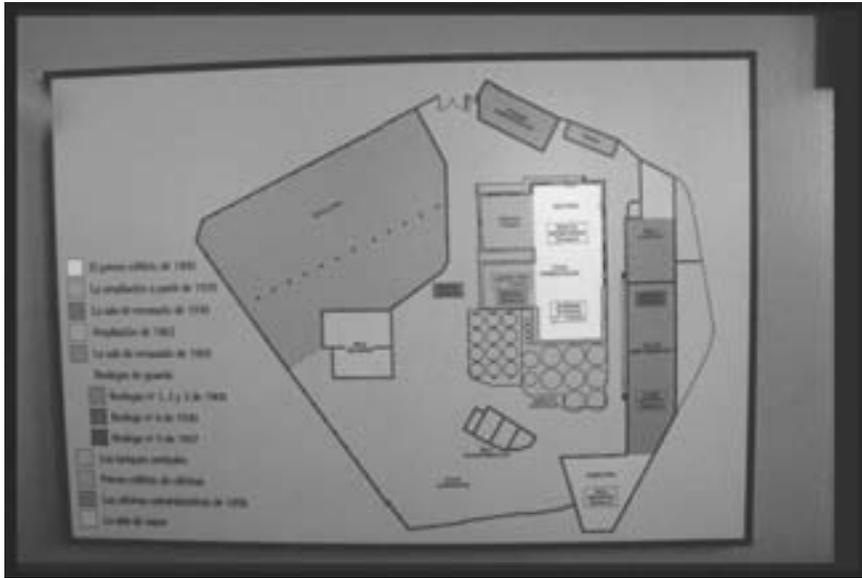


FOTO 1
Plano de los edificios de
La Zaragozana.
Carlos Colás.

segunda nave para el embotellado y a partir de los años setenta las mejoras se centraron en una nueva sala de calderas y el montaje de los tanques verticales de fermentación y guarda.

A continuación procedemos a la descripción de los edificios más significativos de esta fábrica, algunos de los cuales han sido objeto de la rehabilitación que posteriormente se comenta.

A. **El cuerpo principal de la fábrica**, construido en 1900 y en el que se llevan a cabo las diversas operaciones de malteado, germinación, fermentación y guarda, además de cobijar el laboratorio y antes la casa del maestro cervecero. Se eleva un total de cinco pisos y presenta un armazón metálico de vigas en «I», la utilización de las bovedillas tabicadas para resolver el forjado de los techos y el uso de la columna de fundición como elemento sustentante. En alzado, el ladrillo protagoniza el conjunto como material de cerramiento y como elemento decorativo del mismo. Se abren vanos adintelados y escarzanos, en los que se destaca la clave y los salmeres, utilizando el arco de medio punto en la puerta de entrada y en la sala de calderas de cocción, marcando de esta manera la importancia de los diferentes espacios.

A partir de 1929, la empresa vivió una completa renovación, ya que el Consejo de Administración aprobó un completo plan de reforma para dotar de mayor capacidad de producción a la fábrica. Ello hizo necesaria

FOTO 2
Edificio principal de la fábrica cervecera.
Carlos Colás.



la ampliación del edificio principal patente actualmente en los ventanales de influencia racionalista que se practicaron en sus muros.

B. **La nave de embotellado.** El plan de mejora del año 1929 concluyó con la construcción de un nuevo edificio destinado a la limpieza y envasado de barriles y botellas. Desde el año 1928 en el que se compró la primera máquina automática para fregar, enjuagar, llenar y taponar botellas, se necesitaba un espacio adecuado donde montar esta cadena de embotellado, construyéndose en 1931¹⁴. El ingeniero Miguel L. Mantecón propuso la construcción de una estructura de hormigón armado de dos plantas. En alzado abre seis vanos adintelados y tripartitos enmarcados por pilastras que arrancan de un sencillo zócalo, recorren la totalidad del paramento mural y reciben un entablamento sin decoración. En 1963 esta nave se amplió mediante la construcción de un segundo piso que mantiene las características estilísticas ya descritas.

C. **Las oficinas administrativas.** Desde los inicios de la actividad industrial, la vivienda del maestro cervecero se ubicó en el edificio principal de fábrica, disponiendo las oficinas administrativas en céntricos locales de la ciudad (calles de Romero y Coso) y en el pequeño edificio que hoy alberga la tienda, hasta que recientemente la vivienda pasó a ser oficinas técnicas. Sin embargo, el espacio disponible era cada día menor ante el crecimiento de la actividad de la fábrica. En 1937, Regino Borobio diseñó para tal fin dos edificios unidos por una gran marquesina que servían de fachada monumental de entrada a la fábrica. Pero la guerra y

¹⁴ AMZ (1931), Fomento, licencias, Caja 3014, Exp. 346.

la escasez de material demoraron las obras hasta el año 1956¹⁵. En ese momento se procedió a la construcción de uno de los pabellones, donde se ubican actualmente los despachos administrativos, el lindante con la calle Ramón Berenguer IV. En él, destaca la sobriedad de las fachadas recayendo el protagonismo de su composición en los amplios ventanales.

15 AMZ (1931), Fomento, licencias, Caja 3014, Exp. 346.

3. Proyecto y metodología

Gracias al interés demostrado por los propietarios de la fábrica y su sensibilidad ante todo lo que tenga que ver con la recuperación y cuidado del patrimonio histórico, se maduró durante largo tiempo la apertura de este espacio fabril al público en general, una vez realizadas las labores de rehabilitación y creación de recorridos didácticos de acuerdo a un proyecto museográfico. Esta labor ha llevado varios años desde 1995 hasta la fecha de celebración del centenario, que se cumplía en junio de 2001, aunque no por ello se considera concluida por tratarse de un espacio vivo, a pleno rendimiento empresarial.

Esto último nos da una pista sobre la peculiaridad de este espacio y el porqué de su calificación como un museo diferente, ya que se trata de una fábrica en activo, que abre sus puertas a todo visitante que quiera conocer tanto la historia centenaria de este reto empresarial como el proceso de fabricación de la cerveza y malta, desde los procedimientos más artesanales del malteado de la cebada y la fermentación en tinós abiertos, a la más avanzada tecnología y control de calidad en la producción y envasado.

Se ha intentado evitar el uso de la palabra museo para denominar la actuación que se ha realizado en La Zaragozana, ya que en realidad se trata de un proyecto de creación de recorridos y señalización dentro de la cervecera. Tal como se ha indicado anteriormente esta fábrica se compone de varias edificaciones que comprende desde algunas estancias datadas en 1900, todavía en uso, hasta las remodelaciones más actuales. Se ha pretendido que los recorridos remitan no solamente al pasado de la fábrica, sino también a su presente y posibilidades de futuro, aunque el mayor peso de la actuación ha recaído en la parte histórica por necesitar un proceso más complejo de rehabilitación y puesta a punto.

El lema que resume la estrategia de actuación es «*Una fábrica centenaria a descubrir*», ya que lo que se plantea a toda persona interesada es el reto de adentrarse en un mundo que ofrece diversas posibilidades: primero por tratarse de un entramado de producción, que ya de por sí encierra cierta complejidad y desconocimiento; segundo por ser una empresa que

lleva en el candelero cien años; tercero por mostrar un edificio emblemático del escaso patrimonio industrial aragonés que todavía sobrevive; cuarto por enseñar de manera didáctica y lúdica la historia de La Zaragozana dentro del contexto industrial aragonés y la historia de la cerveza a lo largo del tiempo y quinto por ofrecer a los ciudadanos nuevos espacios para el desarrollo de diferentes actividades públicas.

Para desarrollar estos conceptos se ha intervenido en los siguientes ámbitos:

A. La primer tarea ha sido **rehabilitar las partes históricas** siguiendo el proyecto del arquitecto José Manuel Pérez Latorre. Se ha actuado en el edificio de 1900, la nave de envasado de 1931 y las antiguas oficinas, respetando la tradición pero adaptando estos espacios a las nuevas necesidades cuando ha sido necesario. El primer edificio, que está en pleno funcionamiento, ha requerido la intervención más profunda ya que comprende gran parte del proceso de elaboración: la maltería, los tinos de fermentación, las bodegas y la antigua sala de cocidas. En la zona de maltería se encuentran la maquinaria de madera para selección y limpia de cebada (repartida en tres pisos), las cubas de remojo y germinación (planta baja y sótano), el horno y tostador, los graneros y los silos, instalaciones todas ellas originales de comienzos de siglo. También la sala de cocidas, lugar emblemático y principal de las cerveceras, ha precisado un mayor cuidado en su restauración para conservar las instalaciones originales y las antiguas calderas de cobre.

En la parte que se ha «restado» a la zona de mojadoras se ha creado el «Espacio Ambar», con el propósito de ser un lugar de encuentro para los



FOTO 3
Ventanas de la antigua sala de cocidas. Carlos Colás.



FOTO 4
Antiguas oficinas habilitadas como tienda. Carlos Colás.

ciudadanos y de recepción para los visitantes, a los que se introduce en este mundo industrial a través de un audiovisual, así como el culmen del recorrido con la degustación en la Fuente de la cerveza. En este espacio también hay una parte de exposición que más adelante comentaremos.

También se han realizado obras de mejora en las fachadas e interiores de la antigua nave de envasado, donde ahora se localizan la actual sala de cocidas y los talleres, deteniéndose especialmente en el piso superior acondicionado actualmente como sala de exposiciones, de lo que más tarde trataremos.

El pequeño edificio destinado a oficinas, anterior al construido por Regino Borobio, se ha adecuando como tienda de objetos cerveceros y espacio en el que se muestran las diferentes campañas de promoción.

B. Establecer los diversos itinerarios, diferenciando recorridos temáticos según las características del visitante: su formación, el tiempo disponible, la edad, el número de personas, los intereses concretos del grupo, etc. Así, se han establecido qué partes son esenciales en el recorrido, cuáles complementarias, el tiempo necesario y la metodología de la visita; es decir, el tipo de guía (más o menos especializado), el guión a seguir y las diversas actividades o propuestas a desarrollar. Para ello siempre se ha tenido en cuenta que el proceso de fabricación de cerveza se observase lo más completo y ordenado posible y que se visitasen tanto las zonas históricas como los espacios de nueva creación.

El interés de la visita radica tanto en la posibilidad de admirar un ejemplo de arqueología industrial de principios de siglo que conserva su estructura y maquinaria, como en poder visitar un lugar real y vivo, diferente a lo que estamos acostumbrados en museos y centros de interpretación basados en recreaciones artificiales o virtuales. En estos recorridos por la fábrica se estimula el uso de los sentidos, por ejemplo mediante la invitación a probar la cebada antes del proceso y una vez malteada y caramelizada, u observando los diferentes colores, olores, etc., de la cerveza a lo largo de su elaboración.

La organización de estos recorridos evidenció una serie de nuevas necesidades como una correcta señalización, una iluminación adecuada, un intenso programa de limpieza y orden con respecto a las zonas de trabajo y el uso de herramientas y la puesta a punto de los accesos, lugares de paso y escaleras. Además otra cuestión, que por obvia no debía olvidarse, era la situación laboral de esta fábrica donde se trabajaba todas las horas del día y del año, y por tanto los grupos no podían entorpecer la labor diaria, que por otra parte es el punto fuerte de la

visita. También se debían tener en cuenta una serie de obstáculos relacionados con la seguridad y la dificultad de movilidad por tratarse de espacios industriales, pensados para la eficacia en la producción y no para pasear por ellos. A la hora de afrontar todos estos condicionantes hay que resaltar que La Zaragozana ya tenía una importante y larga experiencia en organizar visitas, aunque ahora existe un planteamiento nuevo que responde a una estrategia general de «abrir puertas» y mostrar la fábrica como un espacio más de la oferta cultural y turística de la ciudad, aprovechando la celebración del centenario.

C. **Crear una imagen** que reúna bajo un mismo espíritu las diferentes actuaciones realizadas. Todo el proyecto responde a un único concepto de diseño, desde el audiovisual de introducción a la visita, los diferentes niveles de señalización externa e interna, los paneles explicativos, las entradas, folletos y la estética de la exposición, a los objetos que se venden en la tienda e incluso la carta del restaurante, siguiendo la estrategia formulada hasta ahora por la empresa.

Hay un logotipo que identifica todo el recorrido y que acompaña a los elementos que se han creado en relación al proyecto «*Una fábrica centenaria a descubrir*» que consiste en la imagen de una caldera de cocción antigua inscrita en un círculo. Es un símbolo fácilmente reconocible y que se relaciona sin ninguna dificultad con la fabricación de la cerveza, además de formar parte de las instalaciones más antiguas e interesantes desde el punto de vista patrimonial.

Además existe otro logotipo que identifica a la empresa La Zaragozana, en este mismo sentido de recuperar la tradición integrándola en el presente, que es una narrya tirada por cuatro caballos, encargada antes de distribuir la cerveza y que ahora es protagonista en las principales fiestas y eventos de las tierras aragonesas. Este logo, imagen de la empresa, suele acompañar al de la caldera en numerosas presentaciones como por ejemplo en el material impreso (carteles, folletos, postales, bolsas de la tienda, etc) y en toda acción que comunique que se trata de una actividad concreta de este proyecto, dirigida por La Zaragozana.

El símbolo de la caldera no es solamente un logotipo, sino que responde a toda una filosofía y estrategia de actuación. Es el signo visual del proyecto que ahora exponemos en sus comienzos y que está previsto tenga una continuidad en el tiempo.

Los colores corporativos también ayudan a la identificación de la empresa, utilizándose en los diferentes niveles de comunicación. Tanto el granate como el amarillo son visibles en la flota de camiones, el vestuario de

FOTO 5
Cartel de señalización con el logotipo.
Carlos Colás.



trabajo, la señalización de los recorridos por la fábrica, los módulos de la exposición, la papelería, etc.

A esta imagen de la empresa, que transmite un respeto por la tradición pero de cara hacia la modernidad, también contribuye la meticulosa rehabilitación llevada a cabo en la fábrica, a la que nos hemos referido anteriormente, con una cuidada selección de elementos y materiales totalmente en consonancia con el entorno industrial y productivo.

D. **Investigar y recabar información** para reconstruir la historia de la empresa. No existía una historia escrita de La Aragonesa por lo tanto, ha sido necesario utilizar todos los medios disponibles para obtener un material básico que sirviese de alimento y sustento para la elaboración del proyecto. Se contaba con un completo archivo, que mediante el vaciado de documentos como Actas, Libros Diarios, Libros de Contabilidad, etc., ha proporcionado una valiosa información. También se ha confiado en el testimonio de trabajadores ya jubilados y en activo, propietarios de bares, distribuidores, proveedores, etc., que rastreando en su memoria han rellenado importantes lagunas y que han prestado materiales relacionados con esta cervecera centenaria.

Se ha indagado en numerosos archivos: fotográficos, de patentes y marcas... y además hay que resaltar un hecho sobresaliente se ha contado con la asesoría científica de Pilar Biel coautora de esta ponencia y autora de una tesis sobre la arqueología industrial en Aragón y que por ello contaba ya con mucha información que procedía de vaciados de periódicos y revistas y de su larga labor de investigación.

E. **Elaborar materiales didácticos** de apoyo a la visita. El recorrido por la fábrica, como se ha mencionado anteriormente, comprende el proceso de elaboración de la cerveza al completo y se resume en cuatro grandes apartados: Malteado (de la cebada a la malta), Braceado (de la malta al mosto de cerveza), Fermentación, Maduración y Guarda (del mosto a la cerveza) y Envasado (de la fábrica al consumidor). Durante la visita, estas fases se observan en directo y además se explican en cuatro paneles que complementan la explicación del guía. Mediante planos y gráficos se visualiza a gran tamaño la complejidad del proceso, además de ofrecer una visión de conjunto ya que, por razones obvias, no puede visitarse la totalidad de estancias de la fábrica.

El esquema seguido en cada panel es el siguiente: plano de la estancia (si abarca más de una se ve el conjunto) e identificación de los diferentes elementos o maquinaria allí instalados, croquis de los diferentes pasos que componen cada fase, fotografías y documentos tanto antiguos como

FOTO 6
Panel didáctico de la fase de Braceado.
Carlos Colás.



actuales para mostrar los cambios del proceso en el tiempo y por último, preguntas y respuestas, muy escuetas, sobre los conceptos básicos que deben quedar claros para seguir sin dificultad el transcurso de la visita.

Cada una de las fases también se diferencia por colores, relacionados simbólicamente con las acciones y elementos que intervienen en cada momento del proceso, por ejemplo color tostado para el malteado, rojo para el braceado, amarillento para la fermentación y verde para el envasado.

En las diferentes estancias donde se visualiza cada una de las fases del proceso, se han colocado algunos objetos históricos que, aunque en desuso, complementan la visita y ayudan a comprender las transformaciones habidas en la elaboración de la cerveza, como es el caso de un propagador de levadura en la sala de fermentación o herramientas y materias primas usadas en el proceso de cocción. Para ello siempre se ha pretendido no crear escenografías a modo de parque temático que podrían entorpecer el trabajo diario.

Se ha confeccionado asimismo un folleto explicativo de todo lo que se ofrece en la visita a La Zaragozana.

F. **Introducir zonas expositivas** que puedan funcionar independientemente de la marcha diaria de la empresa. Este punto tiene que ver con lo mencionado anteriormente ya que los montajes expositivos se localizan fuera de las estancias donde se desarrolla el trabajo habitual, aunque siempre en espacios totalmente integrados en la fábrica.

Hay dos espacios fundamentales de exposición: el «Espacio Ambar» y el piso superior de la antigua nave de botellería, que se usó como granero y para el envasado. Ambos lugares permiten ser visitados con cierta independencia respecto al resto de la fábrica, ya que el primero se encuentra en la entrada del recinto y la nave está previsto que cuente con un acceso desde el exterior, sin tener que entrar a la factoría.

El «Espacio Ambar» es un lugar de encuentro, a modo de espacio polivalente donde pueden tener lugar diversas actividades como conferencias, presentaciones, ruedas de prensa, catas, etc., que está decorado a modo de escenografía que interrelaciona elementos fabriles con antigüedades, arte actual y decoración vanguardista. En este marco, que además constituye el inicio de la visita, se creyó oportuno presentar la evolución de la imagen del producto, los cambios que ha vivido el envasado y etiquetado de la cerveza con el paso del tiempo. Cada una de las vitrinas muestra las botellas, diseño de etiquetas y objetos identificativos de cada período, estableciéndose los siguientes: «Comienzos 1901-1930»; «Cambios

FOTO 7
Interior de vitrina con objetos.
Carlos Colás.





FOTO 8
Nave industrial con la exposición
«Un siglo de cerveza».
Carlos Colás.

1930-1936» y en parte inferior «Posguerra años 40»; «Recuperación y avances años 50» y en parte inferior «Años 60»; «Marca *Ambar* años 70 y 80»; «Marca *Ambar Dos* años 70 y 80»; «Diversidad de productos años 70-80 y 90»; «Nuevo envase: el pack» y por último «Productos actuales».

Con respecto al segundo espacio, la nave superior de los talleres actuales, se trata de un recinto totalmente fabril, ya que es un espacio diáfano de 450 m², con grandes ventanales a ambos lados y la estructura férrea de la techumbre a dos aguas a la vista. Se ha intentado respetar al máximo esta estructura y las características de esta tipología industrial, adaptándolo a su nuevo uso como sala de exposiciones temporales. La programación se inicia con la exposición que se puede ver en la actualidad «*Un siglo de cerveza*», muestra que contempla los siguientes bloques temáticos: la historia de la cerveza desde la prehistoria hasta nuestros días y la historia de la Zaragoza en un contexto histórico, cultural y socioeconómico.

Las posibilidades son variadas ya que esta exposición puede pasar a otros espacios de la propia fábrica y quedarse como definitiva o puede exhibirse en otros espacios expositivos ajenos a la fábrica, ya que se pretende que esta sala tenga una programación de exposiciones temporales sobre diversas disciplinas artísticas.

Describiremos brevemente el montaje de esta exposición, por considerar que resume la filosofía del proyecto: para explicar la historia de la cerveza se han usado las «placas» de un antiguo filtro de cerveza como soporte

FOTO 9
«Placas» de información sobre la historia
de la cerveza.
Carlos Colás.



para exponer desde sus orígenes a los cambios surgidos a lo largo del tiempo y las diferentes culturas que la producían y consumían: «*Los primeros testimonios históricos: La más antigua receta de la humanidad*»; «*Las diversas culturas: La convivencia entre vino y cerveza*»; «*La bebida ritual: La cerveza como identidad de un pueblo*»; «*Se intuye el cambio: El buen hacer en la elaboración de cerveza*»; «*La historia industrial: Avances de la ciencia*»; «*La Zaragozana: calidad y tradición*». Así haciendo uso de parte de una maquinaria en un contexto totalmente cervecero, se establece una diferenciación con el resto de la exposición.

Con respecto al resto de la muestra, se divide en tres grandes bloques: 1.—*Territorio*: «*Los inicios de la industrialización*», «*De la ciudad rural a urbana*» y «*Los edificios de La Zaragozana*», donde se explica el contexto económico y cultural que ha rodeado a la Zaragozana a través del tiempo y en concreto los cambios originados por el crecimiento de la producción en las instalaciones de la fábrica; 2.—*Protagonistas*: «*Artífices: arquitectos y socios fundadores*», «*Trabajadores*», «*Maestros cerveceros*» y «*Clientes*» con una mención especial a los premios y reconocimientos principales de la empresa y por último 3.—*Compromiso*: «*Siempre cerca*», «*El transporte*», «*Colaboraciones año 2000*» y «*La comunicación*». Estos bloques temáticos se expresan a través de planos, textos, gráficos, documentos, fotografías, etc., y en ocasiones van acompañados de objetos que se exponen exentos mediante urnas o escenografías. El montaje está pensado para que los módulos puedan servir para otras exposiciones, siendo posible cambiar su disposición y formar otros recorridos. También se expone la colección de maquinaria antigua, a



FOTO 10
Módulos de la exposición
«Un siglo de cerveza».
Carlos Colás.

modo de bosque escultórico repartido por toda la nave. Se ha pretendido dejar totalmente libre la estructura de la nave, para que se pueda contemplar su amplia perspectiva, acentuada con cuatro grandes banderolas que representan las materias de que se compone la cerveza: cebada, lúpulo, agua y levadura.

Por otra parte podríamos considerar la tienda como otro espacio expositivo ya que se ha ambientado con el mobiliario y objetos antiguos que pertenecían a las antiguas oficinas administrativas, antes ubicadas en este pequeño edificio.

G. Crear un **plan estratégico de actividades** para dinamizar los nuevos espacios («Espacio Ambar» y sala de exposiciones) e integrar a La Zaragozana en la oferta cultural y el circuito turístico de la ciudad. Este plan se está confeccionando actualmente y tiene a su favor la importante tradición de esta empresa en cuanto a organización y colaboración en numerosos y variados actos como conciertos, circuitos turísticos, becas de investigación, concursos, etc.

Con este proyecto se pretende dar una imagen de La Zaragozana como empresa novedosa, dinámica, preocupada no sólo por la producción y la rentabilidad, sino con claros compromisos sociales, ecológicos, culturales e históricos. Todo ello puede ser motivo de interés tanto para el entorno empresarial como para el público en general y servir como ejemplo para instituciones privadas y públicas que no encuentran utilidad para los edificios industriales que todavía sobreviven a un progreso mal entendido.