

# EL PATRIMONIO INDUSTRIAL AZUCARERO DE GRAN CANARIA. RECUPERACIÓN DE LA AZUCARERA DE SAN JUAN DE TELDE COMO MUSEO ETNOAGRARIO

*Amara Florido Castro*

## *Introducción*

El cultivo industrial de la caña de azúcar y el posterior tratamiento de ésta para la obtención de azúcar y de ron en el archipiélago se remonta a los inicios de la conquista. Así, para el primer cuarto del siglo XVI se llegaron a contabilizar sólo en Gran Canaria 25 ingenios, instalándose el primero de ellos por Pedro de Vera en el barranco de Guinguada, junto a San Roque.<sup>1</sup> Varias crónicas nos hablan que el norte de la isla, así como zonas de la capital, Telde, Ingenio y Agaete tenían un paisaje plagado de cañaverales. Gran parte de la recolección se destinaba al mercado europeo, hasta el punto de que las islas llegaron a ser conocidas como las “islas del azúcar”, lo que permitió la entrada de un importante capital extranjero, principalmente de mercaderes genoveses que invertían en la financiación de los nuevos trapiches.

Entre las poblaciones grancanarias donde el cultivo, producción y comercialización del azúcar llegó a niveles relevantes se encuentra la rica Vega de Telde. Documentos de la época citan la existencia de cinco ingenios: el de Alonso de Matos, en los alrededores de la Plaza de San Juan; el perteneciente a Cristóbal García del Castillo, en San José de Las Longueras; y los erigidos por Bartolomé Martín Zorita y María Mayor. Por último, el ingenio conocido como “los Picachos”, llamado así por las dos características columnas de piedra y cal que, según Carlos Navarro Ruiz, fueron levantadas por Bernardino García del Castillo, quien se retiró a este lugar para hacer vida penitente.<sup>2</sup> La misión de estos pilotes era la de elevar el agua que caía en forma de chorro, originando la fuerza motriz necesaria para el movimiento de las ruedas del molino. La imagen actual dista mucho de la que tenía en el Quinientos: uno de los picachos se derrumbó en 1994 y, el otro, se encuentra en un lamentable y peligroso estado de conservación,<sup>3</sup> sin que hasta el momento las autoridades competentes hayan previsto una solución seria para la salvaguarda de estas valiosas reliquias de nuestro patrimonio industrial azucarero.

Los ingenios contaban con una estructuración interna muy definida: la casa de purgar, la casa del ingenio y el molino, existiendo además una rigurosa especialización del trabajo, estando ésta perfectamente reglamentada. La construcción de estas industrias solía encomendarse a carpinteros portugueses, importándose de Flandes o Castilla las piezas más importantes: ruedas, cabezales, prensas, etc. Del mantenimiento se encargaban los carpinteros y herreros que eran contratados por zafras.<sup>4</sup>

Hacia mediados del XVI comenzó el declive de la producción azucarera ante la competencia de los azúcares africanos y americanos. La progresiva disminución de los cultivos de caña significó la desaparición paulatina de los trapiches. De tal modo que en 1590 sólo quedaban en activo 5 de los 25 ingenios documentados para esta centuria.

### *La arquitectura del azúcar en Gran Canaria: La industria del ron*

Hasta mediados del siglo XIX –aproximadamente– la producción de azúcar y destilación de alcoholes no volvió a ocupar un puesto destacado en la economía isleña. Sin embargo, ello no quiere decir que la elaboración de aguardientes hubiera desaparecido por completo ya que las antiguas alquitaras o alambiques continuaron produciendo esta bebida con destino, fundamentalmente, al consumo local.

El fracaso del cultivo y exportación de la cochinilla dio paso a la implantación de otra alternativa económica: el llamado modelo cubano, fundamentado en el cultivo del tabaco para la exportación, la producción de la caña de azúcar y los esfuerzos por desarrollar la industria pesquera. Gracias a esta iniciativa, los campos canarios volvieron a cubrirse de plantaciones de caña. En nuestra isla destacan especialmente los cultivos y fábricas de Telde, Arucas, Bañaderos y Guía. La destilación de alcoholes alcanzó así una nueva dimensión, al aprovechar la melaza del azúcar como materia prima para la obtención de aguardientes, de ahí que muchas factorías azucareras se reconvirtiesen en fábricas de ron. Hacia finales de la década de los ochenta el cultivo de la caña de azúcar comienza de nuevo a retroceder, cediendo terreno a otras explotaciones más productivas como el plátano y el tomate. Francisco Suárez señala que en 1913 sólo quedaba en Gran Canaria una superficie de 350 fanegas de caña de las que 200 eran roturadas por los dueños de las cuatro fábricas existentes por aquel entonces: Hijos de Juan Rodríguez, en Telde; Pedro Bravo, en Tafira; Laureano de Armas en Arucas y David J. Leacock en Becerril de Guía.<sup>5</sup>

Los años treinta suponen el resurgir de la caña al amparo de la apertura de la industria de La Aldea (1936) y el despertar de las instalaciones de Arucas y Telde, así como la creación de otras factorías en Tenerife (Tejina), en El Hierro y en La Palma.

En nuestros días sólo continúan en activos las manufacturas de Arucas (*Destilerías Arehucas*), y las de La Palma (*Ron el Valle* y *Ron Aldea*).

La primera de las citadas tiene su origen en 1883, fecha en la que Alfonso Gourié ideó montar una industria con todos los adelantos conocidos para la manipulación de la caña, en un amplio solar junto a la carretera de Gáldar.<sup>6</sup> Las obras fueron dirigidas por Manuel Aguilar, importándose la maquinaria desde la localidad escocesa de Glasgow. El 10 de agosto de 1884 se celebró la inauguración oficial de estas instalaciones, bajo la advocación de San Pedro titular de la antigua ermita ubicada en las cercanías. En los años siguientes y, debido al aumento considerable de la producción, se fue ampliando y mejorando el equipamiento mecánico siendo la pieza más notable la caldera de vapor que, debido a sus monumentales proporciones, fue acarreada hasta la villa por diez parejas de bueyes. En 1920 la fábrica se clausuró, al tiempo que la vieja maquinaria fue desmontada y vendida. En 1940 se reinicia la actividad en un nuevo edificio diseñado por Antonio Rodríguez Uribe. De la primitiva construcción todavía podemos contemplar, entre otros elementos, la espléndida chimenea de ladrillo, uno de los escasos testimonios conservados en la isla. La Guía del Patrimonio Arquitectónico de Arucas, elaborada por los profesores Saro Alemán y Manuel Martín, aconsejan la conservación de esta pieza, así como del almacén de la cantera –emplazado junto a la ermita–, la torre del molino, las naves anexas y la maquinaria que ésta alberga.<sup>7</sup>

No podemos concluir este apartado sobre la arquitectura del azúcar en Gran Canaria sin hacer mención de la *Destilería San Nicolás*, en la Aldea de San Nicolás de Tolentino. La industria, fundada en 1936 por Manuel Quevedo y Miguel León en la desembocadura del

Charco, fue conocida en sus comienzos como *El Alambique*.<sup>8</sup> Durante los primeros años de vida llegó a alcanzar una producción de 200.000 litros por zafra, tomando su producto la marca de Ron Aldea. La factoría comenzó a funcionar en unos salones con techumbre de plancha de zinc, próximos a la sala de motor y un pozo del consorcio de Federico Pérez. En un principio dispuso de un molino para la trituración de la caña; de tres cubas para el trasiego y fermentación del guarapo; así como de varios depósitos para el almacenamiento del líquido ya fermentado; sin olvidar un fogón y un alambique de la firma Ergott de 500 litros.

En 1955 se produce la transferencia de la propiedad a los Rodríguez Quintana quienes acometen una importante remodelación interior, modificando el nombre de la empresa por el de *Destilerías San Nicolás*. Los nuevos dueños levantan tres grandes salas y varios departamentos anexos destinados a oficinas y vivienda del maestro director del establecimiento. En una dependencia se acomoda el molino y la sección de embotellado, en otra, los alambiques y las cubas de fermentación, reservando las dos restantes para almacenamiento de los productos elaborados.

La fábrica sobrevivió hasta finales de los años cincuenta, al declararse en quiebra.

En la actualidad, el inmueble ofrece un aspecto lamentable, sumido en un total abandono. Sus actuales propietarios no han llegado a un acuerdo económico con el consistorio municipal para la recuperación de este bien fabril que algunos han apuntado para sede del futuro museo del ron.

Lo que he pretendido mostrar hasta aquí es cómo ha tratado el destino a dos de las industrias azucareras más destacadas de esta isla: por un lado, la instalada en Arucas, que aún en nuestros días continúa elaborando su prestigioso y renombrado *Ron Arehucas* y, por el otro, la de La Aldea, postergada al más absoluto de los olvidos. Un tercer y último ejemplo, bien distinto a los anteriores, es el de la *Azucarera de San Juan*: industria que cesó su producción en 1992 y que está siendo rehabilitada en nuestros días para albergar un museo etnoagrario.

### *La máquina de azúcar*

Notas sobre su historia.

La *Azucarera de San Juan* está ubicada en el término municipal de Telde, siendo sus límites geográficos: al N y O con la carretera general 814 que conduce de Telde a Valsequillo; al S con los terrenos de Juan Rodríguez Quegles y, al E con el Barranco Real.

Los comienzos de esta emblemática industria se sitúan a mediados del Ochocientos. El empresario mayorero Juan Rodríguez y González, al amparo de la gran actividad económica del pueblo basada en sus extensos cultivos de caña, decidió establecerse en esta localidad grancanaria. Según Antonio González, cronista de la ciudad, el emprendedor industrial adquirió una finca en el Barranco de las Bachilleras, conocida como Finca del Barranquillo. La habilidad y el ingenio del señor Rodríguez llegó a tal extremo que acometió incluso la construcción de un acueducto y trazó una línea férrea en el interior del recinto para transportar los vagones. Lamentablemente, sobre los primeros años de actividad se tienen muy pocas noticias.

El edificio se levantó junto al puente diseñado por el ingeniero Juan de León y Castillo en 1868, en el cauce del barranco de Telde. Ignoramos el nombre del arquitecto que ideara la histórica factoría, así como las peculiaridades del inmueble ya que me ha sido imposible localizar la memoria descriptiva de la fábrica. Conservamos, no obstante, un plano detallado - trazado por Manuel González en 1980 - que nos puede servir de referente para este estudio que presentamos.

Las primeras informaciones documentadas datan del año 1938, fecha en la que Manuel Melián Pérez –en representación de *Azucarera de San Juan*-, solicita a la Delegación Provincial de Industria la autorización pertinente para la puesta en funcionamiento de las instalaciones que habían permanecido cerradas durante 26 años.<sup>9</sup> El principal motivo que dio lugar al cese temporal de la empresa fue la escasez de materia prima (caña de azúcar) cuyo cultivo fue suplantado por el del plátano. La producción estimada para el año de reapertura era de 1.500 Tm de azúcar y 300.000 litros de aguardiente, disponiendo para ello de un capital de 50.000 pesetas.

Durante los años siguientes se fue remodelando la obsoleta maquinaria y los depósitos para la fermentación. Así, por ejemplo, en 1940 se sustituyeron varias cubas de fermentación de madera por otras metálicas; en 1943 se procedió a la instalación de un generador de vapor Galloways; y, doce años después los dueños decidieron reemplazar el alambique Savalle, que ya estaba deteriorado, por otros de la casa Segura.

Según nuestras informaciones, la industria volvió a clausurarse en 1951. Cinco años más tarde se reabre nuevamente, dedicándose básicamente a la destilación de aguardiente de caña y melaza, dado los elevados costes de producción del azúcar. El personal con el que contaban por entonces para la realización de los trabajos de elaboración se reducía a un técnico titulado, un administrativo y seis obreros.

En 1959 los propietarios de la *Máquina de Azúcar* –como también es conocida-, agrupados bajo la razón social de “Hijos de Juan Rodríguez, SA”, se constituyeron en una sociedad mercantil, bajo la denominación de “Azucarera de San Juan, SA”, con un capital inicial de 5 millones de pesetas. El Consejo de Administración estaba presidido por Matías Vega Guerra, ocupando el cargo de vicepresidente Vicente Salgado Blanco. El artículo segundo de sus Estatutos especifica que el objeto de la entidad era

la fabricación de productos derivados de la caña de azúcar, el cultivo de la misma en terrenos propios o tomados en arrendamiento, y toda clase de operaciones mercantiles relacionadas con dichos productos y materia prima, o que con ellos guarden relación.<sup>10</sup>

La empresa se vio envuelta en graves problemas económicos en los años posteriores, contrayendo importantes deudas con varias entidades bancarias. Este hecho permitió a los hermanos Martín Rodríguez, dueños de *Destilerías Arehucas*, la compra de la factoría en 1964. En la zafra de 1992 se procedió al cierre definitivo de la misma dado los elevados costes que originaba su mantenimiento.

El primer contacto entre los dueños de la *Azucarera* y el Ayuntamiento de la ciudad sureña se formalizó en 1993. A comienzos de ese año se recibe una carta de oferta de venta de las instalaciones, estableciendo como única condición que la fábrica “no será objeto de una reanudación de la actividad industrial anterior, o sea, la destilación de alcoholes y el

embotellado de bebidas alcohólicas”.<sup>11</sup> La cantidad propuesta ascendía a 57 millones. Sin embargo, un Informe Técnico del Área de Urbanismo del Consistorio estimaba la venta en 10 millones menos. Finalmente, el Ayuntamiento accedió a lo establecido en primera instancia, al considerar que esa diferencia se basaba en el valor de la maquinaria que no se había tenido en consideración en la memoria citada.

El 29 de julio de 1994 se adoptó el acuerdo del Ayuntamiento Pleno de compraventa de la industria. La adquisición fue llevada a efecto en virtud de escritura pública de compraventa otorgada el 30 de septiembre de 1997.

El pago se realizó en tres plazos, cumplimentándose el último de ellos en septiembre de 1999.

El destino que se le va a dar a estas instalaciones será el de museo etnoagrario, integrándose en una futura ruta turística que se iniciará en el histórico barrio de San Francisco, prolongándose a lo largo del Barranco de Telde. Otros puntos de interés serán el poblado aborígen de Tara y la ermita de San José de Las Longueras.

#### *Plan de rehabilitación*

El lugar en el que se alza la *Máquina* ha sido calificado en el Plan General de Ordenación Urbanística de Telde, como suelo no urbano con la afección puntual de suelo de Especial Protección Cultural (EPC). Asimismo, el edificio está registrado en el Catálogo de Patrimonio Arquitectónico de 1991 con la ficha nº 145.

El complejo fabril lo conforman varias edificaciones exentas unidas por espacios libres interiores, ocupando una superficie total de 3.547 metros cuadrados, de los cuales están construidos 2.554. Entre dichos inmuebles se encuentran:

- Edificio principal (factoría propiamente dicha).
- Taller de reparación de maquinaria.
- Edificaciones auxiliares.
- Oficinas.

Comenzaremos el recorrido por los tres últimos, dejando para el final el comentario del inmueble principal.

- El *Taller* lo forma un edificio de nave única, con cubierta a dos aguas formada por cerchas de madera y planchas de zinc. En este local de 190 m<sup>2</sup> se realizaban las tareas propias de reparación de artefactos mecánicos, provisto para tal cometido de un pañol de herramientas, mesas de trabajo y de todos los útiles imprescindibles: fragua, piedra esmeril, taladros, cizalla, etc.
- Lo que se ha dado en llamar *Edificaciones auxiliares* hace referencia a una construcción de 190 m<sup>2</sup>, distribuidos en dos plantas: en la baja encontraríamos varios habitáculos dedicados a *vestuarios*, la *sala del grupo eléctrico*, *almacén de botellas*, *control de personal* y *depósito de aceites*. En el piso superior se emplazaba la *vivienda del guardián*.

- A la entrada al recinto, el edificio para *Oficinas*, el *despacho* y el *laboratorio*. Estas habitaciones compartían espacio con el *almacén de productos envasados*, *almacén de botellas* y la *sala de embotellado*. Esta última, equipada con una lavadora, la llenadora, una capsuladora, la etiquetadora y un filtro. La sala anexa disponía de varios depósitos de ron (10.000 litros cada uno) y un tonel de ron añejo. Próxima a la entrada del local localizamos la báscula puente de 15 toneladas para el pesado de los camiones.
- El edificio más destacado de todo el complejo (ilustración nº1) ocupa una superficie total de 1.456 m<sup>2</sup> distribuidos en cuatro pisos: semisótano, planta baja, primera y segunda. Su planta es cuadrangular, sobresaliendo del perímetro la *sala de caldera* y la chimenea. El interior se organiza en varios departamentos o secciones dedicados a los distintos procesos del sistema de producción del azúcar y del ron. Además de la *sala de caldera* ya indicada, apreciamos la *sala de molturación*, la *azucarera*, una *torre de destilación*, la *sala de fermentación* y el *almacén de alcohol*.

Los materiales empleados en su construcción son los siguientes: cimentación a base de argamasa de piedras y cal, mientras que para la estructura general se utilizaron muros de piedra y barro. Por lo que al suelo respecta, para la planta baja se prefirió el solado continuo; para los secaderos de azúcar, la madera; para las oficinas, la baldosa hidráulica, mientras que para las escaleras y las entreplantas se aplica el emparrillado metálico.

La *sala de caldera* está ocupada en la parte central por un generador de vapor monobloc, marca Lambda, fabricado por la constructora Field, SA, con una capacidad de producción de 4.500 kilos de vapor, siendo su principal ventaja el bajo consumo de combustible. La salida de los humos al exterior se realizaba a través de una chimenea de seis metros, realizada en chapa de acero. Junto a este conducto se encuentra un filtro de arena, los depósitos de fosfato, de salmuera, de fueloil, así como un descalcificador y un estanque de agua para alimentación de la caldera. Las paredes son de mampostería ordinaria, con un espesor de 55 centímetros. El techo a doble vertiente, construido con cerchas de hierro y planchas de zinc. La ventilación estaba asegurada por medio de ventanales al exterior, dispuestos en distintas direcciones.

Junto a este local se encuentra la *sala de molturación* donde se lleva a efecto la primera fase del proceso de elaboración del azúcar. Se trata de una dependencia alargada, equipada con dos máquinas de vapor, procedentes de una fábrica de Glasgow: The Wirles Waston Yarian Co. Ltda., que dan la energía necesaria a los dos trenes de molienda, de tres cilindros cada uno. La alimentación de la caña al primer molino se realiza haciendo uso de un transportador metálico de 9 metros de largo, encima del cual se encuentra instalado un aparato cortacañas, compuesto por un eje de cuchillas y accionado por un motor eléctrico. Un transportador intermedio alimenta al segundo molino. Sobre la sala de molienda, los secaderos de azúcar.

En la sala central, la *Azucarera* donde se sitúan las máquinas específicas para el tratamiento de la caña de azúcar, así como los defecadores y concentradores. Entre otros artilugios mecánico cabe citar: el tacho concentrador a vacío, la bomba de vacío, etc.

Ya en el ángulo opuesto a la entrada principal del edificio podemos ver la antigua *torre de destilación*, la *sala de fermentación* y el *almacén de alcohol*. En este último se localizan los accesos a los tres depósitos de alcohol subterráneos que tenían una capacidad total de 139.224 litros. La sala de fermentación cuenta aún en nuestros días con 9 cubas cilíndricas

metálicas, de 10.000 litros cada una de ellas. Por medio de unas escaleras situadas en uno de los extremos accedemos a dos depósitos superiores reservados para la preparación del guarapo, amén de una cuba de fermentación.

Por último, la *torre de destilación*, conservada en muy buenas condiciones. Provista de un alambique, marca Segura, con 14 coronas y 24 platillos, que sustituyó en 1955 a uno anterior de la firma francesa Savalle. Cercano a este artilugio se dispone el rectificador, la destrozadora, dos reguladores de vapor y una columna de cabezas. En la planta siguiente, otros aparatos: un calienta vinos, dos reguladores de agua y un depósito regulador de flemas. En el piso superior y último: tres depósitos circulares de agua, de flema y de vino. Esta torre que comentamos se complementa con dos depósitos de aguardiente (10.000 litros cada uno) contruidos de hormigón; un depósito de alcohol y otro para cabezas y flemas. En el exterior de este departamento pueden verse todavía dos estanques para las aguas de recuperación y las vinazas.

El “Proyecto para Adecuación de la máquina de azúcar para Museo y Sala de Usos Múltiples” ha sido encomendado al arquitecto Luis Alemany Orella.<sup>12</sup> Profesional de reconocido prestigio en nuestra isla, ha realizado entre otros trabajos, el Plan Especial de Protección y Reforma Interior de Vegueta-Triana, junto a García-Márquez.

La primera fase de los trabajos ha consistido en el acondicionamiento de la primitiva *sala de embotellado, laboratorio y oficinas*, destinada a albergar una Sala Cultural Polivalente de Exposiciones y Reuniones (ilustración nº2).

Las tareas realizadas quedan resumidas en los siguientes puntos:

1º.- Cubrición de la nave principal a base de rehacer las primitivas cerdas de madera, dotándolas de una terminación aislante acústica y térmica.

2º.- Tratamiento de todos los espacios libres a base de pavimento de piedra.

3º.- Restauración de muros perimetrales primitivos y otros trabajos de cantería.

4º.- Dotación de nuevas instalaciones acordes con el nuevo uso funcional.

5º.- Trabajos de albañilería, enfoscados especiales y acabado posterior en pintura.

6º.- Restauración o reposición de toda la carpintería exterior de madera.

7º.- Por último, la introducción de nuevos elementos como puertas de vidrio, superpuestas a las antiguas de madera.

A esta labor se ha dedicado los dos últimos años la escuela taller “Máquina de Azúcar”, con un presupuesto total que alcanza los 167 millones de pesetas. A la citada escuela le relevó a finales de 1999 la denominada “Museo Etnoagrario” donde 60 jóvenes culminarán en los dos próximos años la tarea iniciada por sus compañeros. De igual modo, durante estos meses proceden al adecentamiento exterior del resto de las instalaciones.

Junto a esta propuesta, Alemany realizó la reforma estructural de la chimenea -en avanzado estado de deterioro- que se concluyó a finales del pasado año (ilustración nº3). La

solución ideada por este facultativo permitía asegurar las transmisiones de cargas, a la vez que contribuía a complementar los déficits de apoyos que han provocado la crisis de la construcción, procediéndose además al cosido de las fisuras existentes. El trabajo consistió en la ejecución de 8 micropilotes en el perímetro de la cimentación de la chimenea, atando con una correa las cabezas de los mismos, de forma que asegure la correcta transmisión de esfuerzos. Cada micropilote es de 10 m de profundidad y 110 mm de diámetro, armados con una barra GEWI de 40 mm de diámetro en su interior. En este sistema de pilotaje se aplica un mortero de cemento envolvente que actúa como protección contra la corrosión y como refuerzo contra el pandeo.

El presupuesto para la realización de esta obra ascendió a 13 millones de pesetas. La empresa Castillo de Alhama llevó a cabo este complicado trabajo durante dos meses (septiembre-octubre de 1999). En la actualidad, podemos contemplar la chimenea totalmente restaurada.

En breves fechas el señor Alemany presentará el diseño para la recuperación del inmueble principal, dedicando una especial atención a la rehabilitación de la maquinaria.

### *Conclusiones*

La recuperación del patrimonio industrial azucarero ha sido objeto de especial interés, a niveles internacionales. Con motivo de la celebración del II Coloquio Latinoamericano de Patrimonio Industrial (La Habana, septiembre de 1998) se dedicó una comisión específica para las investigaciones directamente relacionadas con las industrias del azúcar. No cabe duda de que la actividad agroindustrial azucarera en esta isla (Cuba) ha legado un rico patrimonio con valiosas evidencias materiales. Entre las comunicaciones presentadas merecen destacar las propuestas para la creación de dos museos en dicho país: Museo de la caña de azúcar, en un ingenio del s.XVIII (Ingenio San Andrés) en Marianao; y el Museo de la Industria Azucarera, en Holguín. Sin olvidar, por supuesto, la magnífica rehabilitación que desde hace unos años atrás se está realizando en el Valle de los Ingenios, constituyendo todo un reclamo turístico para el que visita la perla del Caribe.

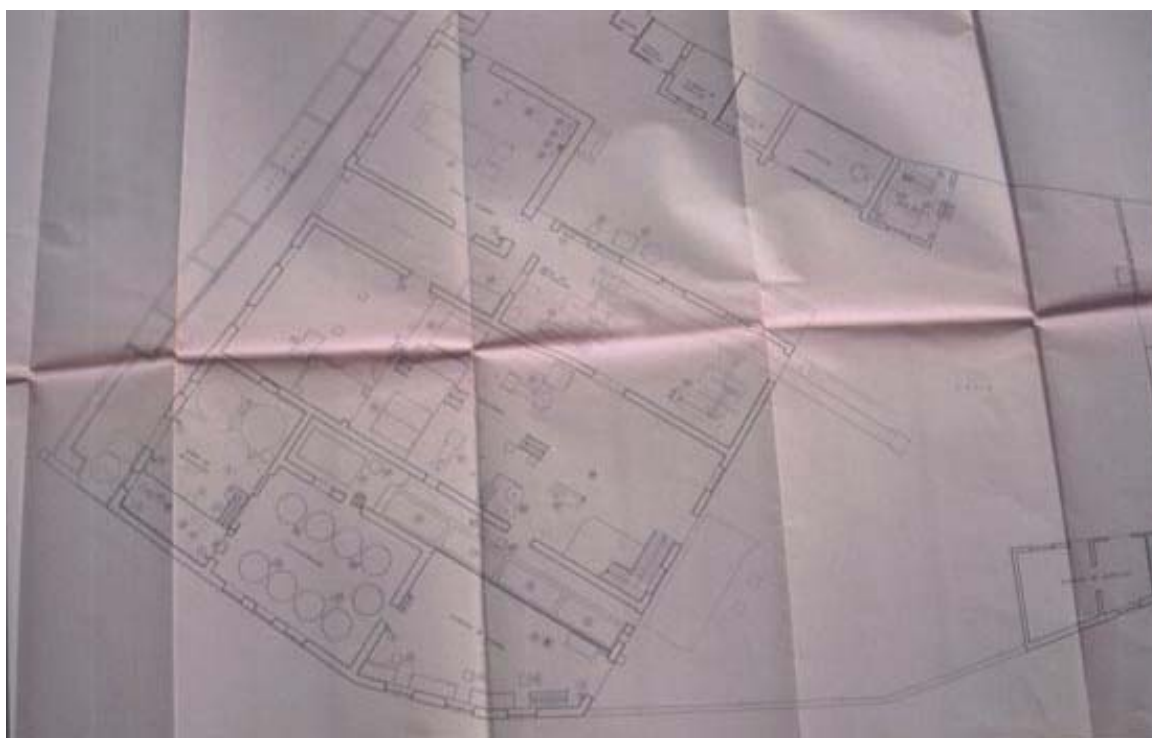
En España citaremos, a título de ejemplo, la creación de un Centro de Interpretación del Azúcar, en Torre del Mar (Málaga). Se trata de una iniciativa del área de Cultura del Ayuntamiento de Vélez, que pretende la rehabilitación y conservación de la factoría “Nuestra Señora del Carmen”, levantada a mediados del XIX, propiedad del ayuntamiento de dicha ciudad.

La rehabilitación de la Azucarera de San Juan supone una loable y modélica iniciativa del Consistorio teldense que ha sabido reconocer –a tiempo– la valía de este complejo fabril, símbolo de la memoria histórica de la cultura del azúcar, no sólo en la ciudad de los faicanes, sino en todo el archipiélago.

Deseamos desde aquí que no tardemos mucho tiempo en poder disfrutar de estas instalaciones en todo su esplendor. Esperamos, además, que ello sirva de aliciente para la salvaguarda y renovación de otras muchas factorías inactivas repartidas por todo el territorio insular y que, como en el caso de la Azucarera que nos ocupa, estaban condenadas a su desaparición.



## ANEXO GRÁFICO



*Il. 1.- Plano general del edificio principal de la Azucarera de San Juan.*



*Il. 2.- Vista interior de la antigua sala de embotellado, ya restaurada.*



*Il. 3.- Exterior de la fábrica, con la chimenea durante el proceso de restauración.*

## NOTAS

- <sup>1</sup> PÉREZ AGUADO, L.: *La caña de azúcar en el desarrollo de la ciudad de Telde*, Comisión de Cultura del Ayto. de Telde, 1982, p.4
- <sup>2</sup> NAVARRO RUIZ, C.: *Páginas históricas de Gran Canaria*, Las Palmas, 1933, T.I, p.26.
- <sup>3</sup> El desmoronamiento de la columna del ingenio se produjo en la medianoche del 14 de febrero de 1994, ocasionando serios daños a vehículos y maquinaria pesada del taller-garaje emplazado en la base del monumento. La cimentación de este Picacho, según indicaron varios vecinos del lugar estaba seriamente resentida por la humedad procedente de una acequia de riego que pasa por las bases de sendos picachos. A pesar de los informes redactados por varios arqueólogos, defendiendo la necesidad de apuntalar la estructura que aún permanece en pie así como declarar como Bien de Interés Cultural el ingenio de los Picachos, nada se ha hecho desde entonces para salvaguardar los restos que quedan...
- <sup>4</sup> Para una mayor información sobre los ingenios del XVI (construcción, estructuración interna, funcionamiento, etc), pueden consultarse, entre otros: CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, G.: “El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, Las Palmas-Madrid, nº7 (1961), pp.11-70; DÍAZ HERNÁNDEZ, R.: *El azúcar en Canarias (S.XVI-XVII)*, Las Palmas de GC, Colecc. La Guagua, nº39, 1982; RIVERO SUÁREZ, B.: “El proceso de elaboración del azúcar en Tenerife en el siglo XVI”, en *Actas do II Coloquio Internacional de Historia de Madeira*, Funchal, 1989, pp.701-713.
- <sup>5</sup> SUÁREZ MORENO, F.: *Ingenierías históricas de La Aldea*, Ed. Del Cabildo Insular de GC, 1994, p.248.
- <sup>6</sup> Sobre la historia de esta legendaria factoría: JESÚS VÉLEZ, P.: *Arucas; hombres y hechos*, Las Palmas de GC, 1984, pp.307-419.
- <sup>7</sup> ALEMÁN HERNÁNDEZ, S. y MARTÍN HERNÁNDEZ, M.J.: *Guía del Patrimonio Arquitectónico de Arucas*, Excmo. Ayto. de Arucas, 1994, p.200.
- <sup>8</sup> SUÁREZ MORENO, F.: ob. cit., pp.245-265.
- <sup>9</sup> *Expediente sobre la Azucarera de San Juan*, facilitado por la Consejería de Patrimonio Histórico del MI Ayto de Telde, s/f.
- <sup>10</sup> Ídem.
- <sup>11</sup> Ídem.
- <sup>12</sup> ALEMANY ORELLA, L.: *Expediente sobre el “Proyecto para Adecuación de la máquina de azúcar para Museo y Sala de Usos Múltiples”*, 1998.