

INTRODUCCIÓN A LAS AZUCARERAS DE ADRA

El cultivo de la caña de azúcar en la Vega del río Adra se inicia a finales del siglo XVI potenciado por Cédulas reales. Todo el proceso de la caña, desde la producción hasta el comercio estaba controlado por familias genovesas y milanesas. La caña era triturada por molinos movidos por caballerías o trapiches y de su jugo concentrado y cocido se extraía el azúcar.



Dado el clima subtropical de la zona, la producción de caña fue aumentando paulatinamente, transformándose los trapiches en molinos más tecnificados y movidos ya por agua, denominándose Ingenios.



Durante los siglos XVII, XVIII y XIX, Adra fue transformándose en un inmenso cañaveral. La mayor parte del azúcar resultante se exportaba a Italia. Es con la revolución industrial del final del XIX, cuando las Azucareras adquieren su verdadero potencial, consiguiendo una serie de efectos concatenados debido a la progresiva mecanización de los procesos y a la utilización de la máquina de vapor en los mismos. El aumento en la eficacia de la obtención del jugo de la caña permitió multiplicar exponencialmente la producción de azúcar con el consiguiente abaratamiento del producto final y su derivado incremento de la demanda, pasando de ser un artículo de lujo a un producto básico en la cocina española.



La guerra de Cuba, las graves crisis de la economía española y las inundaciones periódicas del río marcan el tránsito del siglo XIX al XX, pero en Adra, la caña y sus consiguientes Ingenios siguen siendo los grandes protagonistas de su historia cotidiana. Adra vivía de y para la caña de azúcar, mediante un monocultivo local que tras la recolección (zafra o monda) se transportaba a las Azucareras para el proceso de obtención del preciado azúcar.

Adra vivía del desarrollo de faenas estrictamente agrícolas como el abonado, el cuidado de la planta, la recolección o el transporte. También existían profesionales y empresas dedicados a las cuestiones más técnicas, como todo lo relacionado con el carbón, la maquinaria y su mantenimiento, los diferentes procesos químicos de la cristalización del azúcar, los productos derivados como el alcohol o el ron. Y por último había que resolver aspectos como los relacionados con los créditos y la comercialización de las más de 2.000 toneladas anuales de azúcar producida a principios del XX, procedentes de la zafra de más de 20.000 toneladas de caña. Todo un complejo entramado de sistemas que Adra debía sostener y que a su vez sostenían a la población.

El siglo XX trajo paulatinamente un cambio importante, pues poco a poco la propiedad de los cultivos fue expandiéndose, pasando de las grandes familias a los pequeños agricultores, ya dueños de las tierras donde antes sólo trabajaban. Esta nueva estructura social, acompañada de innovaciones tecnológicas, produjo una mejora visible en la población que prosperaba lentamente en su calidad de vida. La Primera Guerra Mundial, la agitación de los años 30, la Guerra Civil y la II Guerra Mundial, marcan hitos importantes en la vida de Adra. Esto se concreta con el monopolio azucarero del estado franquista y el lento abandono de la producción de la caña provocado por la competencia cada vez más asfixiante de las potentes azucareras extranjeras y la cada vez más utilizada remolacha como fuente del azúcar. La última Azucarera de Adra cerraba sus puertas en 1972, tras 400 años de historia. Pocos años dura la incertidumbre, pues el cañaveral, con su dulce azúcar, se va transformando poco a poco en cultivos agrícolas de hortalizas y verduras bajo un mar de plástico.

En la actualidad, de la antigua Azucarera solo se conserva la Alcoholera, la Casa del químico, y el Molino cuyo usos están destinados a fines sociales, y las altas chimeneas, testigos mudos del imponente pasado.

