



Diversificación en la tierra del sol y del buen fruto: actores y estrategias para el fomento de la industrialización de la fruta en Mendoza (1890-1930)

Florencia Rodríguez Vázquez

Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA) CONICET

frdriguezv@mendoza-conicet.gov.ar

Resumen

Hacia 1890 la provincia de Mendoza se consolidó como núcleo de la región vitivinícola argentina. No obstante, ante las cíclicas coyunturas críticas del sector se buscaron alternativas para promover otras industrias de base agrícola, como la olivicultura y la fruticultura. Esta última alcanzó notoriedad a partir de la década de 1930 con un incremento de la producción de frutas para consumo en fresco y en conservas; y desde entonces, ha secundado la elaboración de vinos.

Sin embargo, es posible rastrear indicios de esta actividad desde finales del siglo XIX. Así, en este artículo indagaremos sobre los orígenes de la industrialización frutícola en la provincia, con miras a detectar posibles fomentos estatales a la actividad e identificar cuáles fueron los actores que tempranamente se volcaron a la fase industrial de la fruticultura.

Palabras Clave: FRUTICULTURA-INDUSTRIALIZACIÓN- MENDOZA

Abstract

The province of Mendoza was consolidated towards 1890 as the core of Argentina's wine region. However, due to the critical cyclical junctures of the sector, different alternatives were sought in order to promote other agro-based industries, such as olive and fruit growing. The latter achieved notoriety from 1930s with an increase in the production of fruit for fresh consumption and canning, and since then has assisted winemaking.

However, since the late nineteenth century, it is possible to trace evidence of this activity. In this paper it will be study the origins of fruit industrialization in Mendoza in order to detect possible public activity promotion and to identify the actors who were the ones that worked in the early stage of fruit growing industry.

Keywords: FRUIT GROWING- INDUSTRIALIZATION- MENDOZA

Recibido: 10 de octubre 2013

Aprobado: 10 de noviembre 2013

Introducción

La conformación de la economía vitivinícola en Mendoza se caracterizó por el decisivo apoyo de la élite dirigente al proyecto modernizador -en sus fases tecnológicas y económicas- a través de inversiones productivas y el diseño de medidas de impacto directo en el sector vitícola (exenciones impositivas para los terrenos cultivados con vides, entre 1881 y 1902; la llegada masiva de inmigrantes europeos que aportaron mano de obra y conocimientos que luego adaptaron a las condiciones ambientales locales); así como también, el surgimiento de una burguesía regional especializada en el cultivo de vides para la elaboración de vinos, con un mercado de consumo concentrado en el Litoral.¹ Los agentes de la vitivinicultura fueron diversos pues los bodegueros integrados (que controlaban todas las fases de la cadena productiva, desde el cultivo hasta el comercialización) convivían con bodegueros sin viñedos (que compraban la materia prima) y con contratistas de plantación y mantenimiento de viña (encargados de poner en producción y mantener las plantaciones en óptimas condiciones hasta el momento de la vendimia, por lo que asumían los mayores riesgos de la operatoria agrícola).²

El paisaje agroindustrial se estructuró, desde 1890, en torno a una hiperespecialización productiva, con un predominio territorial casi absoluto del viñedo en la Zona Núcleo de difusión de la vitivinicultura moderna hacia 1890.³ Esta actividad se irradió con mayor dinamismo hacia el Este de la provincia alrededor de 1914. La producción se orientó al cultivo de uvas de variedades francesas (agrupaba a todas las de origen extranjero) y criollas, de baja aptitud enológica y gran rendimiento, ideales para la elaboración de vinos comunes, los preferidos de los inmigrantes (obreros adultos) que llegaban masivamente al Litoral. Por último, la estructura productiva -sobre todo en su fase industrial- se encontraba altamente gravada y regulada, a partir de la política fiscalizadora instaurada por el gobernador Emilio Civit -dirigente de la élite política y gobernador de la provincia entre 1907 y 1910- a través de la Dirección General de Industria. En efecto, la actividad se convirtió en una de las principales fuentes de ingresos para las finanzas públicas.⁴

Sin embargo, de la mano de las políticas públicas que fomentaron esta actividad, se detectó la temprana preocupación de la dirigencia local por estimular cultivos complementarios (frutales, olivos) para consumo en fresco y para industrializarlos, con los objetivos de promover una economía regional más diversa y atemperar los efectos económicos adversos de la coyuntura productiva. En efecto, la es-

¹ Un exhaustivo panorama de la inserción de la vitivinicultura en Mendoza como una economía capitalista puede verse en Richard-Jorba (1998) y Richard-Jorba *et al* (2006).

² Richard-Jorba (2007).

³ Designa a los departamentos (Capital, Las Heras, Guaymallén, Luján, Godoy Cruz y Maipú) donde la vitivinicultura se originó con mayor dinamismo. (Richard-Jorba, 1993).

⁴ Barrio (2011).

pecialización vitícola provocó diversas crisis. Es sabido que la escasa diversificación de la producción y la concentración en el destino de los mercados de consumo afectan la vulnerabilidad de la actividad productiva. En el caso de la vitivinicultura, la rigidez de la oferta y la elasticidad de la demanda de uvas y vinos en tanto que bienes prescindibles conllevaron a que la provincia sufriera dos crisis en el lapso de poco más de diez años (1901-1903 y 1914-1918).⁵

Ante las consecuencias económicas y sociales de estas crisis cíclicas junto con la casi exclusiva elaboración de vinos comunes, los sectores empresario y técnico postularon la necesidad de promover la diversificación agroindustrial.⁶ Durante la adversa coyuntura de 1901-1903, el enólogo italiano Arminio Galanti fue un constante promotor de la exportación de uva en fresco, la preparación de uva pasa (o desecada) y la elaboración de mosto concentrado y de jugo de uva. Estas propuestas fueron previas al proyecto del Ejecutivo nacional –decididamente llevado a la práctica solo a partir de la década de 1920- de fomentar la fruticultura a través de distintas formas: para su consumo en fresco en Mendoza y en el Litoral,⁷ para su industrialización (como conservas, dulces, jaleas) y para exportar productos de distintas regiones agrícolas del territorio argentino a Norteamérica y Europa. En este último aspecto, fueron claves las acciones desplegadas por el Ministerio de Agricultura de la Nación, pero también por las empresas ferroviarias, en nuestro caso, el Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico (BAP).

El objetivo de este artículo, entonces, es conocer los agentes involucrados en un temprano proceso de industrialización en Mendoza, con base en la fruticultura que, como es sabido, alcanzó mayor dinamismo en la década de 1930. Al respecto, dos ramas de la actividad son de especial interés: la elaboración de frutas en conservas y desecadas. La producción de jaleas o mermeladas por entonces era ínfima debido a su escasa demanda, motivada, probablemente, por la tradición de su elaboración en el marco de la economía familiar.

Resulta oportuno mencionar que el estudio histórico de los proyectos industrializadores en Mendoza antes de 1930 reconoce escasos antecedentes, salvo el estudio de las industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura.⁸ Estas actividades surgieron, por un lado, debido al excedente de materia prima. Otras, a partir de las demandas de insumos y equipamientos para bodegas –en general, importados y costosos-, sustituidas localmente. Es decir que fue el contexto productivo el que estimuló la aparición de estos primeros emprendimientos. En estas iniciativas se ha destacado la participación de inmigrantes –muchos de ellos devenidos luego en empresarios- y la intervención de capitales extranjeros. Por otra parte, la escasez de abordajes previos nos ha obligado a una recuperación precisa del contexto que aporte el sustrato para la interpretación del proceso. La actividad industrial en Mendoza y la difusión de

⁵ Barrio (2006, 2010^a, 2010b, 2006); Richard-Jorba (Estudios sociales)

⁶ Barrio (2010b), p. 71.

⁷ En 1887 se registraron envíos de nueces y duraznos secos al Litoral. Los Andes, 15 de marzo de 1887, p. 2.

⁸ Pérez Romagnoli (2009).

equipamiento técnico en bodegas hacia 1890 también ha sido objeto de interés por la geografía histórica.⁹

En tanto que los estudios sobre fruticultura regional se han detenido, preferentemente, en la fase agrícola de la producción. En particular, la historiografía agraria argentina ubica la expansión de los desarrollos frutícolas regionales durante la década de 1930 como resultado de políticas públicas agrarias del Ministerio de Agricultura de la Nación, en el marco de una nueva representación de la Argentina frutícola, y a partir del impulso de la prensa especializada.¹⁰ También, rescata el papel decisivo del capital británico –a través de la acción de la empresa Ferrocarril Sud –en la reconversión de los cultivos en Río Negro,¹¹ en donde se destaca la producción de peras y manzanas para exportación. Se ha señalado, asimismo, el rol de la Junta Reguladora en la sustitución de plantaciones de vid por las de frutas y hortalizas,¹² sobre todo en áreas de bajo rendimiento enológico de las vides. Por último, desde la sociología, resulta de interés el abordaje de la relación entre Estado y empresarios frutícolas de Mendoza, a partir la década de 1930, en donde, además, se reseñan algunos antecedentes de la diversificación agroindustrial (Martín, 1992). En suma, estos enfoques solo eventualmente se detienen en el proceso que en esta oportunidad resulta de interés abordar.

Los orígenes de la fruticultura en Mendoza y la promoción estatal

Entre 1881 y 1902, cinco empresarios cultivaron nogales y olivos en los departamentos de Maipú y Luján,¹³ al amparo de las exenciones impositivas a los terrenos cultivados con esas plantaciones. No obstante, fue una proporción ínfima en comparación con el espectacular crecimiento que experimentaron los terrenos cultivados con viñas (640%) al amparo de la promoción estatal. Este tipo de políticas fue profundizado a partir de 1908, de acuerdo con la concepción del dirigente oligárquico y gobernador Emilio Civit, para quien el progreso económico de la provincia vendría a través de la promoción de otras industrias de base agrícola, como la fruticultura y la olivicultura,¹⁴ en tanto que eran concebidas como una opción para contrarrestar las crisis derivadas de la especialización vitivinícola. Para la década

⁹ Richard-Jorba y Pérez Romagnoli (1994).

¹⁰ Ospital (2009 y 2013).

¹¹ Bandieri y Blanco (1991 y 2007); Miranda (1997); de Jong (2008). Estos trabajos dan cuenta también de los orígenes de la actividad aún antes de 1930.

¹² Cerdá (2011).

¹³ Los beneficiarios fueron José Vicente Zapata, por el cultivo de 6 h de nogales asociado con viña Exención por 10 años (Res. 30 de mayo de 1887); Nicanor Barrionuevo, por nogales y olivos asociados con viñedos (Dto. 26 de julio de 1892, p. 88); Juan E. Caballero, 50 hectáreas cultivadas con fresnos (Dto. 2 de septiembre de 1901, p. 599). Todos en Maipú. Juan E. Serú, por 11 hectáreas cultivadas con olivos y nogales en Luján (Dto. 18 de mayo de 1897, p. 535); Germán Puebla, 1 hectárea de olivos en Junín (Dto. 27 de abril de 1902, p. 378).

¹⁴ Discurso del Dr. Emilio Civit al jurar el cargo de Gobernador de la Provincia de Mendoza, 6 de marzo de 1907. Civit de Ortega, 1994, p. 292.

de 1890, se detectaron cultivos frutales para consumo familiar (pequeñas explotaciones) y preparación de frutas en conservas y desecadas a escala artesanal, "... de buena calidad".

La figura del dirigente fue clave para impulsar al sector en sus orígenes, al menos hasta 1910. Durante su segundo mandato como gobernador de Mendoza (1907-1910) impulsó la creación de la Dirección General de Industrias, dependencia técnica para el control y fiscalización de las actividades industriales, sobre todo de la vitivinicultura y, en menor medida, la fruticultura-. Propició, además, la ley 385 de exoneración de impuestos a los terrenos y cultivos de árboles frutales o de aplicación industrial, y destinó 10 mil pesos para la formación de viveros,¹⁵ es decir, que a mediano plazo repercutiría, aunque fuera en forma indirecta, en la instalación de fábricas de conservas. La norma requería que el "plantador" dispusiera de una hectárea como mínimo, con esto, probablemente se buscaba revertir la tendencia a la dispersión de los cultivos. Si bien no registramos una repercusión significativa de la norma en términos de un incremento de las hectáreas cultivadas con frutales es probable que incidiera en el establecimiento de las cinco fábricas de conservas y en el funcionamiento de viveros especializados en frutales y hortalizas, ubicados en los alrededores de la Ciudad capital desde 1907.¹⁶ Por otra parte, sucesivos remates y ventas de variedades seleccionadas de frutales, de la Escuela de Vitivinicultura y de viveros privados, dan cuenta del creciente interés entre los agricultores, en especial, para la adquisición de duraznos y damascos.

En sintonía con su proyecto diversificador, y convencido de que la consolidación de las industrias demandaba un sustento científico, Civit gestionó algunas iniciativas para la realización de estudios locales -a cargo del enólogo francés Paul Pacottet., organizó una Granja-Escuela en San Rafael (1908) y viajó a Francia para conocer las novedades sobre la industria y adquirir variedades frutales factibles de experimentar y adaptar en sus explotaciones privadas (1910).¹⁷ La contratación de Pacottet derivó, en 1911, en la presentación de informes sobre la fruticultura.¹⁸ En tanto que la escuela agrícola, ubicada en el departamento de San Rafael (240 kilómetros al Sur de la Ciudad de Mendoza), tenía como objetivo principal fomentar diversas agroindustrias (olivicultura, fruticultura) en el Oasis Sur de la provincia de Mendoza y, por el otro, lograr el poblamiento y asentamiento definitivo de las familias -criollas e inmigrantes- en ese espacio rural, el cual fue objeto de diversos proyectos colonizadores. Sin embargo, la Granja-Escuela funcionó con intermitencias hasta su cierre, en 1913.¹⁹ Es probable que sus instalacio-

¹⁵ ROPM, 21 de mayo de 1907, pp. 136-138.

¹⁶ Desde 1907 registramos avisos de ventas específicas de frutales y de viveros que incorporaban a su *stock* de variedades de vides, también árboles frutales, por ejemplo, el vivero "Jardín del Progreso" que pertenecía a inversores franceses (E. Falleau y A. Callaud). *Los Andes* (1907), varios números. Una década después, la misma fuente publicitaba la venta de estos productos de acuerdo con variedades seleccionadas y el destino que se daría a la producción (exportación, desecado).

¹⁷ Civit de Ortega (1994), p. 449.

¹⁸ *Los Andes*, 31 de Diciembre de 1911, p. 4.

¹⁹ Para mayor información sobre el establecimiento, cfr. Rodríguez Vázquez (2012).

nes fueran adquiridas por el ferrocarril Buenos Aires al Pacífico para, durante la década de 1920, destinarlas a la organización de chacras experimentales (estudio y selección de las variedades de vides y frutales más aptas para exportación e industrialización, en función de las condiciones ambientales específicas).

La temprana atención prestada por la dirigencia local cristalizó en la formación de diversas asociaciones entre 1912 y 1915, con los objetivos de estudiar las variedades más aptas a difundir, los tipos de embalaje para el traslado de los productos, y las condiciones del mercado de ventas. Se esperaba que estas comisiones se abocaran al estudio de los aspectos técnicos de la actividad, como se demandaba fervientemente desde la prensa.²⁰ En el ámbito nacional, una de las primeras entidades sectoriales fue fundada por la Sociedad Rural Argentina (1912). El bodeguero Pedro Benegas y Pacottet integraron esta comisión, que estaba presidida por el entonces senador nacional por la provincia de Mendoza, Emilio Civil.²¹ A escala provincial, la primer agrupación sectorial data de 1914; fue presidida por Juan E. Serú, e integrada por el mencionado Benegas y Eduardo Teisaire, el político Lucio Funes, el enólogo Leopoldo Suárez y el entomólogo Carlos Reed,²² ambos profesores de la Escuela Nacional de Vitivinicultura. Resulta oportuno mencionar que Serú, Benegas²³ y Suárez tempranamente se incorporaron a la actividad y en 1913 formaron parte de la Sociedad Frutícola de Mendoza, precursora en los envíos de fruta fresca hacia el mercado de consumo interno.²⁴ Estos hombres fueron convocados, precisamente, porque ya estaban haciendo importantes inversiones para la extensión de los cultivos frutales, habían instalado algunos emprendimientos industrializadores y realizaban estudios y observaciones *ad hoc*.

Las primeras preocupaciones de estos grupos tuvieron que ver con promover la extensión de los cultivos de acuerdo con las características climáticas y edafológicas de la provincia, organizar y difundir un sistema de embalaje y traslado de la producción hasta el mercado del Litoral, la instalación de fábricas de envases, lo cual refleja el interés particular de este subsector por la elaboración de conservas.²⁵ Si

²⁰ *Los Andes*, abril 1912.

²¹ Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, núm. 80, mayo de 1912, pp. 2.136-2.137. Vale mencionar que Civit y Benegas estaban vinculados comercialmente desde 1904 cuando formaron una sociedad para la explotación de establecimientos agrícola-ganaderos en San Rafael, acompañados por otros importantes empresarios locales. Civit presidió la sociedad, Benegas fue el tesorero, y Eduardo Teisaire, el secretario. AGPM, Protocolo Notarial 715 –Álvarez-, t. 5, escritura 839, 19 de diciembre de 1904, f. 1.643 v.

²² Registro Oficial de la provincia de Mendoza, 23 de marzo de 1914, pp. 542-543. Reed, además, se desempeñaba como entomólogo del gobierno provincial. (Morales Guiñazú (1943), p. 550). Benegas y Funes fueron elegidos en 1912 y 1913 respectivamente como diputados nacionales por el Partido Popular, de cuño oligárquico, integrado por importantes empresarios vitivinícolas de la provincia.

²³ Por ejemplo, en 1909 fueron rematadas varias colecciones “escogidas” de duraznos y ciruelas de su emprendimiento. Las últimas eran variedades para desecar. *Los Andes*, 7 de agosto de 1909, pp. 7-8. Esto confirma, además, que el empresario adoptó sucesivas estrategias de diversificación empresarial aun en períodos de prosperidad.

²⁴ *La Industria*, 3 de enero de 1913, p. 5.

²⁵ *La Industria*, núm. 437, 3 de enero de 1913, p. 5; BCVN, núm. 120, 15 de diciembre de 1915, p. 625-632.

bien el funcionamiento de estas asociaciones fue intermitente, valioso fue su trabajo en torno a estudiar los problemas de la explotación intensiva de la actividad.²⁶

Las propuestas apuntaban al cultivo de variedades frutales para el consumo en fresco e industrializado en el mercado del Litoral. En particular, desde 1915, las voces que postulaban la industrialización de la cosecha,²⁷ en dulces y conservas, se fundamentaban en que aun las empresas ferroviarias no disponían de una tecnología de refrigeración que garantizara el óptimo estado del producto fresco hasta el punto de venta; y era necesario continuar ensayando un adecuado sistema de embalaje de las frutas. Estas propuestas, además, descansaban en las ventajas del aprovechamiento industrial del excedente de uva (destilación, jugo de uva, mostos, elaboración de endulzante para alimentos), cuya producción superaba ampliamente las demandas de los vinificadores, para contrarrestar las crisis cíclicas²⁸ y como una manera de controlar la depreciación de la uva en años de exceso de producción.

Esta prédica, además, se había traducido en la incorporación de asignaturas específicas en los planes de estudio de la Escuela Nacional de Vitivinicultura y en el inicio de investigaciones *ad hoc* dirigidas por un agrónomo graduado del establecimiento, Pedro Anzorena. Su estudio, presentado en la Reunión de Experimentadores Agrícolas en Buenos Aires (organizada por el Ministerio de Agricultura de la Nación en 1915), fue el primer aporte basado en análisis sistemáticos sobre las posibilidades de industrialización de distintas frutas (manzanas, peras, ciruelas, duraznos) aunque el autor reconocía que era necesario cotejar los acotados resultados con ensayos a gran escala. La atención de la Escuela a estas cuestiones se mantuvo vigente por varios años con resultados notables, por ejemplo, en 1923 fue distinguida en Córdoba por su colección de envases para frutas.²⁹ No obstante la especialización en la formación de recursos humanos para la fruticultura fue liderada por la limítrofe provincia de San Juan, donde funcionaba una Escuela Práctica de Fruticultura. La discursividad en torno al ensayo y extensión de nuevos cultivos también se hizo más relevante por entonces; a modo de ejemplo señalamos los aportes de los enólogos Luis Noussan y Cayetano López (español), en 1915, en la revista *La Enología Argentina*, dirigida por el primero.

Tres años después, de la mano de una nueva política económica implementada por el gobernador José Nestor Lencinas (1918-1920), se reorganizó la Dirección General de Industrias como Dirección de Fomento Agrícola e Industrial; entre sus objetivos fundacionales se hizo explícito "...estimular la intensificación de los cultivos agrícolas como remedio para las consecuencias desastrosas del monocultivo y para evitar la dependencia del mercado consumidor y del productor".³⁰ A través de ello se esperaba

²⁶ *Los Andes*, 24 de abril de 1914, p. 4.

²⁷ *La Enología argentina* (1915); *La Palabra*, 5 de marzo de 1918; *Revista de Agricultura, Industria y Comercio*, 25 de enero de 1920, núm. 173, pp. 9-10.

²⁸ Pérez Romagnoli, 2010, pp. 23 y 81.

²⁹ *Los Andes*, 27 de abril de 1923, p. 5.

³⁰ BOPM, 20 de abril de 1918, pp. 1.582-1.583.

solucionar la crónica superproducción vitivinícola y promover el aprovechamiento de toda la materia prima a través de la promoción de nuevas agroindustrias, con miras a la apertura a nuevos mercados para solucionar la crisis del sector.³¹

El aprovechamiento total de la uva era un reclamo de vieja data y se erigía como alternativa ante las drásticas -y consecutivas- medidas de eliminar uva del racimo como mecanismo para controlar el precio de la materia prima en etapas críticas para la provincia. En consonancia, en 1919, Lencinas prestó especial atención al fomento de industrias derivadas mediante al aprovechamiento de la materia prima.³² Las leyes 758 y 759, orientadas a evitar las maniobras especuladoras en la fijación del precio de la uva y su consecuente desvalorización, entre sus diversos objetivos, atendían estas cuestiones: establecía primas diferenciales en el precio de la uva destinada a la preparación de derivados de la industria enológica (alcohol vínico, destilados, jugos sin alcohol). Se consideraba además que parte del azúcar de las uvas se podría aplicar en la elaboración de conservas. Con esto se garantizaba la colocación de toda la vendimia, evitando de esta manera leyes anteriores que apuntaban a la eliminación de la uva y del vino excedentes y se echaba por tierra el “fantasma de la superproducción”, una de las principales causas que se atribuían a la crisis vitivinícola de 1914-1918.

Con el nombramiento de Galanti al frente de la Dirección General de Industrias, la prédica sobre la industrialización múltiple de la uva adquirió un carácter fuertemente público. En el plano de las prácticas, fue correspondida con la realización de ensayos en bodegas sobre elaboración de mostos sulfitados y concentrados; estos últimos, se pensaba, se podría utilizar para la elaboración de jugos y azúcar de uva y aplicarse, a futuro, para la fabricación de conservas.³³ La sucesión de estas experiencias tenía un claro objetivo demostrativo. Esto no fue casual sino que respondía a un crecimiento sostenido de los cultivos. En el caso de los viñedos en varias oportunidades se habló de superproducción; y en el caso de los frutales desde 1908 es posible detectar un incremento notable de la superficie destinada a estos cultivos, como se demuestra más adelante.

Si bien estos proyectos no tuvieron que ver expresamente con la elaboración de frutas en conservas y desecadas demuestran que la idea de ampliar la matriz de la economía provincial estaba fuertemente vigente durante la década de 1920, en este caso, representada en el ideario de Lencinas y sus seguidores.

Casi a finalizar la década, se presentaron proyectos similares al de Civit, por un lado, de exoneración impositiva a los terrenos cultivados con frutales que tuvieran aplicación industrial y a las industrias nuevas, por cinco años; y otro, de eximición impositiva por diez años a todo establecimiento que se

³¹ Proyecto de ley sobre impuesto extraordinario para el año vitícola 1921-1922. Lemos, Manuel (1922); *Algunos apuntes sobre la cuestión vitivinícola*, Mendoza, pp. 66-77.

³² *La Montaña*, varios números septiembre de 1919.

³³ *Los Andes*, 8 de enero de 1923, p. 5.

dedicara a la elaboración industrial de frutas y legumbres³⁴. Si bien aún no encontramos datos de su concreción, de estas iniciativas también deducimos el interés expreso de destinar recursos públicos para el fomento de actividades novedosas de base industrial.

Por entonces, también registramos una creciente actividad de divulgación realizada por agrónomos del Ministerio de Agricultura de la Nación sobre métodos científicos de conservación y desecación de frutas “para que esta pudiera acudir a los centros de consumo en momentos en que estuviera agotada la existencia del artículo fresco”.³⁵

En paralelo, el proceso de generación y circulación de conocimientos técnicos contó con el aporte de los agrónomos y publicistas del boletín mensual del Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico (en adelante Boletín BAP). Por ejemplo, Justo Zavalla inició un importante trabajo sobre descripción de las variedades de uvas y de frutas más difundidas a fin de conocer, *a posteriori*, el grado de adaptabilidad de cada una de ellas a los usos industriales “que necesariamente debe dárseles”.³⁶ Esto demuestra, además, que la idea de industrialización sostenida de los frutales estaba fuertemente instalada en algunos sectores de la sociedad, para lo cual demandaban un sustento técnico adecuado que guiara los primeros emprendimientos.

Extensión de los cultivos frutales. Del autoconsumo familiar al mercado nacional

Hasta las últimas décadas del siglo XIX, la producción frutícola estuvo asociada al autoconsumo familiar en fresco o en conservas artesanales y, en menor medida, a la venta local de algún excedente. En la Exposición Industrial de Mendoza de 1885 algunos empresarios recibieron distinciones por sus colecciones de verduras y frutas en conservas.³⁷ En 1887 encontramos los primeros casos de ventas de “secadoras de frutas”,³⁸ pero solo eventualmente detectamos indicios de emprendimientos de mayor magnitud para elaboración de conservas de frutas.³⁹

Tras la superación de la crisis de 1901-1903 en Mendoza, algunas publicaciones técnicas mencionaban que esta actividad, junto con la preparación de pasas de uvas y dulces era una de las tantas “pequeñas industrias casi desconocidas... sin embargo, se pierden anualmente cantidades considerables de frutas que podrían tener colocación ventajosa por parte de los mismos que las dejan perder”.⁴⁰

³⁴ *Los Andes*, 2 de agosto y 6 de septiembre de 1927, p. 5.

³⁵ *Los Andes*, 27 de octubre de 1923, p. 5.

³⁶ *Boletín del BAP*, núm. 45, agosto 1921, p. 39.

³⁷ *Exposición Interprovincial de Mendoza. Premios a los expositores* (1885), pp. 62 y 65.

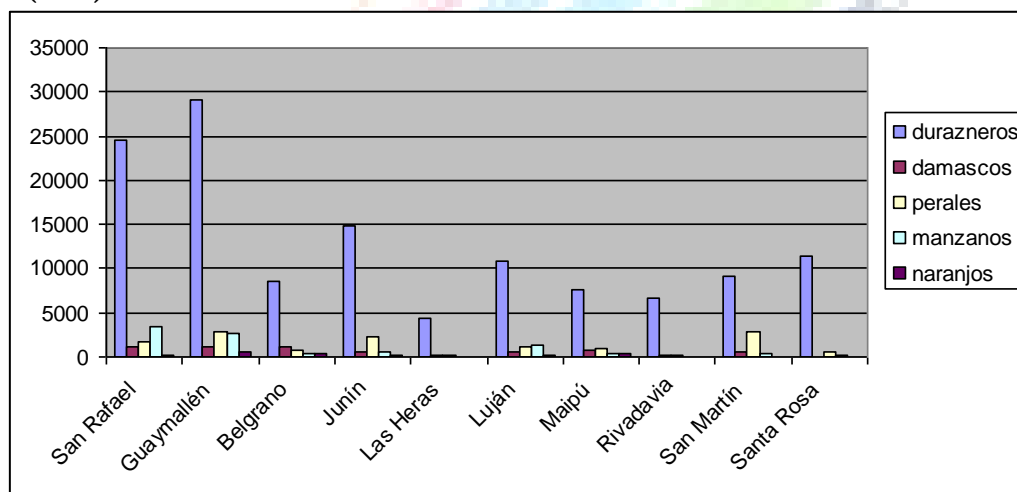
³⁸ *Los Andes*, 15 de marzo de 1887, p. 1.

³⁹ Una de las primeras fábricas se ubicaba en el departamento Luján, y se encargaba también de la fabricación de envases. *Los Andes*, 22 de marzo de 1890, p.1.

⁴⁰ *Revista Agrícola*, nro. 22, 1 de julio de 1905, p. 1.

Hacia 1908, las explotaciones frutales ocupaban una extensión de 995 hectáreas,⁴¹ los viñedos, 44.722 hectáreas, y 148.337 hectáreas se destinaban a otros cultivos.⁴² Se calculaba para ese año una densidad promedio de 228 árboles frutales por hectáreas,⁴³ con una distancia de 6-7 metros entre hilera (a tres bolillos y quinceavos) para plantaciones con fines industriales.⁴⁴ Si bien resulta baja, esto puede vincularse a una dispersión sustentada en que por entonces los cultivos frutales estaban asociados a los viñedos. Esta circunstancia, incluso, no obró como obstáculo para la concreción de los primeros intentos industrializadores, como mencionamos. Ya en 1915, se calculaba una densidad promedio de 400 plantas por hectárea,⁴⁵ lo cual indica la tendencia a buscar una mayor productividad de la tierra con una actividad específica y con una marcada orientación comercial que excedía la producción destinada al consumo familiar. Por entonces, la distancia entre hileras se había reducido a cinco metros.⁴⁶ El precio de la ha cultivada con frutales oscilaba entre los 1.500 y 3.500 pesos, alcanzando la mayor cotización en los departamentos de Guaymallén y San Rafael, seguidos por Maipú, Godoy Cruz y Luján.⁴⁷ Cabe mencionar que el precio elevado de los predios respondía a que estos departamentos la actividad vitivinícola era importante y movilizaba significativos recursos, por ejemplo, en San Rafael la ha implantada con viñedo rondaba los 4 mil pesos y en los otros casos mencionados, llegaba a 6 mil pesos.

Gráfico 1: Principales cultivos frutales en Mendoza, distinguiendo por departamento y número de árboles (1908)



Fuente: Censo Agropecuario Nacional, 1908, pp. 415-417.

⁴¹ Anuario de la Dirección General de Estadísticas de Mendoza correspondiente a 1907-1909 (2º parte), Buenos Aires, Kraft, 1910, p. 360. .

⁴² Anuario de la Dirección General de Estadísticas de Mendoza correspondiente a 1910, Buenos Aires, Kraft, 1912, p. 4. Si bien la fuente no lo especifica, esta categoría comprendería las explotaciones destinadas al cultivo de alfalfa, hortalizas y forestales.

⁴³ Censo Agropecuario Nacional, Tomo 2, p. 417.

⁴⁴ Para plantaciones para consumo familiar se calculaba una extensión de entre 2 y 4 metros. *Revista Agrícola*, 15 de julio de 1905, núm. 23, p. 10. Por entonces, se planteaba una relación directa entre la distancia de los árboles y su rendimiento, cuali- y cuantitativos.

⁴⁵ *Los Andes*, 16 de enero de 1915, p. 5.

⁴⁶ *La Enología Argentina*, nro. 6, octubre 1916, p. 156.

⁴⁷ Rodríguez (1912), p. 323-343

Para el año 1925, el panorama estadístico demuestra claramente la extensión de los cultivos frutales en toda la provincia. Entre 1908 y 1925, registramos un incremento del 445% de este tipo de explotaciones. De acuerdo con Martín (1992: 131), el primer indicio de la iniciación de la conserva de alimentos puede detectarse en el incremento de las hectáreas sembradas dedicadas a este tipo de cultivos. De las casi 5.700 hectáreas cultivadas en la provincia, un 35% se concentraba en el departamento de San Rafael, con un predominio de los cultivos frutales en el distrito Cuadro Nacional,⁴⁸ con mayor actividad agrícola y demográfica. Este incremento se remarcó hacia 1927, cuando se registraron 8.206 hectáreas cultivadas con frutales; de estas propiedades, el 90% tenía más de cien plantas por hectárea⁴⁹ lo que implicaba el progresivo abandono de las plantaciones exclusivamente destinadas al consumo doméstico. En suma, entre 1908 y 1927 los cultivos frutales crecieron un 725% -en propiedades de hasta 25 hectáreas (Cuadro 2), mientras que los viñedos, lo hicieron en un 151%-. No obstante, los frutales mantuvieron el lugar secundario con respecto a las explotaciones de viñedos; recordemos que en un período previo (1887 y 1902) estos cultivos habían crecido en forma exponencial como resultado de las políticas de exención impositiva.

Los durazneros fueron el cultivo estrella –probablemente por su resistencia a las heladas invernales-, abarcando el 63% de la extensión de frutales cultivados en 1925 (Cuadro 1), en sus variedades para consumo en fresco y para la fabricación de conservas. Entre ellos, las variedades priscas *pavia catherina* –popularizada como *pavia*- fue la más difundida, si bien era de calidad inferior se reconocían sus mayores posibilidades de conservación, resistencia al transporte y adecuación para la preparación de frutas en conservas (facilidad para separar la pulpa del carozo en forma manual, pulpa más carnosa y firme). Con motivo de los concursos nacionales de frutas realizados por el Museo Agrícola (Sociedad Rural Argentina) en la Capital Federal, se mencionaba que las mejores variedades de duraznos presentados provenían de Buenos Aires, Mendoza, Río Negro y Córdoba.⁵⁰ En particular, las colecciones oriundas de Mendoza provenían del departamento de Guaymallén por lo cual es probable que pertenecieran a la firma de Andrés Bacigalupo, sobre quien nos detendremos más adelante.

⁴⁸ Aunque carecemos de precisiones estadísticas, un informe del agrónomo regional menciona que ese distrito concentraba cerca de la mitad de la producción frutícola de ese departamento. *Los Andes*, 15 de diciembre de 1923, p. 5.

⁴⁹ *Sociedad Nacional de Fruticultura* (1927), Buenos Aires.

⁵⁰ Museo Agrícola, *Concursos de frutas*, 1925-1926, p. 54

Cuadro 1: Provincia de Mendoza. Evolución de la superficie cultivada con frutales (ha), distinguiendo por tipo. 1908 y 1925

| Frutal | Hectáreas en 1908 | Hectáreas en 1925 | Evolución superficie (%) |
|------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Durazneros | 207,7 | 3.603 | 1.634,71 |
| Manzanos | 198,8 | 428 | 115,2 |
| Damascos | 80,3 | s/d | |
| Perales | 41,8 | 428 | 923 |
| Naranjos | 7,7 | s/d | |
| Cerezos | s/d | 398 | |
| Ciruelos | s/d | 481 | |
| Otros | 506,5 (1) | 540 | 6 |

Fuente: Elaboración propia sobre la base de Censo Agropecuario Nacional, 1908, pp. 415-417 y Anuario Estadístico de Mendoza, 1925, pp. 438-439

(1): Es probable que esta categoría incluyera los cerezos y ciruelos que aparecen discriminados para el año 1925.

La actividad se organizó en pequeñas propiedades –de hasta 25 hectáreas- indicando un comportamiento similar al de la actividad vitícola, aunque esta última ocupaba un porcentaje significativamente mayor en la superficie provincial total (Cuadro 2). Hacia 1914, se verificó una mayor preponderancia en Guaymallén, Godoy Cruz y Las Heras (Cuadro 3), departamentos que integraban la Zona Núcleo de la vitivinicultura moderna, por lo que anticipamos que los empresarios vitivinícolas invirtieron también en el cultivo asociado de frutales, como estrategia diversificadora; aunque también existían explotaciones de montes frutales exclusivos. En tanto que la ubicación de estos emprendimientos da cuenta de la formación de un cinturón hortícola y frutícola para abastecer el consumo urbano de Mendoza y de ciudades vecinas. Sin embargo, el impulso vertiginoso de la actividad fue en el departamento de San Rafael.

Cuadro 2: Provincia de Mendoza. Número de explotaciones agrícolas, distinguiendo extensión y cultivos, 1914.

| Destino | Extensión (hectáreas) | | | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------|----------|-----------|-------------|---------------|----------------|-----------------|--------|
| | Hasta 25 | 26 a 50 | 51 a 100 | 101 a 500 | 501 a 1.000 | 1.001 a 5.000 | 5.001 a 10.000 | 10.001 a 25.000 | 25.001 |
| Frutales y hortalizas | 238 | 4 | 3 | 3 | 1 | - | - | - | - |
| Forestales | 17 | - | 1 | - | - | - | - | - | - |
| Alfalfa para corte | 467 | 114 | 89 | 111 | 15 | 7 | 1 | - | 1 |
| Viñas | 5.250 | 441 | 228 | 208 | 17 | 11 | 3 | 2 | 0 |

Fuente: Censo Nacional 1914, t. 5, p. 207.

Nota: En el caso de la fruticultura, el tamaño de la propiedad no se correlaciona con la superficie cultivada necesariamente.

Cuadro 3: Provincia de Mendoza. Número de explotaciones frutales por departamento, de acuerdo con su extensión, 1914

| | Hasta 25 ha | 26- 50 | 51- 100 | 101- 500 | 501- 1.000 | TOTAL |
|------------|-------------|--------|---------|----------|------------|-------|
| Godoy Cruz | 47 | | | 1 | | 48 |
| Guaymallén | 42 | | | | | 42 |
| Las Heras | 41 | | | | | 41 |
| San Rafael | 34 | 3 | | 1 | 1 | 39 |
| Maipú | 22 | | | | | 22 |
| Rivadavia | 16 | | 1 | | | 17 |
| San Carlos | 9 | | | | | 9 |
| Santa Rosa | 6 | | | 1 | | 7 |
| Junín | 6 | | | | | 6 |
| Luján | 5 | 1 | | | | 6 |
| San Martín | 3 | | | | | 3 |
| Tunuyán | 1 | | 2 | | | 3 |
| Tupungato | 3 | | | | | 3 |
| La Paz | 2 | | | | | 2 |
| Capital | 1 | | | | | 1 |

Fuente: Censo Nacional 1914, t. 5, p. 207.

Algunas notas para conocer los orígenes del sector

Hacia 1915, y quizá como consecuencia de una nueva crisis vitivinícola provincial, había consenso técnico generalizado acerca de la necesidad de promover los cultivos frutales de manera intensiva pero asociándolos, con mayor énfasis, a proyectos industrializadores⁵¹. El principal argumento de esta postura radicaba en que la exclusiva opción por la venta de fruta en fresco tornaba vulnerable a la actividad; por otro lado, la elaboración de frutas resultaba más rentable, no obstante la inicial inversión de capital que demandaba (Cuadro 4)

Cuadro 4: Equipamiento y presupuesto para instalación de una fábrica, 1922

| Equipamiento | Costo (\$) |
|--|---------------|
| Caldera de 10 a 12 HP | 1.500 |
| Auto-clave (100 latas) | 300 |
| Máquina enmateyadora (para cerrar latas) | 600 |
| Depósito de hierro galvanizado (500 l) | 100 |
| Máquina lavadora de tarros | 300 |
| Máquina tamizadora (elaboración de mermeladas) | 600 |
| 7 mesas de pino | 210 |
| Motor eléctrico | 400 |
| Edificio, cañería, agua corriente, instalación eléctrica | 7.000 |
| Total | 11.010 |

Fuente: García, 1922

⁵¹ La Enología Argentina, nro. 1, 1 de mayo de 1915, p. 19.

En 1910 se calculaba una producción por ha de entre 1.200 a 1.800 tarros, por temporada/hectárea, a un precio de venta minorista de 50 a 60 centavos. En 1916 Anzorena indicaba una productividad promedio de 8.650 tarros por hectárea,⁵² lo cual da cuenta de la densificación del cultivo y el consecuente aumento de la intensidad. Para 1922 las latas de durazno se vendían a 70 centavos.

Cuadro 5: Costo de producción y ganancia para 1.000 latas de fruta en conserva, 1911 y 1922

| | 1911 | 1922 |
|--|--------------------|---------|
| Envases de hojalata | 86 | 220 |
| Azúcar para almíbar | 70 | 97,5 |
| Leña para hervido | 10 | |
| Gasto varios | 50 | |
| Mano de obra (preparación, pelado, descaroado, envasado y cocimiento a baño maría) | 73 | 114 |
| Fruta fresca | 56 | 80 |
| Precio de venta (tarro) | 0,45-0,93 | \$0,70 |
| Gastos de cultivo/hectárea | \$9.000 | \$9.000 |
| Productividad/hectárea | 1.200-1.800 tarros | |

Fuente: Elaboración propia sobre la base de Centro Vitivinícola Nacional, 1910, p. 11; *La Enología Argentina*, nros. 8-10, diciembre de 1916, enero y febrero de 1917, p. 230; *Los Andes*, 9 de julio de 1924, p. 5; Videla, 1926, s/p; Aubone, 1928, p. 10.

El cuadro siguiente aporta alguna de las características de estos primeros intentos industrializadores en la provincia:

Cuadro 6: Provincia de Mendoza Elaboración de frutas en conservas y desecadas. Personal empleado y salarios (1921-1923)

| Empresa | X | Establecimiento Bacigalupo | Fábrica de frutas secas | Fábrica de conservas | Fábrica de conservas y frutas al natural | Fábrica de conservas |
|---------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------|--|----------------------|
| Número de operarios | 23 mujeres; 3 hombres y 1 capataz | 50 | 15-30 (10 hombres y 20 mujeres) | 17 | 9 | 26 |
| Salarios | \$2 diarios | \$2 diarios. | \$ 2 (mujeres) \$2,30 (hombres) | s/d | s/d | s/d |
| Ubicación | S/d | Guaymallén | San Rafael | San Martín | Ciudad de Mendoza | Godoy Cruz |

Fuente: Anuario de Estadísticas 1923, p. 185, 211, 293; Perez Romagnoli, 2005, p. 99; Huret, p. 252; Comercio e Industria, 12 de febrero de 1922, p. 11

Estas primeras instalaciones empleaban entre 9 y 50 trabajadores, en su mayoría mujeres y niños, quienes estaban expuestos a una mayor precariedad. Este es un factor que habría incidido en la diferencia salarial. En efecto, se estimaba que el salario diario de un peón, rural o urbano entre 1922 y 1927 era

⁵² *La Enología Argentina*, núm. 6, octubre de 1916, p. 158.

de tres pesos. Para Tiburcio Zapata, el obrero rural debería ganar por lo menos cuatro pesos por día, “sin casa ni leña”. Sin embargo, reconocía que salvo los trabajos de viña, el resto de las tareas agrícolas recibían salarios muy por debajo de este promedio.⁵³ En virtud de estos diagnósticos, la ley de salario mínimo número 922, de 1926, estableció una remuneración diaria de 4,8 pesos para los trabajadores de industrias fabriles o faenas vitícolas y vinícolas, Precisamente, con motivo de la sanción de la ley de salario mínimo el gerente de la empresa Villavicencio –fábrica de hielo y agua envasada- argüía que “no era justo” que las mujeres del establecimiento fueran contempladas para esa ley pues “...no necesitaban conocimiento especial, vestían cualquier ropa, eran analfabetas (...) y sus necesidades físicas y espirituales son bien distintas...”. Un aumento del personal implicaría una selección técnica,⁵⁴ por lo que proponía un salario diario para las mujeres de 2,50 pesos, es decir, solo 50 centavos más de lo registrado en el cuadro anterior; y el equivalente al jornal diario de un peón rural en 1911.⁵⁵ En la misma tónica, al año siguiente, varios productores frutícolas de San Rafael argumentaron que no podían hacer frente a la ley de salario mínimo. Finalmente, esta ley nunca se cumplió y en 1929 fue declarada inconstitucional.

Por otro lado, con respecto a la diferencia entre el número personal ocupado en cada emprendimiento frutícola podemos relacionarla, por un lado, con la capacidad de producción y la incorporación de tecnología que sustituyera la mano de obra. Por otro lado, en el caso de las fábricas de frutas secas veremos más adelante se caracterizaban por el empleo de mano de obra intensiva.

Cuadro 7: Provincia de Mendoza. Composición de fábricas de conservas y de frutas secas 1923 a 1927

| Ubicación de la empresa | Constitución social y origen del empresario | | | Capital invertido (inmuebles, mobiliario y mercadería) | Ventas anuales | Número de motores | Número de HP |
|-------------------------|---|------------------|--------|--|----------------|-------------------|--------------|
| | Individual | Sociedad Anónima | Social | | | | |
| San Rafael | | X (argentino) | | \$150.000 | \$40.000 | 2 | 9 |
| | X (inglés) | | | \$3.000 | \$20.000 | | |
| Ciudad de Mendoza | X (español) | | | \$54.000 | | | |
| | | | X | \$6.200 | \$9.000 | - | - |
| Godoy Cruz | X (español) | | | \$25.000 | \$15.000 | 1 | 4 |
| San Martín | X | | | \$105.000 | \$40.000 | 3 | 14 |

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de Anuario Estadístico de la Provincia de Mendoza (AEPM), 1923, pp. 170-171; AEPM 1924, pp. 184-185, 210-211; AEPM 1925, pp. 302-303; AEPM 1926, 1º parte, pp. 268-269.

⁵³ Zuloaga (1927), p. 138.

⁵⁴ Ibidem, p. 34.

⁵⁵ Richard-Jorba (2010), p. 170.

Las fábricas de mayor envergadura se instalaron en el departamento de San Rafael, acompañando la tendencia de un incremento notable de los cultivos y de acuerdo con el proyecto civitista de consolidar a este departamento como polo productivo alternativo. Si bien en la Ciudad de Mendoza y Godoy Cruz se establecieron emprendimientos similares, estos fueron más pequeños por lo que habrían abastecido el mercado local preferentemente. Las fuentes consultadas no permiten dilucidar por qué no figura el emprendimiento de Andrés Bacigalupo.

Otra prueba de la vigencia que tomaba la actividad en distintos sectores fue la atención prestada en ferias y exposiciones. Con motivo de la celebración en Mendoza de la Primer Exposición de Frutas en 1924, organizada por el Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico, uno de los ejes de mayor atención fue la elaboración de conservas de frutas. Uno de las principales críticas era el elevado costo del transporte ferroviario.⁵⁶ Los empresarios cuestionaban los problemas de comercialización ocasionados por el FF CC BAP.⁵⁷

Trayectorias de emprendedores frutícolas desde 1904

Los primeros empresarios en apostar por la industrialización de la fruta fueron los vitivinicultores y políticos, probablemente, como una manera de atemperar los efectos de coyunturas vitivinícolas adversas. Estas primeras fábricas producían en pequeña escala para el mercado local y nacional.

El abogado sanjuanino radicado en Mendoza, Juan E. Serú, ejerció varias funciones públicas entre 1880 y 1912: fue diputado provincial y nacional, miembro de la Convención Constituyente de la reforma de la Constitución provincial, y en 1901, Ministro de Justicia e Instrucción Pública.

En forma simultánea, encontramos indicios de su actividad empresarial. En 1897 fue beneficiado por la exención impositiva de 11 ha destinadas al cultivo de olivos y nogales en Luján⁵⁸. Sin embargo, su mayor potencial no se encontraría en estos cultivos. En efecto, Biale Massé (1985 [1903]: p. 869) visitó la fábrica de conservas de duraznos de Serú, aunque cuestionaba la exigua capacidad productiva del emprendimiento. Por entonces, se consolidaba en la provincia como un selecto productor frutícola,⁵⁹ prueba de ello fue la venta de colecciones de árboles duraznos “apropiados para la conserva al baño María”.⁶⁰ En 1910 era el propietario de 75 hectáreas con ciruelos, perales y durazneros “en producción”,⁶¹ donde también funcionaba un vivero, y de una fábrica de conservas en funcionamiento en 1912 en el distrito Buena Nueva (Guaymallén), por entonces, núcleo de una intensa actividad agrícola. Para

⁵⁶ *Los Andes*, 17 de febrero de 1924, p. 5.

⁵⁷ *Los Andes*, 19 de diciembre de 1922, p. 5.

⁵⁸ Dto. 18 de mayo de 1897, p. 535.

⁵⁹ *Los Andes*, 18 de julio de 1903, p.5.

⁶⁰ *Los Andes*, 8 de julio de 1909, p. 5.

⁶¹ Centro Vitivinícola Nacional, 1910, p. 180.

entonces, se calculaba una densidad promedio en esas explotaciones de 200-300 plantas por hectárea.⁶² Vale mencionar que a diferencia del cultivo del durazno, el de ciruelos y perales no estaba ampliamente difundido. En 1910, Leopoldo Suárez –en la Escuela de Vitivinicultura- y Emilio Civit habían realizado estudios y pruebas experimentales sobre el cultivo y adaptación del ciruelo en Mendoza,⁶³ alentando la extensión entre sus pares, sobre todo para su posterior desecación.

El mayor emprendimiento de Serú se encontraba en el Sur de la provincia. En San Rafael, poseía 120 ha dedicadas al cultivo de frutales, bajo la gerencia de Roberto Saravia, e integrada la SA también por F. Carvalho, J. Bombal, P. Benegas, A. Albors, C. Alurralde, B. Ortiz, A. Herrero y T. Benegas (Síndico). En particular, 15 hectáreas con uva de mesa, 56 con uva para vinificar, 94 hectáreas de frutales y 4,5 ha de viveros y edificios.⁶⁴ Si tomamos en cuenta el señalado predominio de las explotaciones de hasta 25 hectáreas, el tamaño de los cultivos frutales de Serú (75 hectáreas en Guaymallén y 120 hectáreas en San Rafael) indican la importancia del empresario en estas localidades y el efecto demostración que ejercería ante el posible éxito de sus emprendimientos. En el departamento sureño (distrito Cuadro Nacional) Serú también instaló una fábrica de conservas (1907), ubicada a 100 metros de la estación,⁶⁵ lo cual garantizaba la conexión directa con el mercado de consumo y le facilitaba la llegada de los insumos importados. La elección de este distrito no fue azarosa; en efecto, concentraba cerca del 50% de la producción frutícola del departamento. Es importante mencionar que Serú habría adquirido estos terrenos hacia fines de la década de 1880.⁶⁶

El equipamiento para esta fábrica había sido adquirido en Europa, con una capacidad de elaboración de 30 mil botellas (5 mil de peras y 25 mil de duraznos),⁶⁷ lo que demuestra la intención de introducir tecnologías avanzadas para incrementar la productividad. Con respecto a la generación local de tecnologías, en 1913 encontramos anuncios locales de venta de maquinaria para la industria frutícola, pero sin aclarar el origen.⁶⁸ Esto indica la presencia de un mercado en crecimiento.

En 1909, Serú anunciaba que lanzaría al mercado de Buenos Aires 100 mil latas.⁶⁹ Esta cifra resulta algo exagerada pues implicaba un incremento en su capacidad productiva del 233% y que por entonces este sector aun se encontraba en estado embrionario no solo en Mendoza sino en todo el país.⁷⁰ Aun más, una fuente de 1922 indicaba que la producción promedio de conservas en la provincia era de

⁶² Ibidem, p. 181.

⁶³ Ibidem, p. 12

⁶⁴ *Boletín del Centro Vitivinícola*, núm. 81, junio de 1912, p. 2.163.

⁶⁵ *La Industria*, 25 de junio de 1912, p. 5.

⁶⁶ *Los Andes*, 26 de junio de 1887, p. 4.

⁶⁷ Huret (1911).

⁶⁸ *Los Andes*, 4 de enero de 1913, p. 6.

⁶⁹ *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, nro. 50, noviembre de 1909, p. 1.303.

⁷⁰ *Los Andes*, 1 de mayo de 1910, p. 5.

40 mil tarros por temporada⁷¹ cada 5 hectáreas. Recordemos que la densidad promedio por hectárea en 1908 no alcanzaba los trescientos árboles; en 1915, Anzorena calculaba 11.500 tarros por hectárea⁷² con un beneficio neto de 3.250 pesos por hectárea. Si bien Serú habría contado con la producción agrícola necesaria las fuentes no dan cuenta del capital humano y técnico necesarios para emprender un proyecto de esas proporciones.

No obstante estas cuestiones, el caso particular de Serú aporta un claro ejemplo de empresario innovador que disponía de capital, experimentó y divulgó tecnologías de avanzada en un contexto económico próspero (el período 1903 a 1912 ha sido considerado por la historiografía local como de *boom* vitivinícola) en el cual se potenciaría el consumo de bienes prescindibles, es decir, que los inicios de esta actividad no estuvieron estimulados por una crisis sectorial ni por incentivos estatales. Vale aclarar que el empresario también había invertido en las explotaciones vitivinícolas y hortícolas para su venta en el mercado nacional y extranjero.⁷³

En la misma tónica, el comisionista y martillero Eduardo Teisaire, quien había sido secretario privado de Emilio Civit y luego iba a ser Ministro de Industrias y Obras Públicas de José Néstor Lencinas, explotaba 10 hectáreas de frutales en Luján –ubicadas “al lado de la Estación”- y 25 hectáreas en San Rafael,⁷⁴ donde instaló, aproximadamente en 1908, emprendimientos para la elaboración de conservas. En concreto, en Luján se dedicaba a la preparación de aceitunas, “de hermoso aspecto y exquisito sabor”⁷⁵ y frutas al jugo, y en sociedad con el Dr. Cruz Vera, en Cuadro Nacional (San Rafael) producía cerca de 1 millón de latas anuales de conserva (frutas y aceitunas). Esta cifra resulta muy alta en función de la superficie explotada y guarda relación con el interés de ponderar la producción en los álbumes de la época. Hacia 1912 la producción se ofertaba en la Ciudad de Mendoza.⁷⁶ Teisaire también se dedicó a los negocios inmobiliarios en sociedad con el mencionado Saravia, administrador de la firma de Serú en ese departamento, y a la actividad vitivinícola. Esto indica el reducido grupo de influencias en el que se movían estos actores en el Sur provincial pero manteniendo contacto y formando parte de la dirigencia provincial.

Desde 1904, funcionaba el establecimiento de conservas Santa Rosa, de Andrés Bacigalupo en Villa Nueva (Guaymallén),⁷⁷ quien inicialmente invirtió también en la elaboración de vino asociado con sus hermanos.⁷⁸ La fábrica empleaba a numerosos operarios y contaba con tres secciones (fabricación

⁷¹ García (1922).

⁷² *La Enología Argentina*, p. 224.

⁷³ En 1923 hizo un envío de 100 mil kilogramos de papas a Montevideo. *Los Andes*, 15 de Diciembre de 1923, p. 5.

⁷⁴ La explotación agrícola e industrial colindaba con la de Juan E. Serú. *Los Andes*, 3 de diciembre de 1908, p. 5.

⁷⁵ *Los Andes*, 30 de julio de 1909, p. 7. Según la misma fuente, la maquinaria fue importada de Estados Unidos.

⁷⁶ *Los Andes*, 5 de septiembre de 1912, p. 7.

⁷⁷ *Album Argentino Gloriandus*, 1910, f. 108.

⁷⁸ *Guía Comercial Perez y Duvergés*, 1901, p. 179

de envases equipado desde Europa y Norte América; esterilizadores a vapor y reductores de almíbar; y maquinaria eléctrica para pelar duraznos). En este aspecto Bacigalupo fue un innovador pues en los casos identificados esta operación se hacía en forma manual: “Mujeres y muchachas se ocupaban, bajo un simple techado, de mondar peras, por medio de máquinas ingeniosas y rápidas –traídas de Europa-. Otras llenaban las latas, colocándolas en seguida con jarabe de azúcar, en el baño maría, calentado a 100 grados”.⁷⁹ Por entonces, los especialistas expresaban que la elaboración de conservas no había alcanzado suficiente desarrollo, pese a que esto sería un factor para incrementar su consumo aún en períodos y espacios distantes,⁸⁰ lo cual refuerza el carácter de emprendedor de Bacigalupo.

La producción anual, cercana a los 120 mil tarros, era vendida íntegramente en Mendoza, y procedía de 25 hectáreas de cultivos frutales. Pero también buscó insertarse en el mercado de consumo del Litoral, en particular, en 1909 sus productos fueron seleccionados para ser presentados en la Exposición de Productos de Cuyo, organizada por la empresa BAP en Buenos Aires. Junto con Eduardo Teissaire fueron los únicos empresarios que representaron al sector, en efecto, el resto de los seleccionados eran destacados bodegueros (Tomba, Giol y Gargantini, Escorihuela, Arizu, Alurralde).⁸¹

En 1910 había realizado cerca de ocho viajes a Europa para recorrer establecimientos frutícolas.⁸² Bacigalupo también complementó su actividad empresarial con la política, en efecto, en 1912 fue candidato a Diputado Nacional por el Partido Popular.

En 1922, el empresario y político se asoció con Leonardo Bortoluzzi –productor de frutas en almíbar- y José Ernesto Licciardi –quien había estudiado en California y se iba a desempeñar como director técnico del establecimiento-, y formaron la Compañía Argentina de Frutas Elaboradas. Sus principales objetivos comerciales eran la fabricación de frutas desecadas para exportar desde San Rafael y la elaboración de productos bajo la marca comercial “Fancy”.⁸³ De manera inicial, elaborarían 60 mil kilogramos de pasas de uva y 40 mil kilogramos de frutas en conserva, pero preveían un incremento de la capacidad de elaboración de 300 mil kilogramos anuales. Por la proyección estimada, es probable que parte de los frutos fueran comprados a pequeños productores. Es oportuno mencionar que Licciardi, además, solía presentar escritos técnicos promoviendo la desecación de frutas en la revista de la Unión Comercial e Industrial de Mendoza (1921); y en la década de 1930 obtuvo distintas patentes por equipos especiales para desecar frutas.⁸⁴

⁷⁹ Huret (1911), p. 252.

⁸⁰ *Anales de la Sociedad Rural Argentina*, enero a junio de 1904, p. 78.

⁸¹ *Los Andes*, 11 de noviembre de 1909, p. 6.

⁸² *La Industria*, 24 de mayo de 1912, p. 7.

⁸³ Archivo General de la provincia de Mendoza, Protocolo Notarial 1.781, escritura 381, -Lucena-, 2 de noviembre de 1922, f. 1.014-1.016 v.

⁸⁴ *Boletín del Ministerio de Agricultura*, vols. 35-36, 1934, p. 347. Francisco Pessano, propietario de un taller en San Rafael, también patentó equipamientos para la elaboración de frutas secas. Pérez Romagnoli, (2005), pp. 146-147.

En el Este mendocino, la Sucesión de Máximo Suárez industrializaba la producción de 30 hectáreas cultivadas con duraznos y 20 hectáreas con ciruelos. El emprendimiento había sido heredado por Leopoldo y César Suárez, y también registraba elaboración de vinos. Este último había estudiado fruticultura en California, enviado por su padre, y al regresar se hizo cargo de la dirección técnica del establecimiento. Estimaba una producción de 30 mil tarros,⁸⁵ similar a la calculada para la empresa de Serú. Además, una amplia extensión de la firma familiar se cultivaba con vides y alfalfa.

Sobre la base de estas trayectorias, entendemos que Serú y Bacigalupo fueron los agentes que impulsaron la industrialización frutícola en Mendoza entre 1904 y 1915. Ambos habían hecho pequeñas inversiones en la actividad vitivinícola pero tempranamente diversificaron su estrategia comercial destinando recursos a otros proyectos industriales de base agrícola. Para ello no solo adquirieron maquinaria de avanzada sino que se asesoraron sobre la actividad en el extranjero, tal como lo había hecho también Emilio Civit en 1910. Si bien estos empresarios no se consolidaron en la actividad a la luz del amparo estatal, ambos ocuparon importantes puestos en los gobiernos de turno, lo cual los ubicaba en un espacio socioeconómico y político privilegiado. La magnitud que alcanzó el emprendimiento de Bacigalupo, a través de sus alianzas comerciales, lo posicionó en la actividad, comenzando como productor para el mercado local y ampliando sus horizontes comerciales en la década de 1920. En virtud de lo expuesto, en la primer década de 1900 fueron emprendedores de una actividad que se extendió de manera sostenida en la provincia en los años veinte, no obstante su declinación al finalizar la década.⁸⁶ Por último, la mayoría de los empresarios identificados exportaban frutas en fresco.

Frutas secas, un sector promisorio...

Otra vertiente de la industrialización en el sector fue el fomento de la preparación de frutas disecadas.

La provincia de San Juan lideró este sector de la economía desde mediados de la década de 1890, a partir de la preparación de pasas de uva. Un emprendimiento destacado por entonces perteneció a la familia Zavalla.⁸⁷ Parte de esta producción se vendía en Mendoza: "...los orejones sanjuaninos no tienen nada que envidiar a los similares que nos vienen del extranjero y que se puede afirmar que son mejores que estos...".

⁸⁵ Centro Vitivinícola Nacional (1910), p. 252.

⁸⁶ Un informe presentado en la *Revista de Economía Argentina* (vol. 18, 1927, p. 145), cuestionaba la falta de políticas de fomento industrial en el país y criticaba el cierre de las distintas industrias y, en concreto, de los emprendimientos de Serú, Teisaire, Vera, Bacigalupo, Blanco. (Empresario frutícola dedicado a la producción de fruta seca. Emprendimiento de 40 hectáreas). A partir de este diagnóstico varios diputados –entre los que se encontraba el mendocino Julio C. Raffo de la Reta– presentaron al Congreso un proyecto de ley fomentando *todas* las industrias.

⁸⁷ *Los Andes*, 9 de abril de 1893, p. 4.

Mendoza buscó complementar esta actividad en forma temprana. En 1852 se registraba la elaboración local de frutas secas (duraznos, peras, higos y pasas) y su exportación a Valparaíso y California (Álvarez, 1910).⁸⁸

Con respecto al carácter industrial de esta actividad es necesario hacer una salvedad. Si bien las fuentes hacen referencia a “fábricas” de frutas secas, en rigor el procedimiento técnico empleado era bastante artesanal –incluso de raíz colonial– pues las frutas se secaban al sol. Esta operación demandaba poco más de 12 días. Solo en algunos casos se empleaban el método artificial (hornos) para esta tarea. El primer registro data de 1887, anunciando la venta de máquinas secadoras de frutas importadas, con una productividad de 25 a 100 q. de uvas y duraznos en 24 hectáreas.⁸⁹ En 1915, la Escuela de Vitivinicultura de Mendoza realizó ensayos con equipos para hornear pan,⁹⁰ lo cual no resultaba rentable. Con motivo de estas experiencias, las publicaciones solían describir el funcionamiento de estos equipos de fabricación extranjera y llamaban la atención sobre la necesidad de adoptar su fabricación local. Por otro lado, para 1917, registramos el uso de hornos desecadores de frutas y legumbres en Rivadavia (Cooperativa),⁹¹ en el establecimiento Sociedad Cooperativa del Este, de los Sres. Galigniana.⁹² Estas experiencias habrían alcanzado “buenos resultados”, sin embargo, una década después aún estos equipamientos no se generalizaban. El principal factor que obró en este sentido fue la que la práctica de desecar la producción al sol resultaba más económica y suficiente para satisfacer las demandas del mercado local.

Al principiar la década de 1920, con motivo de una especial petición del Centro de Viñateros, la Dirección de Fomento Agrícola e Industrial de Mendoza inició ensayos sobre “la ampliación industrial de pasas de uva, variedades Malbec y Criolla, secadas al horno, al sol y por medio de soluciones alcalinas”.⁹³ El objetivo principal era difundir los resultados entre los potenciales interesados, como una manera de descongestionar el exceso de uvas para vinificar. Esta petición, indudablemente, se vinculaba con otro momento crítico de la vitivinicultura local, motivo por el cual se buscaba dar una salida alternativa al excedente de uva. Como resultado, la dependencia provincial, bajo la coordinación del químico Ulises Isola,⁹⁴ elevó un informe sobre la industrialización de pasas de uva. El proyecto se orientaba a posicionar la producción en los mercados extranjeros, acompañando la tendencia de los favorables ensayos de envío de frutas frescas.

⁸⁸ *Boletín de la Unión Industrial Argentina*, Buenos Aires, núm. 212, 30 de abril de 1891. “Orejones” es la denominación común de las frutas secas.

⁸⁹ *Los Andes*, 15 de marzo de 1887, p. 4.

⁹⁰ *La Enología Argentina*, núm. 1, 1 de mayo de 1915, p. 20.

⁹¹ La fuente no aclara el origen del equipo. *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, núm. 171, 25 de noviembre de 1919, p. 878.

⁹² Croce (1928), pp. 297-306.

⁹³ Ministerio de Industrias y Obras Públicas (1921), p. 5.

⁹⁴ Isola era un experto en cuestiones vitivinícolas, en efecto, en 1903 integró el equipo de técnicos que estudió las causas de crisis vitivinícola, bajo la dirección de Pedro Arata.

Si bien las formas de secado más extendidas eran artesanales (secaderos de madera expuestos a la acción solar), hacia fines de la década de 1920 registramos nuevos ensayos para tecnificar el proceso. Por caso, en 1928, Herta Lohde de Rimpler –probablemente vinculada, por lazos familiares, con la ferretería del mismo nombre- había experimentado con una secadora de aire caliente, de origen alemán, en su explotación de San Rafael. Por entonces, se calculaba que un hombre podía elaborar entre 130 y 180 kilogramos de fruta seca por jornada de 8 horas –en rigor, se trataba de someter los frutos a un baño de calor para desinfección y pelado-. Con el objeto de suprimir esta última operación, la tendencia era utilizar duraznos priscos y, solo en menor medida, o para producciones más acotadas, frutas que debieran pelarse. Si tomamos en cuenta que una fábrica de fruta secas tenía alrededor de siete empleados –con un jornal diario de tres pesos-, la producción diaria ascendería a poco más de 900 kilogramos. La introducción de este equipamiento se incrementaba notablemente la producción (500 kilogramos de frutas desecadas cada 24 horas) pero solo en la etapa de secado de las frutas; es decir, que su incorporación implicaba una inversión importante pero no así un salto cuantitativo muy significativo en toda la cadena productiva. La misma fuente da cuenta incluso de la pervivencia de caracteres tradicionales de esta actividad: por, un lado, el descarozado se hacía a mano con cucharas pequeñas.⁹⁵

Entonces, durante este período las iniciativas para incrementar la productividad del proceso a través de la incorporación de equipamientos convivieron los matices tradicionales en la actividad. Un cambio clave para una producción en mayor escala, que optimizara la relación rendimiento - rentabilidad del producto, estuvo dada por la difusión de los duraznos priscos dado que no era necesario pelar la fruta y al partirla en dos el carozo se desprendía fácilmente. En el sistema tradicional, por el contrario, la fruta se pelaba a mano con cuchillo –lo que implica una pérdida del 25% de la pulpa- y el carozo quedaba dentro de la fruta, lo cual implicaba mayor peso para embalar y trasladar pero en detrimento de las ganancias.

Ya durante el período de estudio fue clave el aporte del boletín del Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico para incentivar esta rama de la actividad. La información técnica difundida en sus páginas se complementó con ensayos prácticos sobre desecación con máquinas, llevados a cabo en las instalaciones de la Escuela de Vitivinicultura.⁹⁶ También se abocó a la elaboración de estadísticas sobre el ingreso de los similares importados, de mayor costo pero no siempre de mejor calidad. El mayor argumento, esgrimido en distintas publicaciones, era que los productos importados ocupaban el 80% de las ventas, por lo cual, era un mercado en el cual la producción local se podría posicionar favorablemente. Incluso, ya en 1904 la importación de frutas secas rondaba los casi 114 mil kilogramos y en 1910 ascendió a 269.877 kilogramos,⁹⁷ por lo que era visto como un mercado a adoptar por los productores locales y

⁹⁵ Lohde de Rimpler (1928).

⁹⁶ Ministerio de Industrias y Obras Públicas (1921), p. 21.

⁹⁷ *Anales de la Sociedad Rural Argentina*, enero a junio de 1905, p. 87; *Los Andes*, 1 de mayo de 1910, p. 5.

nacionales. En este contexto, en diversas oportunidades los actores vinculados al sector reclamaron por un mayor proteccionismo a la actividad frente a la política librecambista.

Cuadro 8: República Argentina. Importación de orejones de duraznos (en kilogramos), 1924-1926

| Procedencia | 1924 | 1925 | 1926 |
|----------------|---------|---------|---------|
| Chile | 460.800 | 516.900 | 509.000 |
| Estados Unidos | 134.400 | 171.400 | 266.700 |
| Total | 595.200 | 688.300 | 775.700 |

Fuente: Girola y Gutiérrez (1927), p. 51.

Nota: Es probable que un alto porcentaje de los productos chilenos fueran consumidos en Cuyo.

Los estudios realizados por el mencionado Pedro Anzorena - agrónomo regional en la provincia a principios de la década de 1920 ilustran las circunstancias en las que se encontraba el sector. Por un lado, daba cuenta de que habían proliferado los intentos por desecar frutas en Mendoza, aunque con éxito variable; por otro lado, informaba que la elaboración de medallones de duraznos, damascos y ciruelas cobraba gran importancia entre los productores locales, incluso superando la elaboración de conservas, y alcanzaba precios muy remunerativos.⁹⁸ No obstante debemos relativizar esta afirmación. Aunque aún carecemos de series de precios completas para el período, disponemos de algunos datos que dan una inicial cuenta del panorama. Hacia 1922, un kilogramo de higos secos se vendía a 30 centavos (equivalente al costo de un rollo de papel higiénico o un trapo de piso) en Mendoza, mientras que una lata de duraznos en conserva a 75 centavos. A finales de esa década otra publicación comentaba que este producto se ofertaba entre uno y 1,50 pesos en la misma plaza y trepaba a tres pesos en Buenos Aires.

Un diario local comentaba, al año siguiente, la buena aceptación que tenían las frutas secas mendocinas en el Litoral.⁹⁹ Años después, un entomólogo norteamericano que visitó la provincia elogió la calidad de estos productos locales.¹⁰⁰ Nótese que de acuerdo a la información recuperada en los cuadros 4 y 6, la inversión en equipamiento para desecar frutas era ínfima en relación con el necesario para instalar una fábrica de conservas y la relación costo-beneficio parecería ser mucho más favorable para la elaboración de productos secos, aún más teniendo en cuenta el bajo costo de la mano de obra femenina.

Hacia finales de la década de 1920 la actividad nucleaba a un grupo significativo de productores, ubicados en el departamento de San Rafael. Con miras a la consolidación de la actividad, en 1927 elevaron un petitorio a la Cámara de Diputados de la Nación solicitando medidas de fomento y protección

⁹⁸ *Boletín Mensual BAP*, núm. 55 y 56, junio y julio de 1922, pp. 61 y 37 respectivamente.

⁹⁹ *Los Andes*, 10 de noviembre de 1923, p. 5.

¹⁰⁰ *Los Andes*, 25 de marzo de 1927, p. 5.

para este sector, y reclamaron un aumento de las tarifas aduaneras a los similares importados. Esto guarda relación con las críticas a la desprotección estatal a los rubros industriales que se esgrimía desde la Revista de Economía Argentina, mencionadas con anterioridad. Sin embargo, al menos hasta comienzos de la década de 1930 no encontramos información sobre una respuesta institucional a este pedido.¹⁰¹

Conclusión

La reconstrucción operada permitió detectar la temprana atención estatal al fomento de la producción frutícola en Mendoza, como cultivo accesorio en el paisaje agrícola de principios del siglo XX, donde las explotaciones vitivinícolas ocupaban el lugar principal. Si bien las exenciones impositivas no incidieron en un incremento masivo de las propiedades cultivadas con frutales, destacamos las iniciativas públicas de generación de conocimientos técnicos y de asesoramiento de los productores para alentar el desarrollo industrial, aunque de manera intermitente. Ya en los albores del siglo XX el fomento de una economía diversificada encontró en la producción frutícola su principal eslabón, como una manera de combatir los ciclos recesivos de la economía vitivinícola.

Para ello fue fundamental la acción ejercida por agrónomos extranjeros contratados *ad hoc* –y otros formados en la provincia– y de algunos empresarios innovadores, como Juan E. Serú, que realizaron viajes para conocer las técnicas de avanzada e importaron los primeros equipos para industrialización de la materia prima. En el caso analizado, no hubo políticas crediticias que alentaran al sector en el período de estudio, por lo que las iniciales inversiones procedieron de fondos generados en otros sectores de la economía (vitivinicultura, bienes raíces).

En particular, la opción por la industrialización de la fruticultura puede ser interpretada como una vía de escape de los empresarios ante el contexto agrícola caracterizado por una sobreproducción vitivinícola constante que incluso llevó al Ejecutivo provincial a tomar drásticas medidas (destrucción de uva sin cosechar y derrame de vinos) para controlar la oferta y demanda, y matizar los efectos de la crisis. En estas circunstancias, estos empresarios –algunos de los cuales también eran vitivinicultores– habrían buscado opciones novedosas o alternativas invirtiendo capitales a partir de la fuerte prédica de la dirigencia local acerca de diversificar la economía promoviendo nuevos cultivos y nuevas industrias.

Estos proyectos industrializadores no respondieron solo a ventajas comparativas y recursos naturales disponibles, sino que también incidieron, por un lado, los ciclos críticos de la economía vitivinícola y los procesos de generación y difusión de conocimientos técnicos (acceso a equipamientos, divulgación de conocimientos actualizados, recursos humanos capacitados).

¹⁰¹ *Los Andes*, 2 de agosto de 1927, p. 5.

La elaboración de frutas en conservas y disecadas habría aparecido como una alternativa ante el excedente de fruta fresca que no encontraba destino en el mercado de consumo y ante la posibilidad de ofertar estos productos a un menor costo que sus pares importados. Sin embargo, el posicionamiento de estos productos en el mercado nacional no debe haber sido fácil pues las conservas de fruta comparían con el vino el problema de ser un artículo alimenticio prescindible, es decir, que su consumo variaba de acuerdo con el poder adquisitivo de la población. Además, la baja escala productiva y su costo apuntarían a franjas de la población de altos ingresos. Por otro lado, la fruta no formaba parte de la dieta de los sectores populares. En efecto, las publicidades en torno al fomento de su consumo vendrían solo a partir de la década de 1930.¹⁰²

Los actores vinculados a la actividad habrían gozado de un peso político y económico decisivo. Ahora bien, la pregunta pendiente es si fue posible conformar una burguesía industrial en torno a la industrialización de la fruta antes de 1930. Hacia fines de 1920 detectamos algunos indicios de asociacionismo (cooperativas microrregionales y filiales locales de la Sociedad Nacional de Fruticultura) con miras a lograr espacios comunes de discusión de las problemáticas y garantizar los canales de venta de la producción. Estas iniciativas pueden entenderse como un antecedente en el posicionamiento sociopolítico de este sector en el plano provincial. Las futuras aproximaciones permitirán conocer si la consolidación del poder económico de este grupo redundó en nuevas vinculaciones con otros actores de peso.

Bibliografía

Fuentes

Álbum Argentino Gloriandus (1910); *Número extraordinario dedicado al Sr. Gobernador Dr. Emilio Civit*, Mendoza.

Álvarez, Agustín (1910); *Breve historia de la provincia de Mendoza*.

Anuario de la Dirección General de Estadísticas de Mendoza correspondiente a 1907-1909 (2º parte), Buenos Aires, Kraft.

Anuario de la Dirección General de Estadísticas de Mendoza correspondiente a 1910, Buenos Aires, Kraft, 1912.

Censo Agropecuario Nacional (1908); Buenos Aires, Tomo 2.

Centro Vitivinícola Nacional (1910); *La vitivinicultura argentina en 1910*, Buenos Aires, Emilio Coll e hijos.

¹⁰² Girbal-Blacha y Ospital (2005).

Croce, Francisco, "La fruticultura en San Rafael (Mendoza)", *Revista de Agricultura, Industria y Comercio*, núm. 274, junio de 1928, pp. 297-306.

García, Daniel (1922); *Industrialización de la fruta*, Ministerio de Agricultura de la Nación (Boletín núm. 96).

Guía Comercial Perez y Duvergés (1901); Mendoza.

Girola, Carlos y Gutiérrez, Herminio, (1927); "Buenas variedades de frutas obtenidas en diversas regiones del país", comunicación presentada en la *II Conferencia Nacional de Fruticultura*, Córdoba.

Huret, Jules (1911); *La Argentina. Del Plata a la Cordillera de los Andes*, París, Fasquelle.

Exposición Interprovincial de Mendoza. Premios a los expositores, 1885.

Lemos, Manuel (1922); *Algunos apuntes sobre la cuestión vitivinícola*, Mendoza

Lohde de Rimpler, Herta (1928); Comunicación presentada en la *III Conferencia Nacional de Fruticultura*, Mendoza, 1928.

Museo Agrícola, *Concursos de frutas*, 1925-1926.

Rodríguez, Luis (1912); *La Argentina en 1912*, Buenos Aires, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco.

Sociedad Nacional de Fruticultura, Buenos Aires, 1927.

Videla, Ricardo (1926); *Mendoza y San Juan. Lo que son y lo que valen*, Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico-Oficina de Agricultura.

Zuloaga, Manuel (1927); *Salario mínimo*, Mendoza, Talleres Gráficos J. Peuser.

Periódicos, boletines y revistas

Anales de la Sociedad Rural Argentina, Buenos Aires, enero a junio de 1905.

Boletín de la Unión Industrial Argentina, Buenos Aires, 1891.

Boletín del Ministerio de Agricultura, Buenos Aires, vols. 35-36, 1934.

Boletín Oficial de la Provincia de Mendoza, 1918.

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, Buenos Aires, 1909, 1912, 1915.

La Enología argentina, Mendoza, 1915, 1916.

La Industria, Mendoza, 1913

La Montaña, Mendoza, 1919.

La Palabra, Mendoza, 1918

Los Andes, Mendoza, 1887, 1890, 1910, 1911, 1913, 1915, 1923, 1927

Revista Agrícola, Mendoza, 1905.

Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, 1887, 1892, 1897, 1901, 1902, 1907, 1914

Revista de Agricultura, Industria y Comercio, Buenos Aires, 1920, 1927, 1928.

Revista de Economía Argentina, Buenos Aires, vol. 18, 1927.

Revista Mensual del BAP, Buenos Aires, 1922-1924.

Bibliografía

- 📖 Aubone, Ricardo (1928); *La remolacha azucarera en Cuyo*. Ministerio de Agricultura
- 📖 Bandieri, Susana y Blanco, Graciela (1991); “La fruticultura en el Alto Valle del Río Negro. Auge y crisis de una actividad capitalista intensiva”, *Revista de historia*, nro. 2, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Comahue,
- 📖 Disponible en: <http://bibliocentral.uncoma.edu.ar/revele/index.php/historia/article/view/41>.
Fecha de consulta: 14 de octubre de 2011.
- 📖 Bandieri, Susana y Blanco, Graciela (2007); “Las colonias frutícolas del Alto Valle rionegrino”, en *Patagonia Total*, Bogotá, Barcel Baires Ediciones-ALFA Centro Literario, pp. 341-352.
- 📖 Barrio, Patricia (2010); *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*, Rosario, Prohistoria.
- 📖 Barrio, Patricia (dir.) (2010); *Crisis y transformaciones en la vitivinicultura mendocina, 1890-1955*, Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras- Zeta editora.
- 📖 Barrio, Patricia (2006); “Una crisis de la vitivinicultura en el Oeste argentino (Mendoza) a principios del siglo XX”, *América Latina en la Historia Económica*, vol 13, nro. 2, México, Instituto Mora, julio-diciembre, pp. 129-156.
- 📖 Biale Massé, Juan (1985 [1904]), *Informe sobre el estado de la clase obrera*, Buenos Aires, Hyspamérica.
- 📖 Cerdá, Juan Manuel (2011); *Condiciones de vida y vitivinicultura en Mendoza, 1870-1950*, Bernal, UN-Quilmes
- 📖 Civit de Ortega, Josefina (1994); *Don Emilio Civit. Político y gobernante*, Tomo II, Mendoza, Editorial Culturales de Mendoza.
- 📖 Girbal-Blacha, Noemí y Ospital, Silvia (2005); “Vivir con lo nuestro: publicidad y política en la Argentina de los años 1930”, *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, nro. 78, pp. 49-66.
- 📖 Jong, Gerardo de (2008); *Análisis regional, estructuras agrarias y estrategias de desarrollo regional en la fruticultura del Alto Valle de la Cuenca del Río Negro*, Tesis doctoral (on line), UNLa Plata. Disponible en www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis7te.272/te.272.pdf. Fecha de consulta: 24 de junio de 2012.
- 📖 Miranda, Omar (1997); “De ganaderos a fruticultores: transición social e innovación institucional en el Alto Valle del río Negro, 1900-1940”, *Ciclos*, nro. 12, UBA, pp. 179-203.
- 📖 Morales Guiñazú, Fernando (1943); *La cultura mendocina*, Mendoza, Best Hnos.

- 📖 Ospital, Silvia (2009); “Empresarios regionales y gobierno provincial en búsqueda de alternativas; Mendoza y la fruticultura, 1936-1946”, *53 Congreso Internacional de Americanistas*, México DF.
- 📖 Ospital, Silvia (2013); “Políticas públicas para la fruticultura en Argentina, 1930-1943”, *América Latina en la Historia Económica*, vol. 20, nro. 1, pp. 78-97.
- 📖 Pérez Romagnoli, Eduardo (2009); *Más allá del vino (1885-1930)*, Rosario, Prohistoria.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo (1998); *Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900): del comercio ganadero a la agroindustria vitivinícola*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo et al (2006); *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad (1870-1914)*, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo (2007); “Sumando esfuerzos y conocimientos. La inmigración europea en el desarrollo de la viticultura capitalista en la provincia de Mendoza. Incorporación y difusión de técnicas agrícolas modernas, 1870-1910”, *Anuario del Centro de Estudios Históricos Profesor Carlos S.A. Segreti*, nro. 6, pp. 163-189.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo (1993); “Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la élite y los cambios espaciales resultantes. 1875/ 1895”, *Boletín de Estudios Geográficos*, nro. 89, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, pp. 227-264.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo (2010); *Empresarios ricos, trabajadores pobres. Vitivinicultura y desarrollo capitalista en Mendoza (1850-1918)*, Rosario, Prohistoria.
- 📖 Richard-Jorba, Rodolfo, y Pérez Romagnoli, Eduardo (1994); “El proceso de modernización de la bodega mendocina. 1860-1915”, *Ciclos*, vol. IV, nro. 7, pp. 119-155.
- 📖 Rodríguez Vázquez, Florencia (2012); “Enseñanza agrícola y perspectiva local: la Granja Escuela de San Rafael (1908) como una apuesta al desarrollo micro-regional”, en Sanjurjo de Driollet, Inés (comp.), *Pequeños espacios excéntricos. Instituciones, sociedad y economía en la periferia de Mendoza (1900-1955)*, Rosario, Prohistoria, pp. 83-104.