

«PONTESA», UN HERMOSO ALARDE INDUSTRIAL ENTRE VIGO Y PONTEVEDRA

La modernísima factoría cerámica produce loza de superior calidad a la inglesa y su mercado se ha extendido rápidamente por el extranjero



Una amplia perspectiva de la sala de hornos-túnel en PONTESA

Es imposible circular por la carretera general de Vigo-La Coruña sin sufrir al llegar cerca de Arcade, a 23 kms. de Vigo y a 12 de Pontevedra, el gravísimo impacto que a la vista produce espontáneamente la factoría cerámica "PONTESA". Y si es imposible no dejar de acusar tan grato golpe visual, tampoco puede uno hurtarse a la sincera y entusiasta admiración que en el espíritu produce al conocerla por dentro, al calar, aunque sea someramente como hacemos ahora a través del cambio de impresiones que nos dispensa su ingeniero-director, don Pedro González Fusé, la relevante personalidad no sólo nacional sino internacional que este hermoso complejo industrial posee gracias a la iniciativa de un hombre, D. Moisés Álvarez, del que Vigo está tan orgulloso de tener como distinguido vecino merced a su valiosa aportación al progreso industrial de la ciudad con las imponentes factorías de Cabral.

—Estamos francamente satisfechos de la factoría y esperamos que cuantos la conozcan y sepan el artículo que produce nos aplaudan su creación.

—Dígame, don Pedro, precisamente algo sobre eso: sobre cómo nació.

—Pues de una manera muy sencilla. La idea de su creación se tuvo hace cinco años y en un viaje que hicimos a Inglaterra hará unos tres años, tomaron forma los planos y el proyecto y, sin titubear, nos lanzamos a ponerlo en marcha.

—¿Qué superficie ocupa todo el complejo?

—Unos 100.000 metros cuadrados; de ellos 13.000 cubiertos.

—¿A qué clase de cerámica se dedica?

—Hacemos loza fina y ordinaria, pero nos enorgullece poder afirmar que en ambos terrenos no sólo competimos sino que superamos a países tan tradicionalmente prestigiados como Inglaterra. También producimos azulejos de pasta vitrificada y pensamos producir material sanitario.



Aspecto parcial del claro y amplio comedor que la empresa pone a disposición de su personal.

—¿En qué funda esa afirmación?

—En el hecho incontrovertible de que vamos a competir con ellos en su propio feudo y que cada vez nuestra exportación es mayor. Nuestra loza ya es conocida en Inglaterra, Holanda, Malia, Creta, Grecia, Ghaña y Sur América. En Inglaterra, por cierto, durante una reciente estancia nuestra allí hemos visto cómo la Televisión dedicaba a PONTESA un cálido y amplio elogio, calificándola de modelo en su género.

—¿Dónde está la diferencia ventajosa de la loza de PONTESA respecto a la británica?

—En dos hechos indudables: Es más blanca, más compacta y tiene un sonido que da la impresión de ser de porcelana.

—¿Cómo se consiguen tales virtudes?

—Con una serie de controles físicos y químicos en todas las fases de producción, y evitando en primer lugar el cuarteo y agrietamiento y completando la fabricación con una cocción perfectamente regulada.

—¿Cuántas horas de cocción necesita un plato, por ejemplo?

—De 30 a 31 horas en horno a 1.250° y después de barnizado se vitrifica a unos 1.100 grados.

—A propósito, ¿cuántos hornos posee la factoría?

—Tenemos dos hornos-túnel eléctricos automáticos que son la última palabra en su género, de 750 KW cada uno, y que producen una loza sensiblemente mejor que con otro tipo de combustible. Además contamos con seis hornos eléctricos intermitentes de cámaras gemelas que nos sirven de volantes, con 180 KW. cada uno.

—¿Es muy numeroso el equipo técnico de PONTESA?

—Los ingenieros somos don Moisés Álvarez González y yo, y con nosotros colaboran un químico y cuatro peritos, de ellos uno como jefe de fabricación.

—¿Podría explicarme, a grandes rasgos, el proceso de producción?

—Naturalmente, primero hay que contar con el caolín, el feldespato, la caliza, el cuarzo y la dolomita, todos ellos por cierto gallegos. Después se muele, filtra y amasa para preparar lo que nosotros denominamos "pasta". Con ésta en punto, se modela la pieza y se la somete a la cocción primera. Luego sufre el proceso de barnizado y pasa a los secaderos infrarrojos, y de allí al segundo horno, donde el barniz o esmalte vitrifica. Las máquinas y secaderos de la fabricación son los más modernos y cumplen estos últimos su misión en una hora, cuando antes eran necesarias cuatro por lo menos. Todo es mecánico, en fin, pues hasta el "colaje" o fundición con pasta líquida, que antes era a mano, es decir, artesano, hoy es automático, enlazando todas las fases de fabricación por medio de elementos continuos de transporte.

—¿Y el decorado?

—Hoy lo hacemos ya todo a

máquina. Tenemos maquinaria para decorar bajo y sobre barniz, sin descuidar como es natural la parte artística para la creación de piezas y servicios especiales.

—Todo es mecánico y perfecto, señor González Fusé.

—Desde luego, sabemos que nuestra actuación es seguida con evidente atención en rectores europeos muy calificados en la industria cerámica. Sin ir más lejos, nos consta que no pocos ingleses están deseando que se organice un Congreso sobre cerámica en España para tener ocasión de visitar PONTESA y comprobar sobre el terreno lo mucho y bueno que de ella se habla.

—¿Se habla quizás porque ha hecho diana en la industria cerámica internacional?

—Modestia aparte, nuestra loza es considerada hoy la mejor del mercado europeo. No se puede pedir mayor elogio.

—Hemos oído hablar de PONTESA como industria modelo. ¿Es cierto?

—Seguimos fielmente todo cuanto hay dispuesto en materia de asistencia social. Nuestro personal cuenta con amplios comedores y un bar-restaurant económico. Y aspiramos a montar pronto una cocina. Hay vestuarios con duchas fría y caliente, secaderos eléctricos y un servicio sanitario completo. Por último, me consta está en ánimo de don Moisés Álvarez crear un parque social-deportivo y llegar a construir viviendas para nuestros productores.

—Si ya es modesta tal como está, con todo eso, señor González Fusé, PONTESA sería acreedora a un homenaje de toda la provincia. Y estas líneas, dentro de su humildad, ya son un anticipo de él.



VALLE INCLAN EN SU PAISAJE

(Viene de la página anterior)

Agros del Priorato, Brañas de Rey, Quintana de San Clodio... El autor piensa en Salmés aunque cambie su paisaje y de nuevas denominaciones a sus lugares. Canta en sus versos los viejos senderos y la tierra de la comarca nativa, pero apenas la evoca por su nombre en otras descripciones que en las de Juan Quinto y Carra de Plata. ¿Qué toponimias de la obra de Valle Inclán proceden de Salmés? Muy cerca de Villanova están San Miguel de "Deliro", San Rosendo, ya que no San Pedro, de "Lantano" y, si no Santa María, San Salvador y San Martín de "Meis". "Gondar" es parroquia, anejo de Villalonga (Sanxenxo) próxima a Cambados y pazo de lo. Bermúdez de Castro, en Geve, próximo a Pontevedra, Santa Baya de "Cristimilde" en la evocación de la antigua patrona de Villagaricia con el lugar de Cristimilde, en Padrenda, previa la paráfrasis que sirve para evitar un sonido lateral sonoro en final agudo, que también se rehuyó en Brandomil. "Flavia Longa", une también el recuerdo de la vieja Arealonga con el nombre romano de Padrón. Por último, de la "banda de allá", señoreada por el Barbanza, rico en prehistoria y en folklore, su derivado «Barbanzón, Lesón», anejo de Puebla del Deán, y "Cures". Al fondo de la ría, ya en tierras de Iria, "Lestrove y Douro".

ENIGMA DEL MAR
Quizá por aquella evasión de lo próximo la casa de Valle Inclán, "murada en piedra del Barbanza", no abre sus ventanas al mar: como parad la pobre visión de tránsito de la ría en la escena VI de "Agul la de Blason" con el titanismo, pondallano, lleno de alusiones marinerías. Y, sin embargo, estas costas del fin de la tierra ahítas de historia marítima, se hacen sentir síquiera ocultamente, en su obra. Como en Salmés, donde tantas veces, sin que veáis la ex-

tenstión azul de las aguas, sin que olgáis el son "hondo y ciclopeo" de las olas de La Lanzada, presentis su presencia, tierra adentro, entre los pinares.

En don Ramón el mar está en las almas. Fijáos en el señor del pazo valleinclanesco. No hay en el dominio feudal, no está visto siquiera en ese cuadro animadísimo de la última nobleza gallega de la Edad Media que ofrecen las páginas de Vasco da Ponte. Tiene, eso sí, una ciega ufanía de patrón de pesca. Don Juan Manuel no es un aristócrata, es un "Vigairo" de Cofrada de Mareantes, con el desplante de aquellos pontevedreses que, por la "oposición del mar", levantan su bandera en mitad de la ría gritando que para ellos no había "Justicia" en la tierra. El litigio del paso de los arcos en "Cara de Plata" no es una cuestión de señorío, sino un pleito de jurisdicciones en procesión del Corpus. La dialéctica de los antagonistas viene de pendencias orales escuchadas en los "peiraos". El Marqués de Brandomil recuenta los puertos de sus viejos amores. Hasta las mujeres de los mayorazgos tienen algo del señorío ascético de las "viudas de los vivos" de los pueblos marineros. Y, por último, nuestra propia reacción ante los paroxismos verbales y la lujuria de desembarco de los personajes es la actitud del hombre de la tierra firme, que no puede comprender el inútil afán del oleaje ni ese inconstante rebotar para arrojarse luego, arrojando las rompientes en bondas de espuma. Así, el señor de Montenegro que se creía nada menos que Lucifer, se nos desliza en sutiles "acamarriñas" de encaje verbal. Como el mar envolvía un día, bella mente la roca de la realidad; como el mar, para retroceder sin adentrarse en ella.

Un libro pudiera publicarse sobre las delicias gastronómicas de Lalin: pero lo dicho bastará para que su apetito, amable lector, le empuje a decidirse a visitar este acogedor pueblo, y cuando tal haga procure entrevistarse conmigo: no le cuesta nada de que sepa llevarle por este laberinto culinario en el que por fortuna me veo metido hace años y del que no quiero salir.

GUIA GASTRONOMICA DE LALIN

Voy a recomendar a los posibles visitantes de esta villa un menú, o más bien carta, que les sirva como guía en este laberinto gastronómico, en el cual por fortuna, me voy yo metido desde hace años, sin que sepa, ni quiera, salir de él.

Si la visita fuese a partir de febrero le servirán, pídalo o no, unas magras de jamón, a las que yo considero banderas rojas y blancas que anuncian la llegada del principal personaje en las comidas de esta parte de la montaña gallega; el cerdo (nada tan mal nominado y, sin embargo, tan gustado). Y si la magra es la bandera, el lacon trufado, de complicada preparación, es el pregonero de tan feliz llegada.

Tras éstos y otros tradicionales entremeses, de todos conocidos, pudiéramos entablar nuestros primeros escarceos gastronómicos con unas truchas, fritas en aceite y unto —a partes iguales—, frescas hasta escarchar en la sartén y acompañadas de una ensalada de lechuga, todo lo cual nos servirá de lubricante para consumir el plato serio: el cocido.

Pero también la trucha puede ofrecerse en Lalin según los cánones de la cocina francesa. A lo "court-bouillon" no hay más que olerlas para sentirnos trasladados a un restaurant de los Campos Elisios. Recuerdo una preparación de tal plato, en la que intervinieron la señora de Mourillo, excelente cocinera, un registrador de la Propiedad y un profesor de Instituto, y todos eran necesarios en la completa condimentación.

Pasemos ahora al más típico plato de la montaña. En cierta ocasión fui comensal invitado a una casa de pudientes labradores, y tras saborear una sopa, preludio de la futura sinfonía, vi aparecer por la puerta del comedor a una garrida moza sosteniendo una gran fuente en la que, como parodiando la escena de Salomé, se nos ofrecía la cabeza del infeliz marrano. Rodeaba su cuello un collar de rojos chorizos y descansaba sobre verde alfombra de gresos. No nos habíamos dado tiempo de reponernos de nuestro sobresalto estomacal, cuando la madre de la anterior se nos presenta con nuevos aditamentos del sabroso plato; de esta vez se trataba de una extremidad anterior, a la que parecía cantar una amarilla y ajamónada gallina, que ya no podía picotear en los garbanzos que rellenaban los huecos de la fuente. Después fué la pacífica ternera, fiel acompañante del cerdo en este suculento manjar; y los adornos consiguientes: el apéndice posterior, de gran analogía con un sacacorchos, por su retorcida

configuración; las patas, excelente entretenimiento para los sibaritas; diversos trozos de entrecerdo tocino, que también tiene sus partidarios, y las vulgares, pero no por eso despreciables patas. Si alguna vez comen un cocido en la Montaña, que por suerte lleve "cachucha", procuren prestar atención a las partes que rodean la oreja; pero no lo al sabor, sino, con anterioridad, al color.

La anguila, pequeña o grande, puede pedirse frita o guisada, y las dos en empanada. Esta ha de ser delgada, hojaldrada y jugosa interiormente. Magnífica tumba para un exquisito bocadito!

El cordero o "año", y el caprito se prestan para preparar asados de delicada confección, bien al espeto, labor de horas, bien al horno, y no digamos si a cualquiera de ellos se le acompañan en guiso una buena cantidad de guisantes. Yo reto a cualquier persona viva y sana, a que con la sola presencia en la mesa de uno de esos bondadosos animales, sea capaz de que su boca no se le convierta en agua; tal es el dorado de su epitelio y las promesas que nos reservan.

Y si es la época de los pollitos tomateros, aquí me dicen los lectores de estas avencillas, en la clásica postura que se les da para el asado y con el aditamento de unas patatitas nuevas?

Si, en cambio, le toca a usted visitar Lalin en la temporada de caza, ya le servirán, sin solicitarlo, perdices en su salsa, conejo guisado, liebre al vino tinto, o la minúscula codorniz.

Pero si Lalin es un paraíso culinario en cualquier momento del año, lo es más en las carnestolendas. Fillos, flores, hojas de limón, orejas, etc. servirán de digno colofón a los múltiples platos fuertes que les anteceden: cocido, lacon con gresos, pollos, etc.

Todo lo dicho se refiere a materias primas indígenas. Sin embargo, en esta villa puede saborearse la merluza como si estuviésemos en un puerto de mar. Celosos comerciantes se encargan de que a primeras horas de la mañana se ofrezca en el mercado la adquirida en las lonjas de Vigo o Marín durante la madrugada.

También se consume, por cierto, con esmero preparada, la feisima lamprea. Yo la he visto, y luego ralaedado, en fuente, que más parecía lecho, recostada su cabeza en tostadas de pan, que de almohadones hacían a la vez, y rodeada de espesa salsa compuesta de las huevas del animal, su sangre, ajo, perejil, cebolla en abundancia, amén de otras menudencias y un buen vaso de Paternina. Y yo acuso a cierto buen doctor puericultor que en escasos diez minutos sorbió un rico ciclostomo, como si de un tallamín se tratase.

Y dejo para el final el pulpo. En las ferias de la Montaña es plato obligado, que yo creo que hoy es el casi único incentivo que mantiene en pie estos tradicionales mercados de contratación. Pero en Lalin tenemos un especialista en la materia, que nos ofrece el excelente cefalópodo todos los días del año. Dice él que por toneladas se consume, y cuenta por camiones el vino que se bebe rociándolo. Yo soy testigo, cómo no, de su pesada mole, al pie del clásico caldero de cobre, manejando, cual dios Vulcano, el tridente que, de vez en cuando, hinca en los bichos que en la caldera hirviente se cuecen. Yo esperé a que de las profundidades sacase el más rollizo de los animales y con crueldad lo cortase en trozos que, con graciosos movimientos depositaba en un redomido plato de madera, previamente pasado por el agua de la cocción. Yo desaspreé mientras, servida la ración, escurria el agua sobrante, resabalo de aceite y salpimentaba el contenido, e iba tras él, que llevaba el plato a la mesa, viéndole saleroso, simpático, acompañando la marcha con movimientos de su amplia cadera, que parecía moverse a los acordes de un cha-cha-cha.

Un libro pudiera publicarse sobre las delicias gastronómicas de Lalin: pero lo dicho bastará para que su apetito, amable lector, le empuje a decidirse a visitar este acogedor pueblo, y cuando tal haga procure entrevistarse conmigo: no le cuesta nada de que sepa llevarle por este laberinto culinario en el que por fortuna me veo metido hace años y del que no quiero salir.

JOSE FILGUEIRA VALVERDE