



En el siglo XVI se construyó el Ingenio de la Palma de Motril. Su historia, lo mismo que la producción ibérica de azúcar de caña en época preindustrial, se prolonga hasta finales del siglo XVIII: tres siglos de esplendor productivo, mercantil y financiero, interrumpido por graves crisis ocasionales. Con el Descubrimiento de América, la caña de azúcar viajaría desde el Mediterráneo a las grandes haciendas del Nuevo Mundo, donde arraigó de tal manera que ha sido considerada como elemento substancial de la cultura caribeña. Sólo la aplicación de la maquinaria industrial de vapor en el siglo XIX permitiría prolongar su presencia en el litoral granadino y malagueño hasta nuestros días, cuando este cultivo milenario, único en Europa, está a punto de desaparecer.

Museo del Azúcar

La identidad de la historia de Motril con la de este rico y viajero producto ha motivado la iniciativa de esta ciudad de crear una gran propuesta cultural y museográfica en tres espacios distintos: el paisaje de la caña de azúcar, en el Centro de interpretación de la caña de azúcar, el azúcar en época preindustrial, en el Ingenio de la Palma, y la producción azucarera industrial, en la Fábrica del Pilar. El primero y el segundo son ya una realidad y el tercero se encuentra en fase de realización.



El Ingenio de La Palma

El Ingenio de la Palma de Motril es el único de los muchos que existieron en las costas andaluzas del que se han conservado suficientes vestigios históricos y materiales. Sobre los testimonios sacados a la luz mediante excavaciones arqueológicas se han recreado todos los procesos de fabricación del azúcar en época preindustrial, así como los lugares donde éstos se realizaban, desde el "palacio de cañas" a la zona de molienda, sala de prensas, cocinas y salas de refinado, donde finalmente se obtenían los moldes, "formas" o panes de azúcar. El recorrido se complementa con paneles explicativos, dibujos, maquetas y audiovisuales, que ayudan a entender los complejos procesos de fabricación del azúcar y su evolución tecnológica desde el siglo X al XVIII, así como las relaciones existentes entre el producto y la historia social, económica, cultural y ambiental del territorio.

Asimismo, se muestran dos reproducciones a gran escala de elementos tecnológicos ligados a la fabricación del azúcar: una prensa de madera montada sobre las estructuras de piedra originarias y la idealización de un molino hidráulico de dos mazas o cilindros horizontales, realizado a partir de las descripciones documentales del que existió en el Ingenio de la Palma según un inventario de 1641. Una reproducción de especial interés, dado que no existen documentos históricos de carácter gráfico sobre este tipo de maquinaria empleada en los ingenios españoles.

Con este centro, en definitiva, Motril rinde homenaje a su vinculación histórica con el azúcar de caña, antaño fuente de riqueza y producto suntuario. Y da a conocer, asimismo, este primer puntal de un proyecto mucho más amplio, dedicado a un paisaje natural y humano único en Europa. Como afirmara Quevedo en nuestro Siglo de Oro: "Si pan de azúcar, en Motril te encajo".

El Museo Preindustrial de la caña de azúcar de Motril (Granada) constituye en su ubicación, materiales y planteamientos didácticos multimedia, un conjunto único en su género. La ciudad, su cultura y su paisaje han permanecido unidos durante casi mil años a los procesos de explotación y fabricación del azúcar de caña. De hecho, las primeras noticias sobre la presencia en al-Andalus de este cultivo de origen oriental, se remontan a las costas granadinas del siglo X, según el cordobés al-Razí.

Desde entonces la caña de azúcar se extendió por buena parte del litoral mediterráneo aprovechando sus excepcionales condiciones climáticas y medioambientales. Con la incorporación de aquellas tierras a la España cristiana se incrementaron la producción y la comercialización del azúcar. La caña, convertida en monocultivo de las llanuras litorales, condicionó a partir de entonces el paisaje ambiental y urbano de extensas zonas, incluidos los montes costeros, por la necesidad de proporcionar leña a las "aduanas", "trapiches", "ingenios" o establecimientos de hacer azúcar.