

Los motores de la fábrica de harinas “La Purísima” de Almodóvar del Campo quedaron en silencio hace unos años, una vez que sus propietarios se fueron jubilando y cerrando así el negocio que durante un siglo ha suministrado de los diferentes tipos de harinas con los que poder realizar numerosos productos.

El silencio se había apoderado de esta fábrica y con ella el paso del tiempo comenzaba a dejar huella en la misma, por este motivo Jacinto Ruiz decidió volver a dar lustre a su fábrica, ubicada en Almodóvar del Campo, comenzar con una exhaustiva limpieza y hacer de la misma un auténtico museo para que pueda ser visitado por los ciudadanos de su localidad y de todos los puntos geográficos como ya han hecho parada en la misma procedente de Asturias, Córdoba o Jaén, por citar solo algunos puntos geográficos.

Las máquinas que durante un siglo han estado funcionando, jornada tras jornada, para poder molturar el trigo y poder tener la harina que tan codiciada ha resultado durante épocas, siguen casi intactas a pesar de las décadas de trabajo y del paso del tiempo por las mismas. Cuidadas con auténtico esmero, maquinaria que data de varias décadas atrás siguen im-polutas esperan las visitas de curiosos y turistas que tendrán que reservar y concertar visita a través del teléfono 667 580 334.

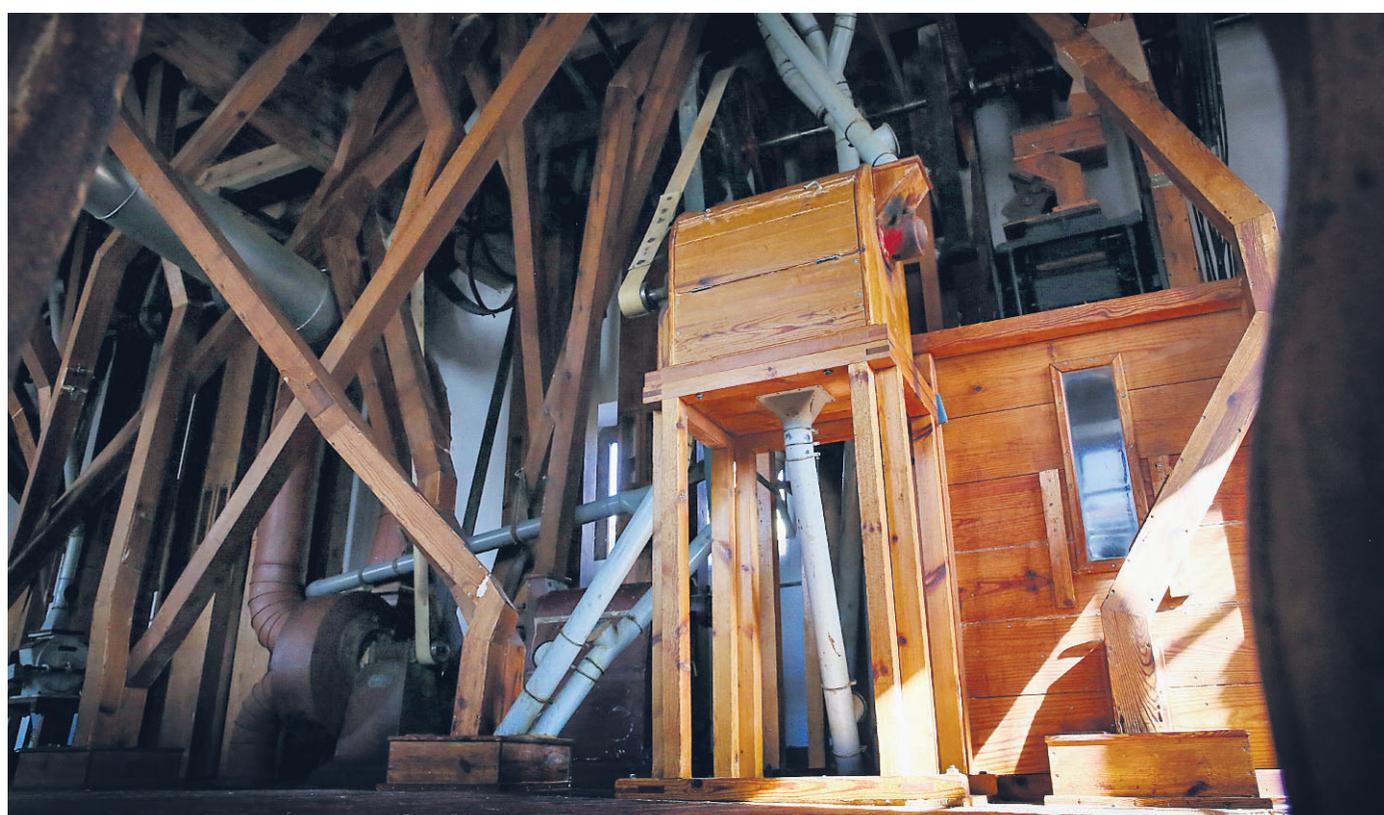
En este Museo Fábrica de Harinas “La Purísima” se puede conocer bien el proceso de elaboración de esta materia prima con la que poder elaborar el pan, dulces o destinarla para freiduría, ya que eran diferentes los tipos de harinas que de este entramado de máquinas salían en su proceso final. Conocer cómo se elaboraba la harina, el proceso realizado hasta que llegaba a las casas queda dentro de las paredes de este Museo Fábrica de Harinas “La Purísima” cuyas puertas están abiertas para todos aquellos que quieren recordar o simplemente saber en un Museo que en su época como fábrica llegaba a producir hasta 25.000 kilos al día.

Salas del Museo

El Museo cuenta con un sótano y tres plantas, en la Sala de los Molinos sus máquinas reciben al visitante de manera imponente, no obstante esta fábrica comenzó en el año 1933, “mi padre tenía entonces 13 años”, explicaba Jacinto Ruiz, quien recuerda que este negocio de su familia ha estado funcionando desde entonces y que competía con El Porvenir –la segunda fábrica más grande de la provincia también ubicada en Almodóvar del Campo– y con la Electro-Harinera Panificadora de Almodóvar, además de la fábrica de Puertollano desde donde llegaron algunas de las piezas que hoy en día también se pueden ver en “La Purísima”.

Era, en sus inicios, una pequeña nave de fábrica de harinas que se compra a don José Porrás Cabañero, quien tenía una máquina y una piedra-, por lo que ya es una nave con 140 años de historia que aún sigue en pie y en la que, con el paso de los años fue sufriendo diferentes reformas, algunas de ellas son las que dan imagen a la fábrica-museo actual, desde el año 1952.

En los años gloriosos de esta fábrica llegaron a trabajar hasta ocho personas, la agricultura de los alrededores como principal modo de vida y de supervivencia hacía que llegara mucha materia prima hasta la misma y se almacenara para seguir



trabajando durante el año.

Así, “en los años 30 aquí se acarrea todo con carros de mulas, traían el trigo a la fábrica, hacían maquilas y se la llevaban a su casa”, explica Jacinto Ruiz, era el proceso de producción de los inicios de “La Purísima”. Posteriormente, en el año 1952 se hace nueva esta fábrica con los edificios que todavía perduran en la actualidad y en los que el crujir de su suelo de madera- elaborado así para evitar las vibraciones que producían todas las maquinarias que estaban en marcha- dan fe de la antigüedad de este edificio, de su pasado, de su presente y ahora, también de su futuro.

Sala de la Limpia

En la llamada Sala de la Limpia se procedía a la limpieza del trigo, y aún en la misma persisten cuatro máquinas y unos depósitos. El trigo entraba de los depósitos a una máquina llamada el monitor, de ahí a la deschinadora y posteriormente a los trearbejones, para seguir a la despuntadora donde se le quitaba el

germen al trigo para evitar que se enranciara la harina. Una vez eliminadas las impurezas se dejaba en remojo el trigo para pasar posteriormente a la molturación.

Hasta la llamada Sala de los Molinos llegaba el trigo y se descargaba en una tolva, subía el trigo hasta los depósitos –que ahora se encuentran fuera del edificio– y los dosificadores hacían lo suyo, según la harina que se quería hacer.

“El proceso es el mismo de todas las fábricas, el trigo llega a la primera de trituration, –previamente 24 horas mojado y en reposo– después subía por los elevadores, donde se clasificaba y se eliminaba lo más gordo, para pasar a la segunda de trituration que lo vuelve a moler y a subir, y así el proceso, para que cuando llegue al T4 se acaban las triturationes que se realizan con unos cilindros estriados porque la molturación de harina no se hace por trituration sino abriendo el grano”.