La nueva sede de Salud y Consumo. Galería de fotos en la sección multimedia de **www.elcorreodigital.com**

Recuperación de patrimonio

Harino Panadera vuelve a Bilbao

El histórico edificio **se estrena como sede del área de Salud y Consumo** y muestra la maquinaria que se utilizaba para moler el trigo

TERESA ABAJO BILBAO

El edificio de Harino Panadera no destaca por su arquitectura de vanguardia, sino por su solidez. Construido en 1902 en hormigón armado, toda una novedad para la época, ha sido recuperado tras años de abandono como sede de la concejalía de Salud y Consumo de Bilbao. Los modernos laboratorios del área conviven con la maquinaria que se utilizaba para la molienda del trigo, que también ha sido restaurada. El inmueble es blanco como la harina por dentro y por fuera, para aprovechar la luz.

Ayer acudieron a la inauguración muchos vecinos de Iralabarri. El edificio está tan ligado a la historia del barrio que fue el propietario de la fábrica, Juan José Irala, quien promovió la construcción de las casas de estilo inglés donde vivían los trabajadores. El alcalde, Iñaki Azkuna, y el concejal de Salud y Consumo, Sabin Anuzita, compartieron con algunos residentes el corte de cinta del único bloque que sigue en pie del complejo productivo, que cerró sus puertas a mediados de los noventa. El Gobierno vasco lo declaró monumento en 2005, con una atención especial a sus sofisticadas instalaciones mecánicas.

CIRCUITOS. Los vecinos observaron la maquinaria del complejo planta por planta. / MIREYA LÓPEZ

La maquinaria original reluce pintada de vivos colores, entre una compleja red de tubos que abarca las seis plantas del edificio. «Lo bonito era verlo funcionando, cómo subía la harina», comentaba Manuel Gallardo, que trabajó durante 39 años en la distribución de pan. Recuperar este legado ha costado 5,9 millones de euros. Además de la restauración integral, se ha construido un inmueble adosado de ladrillo y la superficie total ronda los 4.000 metros cuadrados.

> **«Lo bonito era ver cómo subía la harina», recuerda un antiguo empleado de la fábrica**

Aquí trabajan 115 personas en servicios como la Oficina de Información al Consumidor (OMIC) o Inspección Alimentaria. A un lado están las oficinas y al otro la maquinaria, restaurada con tanto cuidado que podría ponerse en marcha. Los molinos transformaban hasta 120.000 kilos de trigo en 24 horas. «Estaba en muy malas condiciones y no ha sido un trabajo fácil, pero es un mundo apasionante», explica el arquitecto Aitor Fernández. «Hemos trabajado con un ingeniero agrónomo especialista en harineras, Carlos Fernández Vasallo».

En el recinto no hay paneles explicativos. No se le ha dado forma de museo, aunque se organizarán circuitos escolares dentro de las actividades de la OMIC y se estudia impulsar visitas guiadas. Aunque faltaba el olor a pan recién hecho, los asistentes degustaron rosquillas de San Blas y compartieron sus recuerdos. Desde los tiempos en que «veníamos a la fábrica a comprar pastas» hasta el abandono, «cuando los manguis saltaban la tapia para desmontar los motores». La asociación vecinal y los expertos en patrimonio industrial siempre defendieron la recuperación de este edificio, que encontró su oportunidad cuando se planteó el traslado del área de Salud y Consumo dentro de la operación Garellano.

■ t.abajo@diario-elcorreo.com

¿Ciudad industrial?

JOAQUÍN CÁRCAMO ASOC.VASCA DE PATRIMONIO INDUSTRIAL Y OBRA PÚBLICA

No le resulta difícil hoy a quien nos visita reconocer urbanística y arquitectónicamente tanto la villa histórica como el trazado del ensanche burgués. Sin embargo, la gran transformación habida en tan sólo veinte años en los espacios, tanto centrales como periurbanos, ocupados por la industria haría pensar que las fábricas fueron algo ajeno a la ciudad.

Está por escribir la historia del Bilbao industrial. Dos aislados hornos de calcinación nos advierten sobre los dominios de la minería del hierro en Miribilla o Mina del Morro; dos descontextualizadas chimeneas marcan el territorio de la siderurgia en Santa Ana de Bolueta y Echevarría; una única grúa nos sitúa sobre la huella de la construcción naval y nada recuerda a grandes metalúrgicas como Averly o Talleres de Deusto. Sólo Zorroza, Zorrozaurre o Irala alojan aún, no parece que por mucho tiempo, el testimonio del pasado fabril.

Pero, lejos del territorio del hierro, hubo otras industrias menos conocidas, como la del pan. Cuatro fábricas de harinas se han mantenido –como monumentos– en la trama urbana: El Pontón, considerado el primer recinto industrial en el territorio, La Ceres, en La Merced, Molinos Vascos, su sucesora, en Zorroza y Harino Panadera en Irala.

La fábrica de Irala se demolió hace ya unos años en un proceso bellamente documentado por la artista Marisa González. Se libró de la piqueta uno de los edificios fundacionales de 1902, protegido junto con toda la maquinaria de producción por el Gobierno vasco. Afortunadamente, tras algún intento absurdo de transvestir su naturaleza disfrazándola con vidrio, la arquitectura se ha puesto ahora al servicio del edificio y no al revés.

Posiblemente lo más difícil para un arquitecto es hacer lo que aquí se ha hecho, eludir los protagonismos y recuperar el edificio dotándole de funcionalidad ante el cambio de uso. El resultado es, felizmente, respetuoso con la esencia de la fábrica, transmitiendo toda la emoción y la belleza de un singular espacio del trabajo. La fábrica de Harino Panadera no es monumental, ni diríamos que bella, pero es también un legado de la actividad humana, de no menor importancia para la comprensión total de nuestro pasado que la catedral o el palacio municipal. Hoy sentimos a Bilbao menos mutilado.