

DT-SEHA n. 2403

Mayo de 2024

[www.seha.info](http://www.seha.info)

**Consumir i distribuir:**

**Barcelona i el sector de l'oli d'oliva català, 1850s-1930s**

**Ramon Ramon-Muñoz\***



\*Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial, Facultat d'Economia i Empresa, Universitat de Barcelona

**Contacto:** [ramon@ub.edu](mailto:ramon@ub.edu)

© Mayo de 2024, Ramon Ramon-Muñoz

**ISSN: 2386-7825**

## **Consumir i distribuir:**

### **Barcelona i el sector de l'oli d'oliva català, 1850s-1930s**

#### **Barcelona y el sector del aceite de oliva catalán, 1850-1930**

**Resumen:** Este trabajo explora el impacto de los grandes núcleos urbanos en los procesos históricos de cambio agrario y de transformación de la industria agroalimentaria. Utilizando Barcelona y el sector del aceite de oliva en Cataluña como caso de estudio, ofrece evidencia sobre la evolución del consumo y las entradas de aceite de oliva en la capital catalana durante la segunda mitad del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX. El trabajo muestra el crecimiento y la importancia de Barcelona en el consumo y comercio de este producto. Considerada como el mayor mercado de aceite de oliva en España a principios de la década de 1920, este estudio también formula diversas hipótesis sobre el alcance y los mecanismos a través de los cuales esta gran ciudad del Mediterráneo occidental podría haber influido en la trayectoria y las transformaciones que experimentó el sector del aceite de oliva catalán antes de la Guerra Civil española.

**Palabras clave:** aceite de oliva, agroindustria, crecimiento urbano, consumo, comercio, exportaciones

**Códigos JEL:** N50, N70, N90

#### **Barcelona and the Catalan Olive Oil Industry, 1850s-1930s**

**Abstract:** This work explores the impact of large urban centres on historical processes of agrarian change and the transformation of the agri-food industry. Using Barcelona and the olive oil sector in Catalonia as a case study, it presents evidence on the evolution of consumption and inflows of olive oil in the Catalan capital during the second half of the 19th century and the first third of the 20th century. The paper shows the growth and significance of Barcelona in the consumption and commerce of this product. Considered the largest olive oil market in early 1920s Spain, this study also posits various hypotheses regarding the extent and mechanisms through which this major western Mediterranean city could have influenced the trajectory and transformations experienced by the Catalan olive oil sector before the Spanish Civil War.

**Keywords:** olive oil, agroindustry, urban growth, consumption, trade, exports

**JEL codes:** N50, N70, N90

# Consumir i distribuir: Barcelona i el sector de l'oli d'oliva català, 1850s-1930s

Ramon Ramon-Muñoz<sup>1</sup>  
(Universitat de Barcelona)

## 1. Introducció

Amb una població d'uns de 235 mil habitants a la dècada de 1850 i que ja superava el milió a mitjan de la de 1930,<sup>2</sup> Barcelona era el principal centre de demanda de béns i serveis de la Catalunya de la segona meitat del vuit-cents i primer terç del nou-cents. Una part dels productes que s'adreçaven a la capital catalana es consumien a la mateixa ciutat; l'altra s'inseria i nodria els intensos fluxos comercials que mantenia Barcelona tant a l'interior com a l'exterior de la Península Ibèrica.

La rellevància de la capital del Principat com a focus de consum i nucli comercial és molt evident quan considerem els productes agraris i els derivats de la indústria agroalimentària catalanes. Això inclou també l'oli d'oliva, una mercaderia i un sector amb un importància remarcable en l'economia del país. L'oli d'oliva era, en valor, el tercer producte més important de l'agricultura del Principat, després dels cereals i dels productes de la vinya, el quart si hi incloem la ramaderia, globalment considerada;<sup>3</sup> es situava també en un lloc destacadíssim de l'estructura agroindustrial del nord-est peninsular;<sup>4</sup> i entre 1870 i 1913 havia passat d'ocupar la tercera posició en el valor de les exportacions agrícoles catalanes a ostentar un més que meritori segon lloc.<sup>5</sup>

Si l'oli d'oliva no era una menudalla per a l'economia del país, Barcelona tampoc ho era per al sector. A principis de la dècada de 1920, alguns experts en el comerç d'aquest producte qualificaven el mercat de l'oli d'oliva de Barcelona com a “*el mercado mayor de la Península*”.<sup>6</sup> Distint en qualitat i usos, una petita part de l'oli que arribava a Barcelona procedia de l'entorn més proper. Una altra fracció, molt més elevada, tenia el

---

<sup>1</sup> Una versió editada d'aquest estudi ha estat acceptada per ser publicada com a capítol de llibre a: Jordi Planas, Mercè Renom & Enric Tello (eds.): *La petjada alimentària de Barcelona: xarxes de proveïment alimentari i transformacions agràries (segles XII-XXI)*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona. Agraïxo els comentaris i suggeriments a una versió prèvia d'aquest estudi realitzats pels participants al seminari “Les xarxes del proveïment alimentari de Barcelona: una visió a llarg termini” (Barcelona, 20 i 21 de setembre de 2022) i, especialment, aquells que he rebut dels editors i avaluadors del llibre on aquest estudi es publicarà. Els errors que puguin romandre en aquest text són, tanmateix, de la meua responsabilitat.

<sup>2</sup> Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat), “Evolució de la població de fet”, <https://www.idescat.cat>.

<sup>3</sup> Càlculs elaborats a partir de les estimacions existents per al període 1909-1913, realitzades per James Simpson, “La producción y la productividad agraria españolas, 1890-1936”, *Revista de Historia Económica—Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 12: 1 (1994), p. 74–75.

<sup>4</sup> Jordi Nadal, “La industria fabril española en 1900. Una aproximación”, dins Jordi Nadal, Albert Carreras i Carles Sudrià (eds.), *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva històrica*, Barcelona, Ariel, 1987, p. 52.

<sup>5</sup> A la vetlla de la Primera Guerra Mundial, l'oli d'oliva representava una cinquena part del valor de tots els productes agrícoles exportats per les duanes catalanes, per sota dels vins (42%), però molt per sobre de les taronges (11%), el tercer producte agrícola d'exportació. Ramon Garrabou, Carles Manera i Francesc Valls-Junyent, “La mercantilització dels sistemes agraris”, dins Ramon Garrabou (coord.), *Història Agrària dels Països Catalans. Volum 4. Segles XIX-XX*, Barcelona, Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació, Universitat de Barcelona, Universitat Jaume I, Universitat de Lleida, Universitat Pompeu Fabra, Universitat Rovira i Virgili, Universitat de València, 2006, p. 278.

<sup>6</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites en España*, Madrid, Calpe, 1922, p. 12.

seu origen en les comarques lleidatanes i tarragonines, que a finals del segle XIX concentraven més del 80 per cent de la producció catalana d'oli d'oliva.<sup>7</sup> I encara es feia necessari adquirir-ne a altres zones de producció de fora del Principat. La importació des d'altres països productors era, en canvi, de molt poca importància, generalment insignificant.

A les següents pàgines, ens preguntem sobre la possible influència de Barcelona –centre de consum imponent i node de connexió amb altres mercats– en la trajectòria i transformacions del sector català de l'oli d'oliva d'abans de la Guerra Civil espanyola (1936-1939). L'impacte dels grans nuclis de població en els processos històrics de canvi agrari i, per extensió, en la transformació de la indústria agroalimentària, ha estat analitzat per diversos autors.<sup>8</sup> En un món cada vegada més urbanitzat, la repercussió de les ciutats en els sistemes alimentaris i la dieta de la població i, per tant, en l'agricultura i el món rural, ha esdevingut, també, un tema d'interès creixent, tant als països més desenvolupats com en aquells que es troben en desenvolupament.<sup>9</sup>

Aquest capítol es divideix en sis apartats o seccions. Després d'aquesta introducció, el segon apartat descriu breument la trajectòria i les principals transformacions de l'oleïcultura catalana. Posteriorment, es presenta evidència, quantitativa i qualitativa, que posa de manifest el creixement i la importància de Barcelona en el consum i comerç d'aquest producte. El quart i el cinquè apartats formulen diverses hipòtesis sobre els mecanismes a partir dels quals Barcelona podria haver influït en la trajectòria del sector de l'oli d'oliva català anterior a la Guerra Civil. El darrer apartat conclou amb unes consideracions finals.

## **2. La trajectòria de llarg termini i les transformacions del sector de l'oli d'oliva català**

Considerada globalment, i atenent a l'evolució de llarg termini, entre mitjan segle XIX i la vetlla de la Guerra Civil espanyola la trajectòria de l'activitat oleícola catalana va ésser, en termes generals, positiva: creixement documentat de la superfície, que va augmentar en més de 65 mil hectàrees (ha); increment probable de la producció, que pel cap baix va créixer en 5.000 tones mètriques (t) des de la dècada de 1890 i segurament bastant més des de la de 1860; i increment constatat de les exportacions, que van multiplicar-se per nou durant el període 1861-1935 (Taula 1).

---

<sup>7</sup> Càlculs propis a partir de la informació proporcionada per Juan Francisco Zambrana Pineda, *Crisis y modernización del olivar*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1987, apèndixs.

<sup>8</sup> Vegeu, per exemple, i per al cas anglès, els treballs d'E. Anthony Wrigley, “A Simple Model of London's Importance in Changing English Society and Economy 1650–1750”, *Past & Present*, 37 (1967), p. 44–70, i “Urban Growth in Early Modern England: Food, Fuel, and Transport”, *Past & Present*, 225 (2014), pp. 79–112, Jacob L. Weisdorf, “From Domestic Manufacture to Industrial Revolution: Long-Run Growth and Agricultural Development”, *Oxford Economic Papers*, 58: 2 (2006), p. 264–287, i Robert C. Allen, *The British Industrial Revolution in Global Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 2009, p. 57–79.

<sup>9</sup> Vegeu, a tall d'exemple, Anne Andersson Djurfeldt, “Urbanization and linkages to small holder farming in sub-Saharan Africa: implications for food security”, *Global Food Security*, 4 (2015), 1–7.

**Taula 1**  
**Superfície, producció i exportacions d'oli d'oliva a Catalunya, 1860s-1930s**  
 (mitjanes decennals)

Períodes	Superfície (ha)	Producció (t)	Exportació (t)
<b>1861-1870</b>	112.046 <sup>1</sup>	sd	1.980
<b>1890-1899</b>	134.652 <sup>2</sup>	22.524 <sup>3</sup>	4.441
<b>1926-1935</b>	178.905	27.780	17.914 <sup>4</sup>

Notes: sd, no es disposa de dades; <sup>1</sup>1858; <sup>2</sup> mitjana per als anys 1888, 1898 i 1899; <sup>3</sup> mitjana per als anys 1888, 1890-1891, 1894-1895 i 1898-1899; <sup>4</sup>mitjana per als anys 1930-1935.

Fonts: Per a la superfície i la producció, elaboració pròpia a partir de Juan Francisco Zambrana, *Crisis y modernización...*, apèndixs; i per a les exportacions Ramon Ramon-Muñoz, “La industria catalana del aceite de oliva: exportaciones, localización y empresas (1861–1921)”, dins Jordi Catalan, José Antonio Miranda i Ramon Ramon-Muñoz (eds.), *Distritos y clusters en la Europa del Sur*, Madrid, LID Editorial, p. 79–80.

Les visions generals i de llarg termini amaguen, és clar, moltes situacions i moments particulars.<sup>10</sup> En el cas que ens ocupa, ignoren, per exemple, l'existència de conjuntures i fases diverses, algunes marcadament negatives per a l'oli d'oliva. I també emmascaren les distintes pautes territorials que van caracteritzar el sector, molt evidents si ens aturéssim a analitzar-les. El que ara cal destacar, però, és que a la vetlla de la Guerra Civil les dimensions d'algunes de les principals magnituds del sector –superfície, producció i comerç d'exportació– eren més elevades –en algun cas extraordinàriament superiors– del que ho havien estat gairebé un segle enrere, a les dècades centrals del vuit-cents.

Els avenços quantitius van estar acompanyats de millores qualitatives en totes les fases del procés. En la fase agrícola, els arbres i la terra que li donava vida van rebre més cures, tant a través de la pràctica d'una poda més regular i oportuna de l'arbre, com de l'aplicació de tractaments fitosanitaris; i, en el cas del sòl, gràcies a la realització d'operacions de llaurat i a l'ús d'adobs. El mateix podríem dir de la recol·lecció, que també es feu més curosa, en especial mercès a la consolidació o extensió de la pràctica de la recollida manual de les olives.<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Per a l'olivicultura anterior a la dècada de 1920, vegeu, per exemple, les visions de conjunt de Ramon Garrabou i Josep Pujol, “El canvi agrari a la Catalunya del segle XIX”, *Recerques: història, economia, cultura*, 19 (1987), p. 69–70 i 80–83, i d'Emili Giralt, “L'agricultura”, dins Jordi Nadal, Jordi Maluquer de Motes, Carles Sudrià i Francesc Cabana (dirs.), *Història Econòmica de la Catalunya Contemporània. Volum II: Segle XIX. Població i Agricultura*. Barcelona, Enciclopèdia Catalana, 1990, p. 121–305. També podeu consultar Ramon Ramon-Muñoz, “La industria catalana...”, i Ramon Ramon-Muñoz, “Les exportacions de l'industria catalana de l'huile d'olive. Territoire, entreprises et modernisation, 1861-1935”, dins Florent Le Bot & Cédric Perrin (eds.), *Les chemins de l'industrialisation en Espagne et en France. Les PME et le développement des territoires (XVIIIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2011, p. 191-226.

<sup>11</sup> Per a les terres de Ponent, per exemple, a principis de la dècada 1920, les operacions de poda ja havien millorat substancialment, la recomanació de realitzar tres llaurades a la terra d'oliveres estava ben consolidada, i la recol·lecció a mà hi era ben present des de molt temps enrere. Ramon Ramon-Muñoz, *Oli d'oliva i cooperativisme agrari a la Catalunya de Ponent. La Cooperativa la Granadella (1920-2022)*, Juneda, Editorial Fonoll, 2023, p. 93 i 100.

**Taula 2**  
**Establiments dedicats a la producció d'oli d'oliva, premses hidràuliques declarades i fàbriques de refinació d'olis vegetals a Catalunya, 1850s-1930s**

Períodes	Establiments	Premses hidràuliques declarades a la contribució industrial		Fàbriques de refinació <sup>1</sup> (nombre)
		(nombre)	(% sobre el total de premses)	
<b>1856</b>	[1.393]	15	1,0	0
<b>1900</b>	1.880 <sup>2</sup>	70	8,7	11
<b>1935</b>	1.874	541 <sup>3</sup>	63,0 <sup>3</sup>	15 <sup>4</sup>

Notes: sd, no es disposa de dades la dada de 1856, entre claudàtors, fa referència a contribuents; <sup>1</sup> fàbriques dedicades a la refinació d'oli d'oliva i a la d'altres olis vegetals <sup>2</sup>1913; <sup>3</sup> 1930. <sup>4</sup> cap a 1936.

Fonts: Establiments: *Estadística administrativa de la contribución industrial y de comercio*, 1856, *Anuario General de España (Bailly-Baillièrre-Riera)*, Barcelona, Sociedad Anónima “Anuarios Bailly-Baillièrre y Riera Reunidos”, 1913, *Guía General de Cataluña (Bailly-Baillièrre-Riera). Comercio, industria, agricultura, ganadería, minería, propiedad, profesiones y elemento oficial*, Sociedad Anónima “Anuarios Bailly-Baillièrre y Riera Reunidos”, Barcelona, 1935. Premses: *Estadística administrativa...*, diversos anys. Fàbriques de refinació d'olis vegetals: Federación de Fabricantes de Aceite de Orujo de España *Federación de Fabricantes de Aceite de Orujo de España: septiembre 1925–diciembre 1936*, Madrid, Gráfica Administrativa Rodríguez, 1937.

A les fases industrials i comercials, els avenços també foren molt remarcables. En l'àmbit industrial, el temps transcorregut entre la recol·lecció de l'oliva i el seu premsat va reduir-se significativament. Aquest fou, sens dubte, un avenç essencial en la mesura que evitava la fermentació del fruit i, d'aquesta manera, l'obtenció d'un oli deficient. Per aconseguir una reducció del temps que les olives havien d'estar emmagatzemades, els processos de molta van millorar de manera molt notable com a conseqüència de l'ús d'equips més eficients i de processos de selecció de la matèria primera. La capacitat i velocitat del premsat també van experimentar un fort augment a resultes de la intensa difusió a Catalunya de les premses hidràuliques, més potents que les emprades fins aleshores, sobretot si utilitzaven energia mecànica, i, per tant, més aptes per reduir el temps d'emmagatzematge de l'oliva.<sup>12</sup> Si fem cas a les dades fiscals disponibles, les premses hidràuliques en funcionament al Principat gairebé es quintuplicaren durant la segona meitat del vuit-cents i pràcticament s'octuplicaren en el primer terç del nou-cents (Taula 2). Uns augments molt superiors als de la mitjana espanyola i molt vinculats als progressos del sector a les terres de Lleida!<sup>13</sup> A més, durant el procés de producció, la pràctica de separar l'oli obtingut segons premsades i qualitats es va anar estenent, mentre que l'addició d'aigua calenta a les segones i terceres premsades va tendir a suprimir-se.

<sup>12</sup> En relació amb el canvi tècnic a la indústria de l'oli d'oliva, vegeu, per exemple, Jordi Nadal, “La industria fabril...”, p. 30–32, Juan Francisco Zambrana Pineda, *Crisis y modernización...*, p. 141–151, Antonio Parejo i Juan Francisco Zambrana Pineda, “La modernización de la industria del aceite en España en los siglos XIX y XX”, dins Jordi Nadal i Jordi Catalan (eds.), *La cara oculta de la industrialización española: la modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*, Madrid, Ariel, 1994, p. 13–42, Emili Giralt, “L'agricultura”, p. 252–254, James Simpson, *Spanish Agriculture: The Long Siesta, 1765–1965*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 167–172 i Ramon Ramon-Muñoz, “Modernizing the Mediterranean Olive-Oil Industry, 1850s–1930s”, dins Derek J. Oddy & Alain Drouard (eds.), *The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Farnham, Surrey, and Burlington, VT, Ashgate, p. 71–88.

<sup>13</sup> Jordi Nadal, “La industria fabril...”, p. 30–32, Ramon Ramon-Muñoz, “The growth of an agribusiness in Catalonia: evidence from the olive oil industry”, *The Tijdschrift Voor Sociale en Economische Geschiedenis–Low Countries Journal of Social and Economic History (TSEG)*, 13: 4 (2016), p. 54, i, per al cas de la Catalunya de Ponent, Ramon Ramon-Muñoz, “Estructura empresarial, empreses i canvi tècnic en la indústria de l'oli d'oliva de les comarques de Lleida, 1890–1936”, dins Enric Vicedo (ed.), *Empreses i Institucions Econòmiques Contemporànies a les terres de Lleida*, Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, 1999, p. 141–187.

Els mètodes d'emmagatzematge i les operacions d'acabat progressaren de forma destacable. I el mateix podria dir-se del transport del producte.

En l'àmbit comercial, les tècniques de comercialització van millorar ràpidament. Això fou gràcies a la utilització de noves estratègies de màrqueting, que incloïen l'envasat, la marca i la publicitat. Es tractava, a més, d'unes pràctiques que els comerciants catalans ja havien començat a aplicar durant la segona meitat del segle XIX, tant en el mercat interior com en l'internacional.<sup>14</sup> L'ús creixent de tècniques de refinat, manual primer i industrial des de vigílies de la Primera Guerra Mundial, suposà un altre avenç en el sector. La seva difusió fou cabdal per a l'obtenció d'olis neutres, sense deficiències i aptes per al consum humà, i representà una millora substancial per la producció de varietats comercials del producte. Per això, aquestes tècniques acostumaren a estar molt associades a l'activitat de comerciants i exportadors. L'any 1900 ja consten 11 fàbriques catalanes de refinació d'olis vegetals, que s'ampliaran a 15 cap a 1936 (Taula 2).

### **3. Barcelona, gran centre de consum i distribució d'oli d'oliva**

La trajectòria i les transformacions que acabem d'assenyalar són el resultat de diversos factors, impulsats inicialment per canvis en la demanda del producte. I, en qualsevol cas, un i altres transcorregueren en paral·lel al desenvolupament de la Barcelona industrial, inserta en una economia internacional globalitzada, almenys fins a l'esclat de la Primera Guerra Mundial.<sup>15</sup>

Amb una població en augment, una creixent concentració de l'activitat econòmica i un increment dels intercanvis comercials, la demanda i el consum d'oli d'oliva no parà de créixer a Barcelona i la seva àrea metropolitana. Malauradament, no disposem d'informació directa sobre les arribades d'oli d'oliva de la capital catalana al llarg del temps. Per tant, de moment només podem aproximar-nos-hi a partir d'agrupar l'evidència actualment disponible al nostre abast, d'origen i qualitat diverses i, en base a aquesta informació, realitzar algunes estimacions.

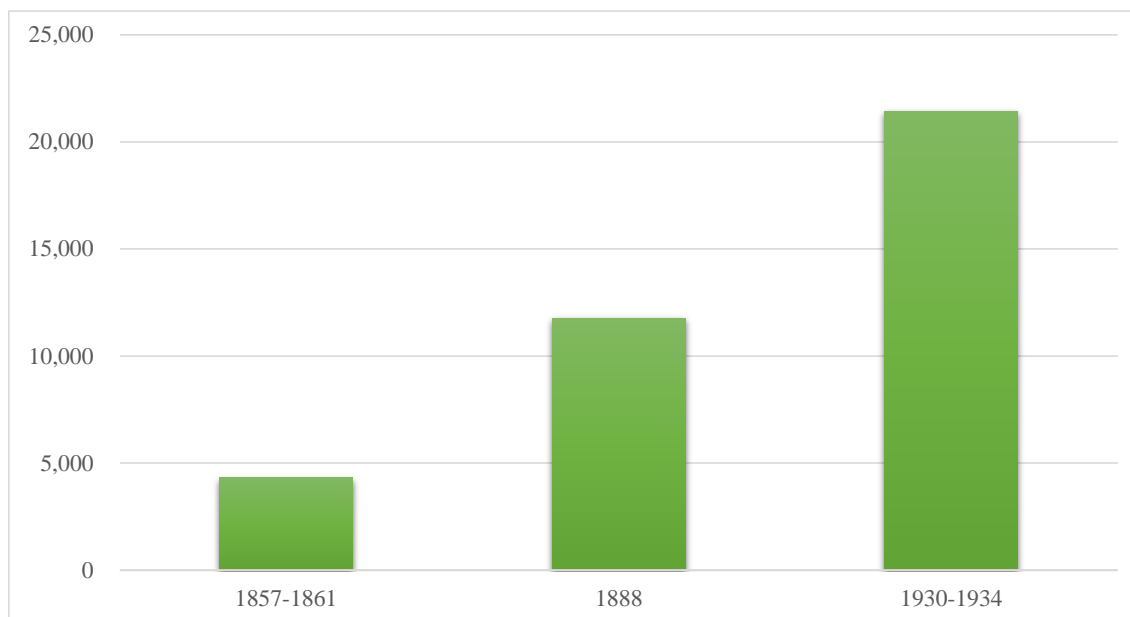
---

<sup>14</sup> Ramon Ramon-Muñoz, "La industria catalana...", p. 66.

<sup>15</sup> Pel que fa a la Barcelona industrial, vegeu, per exemple, Joan Roca (coord.), *La formació del cinturó industrial de Barcelona*, Barcelona, Institut Municipal d'Història de Barcelona-Proa, 1997 i quant a la globalització del segle XIX, vegeu, entre d'altres, Kevin H. O'Rourke i Jeffrey G. Williamson, *Globalization and History: The Evolution of a Nineteenth-Century Atlantic Economy*, Cambridge, MA, MIT Press, 1999.

### Gràfic 1

#### Estimació de les arribades d'oli d'oliva a Barcelona i els municipis del pla, 1850s-1930s (en t)



Fonts: Elaboració pròpia a partir de: *Estadística General del Comercio de Cabotaje entre los Puertos de la Península e Islas Baleares*, diversos anys, M. M. Díaz del Pino, *Estado de la riqueza olivarera de España*, Sevilla, Tipografía y Encuadernación de E. Bergali, 1892, *Aceites. Revista Técnica*, diversos anys i Idescat, “Evolució de la població de fet”. Vegeu també el text.

El gràfic 1 les presenta per a tres moments determinats en el temps, amb l'advertiment que es tracta de càlculs temptatius. De fet, l'estimació per al període 1857-1861 correspon a les entrades mitjanes d'oli d'oliva per la duana de Barcelona a través del comerç de cabotatge i, per tant, exclou les arribades d'oli d'oliva procedent del comerç exterior, difícils de precisar per a aquests anys i, en qualsevol cas, generalment molt modestes, així com les efectuades per via terrestre, sobre les quals no disposem d'informació.<sup>16</sup> D'aquesta manera, les dades que presentem per aquest període són una estimació a la baixa de les arribades d'oli d'oliva a la Barcelona de mitjan segle XIX.<sup>17</sup> Per la seva part, la xifra de 1888 procedeix d'uns càlculs provincials publicats l'any 1892, dels quals hem derivat, amb els ajustos corresponents, el consum total d'oli d'oliva al cap i casal català. A l'any 1888, la collita va ésser molt elevada i, en aquest cas, les dades que presentem podrien esbiaixar a l'alça el consum d'oli d'oliva al pla de Barcelona. Finalment, les dades del període 1930-1934, potser les més consistents, procedeixen de càlculs que hem

<sup>16</sup> Pel que fa a l'oli d'oliva arribat a través del comerç exterior, a principis de la dècada de 1840 era d'unes 40 t, però a començaments de la de 1860 no passava de les 5 t. Pascual Madoz, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo III*, Establecimiento Tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti, 1846, p. 562 i *Estadística del Comercio Exterior de España*, 1861-1865.

<sup>17</sup> La informació derivada de l'impost de consums no presenta les limitacions que acabem de comentar atès que inclou l'oli d'oliva entrat a la ciutat per tots els mitjans i sense distinció de procedència. Però en cas que els nostres càlculs es basessin en aquesta informació, el problema de la infravaloració no desapareixeria, sinó que seria superior. Sense descartar altres possibilitats, com l'existència de frau, aquesta diferència s'hauria d'atribuir al fet que una part de les arribades d'oli d'oliva per cabotatge ni es consumien ni eren objecte de transformació a la capital catalana i, per tant, no estaven subjectes al pagament de l'impost de consums.



realitzat en base a la informació comercial publicada a *Aceites*, una revista tècnica, especialitzada en el sector, i editada a la ciutat comtal.

En qualsevol cas, les estimacions que acabem d'esmentar fan referència a tot l'oli d'oliva arribat a Barcelona, sigui consumit en el mateix municipi o distribuït a altres localitats de dins i fora del Principat o de la Península Ibèrica, o bé es tracti d'oli d'oliva per a usos alimentaris o bé per a altres usos, com la fabricació de sabó, els quals comentarem més endavant. De fet, ofereixen una primera aproximació a les arribades totals d'oli d'oliva a Barcelona i als municipis del pla barceloní, entesos com aquelles localitats agregades a la capital catalana entre 1897 i 1921, és a dir, Santa Maria de Sants (1897), les Corts (1897), Sant Gervasi de Cassoles (1897), Gràcia (1897), Sant Andreu de Palomar (1897), Sant Martí de Provençals (1897), Horta (1904) i Sarrià (1921).

De confirmar-se les dades presentades en el Gràfic 1, els increments de la demanda barcelonina d'oli d'oliva haurien estat molt elevats. Entre mitjan segle XIX i primers anys de la dècada de 1930, la demanda d'oli d'oliva per a tots els usos i destins s'hauria quintuplicat, és a dir, hauria augmentat a una taxa anual acumulativa de més del 2 per cent en els gairebé 75 anys que transcorren entre mitjan de la dècada de 1850 i principis de la de 1930. Per subperíodes, els augments més elevats s'haurien produït durant la segona meitat del segle XIX. Per contra, des de finals del segle XIX i durant el primer terç del mil nou-cents, les arribades totals d'oli d'oliva de la capital catalana haurien atenuat el seu dinamisme, si bé haurien mantingut una tendència clarament alcista. D'un creixement anual acumulatiu superior al 3 per cent en el primer dels períodes considerats, haurien passat a una taxa al voltant de l'1,5 per cent durant les dècades anteriors a l'esclat de la Guerra Civil.

Per descomptat, i com ja he indicat, les xifres que acabo d'esmentar s'han de prendre amb precaució. Per exemple, l'elevada collita de l'any 1888, juntament amb una possible estimació a la baixa per a mitjan segle XIX, podrien portar a una sobrevaloració de l'augment de la demanda total d'oli d'oliva de la segona meitat del vuit-cents, mentre que podrien actuar en direcció contrària pel que fa a la valoració del creixement del primer terç del segle XX. Sigui como sigui, el que sí sembla evident és que les arribades d'oli d'oliva a Barcelona per a consum local de tot tipus o per a redistribució a l'exterior van tenir, en el llarg termini, una notable tendència alcista.

Quin era l'origen de l'oli d'oliva que arribava a Barcelona? Sens dubte, tenia procedències diverses, les quals van anar modificant-se durant el període analitzat. A mitjan segle XIX, i abans de l'expansió del ferrocarril, part de l'oli arribava per camins procedents de localitats més o menys properes a la capital catalana. La gran majoria, però, arribava per mar, a través del cabotatge, de diverses contrades i ports. El del sud i ponent de Catalunya, que segurament era el més abundant, ho feia sobretot a través de Tortosa, un gran centre productor també, i, en menor mesura de Salou. L'oli d'Andalusia, la gran zona de producció a la Península Ibèrica, s'expedia des dels ports de Sevilla i, subsidiàriament, Màlaga. I el del País Valencià s'embarcava sobretot a través del port castellonenc de Vinaròs i, en menor mesura, del d'Alacant.<sup>18</sup> I a aquests orígens caldria

---

<sup>18</sup> El 1849, Laureà Figuerola informava que "*Tortosa, Sevilla, Salou, Vinaroz, Málaga, Alicante, etc.*" eren els "*puertos de la Península puestos por el orden [sic] de preferencia, segun [sic] la mayor cantidad de mercancías que desde ellos es traida [sic] al mercado de Barcelona*". Laureà Figuerola, *Estadística de Barcelona en 1849. Estudi preliminar i índexs d'Anton Costas*, Barcelona, Editorial Altafulla, 1993, p. 229.

afegir-hi l'oli vingut de les illes Balears, des d'on l'any 1840, per exemple, hi arribava oli d'oliva per un valor de 3.145.633 rals de billó, una xifra no massa allunyada de la que corresponia als olis procedents de l'Aragó (4.000.100 rals de billó), encara que a distància dels 16 milions de rals de billó amb el que es valorava l'oli d'oliva arribat d'Andalusia.<sup>19</sup>

**Taula 3**

**Producció, demanda i disponibilitats d'oli d'oliva a Catalunya, 1888 (hectolitres)**

Província	Producció	Demanda	Dèficit o Superàvit
Barcelona	7.776	224.766	-216.990
Girona	41.527	39.462	2.065
Lleida	160.286	34.969	125.317
Tarragona	157.403	60.153	97.250
<b>Catalunya</b>	<b>366.992</b>	<b>359.350</b>	<b>7.642</b>

Font: M. M. Díaz del Pino, *Estado de la riqueza...*

A les darreries del segle XIX, el gruix de la xarxa ferroviari, o, almenys, les línies principals i les que uniren Catalunya amb altres punts peninsulars i del nord d'Europa, ja havien quedat enllestides.<sup>20</sup> I això havia permès l'arribada a Barcelona de l'oli d'oliva produït a les terres de Lleida i de Tarragona a través del ferrocarril. Si fem cas a la informació disponible per a aquest període, una part molt substancial –encara que molt difícil d'establir– continuava tenint origen en aquestes terres, principals centres de producció de l'oli català i amb superàvit d'aquest producte una vegada descomptades les necessitats de consum locals (vegeu Taula 3). L'altra part de l'oli arribat a Barcelona venia sobretot d'Andalusia, però també de l'Aragó i d'algun altre punt del Mediterrani, tant peninsular com insular.

A les dècades de 1920 i principis de la de 1930, la situació s'havia modificat, però només en part. En començar els anys vint, Lisinius Andreu Lamarca indicava que a Barcelona el consum d'oli d'oliva era molt elevat, i que, a més, el cap i casal català era el mercat comprador d'olis més important d'Espanya. Segons aquest autor, agent comercial i expert en el sector de l'oli d'oliva, la capital catalana s'abastia d'arreu: “*a él acuden todos los aceites españoles sin distinción de región, y allí cada comerciante escoge la clase que mayor le place para el destino que debe darle*”,<sup>21</sup> el que podria suggerir una certa ampliació en els orígens de l'oli arribat a la capital del Principat. Ara bé, informació més detallada per a principis de la dècada de 1930 assenyala, com a principals centres d'abastiment barceloní, les terres de Lleida i Tarragona i, fora del territori català, Andalusia. I detallen, a més, que aquesta darrera regió havia esdevingut la principal àrea d'aprovisionament de la capital catalana.<sup>22</sup>

Però les arribades a Barcelona d'oli d'oliva del país continuaven resultant substancials. A la dècada de 1930, podrien estar representant a l'entorn d'una tercera part de tota la producció catalana del moment i aproximadament la meitat dels excedents disponibles per a la venda, és a dir, de l'oli d'oliva disponible una vegada descomptades les necessitats

<sup>19</sup> Pascual Madoz, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico...*, p. 481.

<sup>20</sup> Pel que fa a la construcció i explotació de les diferents línies de ferrocarril, es imprescindible consultar, entre d'altres treballs del mateix autor, Pere Pascual i Domènech, *Los caminos de la era industrial. La construcción y financiación de la Red Ferroviaria Catalana (1843-1898)*, Barcelona, Edicions de la Universitat de Barcelona / Fundación de los Ferrocarriles Españoles, 1999 i Pere Pascual i Domènech, *El ferrocarril a Catalunya (1848-1935). Una història de la seva explotació*, 2 volums, Vic, Eumo Editorial, 2016.

<sup>21</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites...*, p. 11.

<sup>22</sup> *Aceites. Revista Técnica*, diversos anys.

de consum de les demarcacions catalanes amb producció excedentària. Aquests són, certament, càlculs molt aproximats, realitzats tenint en compte la informació actualment disponible. Són també estimacions basades en dades de principis de la dècada de 1930, un moment en el que l'oli català estava perdent embranzida en relació amb l'andalús.

Com s'organitzaven i a on anava a parar l'oli arribat a Barcelona durant el període d'entreguerres? Segons Lisinius Andreu Lamarca, l'organització i les pràctiques comercials del mercat barceloní s'havien desenvolupat de manera extraordinària i *“nada tiene que envidiar a los mercados extranjeros”*. Les vendes es realitzaven a través de corredors, que nombrosos i *“competentísimos en la materia”*, *“hacen los tratos directamente con los comerciantes, sin que el vendedor tenga que intervenir mas [sic] que para confirmarlos”*.

Pel que fa als comerciants, el seu àmbit d'actuació era divers. Abastien les localitats de la demarcació, els mercats de nord peninsular i de les Illes Balears i també altres centres situats fora de la pell de brau. De fet, a la capital catalana, i com esmentarem posteriorment, s'hi havien instal·lat importants firmes exportadores, el *“que ha hecho que el comercio de este artículo tenga toda la seriedad que le es necesaria”*.<sup>23</sup> A més, en cas de desavinences o incidències en els contractes de compra-venda d'oli d'oliva, els comerciant del sector havien creat a Barcelona un Tribunal de peritatge i arbitratge, vinculat a l'Associació Gremial de Negociants d'Olis de Barcelona, una entitat nascuda a finals del segle XIX.<sup>24</sup>

#### 4. Els factors de creixement de la demanda barcelonina i la trajectòria del sector de l'oli d'oliva

Amb una quota de mercat força respectable, no sembla inversemblant plantejar que la demanda barcelonina podria haver influït, amb major o menor mesura, sobre la trajectòria del sector català de l'oli d'oliva. Els canals o mecanismes a través dels quals podria haver-se desenvolupat aquesta possible influència tenen a veure amb la quantitat i la qualitat demandada i, en paral·lel, amb el paper de Barcelona com a centre de distribució del producte, sobretot en relació amb els mercats internacionals.

**Taula 4**

#### **Població i estimació del consum d'oli d'oliva per a usos comestibles a Barcelona i els municipis del pla, 1850s-1930s (mitjanes anuals)**

Període	Població		Consum per càpita		Consum total	
	Milers	Índex	Kg	Índex	t	Índex
<b>1856</b>	235,1	100	4,6	100	1.072,5	100
<b>1888</b>	405,9	173	7,5	163	3.025,3	282
<b>1905-1914</b>	593,1	252	9,1	199	5.385,2	502
<b>1926-1935</b>	951,6	405	12,7	279	12.119,5	1.130

Notes i fonts: Les dades de població de 1856 i 1888 corresponen als censos de població de 1857 i 1888, respectivament, segons els càlculs de l'Idescat, “Evolució de la població de fet”, mentre que per a la resta d'anys es tracta d'estimacions de la població mitjana dels períodes considerats d'acord amb la informació que proporciona l'*Anuari Estadístic de la Ciutat de Barcelona*, diversos anys. Pel que fa al consum per càpita, les dades anteriors a l'esclat de la Primera Guerra Mundial es basen en les següent fonts: Ildefons

<sup>23</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites...*, p. 11–12.

<sup>24</sup> Jordi Catalan, José Antonio Miranda i Ramon Ramon-Muñoz, “Ventaja competitiva y capacidades empresariales de los distritos de la Europa meridional: evidencias históricas para tres revoluciones tecnológicas”, dins Jordi Catalan, José Antonio Miranda i Ramon Ramon-Muñoz (eds.), *Distritos y clusters...*, p. 369.

Cerdà, *Teoría general de la urbanización y aplicación de sus principios y doctrinas a la reforma y ensanche de Barcelona*, Volum 2, Madrid, Imprenta Española, 1867, p. 650 i següents, d'acord amb els càlculs per a 1856 de Cristina Borderías i Xavier Cussó, "Male Wages, Household Budgets and Living Standards of Barcelona's Working Class (1856-1917)", *Investigaciones de Historia Económica–Economic History Research*, 19:2 (2023), p. 7–8, M. M. Díaz del Pino, *Estado de la riqueza...*, i *Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona–Anuari Estadístic...*, diversos anys. Per al període 1926-1935, les estimacions de consum d'oli d'oliva comestible s'han calculat a partir de considerar que, entre el decenni de 1905-1914 i el de 1926-1935, el consum d'oli d'oliva per càpita a Barcelona va augmentar en la mateixa proporció que ho va fer a Espanya, d'acord amb els càlculs de consum aparent per persona i any que hem realitzat prenent com a base les següents fonts: *Anuario Estadístico de España*, diversos anys, *Anuario Estadístico de las Producciones Agrícolas*, diversos anys, *Estadística del Comercio Exterior de España*, diversos anys, Roser Nicolau, "Población, salud y actividad", dins Albert Carreras i Xavier Tafunell (coords.), *Estadísticas Históricas de España. Siglos XIX-XX. Volumen I*. Bilbao, Fundación BBVA, p. 124–126, i Juan Francisco Zambrana, *Crisis y modernización...*, apèndixs.

Pel que fa, al primer dels aspectes assenyalats –la quantitat d'oli d'oliva demandada–, poca cosa podem afegir al que hem dit fins ara. Les arribades d'aquest producte a la capital catalana van seguir una tendència clarament creixent des de mitjan segle XIX (Gràfic 1). Aquest creixement de llarg termini va tenir tres components bàsics. El primer s'ha de relacionar, és clar, amb una població que no parà d'augmentar. Durant els gairebé cent anys que transcorren entre el cens de població 1857 i el padró d'habitants de 1936, va créixer en més de 800 mil persones, en bona part com a conseqüència d'un intens procés migratori.<sup>25</sup> De fet, i d'acord amb les nostres estimacions, que una vegada més s'han de considerar amb la precaució necessària, la població de Barcelona i del seu Pla va augmentar més del que ho va fer el consum per càpita d'oli d'oliva per a usos alimentaris: la primera va multiplicar-se per més de quatre, mentre que el consum per càpita de la capital catalana no va arribar a triplicar-se (Taula 4).

El segon component de l'ascens de la demanda barcelonina té a veure, per tant, amb un augment del consum per càpita per a usos alimentaris, el qual, segons les estimacions que hem pogut realitzar, hauria passat de menys de 5 kg a gairebé 13 kg per persona i any durant tot el període considerat. Com acabem d'assenyalar, es tracta d'un augment inferior al de la població, però no per això s'ha de menystenir: el consum per persona i any cresqué a una taxa de gairebé l'1,5 per cent anual acumulatiu entre mitjan segle XIX i la dècada de 1926-1935 (Taula 4).<sup>26</sup> L'efecte combinat del dinamisme demogràfic i

---

<sup>25</sup> Vegeu, per exemple, Antonio López-Gay, "175 años de series demográficas en la ciudad de Barcelona. La migración como componente explicativo de la evolución de la población", *Biblio 3W. Revista bibliográfica de geografía y ciencias sociales*, 19: 1098 (2014), 16 p.

<sup>26</sup> Aquesta xifra de consum per càpita de la Barcelona d'entreguerres (12,7 kg) és lleugerament superior a la que ha estimat J. Simpson (11,5 kg) per a Espanya en el quinquenni 1929-1933, però similar a la que ofereix A. García Barbancho (12,1 kg) i als càlculs que hem realitzat sobre consum aparent d'oli d'oliva a Espanya durant la dècada de 1926-1935 (12,2 kg). D'altra banda, les estimacions presentades a la Taula 4 referides al decenni 1905-1914 (9,1 kg) són també similars a altres que ja existeixen, però amb alguns matisos. Així, són un 5 per cent més elevades en relació amb les que hem efectuat sobre consum aparent a l'Espanya de la dècada 1905-1914 (8,7 kg) i entre un 2 i un 14 per cent més baixes que les que publiquen J. Giral Pereira (9,5 kg) per a l'Espanya de la dècada de 1896-1905, l'*Anuario Estadístico de España* (9,3 kg) per a la dels anys 1907-1914 i J. Simpson (11,5 kg) per a la del període 1897-1901. I també són entre un 10 per cent i un 20 per cent inferiors en relació amb les que ofereixen J. Giral (10,6 kg) i C. Borderías i X. Cussó (11,4 kg) per a la Barcelona de 1905 i 1917-1919, respectivament. En canvi, són un 10 per cent més elevades que les que aquests darrers autors han estimat per a la capital catalana del període 1905-1912 (8,3 kg). Si només ens fixem en el cas de Barcelona, totes les estimacions es basen en la informació que recull l'*Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona* i, per tant, podem considerar que les diferències observades són bàsicament conseqüència del període de càlcul considerat, distint en cada cas, i, possiblement i subsidiària, de les xifres de població considerada. Vegeu José Giral Pereira, *Ración alimenticia desde los puntos de vista higiénico y social*, Madrid, Librería Internacional, 1914, p. 324–326,

l'augment de la ingesta per habitant haurien fet el consum total d'oli d'oliva comestible s'hagués multiplicat per més d'onze durant els 80 anteriors a l'esclat de la Guerra Civil.

Finalment, el tercer factor de creixement de la demanda barcelonina s'ha de relacionar amb la consolidació de la ciutat com a centre de distribució d'oli d'oliva cap a mercats forans, especialment els d'una indústria de conserves de peix, en expansió al nord peninsular, a Galícia per ser més exactes, i els situats a Sud-Amèrica, delerosos d'oli d'oliva comestible a mesura que arribava població immigrant dels països mediterranis. En parlarem més endavant, però ara val la pena assenyalar que entre 1861-870 i 1926-1935, les exportacions d'oli d'oliva des del port de Barcelona, majoritàriament adreçades a l'altre costat de l'Atlàntic, gairebé es sextuplicaren i, en el darrer dels decennis assenyalats, ja pujaven a unes 8.000 t.

A aquests tres factors que acabem d'esmentar, en podríem afegir un altre: el consum d'oli d'oliva per a usos industrials, no alimentàries, com, per exemple, la fabricació de sabó. Tanmateix, aquest quart factor tingué una contribució més ambigua en el creixement de llarg termini de la demanda d'oli d'oliva de la capital catalana. Fins a les dècades finals del segle XIX, el va afavorir, i de manera molt remarcable atesa la importància que tingueren les aplicacions industrials del producte per al sector de l'oli d'oliva durant bona part de vuit-cents. En canvi, a partir de finals de la centúria, aquests usos van esllanguir-se fins a esdevenir minoritaris. En parlarem amb més detall en els següents paràgrafs.

Sigui como sigui, i malgrat la reculada en els usos industrials que acabem d'esmentar, la demanda barcelonina d'oli d'oliva va experimentar un intens augment de llarga durada. Ara bé, l'impacte d'aquest creixement sobre l'expansió del conreu i de la producció d'oli d'oliva del país són molt més difícils de mesurar. Per començar, l'oli d'oliva català havia de competir amb el produït fora del Principat, on s'hi trobaven alguns centres de producció d'oli d'oliva molt més rellevants, ferotges competidors de l'oli català. A més, Barcelona no era l'única font de demanda de l'oli produït a les terres de Tarragona o de Lleida, els grans centres catalans de producció de finals del vuit-cents i principis del nou-cents. I, finalment, alguns dels mercats de l'oli d'oliva català quedaven fora de la xarxa barcelonina d'intercanvis comercials i, per tant, eren abastits directament a través de les Borges Blanques, Lleida, Reus, Tortosa i, en el cas dels mercats d'exportació, Tarragona, tots ells municipis de producció i/o distribució del producte.<sup>27</sup> Per tant, resulta extraordinàriament complex aïllar l'impacte concret de Barcelona en els avenços quantitius del sector. Però fets aquests advertiments, i amb totes les precaucions que calgui, sembla també evident que les necessitats de consum intern del cap i casal català, la seva densa i desenvolupada organització comercial, i les facilitats de transport i d'accés als diversos mercats de consum, també contribuïren favorablement als avenços quantitius que el sector de l'oli d'oliva català experimentà durant la segona meitat del segle XIX i el primer terç del XX.

---

Alfonso García Barbancho, "Análisis de la alimentación española", *Anales de Economía*, 18:67 (1960), p. 299, James Simpson, "La producción agraria y el consumo español en el siglo XIX", *Revista de Historia Económica—Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 7:2 (1989), p. 367, Cristina Borderías i Xavier Cussó, "Male Wages...", p. 8–9, així com Xavier Cussó i Ramon Garrabou, "Dieta mediterrània y transición nutricional moderna en España", dins Luis Germán Zubero, Ricardo Hernández García i Javier Moreno Lázaro (eds.), *Economía alimentaria en España durante el siglo XX*, Madrid, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2009, p. 46 i les notes i fonts relacionades a la Taula 4.

<sup>27</sup> Ramon Ramon-Muñoz, "La industria catalana...", p. 67–77.

El mateix pot afirmar-se en relació amb els avenços qualitius del sector. A mitjan segle XIX, i també en períodes anteriors, l'oli d'oliva tenia diversos usos. Un d'ells era l'alimentari, però n'hi havia molts d'altres. Ho hem deixat entreveure en diversos moments d'aquest capítol i ara és el moment de detallar-ho. En el camp de la il·luminació, l'oli d'oliva actuava com a combustible per produir llum, mentre que la indústria manufacturera l'emprava com a lubricant de maquinària. A més, les fàbriques tèxtils – especialment les llaneres – en feien ús en diverses operacions i les saboneries el tenien – com passava amb els àlcals – com una primera matèria primera bàsica. En totes les aplicacions assenyalades, la cura en els processos de producció i la qualitat de l'oli d'oliva eren factors secundaris. Tanmateix, i precisament gràcies a aquestes aplicacions industrials, no alimentàries, l'oli d'oliva gaudia d'una forta demanda, també en els mercats internacionals i, particularment, en els països del nord d'Europa.<sup>28</sup>

### Taula 5

#### Estimacions sobre el consum d'oli d'oliva segons usos a la província de Barcelona a finals de la dècada de 1880 (%)

Usos	Hectolitres	Percentatges
Il·luminació	20.650	9,2
Lubricació de maquinària	94.000	41,8
Indústria sabonera i altres	24.500	10,9
<i>Usos no comestibles</i>	<i>139.150</i>	<i>61,9</i>
Alimentació	57.820	25,7
Indústria conservera	2.360	1,0
Exportació	25.436	11,3
<i>Usos comestibles</i>	<i>85.616</i>	<i>38,1</i>
<b>Total</b>	<b>224.766</b>	<b>100,0</b>

Font: Elaboració pròpia a partir de M. M. Díaz del Pino, *Estado de la riqueza...*

La Taula 5 detalla la distribució del consum d'oli d'oliva segons usos a la província de Barcelona a finals de la dècada de 1880. Les dades originals d'aquesta estimació es basen –com hem indicat anteriorment– en un any de collita excepcional, l'any 1888. Per tant, és molt probable que exagerin el consum d'oli d'oliva per a usos no comestibles, mentre que, en termes relatius, n'infravalorin els alimentaris.<sup>29</sup> Sigui como sigui, les estimacions posen de manifest la varietat de mercats que tenia l'oli d'oliva i la importància que podien arribar a tenir les aplicacions industrials del producte.

Però aquest consum associat a la il·luminació i a la indústria no alimentària no es mantingué, almenys de manera significativa, durant massa temps més. A mesura que va avançar la segona meitat del segle XIX, altres olis vegetals i minerals, així com noves fonts d'energia, començaren a substituir l'oli d'oliva en els mercats industrials. Fou una conseqüència de la globalització, és a dir, de la reducció dels costos comercials i de la integració de noves àrees a l'economia mundial.<sup>30</sup>

Més barats i eficients que l'oli d'oliva, les importacions de llavors oleaginoses, olis vegetals, greixos animals i olis minerals va experimentar un fort ascens al nord d'Europa. I també a Barcelona. El Gràfic 2 ho posa de manifest per al cas concret dels productes vegetals i animals. Certament, l'aranzel proteccionista que es va aprovar i implantar l'any

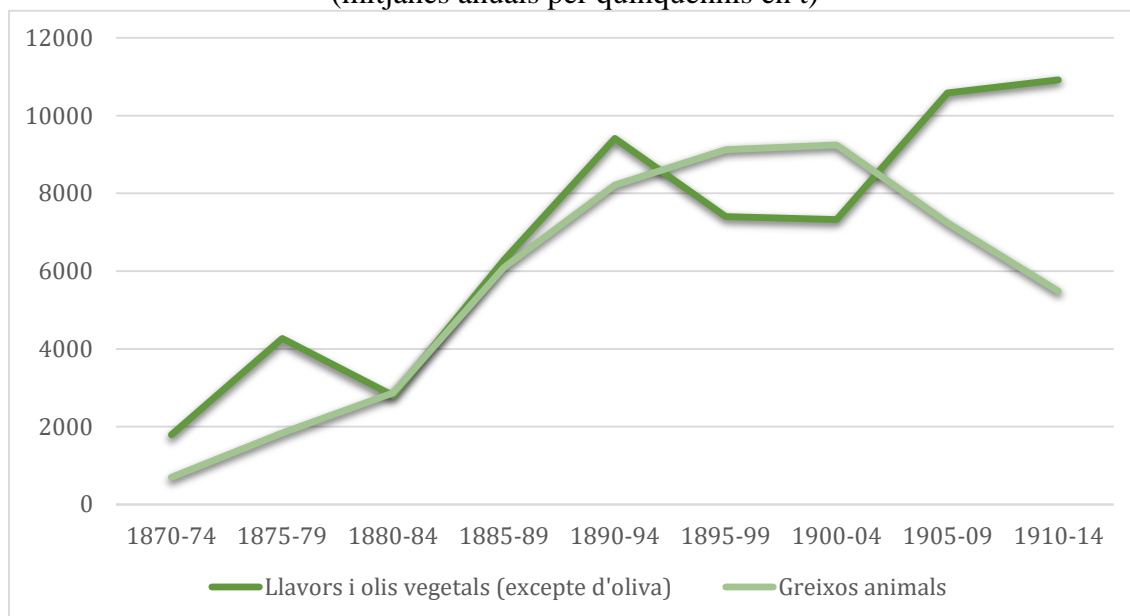
<sup>28</sup> Ramon Ramon-Muñoz, “Specialization in the international market for olive oil before World War II”, dins Sevet Pamuk i Jeffrey G. Williamson (eds.), *The Mediterranean Response to Globalization before 1950*, London i New York, Routledge, 2000, p. 162–168.

<sup>29</sup> Juan Francisco Zambrana, *Crisis y modernización...*, p. 210–211.

<sup>30</sup> Ramon Ramon-Muñoz, “Specialization in the international market...”, p. 164.

1891 en va atenuar el creixement, especialment entre els greixos animals.<sup>31</sup> Però en cap cas en va aturar l'arribada. Progressivament, l'oli d'oliva va quedar vinculat als usos comestibles.

**Gràfic 2**  
**La importació de llavors oleaginoses, olis vegetals, excepte d'oliva, i greixos animals a Barcelona, 1870-1914**  
(mitjanes anuals per quinquennis en t)



Notes: Les llavors oleaginoses han estat transformades al seu equivalent en oli.

Fonts: Ramon Ramon-Muñoz, “Canvi tècnic, matèries primeres i capacitat exportadora: la indústria sabonera de Màlaga, Mallorca i Barcelona, 1840–1914”, *Recerques. Història, economia, cultura*, 39 (1999), p. 157.

Aquest és un tema rellevant. La importació de productes substituïts d'oli d'oliva fou més intensa a Barcelona que a altres ciutats portuàries de la península. De fet, el port barceloní concentrava a l'entorn de la meitat de totes les importacions d'olis vegetals i greixos animals que es van efectuar a Espanya durant el període 1870-1914.<sup>32</sup> Una proporció molt respectable! En aquest context, la substitució de l'oli d'oliva per a usos industrials podria haver estat relativament intensa a la capital catalana i la seva demarcació. Per exemple, cap a 1900, i probablement també abans, l'oli d'oliva havia desaparegut completament de l'enllumenat públic barceloní, que ja es nodria només de gas, electricitat i petroli. D'aquesta manera, l'intens procés de substitució que patí l'oli d'oliva podria haver contribuït a accelerar l'adopció de transformacions en el sector, tecnològiques i també en la manera de produir, que haurien contribuït a intensificar la millora de la qualitat de l'oli d'oliva.

Per descomptat, això no significa que els usos industrials del producte desapareguessin completament. A principis de la dècada de 1920, Lisinius Andreu Lamarca plantejava que l'oli de molt baixa qualitat encara trobava sortida a diversos municipis de la Catalunya oriental, els quals eren abastits des de Barcelona que “*surte de aceite a los pueblos de su provincia*”. I també afegia que “... *hay en esta provincia grandes núcleos*”.

<sup>31</sup> Pel que fa a l'adopció d'una política comercial proteccionista a Espanya, vegeu José María Serrano Sanz, *El viraje proteccionista en la Restauración. La política comercial española (1875-1895)*, Madrid, Siglo XXI, 1987.

<sup>32</sup> Ramon Ramon-Muñoz, “Canvi tècnic...”, p. 157.

*de fabricación de tejidos, en los que se consume también el aceite en grandes cantidades, ya sea para sus manipulaciones o para el engrase de máquinas; estos centros son Sabadell, Manresa, Tarrasa, etc.”*<sup>33</sup>

Malauradament, per a les primeres dècades del segle XX no disposem de dades que ens permetin conèixer l'abast dels mercats industrials per a l'oli d'oliva. Les evidències disponibles suggereixen que es trobaven en declivi i que van esdevenir minoritaris, malgrat que en algunes conjuntures concretes –potser durant els anys a l'entorn de la Primera Guerra Mundial– poguessin adquirir major rellevància. Aquestes mateixes evidències –manuale i articles en revistes especialitzades de l'època– també indiquen que l'única opció realista per als productors catalans no era altra que la d'augmentar la qualitat del producte, ja fos amb l'objectiu de consolidar els mercats existents ja fos amb la intenció d'obrir-ne de nous.

A finals del segle XIX i principis del XX, augmentar la qualitat del producte significava, primerament, elaborar la màxima quantitat possible d'olis d'oliva per a usos alimentaris. Aquest és, certament, un terme molt genèric. D'olis d'oliva comestibles n'hi havia –i n'hi ha– de molts tipus, distints en qualitat, procedència, usos i destins. Els seus preus també variaven –com també varien actualment. Per exemple, a la Barcelona dels primers anys del nou-cents, però també a la de finals del mil vuit-cents, es cotitzaven olis corrents i superiors procedents d'Andalusia, olis inferiors, bons i fins arribats de Tortosa, i olis bons d'Aragó, a més d'oli d'oliva refinat, bo i corrent, en envasos, generalment per a l'exportació. Cadascun d'aquests olis, és clar, cotitzava a un preu diferent.

Pocs anys després passava el mateix. A principis de la dècada de 1910, a la plaça barcelonina cotitzaven olis vinguts d'Andalusia, Tortosa, l'Urgell, les Garrigues, la Ribera d'Ebre, el Baix Aragó, Mallorca i l'Empordà, tant en les seves qualitats corrents com fines, sempre a preus diferents.<sup>34</sup> I el mateix es podria dir de períodes posteriors, en els quals, a més de distingir entre olis corrents, superiors, fins o extres, sempre segons procedència, es començà a especificar la graduació d'aquests olis.

Quines d'aquestes varietats era la que consumien amb més abundància els barcelonins? Una vegada més, i per a principis de la dècada de 1920, Lisinio Andreu Lamarca tenia una resposta clara, sobre la qual val la pena aturar-se. En primer lloc, destacava la diversitat del consum segons el nivell de renda de la població: *“como en toda ciudad grande, el consumo de aceites es de mucha importancia, pues desde la clase pobre, que gasta para sus condimentos el aceite inferior, hasta el potentado, que usa los caros, son ávidos consumidores de aceite”*. Però acte seguit no s'estava de dir que: *“contando grosso modo podemos decir que en Barcelona, del total el consumo diario que hemos consignado, más de ocho décimas son de aceite de mala calidad”*, és a dir, el *“que comercialmente se denomina corriente”*.<sup>35</sup>

Les implicacions d'aquestes fet semblen evidents. I, en certa mesura, permeten matisar l'impacte de Barcelona sobre les transformacions del sector català de l'oli d'oliva, particularment qualitatives. La importació pel port de Barcelona de creixents quantitats d'olis vegetals (exceptuant el d'oliva), llavors oleaginoses, greixos animals i olis minerals suposà la pèrdua del gruix de la demanda associada al consum d'oli d'oliva per a usos

<sup>33</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites...*, p. 11.

<sup>34</sup> *La Vanguardia* (diumenge, 31 de desembre de 1905), p. 5 i *La Industria Química*, diversos anys.

<sup>35</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites...*, p. 10–12.



industrials. Aquest fet podia ser un important contratemps, però també representava un estímul per a la modernització del sector. Per aquesta via, les transformacions de la demanda barcelonina haurien pogut afavorir una producció cada vegada més elevada d'olis d'oliva de major qualitat, elaborats per a usos alimentaris. Ara bé, les característiques del mercat barceloní per a l'oli d'oliva comestible tenia certes limitacions. Els habitants de la capital del Principat consumien majoritàriament olis d'oliva corrents i, d'aquesta manera, les característiques de la demanda de la població resident al cap i casal català podrien haver limitat una major transformació en el sector.

## 5. Barcelona, l'accés als mercats exteriors i els avenços del sector de l'oli d'oliva

És cert. El fet que entre els barcelonins predominés el consum d'olis d'oliva comestibles de menor qualitat, podia condicionar els avenços en la millora qualitativa del producte. Però aquest circumstància no esgota l'impacte potencial que podia tenir la capital del Principat sobre el sector català de l'oli d'oliva. A més, d'esdevenir un gran centre de consum per a les necessitats de la població local, Barcelona també actuava com a node de distribució de l'oli d'oliva que hi arribava i, per aquesta via, facilitava l'accés a mercats situats més enllà de la ciutat i de la mateixa província.

Un d'aquests mercats es trobava al nord peninsular. I allà la qualitat mitjana de l'oli que s'hi consumia era superior a la de Barcelona. Lisinius Andreu Lamarca qualificava aquestes mercats com a centres de consum de "*aceites medianos*". Sigui com sigui, aquests olis de qualitat mitjana i segurament també superior, eren els que els comerciants barcelonins majoritàriament lliuraven als "*mercados del Norte de España (...), donde dedican estos caldos, además de al consumo, a las industrias pesqueras*".<sup>36</sup> Aquesta era la raó de la superioritat: les necessitats d'una puixant indústria conservera que reclamava i necessitava oli d'oliva per conservar el peix enllaunat, el qual, a més, havia de tenir la qualitat suficient per evitar el malbaratament del producte final.<sup>37</sup>

L'altre mercat de distribució exterior, ara fora de la Península Ibèrica, era l'americà. Probablement, aquest era el destí que concentrava la major part de l'oli d'oliva de qualitat superior que arribava a Barcelona. Si fem cas a Lisinius Andreu Lamarca, no hauria d'estranyar-nos perquè "*... se da el caso de que los aceites superiores tienen poca aceptación para el consumo en las grandes ciudades*". Per contra, "*el consumidor de aceite de fino, salvo rara excepción, se encuentra solo en los puntos productores, así es que todos los aceites finos son destinados a la exportación*".<sup>38</sup>

Les anteriors afirmacions són potser una mica exagerades: no tots els olis de qualitat superior anaven a l'exportació i, és clar, no tots els mercats exportadors tenien les mateixes característiques. Però els de l'altre costat de l'Atlàntic, particularment els sud-americans, sí que s'ajustaven força a la pauta descrita per l'expert agent comercial. I més encara. En aquests mercats d'ultramar, l'exportació d'un producte de qualitat havia d'anar

---

<sup>36</sup> *Ibidem*, p. 11. L'autor situa, en el mateix grup de demanda, amb característiques similars, també a les illes Balears.

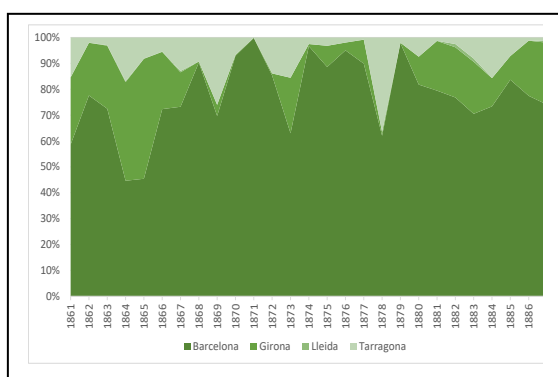
<sup>37</sup> Pel que fa a la trajectòria de la indústria gallega de conserves de peix, vegeu, per exemple, Xan Carmona, "La industria conservera gallega 1840-1905", *Papeles de Economía Española*, 3 (1985), p. 177-191 i, del mateix autor, "Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado, 1900-1936", dins Jordi Nadal i Jordi Catalan (eds.), *La cara oculta...*, p. 127-162.

<sup>38</sup> *Ibidem*, p. 10.

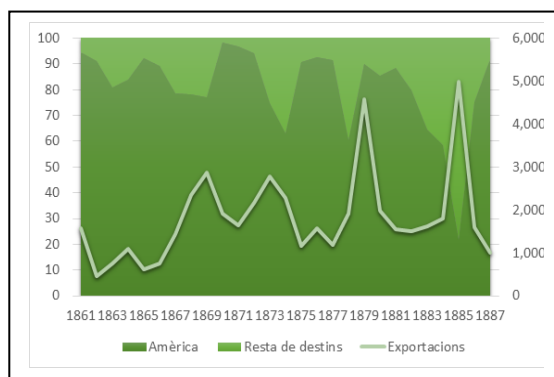
acompanyada de l'ús de noves tècniques comercials.<sup>39</sup> Per l'impacte que podien tenir en els avenços qualitatius –a més dels quantitius– en el sector, és necessari aturar-s'hi i fer-hi un cop d'ull.

### Gràfic 3 Les exportacions d'oli d'oliva a Catalunya i Barcelona: principals ports i destins, 1861-1887

3.1. Els ports d'exportació catalans d'oli d'oliva (%)



3.2. Les exportacions d'oli d'oliva des de Barcelona i els seus destins principals (% i t)



Fonts: Elaboració pròpia a partir de les *Estadística de Comercio Exterior de España*, diversos anys.

Amb una rellevància inicial modesta a la vetlla de la Primera Guerra Mundial el continent americà ja absorbia gairebé la meitat de les exportacions mundials d'oli d'oliva.<sup>40</sup> A la base d'aquesta expansió s'hi troba, a més de la reducció del preu del transport marítim, un fenomen cabdal, també relacionat amb el procés de globalització: la massiva emigració des del Sud d'Europa a l'altre costat de l'Atlàntic que es va produir entre les darreres dècades del segle XIX i la Primera Guerra Mundial.<sup>41</sup>

Els mercats americans no eren aliens als comerciants barcelonins d'oli d'oliva de finals del vuit-cents. A partir del primer terç del segle XIX, en la nova configuració del model comercial català, el Nou Món i els circuits comercials que al seu voltant s'hi van desenvolupar tingueren un paper central en el creixement econòmic català del vuit-cents.<sup>42</sup> En aquests circuits, els productes que tenien un major protagonisme eren, sens dubte, el vi i l'aiguardent, que, inserits en les rutes cap a les Antilles, el Rio de la Plata i

<sup>39</sup> Sobre les característiques d'aquests mercats, podeu consultar Ramon Ramon-Muñoz, "Product differentiation and entry barriers: Mediterranean export firms in the American markets for olive oil prior to World War II", *Business History*, 52:3 (2010) p. 390–416 i Ramon Ramon-Muñoz, "The Expansion of Branding in International Marketing: The Case of Olive Oil, 1870s-1930s". *Business History*, 62: 1 (2022), p. 98–122.

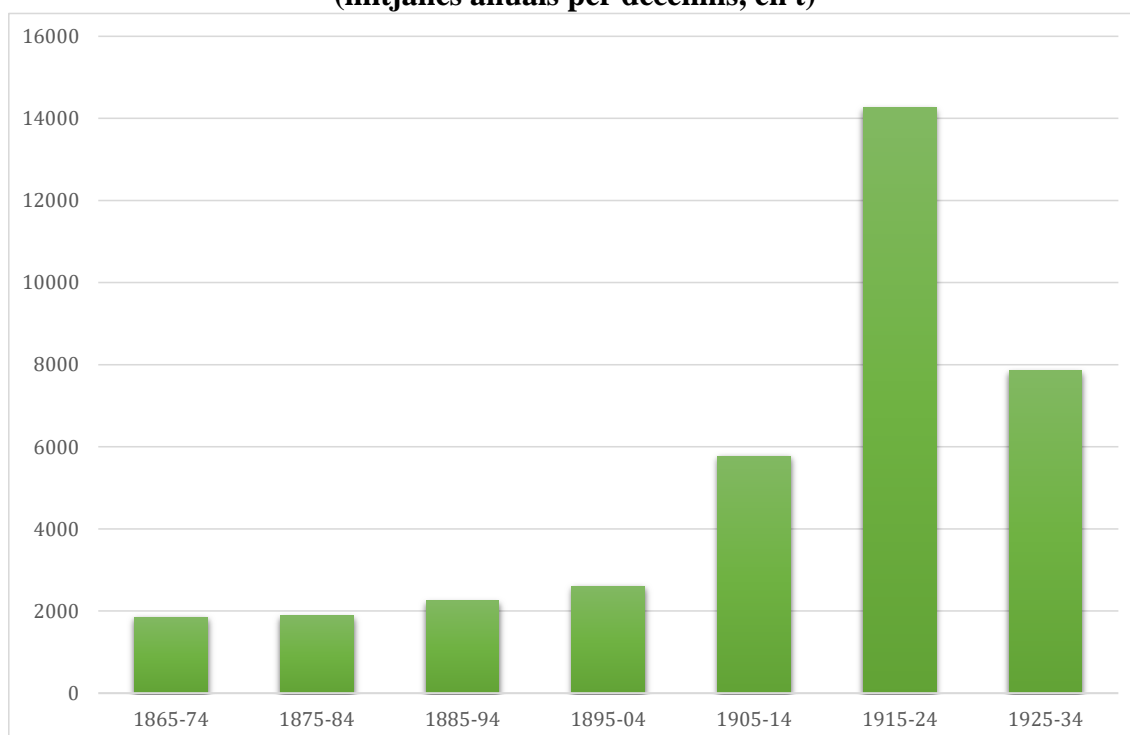
<sup>40</sup> Ramon Ramon-Muñoz, "Specialization in the international market...", p. 165–166.

<sup>41</sup> Alejandro Fernández, *Un mercado étnico en el Plata: Emigración y exportaciones españolas a la Argentina (1880-1935)*, Madrid, CSIC, 2004 i Ramon Ramon-Muñoz, "Migration and Trade: The Case of Southern-European Immigration and Olive Oil Imports in the Americas (1875–1930)", Mimeo.

<sup>42</sup> Pere Pascual, *Agricultura i industrialització a la Catalunya del segle XIX. Formació i desestructuració d'un sistema econòmic*, Barcelona, Crítica, 1990, p. 172–209, i Francesc Valls-Junyent, *La Catalunya Atlàntica. Aiguardent i teixits a l'arrencada industrial catalana*. Vic, Eumo Editorial, 2003, especialment capítol 8.

els Estats Units, compensaven les importacions de productes colonials, pells, fustes i, és clar i sobretot, cotó en floca, essencial per al procés d'industrialització que estava vivint el país. Però ni que fos modestament, l'oli d'oliva també s'hi havia integrat: a la dècada de 1840 representava entre el 3 i el 4 per cent del valor de les mercaderies exportades pel port de Barcelona a l'estranger i a les colònies.<sup>43</sup> I potser un percentatge superior si només comptessin les destinacions cap a l'altre costat de l'Atlàntic. De fet, i segons l'evidència disponible, durant la segona meitat del segle XIX els mercats americans concentraran la gran majoria de l'oli d'oliva català que es destinava a l'exportació, el qual tenia Barcelona com a principal punt d'expedició (Gràfic 3).

**Gràfic 4**  
**Les exportacions d'oli d'oliva des del port de Barcelona, 1865-1934**  
**(mitjanes anuals per decennis, en t)**



Fonts: Elaboració pròpia a partir de l'*Estadística de Comercio Exterior de España*, diversos anys i de la *Memoria Comercial* [Cámara de Comercio y Navegación de Barcelona], diversos anys.

Ara bé, l'expansió de les sortides cap a Amèrica només es produí a partir de finals del segle XIX, coincidint en bona mesura –encara que no només– amb el procés d'emigració massiva des del sud d'Europa que hem assenyalat anteriorment. Com a conseqüència, les exportacions totals d'oli d'oliva des del port de Barcelona van créixer de manera extraordinària, especialment fins a la fi de la Primera guerra Mundial: de menys de 2.000 t a les dècades anteriors a 1885, a una mitjana de més de 5.700 durant el decenni 1905-1914 i a unes 7.850 durant el període 1925-1934 (Gràfic 4). Es tracta d'unes quantitats molt respectables. De fet, les estimacions que hem realitzat suggereixen que durant diversos períodes anteriors a l'esclat de la Primera Guerra Mundial –potser fins i tot la majoria– l'oli d'oliva comestible exportat per la principal duana catalana fou superior al consumit a la capital de Principat (Taula 4).

<sup>43</sup> Pere Pascual, *Agricultura i industrialització...*, p. 181 i Laureà Figuerola, *Estadística de Barcelona...*, p. 247.

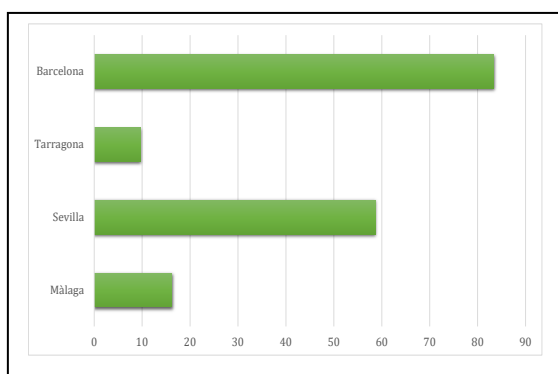
L'oli que s'exportava a ultramar –tant des del port barceloní com d'altres ports de la Mediterrània– tenia unes característiques determinades. En la seva majoria, i sobretot quan anava dirigit a les repúbliques sud-americanes, era un producte envasat i etiquetat amb la marca de la casa exportadora o bé de l'importador o comerciant comprador; i era també un oli d'oliva d'una qualitat mitjana relativament superior a la dels olis exportats per altres ports catalans. Aquestes dues característiques –ús majoritari d'envàs i marca i qualitat mitjana més elevada– eren evidents a finals del segle XIX. I es poden documentar amb més claredat a principis de la dècada de 1930. Entre el 85 i 90 per cent de les sortides d'oli d'oliva realitzades pel port de Barcelona, tenien Amèrica –sobretot la part sud del Nou Continent– com a destí final. I, d'aquestes sortides, més del 80 per cent creuava l'Atlàntic en envasos petits, és a dir, era un oli d'oliva envasat, preparat per a usos exclusivament alimentaris, i adaptat a les necessitats del consumidor final. No hi havia cap altre port hispànic d'entitat amb una orientació tan intensa cap a aquest tipus de producte com la que tenia Barcelona! (Gràfic 5.1). Com a conseqüència d'un i altre fet – el destí geogràfic i l'orientació productiva–, el valor unitari de l'oli exportat des del port barceloní era a l'entorn d'un 10 per cent més elevat que el de la resta dels principals ports exportadors peninsulars, senyal d'una major qualitat i, també, d'un valor afegit superior (Gràfic 5.2).

La capital catalana afavoria l'intens trànsit comercial cap a l'Amèrica meridional. Des del costat de l'oferta, la primera condició per accedir als “nous” mercats americans era l'elaboració d'un producte de certa qualitat, al que hi podem afegir la capacitat tècnica per crear varietats comercials del producte a través de cupatges i, molt vinculat a aquest fet, el coneixement de les condicions i els gustos dels consumidors potencials. La segona condició per poder entrar als mercats d'ultramar consistia en la possibilitat de comptar amb indústries auxiliars, com, per exemple, la d'envasos metàl·lics, que facilitessin la preparació del producte per a l'exportació. La tercera estava vinculada, és clar, a la disponibilitat d'un transport marítim regular i relativament avantatjós amb el continent americà.

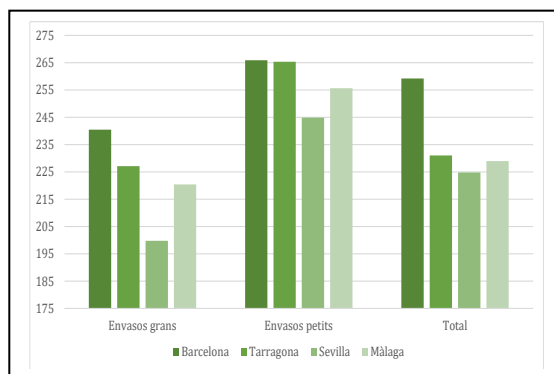
### Gràfic 5

#### L'exportació d'oli d'oliva a Barcelona, Tarragona, Sevilla i Màlaga per envasos i valors unitaris, 1932

5.1. L'exportació d'oli d'oliva en envasos petits a les principals duanes espanyoles (% de tot l'oli d'oliva exportat en cada port)



5.2. Els valors unitaris de l'oli d'oliva exportat a les principals duanes espanyoles segons el tipus d'envàs, (ptes. per 100 kg)



Font: Ramon Ramon-Muñoz, “La exportación española de aceite de oliva antes de la Guerra Civil: empresas, mercados y estrategias comerciales”, *Revista de Historia Industrial–Industrial History Review*, 17 (2000), p. 139–140.

Deixant de banda el primer bloc dels aspectes assenyalats, centrat en l'àmbit productiu, Barcelona ofería al sector bona part dels ingredients que feien possible una activa exportació cap a Amèrica. I això no era sinó una les conseqüències de l'existència d'economies d'aglomeració a les grans ciutats, les quals anaven en paral·lel a la formació de districtes industrials o clústers.<sup>44</sup> D'aquesta manera, les indústries auxiliars abundaven a la capital del país i, per posar un exemple, durant els primers anys del segle XX es podien comptabilitzar una desena de fàbriques d'envasos.<sup>45</sup> En l'àmbit estrictament comercial, la gran ciutat portuària catalana posava a l'abast dels comerciants d'oli d'oliva una oferta de vaixells i de rutes amb els territoris d'ultramar relativament elevada i, com a conseqüència, uns nolis de transport marítim que no s'allunyaven massa dels que pagaven els seus competidors.<sup>46</sup> Utilitzant unes altres paraules, i insistint una vegada més en la qualitat dels olis exportats, a principis de la dècada de 1920 Lisinius Andreu Lamarca afirmava que “... *Barcelona, por la importancia que le da su puerto, es uno de los principales mercados de aceite destinados a la exportación; ésta se hace de una manera muy amplia, exportando a los mercados extranjeros aceites de toda clase, principalmente de buena calidad*”.<sup>47</sup>

**Taula 6**  
**Magatzemistes, comerciants i exportadors d'oli d'oliva a Barcelona cap a 1913<sup>1</sup>**

Nom o raó social	Nom o raó social	Nom o raó social
Autrán, F. (*)	Dalmau, J. de (*)	Pujadas Farnós, R.
Autrán Lacambra, J.	Duran i Fossas (*)	Pujol i Grau
Balcells, J.	Fusté, M.	Regàs, J. (*)
Barba, J.	Fossas, V. (*)	Ricart, S.
Barrufet, R.	Gasull, F.	Roca, F.
Bartomeu i Janer	Gumà i Viñas (*)	Rosés, G.
Basseda, S. (*)	Llop, J.	Rovira Germans (*)
Bastida i Serra	Macià Ayguadé, J.	Rovira Palau, J. (*)
Batló, T.	Macià, P.	Sabadell i Herny, S.A.
Bancells, J.	Maldonado, G.	Salat i Fills, J. (*)
Bau, S.A. (*)	Marsal, J.	Segura, F. de P.
Bosch Alsina, R.	Martí, D. (*)	Sensat i Fills, G. (*)
Botta, J. (*)	Matas, J.	Serra, D.
Carratalà, J.	Medem, O. (*)	Solé, M. i P.
Catalana, La	Millet, Planas i Cia. (*)	Soler Trias, F.
Comercial e Industrial Española, La	Pallarés, F. (*)	Tomás i Cia.
Cortada, C.	Pladellorrens, Fills de P. (*)	Valencia Uriach, M.
Crédito Ibero Americano (*)	Porcar i Tió, M. (*)	Viana i Rodríguez, S. en C. (*)

Notes: L'asterisc després del nom o la raó social indica que és una firma amb activitat exportadora documentada durant almenys les dues primeres dècades del segle XX. Aquest llistat inclou magatzemistes, comerciants d'oli d'oliva i exportadors d'oli d'oliva de certa importància, sempre d'acord amb la informació que ofereixen les fonts utilitzades. Per tant, s'exclouen petits comerciants o comerciants minoristes així com corredors d'oli d'oliva.

<sup>44</sup> En relació a alguns dels clústers barcelonins, vegeu Jordi Catalan i Guillermo Gil-Mugarza, “Les clusters de l'èdició de Barcelone et de Madrid et leur cycle de vie depuis 1898”, *Entreprises et Histoire*, 74 (2014), p. 53–70 i Jordi Catalan, “The Life-Cycle of the Barcelona Automobile-Industry Cluster, 1889–2015”, *Revista de historia industrial–Industrial History Review*, 66 (2017), p. 77–125.

<sup>45</sup> *Anuario estadístico de la ciudad de Barcelona. Año I, 1902*. Barcelona, Imprenta de Henrich y Cía en Comandita, 1903, p. 544.

<sup>46</sup> Alejandro Fernández, *Un mercado étnico...*, annex 6.

<sup>47</sup> Lisinio Andreu Lamarca, *El comercio de aceites...*, p. 11.

Fonts: Elaboració pròpia a partir de l'*Anuario General...*, vol. 2, p. 1520–1521, Ministerio de Estado. Centro de Informació Comercial, *Catálogo de Exportadores Españoles*, Madrid, Establecimiento Tipográfico Sucesores de Rivadeneyra, 1914, Simeón Muguera, *Republica Argentina: presente y porvenir del comercio hispano-argentino*, Barcelona, Hijos de Domingo Casanovas, 1909, annex, p. 13–14, i *Anuario Industrial de Cataluña de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Barcelona*. Barcelona, Ed. Técnicas H.M., 1916.

Atrets pel creixement del consum intern i per la possibilitat d'accedir a mercats forans en creixement, des de finals del segle XIX un considerable nombre de comerciants i exportadors, molts d'ells arribats dels centres de producció del sud català, van establir-se o van obrir delegacions i magatzems a la gran urbs catalana (Taula 6). Aquest va ésser el cas del tortosí Porcar i Tió, un dels pioners en l'exportació d'oli d'oliva cap a Amèrica en el darrer quart del segle XIX. Però també el d'altres comerciants, com els també tortosins Josep Bau i Ferran Pallarés, el reusenc Fèlix Gasull, o el barceloní, originari del Masnou, Gerard Sensat, per citar només aquells que, amb delegació o magatzems a Barcelona a la vetlla de la Primera Guerra Mundial, acabarien ocupant els primers llocs de l'exportació catalana i espanyola d'oli d'oliva d'abans de la Guerra Civil.<sup>48</sup>

Potser com a una evolució lògica, aquests comerciants no només van obrir delegacions i construir magatzems al cap i casal català. Alguns d'ells també hi van acabar instal·lant, a la mateixa Barcelona o ben a prop, plantes de refinat industrial (Taula 7). És el cas dels Gasull, que a la vetlla de la Guerra Civil comptaven a l'Hospitalet de Llobregat amb la instal·lació amb més capacitat productiva pel que fa al refinat, dels Sensat, pioners en la construcció d'una refineria per a l'oli d'oliva a Barcelona, dels Bau, que amb una planta de refinat a la seva seu central de Tortosa n'havien obert una altra a l'Hospitalet, o de la raó social Salat, S.A., a Barcelona, en aquest cas de dimensions més modestes, però suficient per facilitar l'elaboració de varietats comercials adaptades als mercats consumidors.

**Taula 7**  
**Refineries d'oli d'oliva a la província de Barcelona cap a 1936**

Raó Social	Localitat	Capacitat
Establiments Fèlix Gasull	Hospitalet	80,000
Ricard Portabella	Barcelona	48,000
Olis Bau, S.A.	Hospitalet	25,000
Refineria Moderna, S.A.	Hospitalet	20,000
Pau Macià Piera	Barcelona	18,000
S.A. Refinación de Aceites y Fabricación de Jabones	Barcelona	14,000
Fills de Font i Joseph	Sabadell	8,100
Enric de Caralt	Barcelona	7,000
G. Sensat i Fills	Barcelona	6,400
Marcel Avril	Barcelona	6,000
Salat, S.A.	Barcelona	3,000

Notes: Capacitat productiva en oli refinat, kg cada 24 hores.

Fonts: Federación de Fabricantes de Aceite de Orujo de España *Federación...*

<sup>48</sup> Certament, no tots aquests exportadors tenien els mercats sud-americans com a punts de venda internacional preferent. Vegeu Ramon Ramon-Muñoz, “La exportación española...”, p. 108 i 120–123, Ramon Ramon-Muñoz, “La exportación española de aceite de oliva antes de la Guerra Civil: empresas, mercados y estrategias comerciales. Apéndice cuantitativo”, *Revista de Historia Industrial–Industrial History Review*, 18 (2020), p. 185–200 i, per al cas noruec, Salvador Hernández Armenteros, “Empresas y empresarios españoles en la exportación de aceite de oliva, 1900-1936. Especial referencia al mercado noruego de conservas de pescado”, *Revista de Historia Económica–Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 19: 2 (2001), p. 383–414.

En el que és un exemple d'integració vertical, alguns dels comerciants i exportadors establerts a la capital catalana van afegir a la seva activitat com a comerciants, magatzemistes, productors i refinadors d'oli, una altra branca de negoci: fabricants d'envasos. Aquest va ésser el cas de G. Sensat i Fills, als qui l'any 1915 la Comissió de Foment de l'Ajuntament de la capital catalana autoritzava posar en funcionament “*dos electromotores instalados en la fábrica de envases metálicos, sita en la calle de Ali-Bey, número 135, cuyos motores actúan como máquinas operadoras utilizando la corriente de un dinamo puesto en movimiento por un motor por gas*”.<sup>49</sup>

## 6. Consideracions finals

Aquest capítol s'ha aproximat a l'impacte de Barcelona en la trajectòria del sector català de l'oli d'oliva de mitjan del vuit-cents i primeres dècades del nou-cents. L'evidència disponible suggereix que la capital catalana contribuí favorablement als avenços de llarg termini del sector, tant en termes quantitius com qualitius.

Els mecanismes del procés pogueren haver estat diversos, relacionats tant amb les necessitats de consum de la mateixa ciutat com amb les connexions del cap i casal català amb els mercats internacionals. Pel que fa als avenços quantitius del sector, Barcelona havia esdevingut un gran centre de demanda d'oli d'oliva, ja fos per a usos alimentaris ja fos en l'àmbit de les aplicacions industrials, i, com a tal, exercia una notable influència sobre el sector. El fort creixement de la població, acompanyat d'un augment de la ingesta per càpita d'oli d'oliva comestible, podrien haver afavorit l'augment de la superfície conreada i de la producció. El mateix podria dir-se del consum d'oli d'oliva per a usos industrials. Però en aquest cas el possible impacte favorable sobre els progressos quantitius només operà fins a les dècades finals del vuit-cents, moment en què les aplicacions industrials de l'oli d'oliva començaren una trajectòria descendent. Com a ciutat comercial, i node de comunicacions de primer ordre, la capital catalana també facilità l'accés a altres mercats peninsulars, així com als mercats d'exportació, contribuint, d'aquesta manera, als avenços quantitius de l'oleïcultura del país.

En relació amb els avenços qualitius, les possibles vies d'influència foren, segurament, més complexes. La connexió del Barcelona amb mercats forans afavorí la intensa entrada a la ciutat de productes oleaginosos i d'olis minerals. Més barats i competitius que l'obtingut del fruit de l'olivera, l'oli d'oliva perdé progressivament els seus usos i mercats industrials. Com a conseqüència, els fabricants que volgueren mantenir-se en el sector només tingueren una opció viable de cara al futur més proper: produir olis d'oliva comestibles. I com més millor. Mercats n'hi havia. El dinamisme demogràfic de la ciutat, que entre 1887 i 1936 més que duplicà la població, juntament amb un augment del consum per càpita, feren de Barcelona un gran mercat de consum d'olis comestibles. Un i altre fet –l'arribada de productes substitutius pel gran port català i el creixement de la demanda d'olis comestibles a la capital del Principat– actuaren, per tant, com a estímuls en la millora de la qualitat mitjana del producte, afavorint el canvi tècnic i la transformació dels processos de producció en el sector de l'oli d'oliva català. Al seu torn, aquests canvis i transformacions impulsaven l'augment del consum de producte, en una dinàmica en la que oferta i demanda s'influeixen mútuament.

---

<sup>49</sup> *Gaceta Municipal de Barcelona*, 2:14 (7 d'abril de 1915), p. 4–5.

En aquesta dinàmica favorable, els mercats exteriors també hi eren presents. Sense negar la influència que els fets que acabem d'esmentar pogueren haver tingut en les transformacions del sector, l'impacte de Barcelona podria haver-se produït també a partir d'un altre mecanisme. Aquest mecanisme s'ha de relacionar amb la posició que havia assolit el cap i casal del Principat en l'economia del país: a més d'una aglomeració industrial, Barcelona havia esdevingut un centre comercial i de distribució de primer ordre. Aquest darrer fet tingué un impacte remarcable – inicialment potser més intens que el relacionat amb el consum a l'interior de la ciutat– en el creixement de l'oferta catalana d'olis d'oliva fins i de qualitats superiors. I, en qualsevol cas, reforçà un cercle virtuós entre la demanda d'olis comestibles i l'oferta d'un producte de major qualitat. Particularment apreciats en els mercats exteriors de l'altre costat de l'Atlàntic, aquests olis eren, a més, comercialitzats a través de l'ús de modernes tècniques de màrqueting, el que augmentava el valor afegit de la mercaderia.

Per descomptat, Barcelona no era l'únic punt de consum i distribució dels olis d'oliva catalans. N'hi havia d'altres. De la mateixa manera, la capital catalana no només consumia i distribuïa olis del país. S'alimentava també d'olis d'oliva d'altres punts de la Península Ibèrica, especialment d'Andalusia. Per tant, una valoració precisa de l'impacte que la ciutat comtal pogué tenir en la trajectòria de l'olivicultura i l'elaiotècnia a Catalunya és molt difícil de determinar. I malgrat aquesta complexitat, un fet sembla cert. Amb major o menor mesura, Barcelona influí en la trajectòria del sector català de l'oli d'oliva. I una part d'aquesta influència estigué relacionada amb la posició de la capital catalana com a centre comercial.

No és un tema menor. L'impacte de les ciutats en la transformació de l'agricultura i la indústria agroalimentària pot produir-se per la via directa de la demanda dels consum que es genera en una gran urbs. Però també pot desenvolupar-se de manera indirecta: actuant com a nexes d'unió entre les zones de producció i els mercats situats fora del gran centre urbà, com són els mercats internacionals.