

Diversificación de cultivos y nuevas oportunidades de negocio en las regiones mediterráneas: La manufactura del albaricoque en Baleares (ca. 1860-1965)

ANTÒNIA MOREY Y ANDREU SEGUÍ

PALABRAS CLAVE: historia agraria, conservas vegetales, manufactura del albaricoque, Baleares.

JEL CODES: L66, N94, O14, R11.

Los cambios en la estructura de la demanda en los países del norte, sobre todo por lo que respecta al mayor consumo de frutas y verduras, generaron nuevas oportunidades de negocio en el ramo de las conservas vegetales, particularmente en las regiones de clima cálido. En España, sin embargo, el sector despegó tarde en comparación con otros países de su entorno. A principios del siglo XX, las dos regiones con mayor número de establecimientos conserveros eran La Rioja y Baleares: la primera sobresalía en las conservas de hortalizas, mientras que Baleares lo hacía en la manufactura del albaricoque. Este artículo se ocupa de la manufactura del albaricoque en las islas, tanto de la fabricación de pulpa como de la producción de orejones. Asimismo, profundiza en las razones que a partir de la década de 1930 determinaron el progresivo declive de la región a favor de otras áreas del Levante español. Desde otra perspectiva, el artículo trata de contribuir, a través de algunos estudios de caso, al debate sobre la resiliencia y la capacidad de adaptación de los principales empresarios del sector en la década de 1960.

Crop Diversification and New Business Opportunities in Mediterranean Regions: Apricot Manufacturing in the Balearic Islands (ca. 1860-1965)

KEYWORDS: agrarian history, vegetable canning, apricot manufacturing, Balearic Islands.

JEL CODES: L66, N94, O14, R11.

Changes in the demand structure of fruit and vegetable consumption in northern Europe generated new business opportunities for the canning industry, especially in warm-climate regions. However, in Spain the sector developed later than in neighbouring countries. During the early 20th century, La Rioja and the Balearic Islands were the two regions with highest number of canning establishments: the former specialised in vegetable canning while the latter became a hub for apricot processing. This research paper focuses on pulp manufacturing and dried apricot production in the Balearic Islands, exploring the reasons behind its regional decline in favour of other areas along the Spanish Levante. From a distinct perspective involving various case studies, the study also seeks to contribute to the debate on the resilience and adaptative capacity of the sector's leading entrepreneurs during the 1960s.

Recibido: 2025-07-16 · Revisado: 2025-10-01 · Aceptado: 2026-01-22

Antònia Morey Tous [orcid.org/0000-0002-5697-4803] es profesora titular de universidad de Historia e Instituciones Económicas en la Universitat de les Illes Balears. Direcció para correspondencia: Facultat d'Economia i Empresa (Edifici Jovellanos), Universitat de les Illes Balears, Cra. de Valldemosa, km. 7,5. 07122, Palma de Mallorca. C.e. antonia.morey@uib.es

Andreu Seguí Beltrán [orcid.org/0000-0002-3914-4269] es profesor titular laboral de Historia e Instituciones Económicas en la Universitat de les Illes Balears. Direcció para correspondencia: Facultat d'Economia i Empresa (Edifici Jovellanos), Universitat de les Illes Balears, Cra. de Valldemosa, km. 7,5. 07122, Palma de Mallorca. C.e. andreu.segui@uib.es

1. INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y FUENTES

En este artículo se profundiza en una línea de negocio asociada a la introducción de nuevos cultivos arbóreos en las regiones mediterráneas. En particular, en la manufactura del albaricoque, una actividad que está a la vez en la base del desarrollo del ramo de las conservas vegetales en España. Un sector «no pautador» que en el conjunto del país despegó tarde, pero que en dos regiones en particular (La Rioja y Baleares) se desarrolló con una relativa precocidad. Según las matrículas industriales de principios del siglo xx sistematizadas por Nadal (1987) y Martínez Carrión (1989), ambas provincias ocupaban el primer y el segundo lugar, respectivamente, en cuanto al número de establecimientos conserveros. La Rioja (38% a nivel nacional), en concreto la localidad de Calahorra, sobresalía por su dedicación a las conservas de hortalizas, mientras que Baleares (con el 17%) lo hacía en la manufactura del albaricoque (Cañas, 2019a, 2019b; Moreno, 2009; Morey & Seguí, 2022a: 42-53; Ochagavía, 1950; Romero, 2014; San Felipe & Cañas, 2015). De ahí el interés en indagar, por una parte, sobre los factores que propiciaron el temprano despegue balear y, por otra, en las razones que en la década de 1930 influyeron en su progresivo desplazamiento a favor de otras provincias del Levante español: Murcia, Valencia y Alicante, entre las principales. Desde esta perspectiva, este artículo entronca con la línea de investigación sobre historia económica regional antes citada (Martínez Carrión, 1989; Nadal, 1987).

Por lo que respecta a Baleares, el tema de estudio exige fijarnos, en primer lugar, en el cambio agrario operado en las islas a partir de mediados del siglo xix. También nos obliga a considerar los principales factores endógenos y exógenos que determinaron el desarrollo de nuevos cultivos arbóreos. Entre los principales: los cambios en la estructura de la propiedad, la convivencia hasta épocas recientes de grandes explotaciones con minúsculas parcelas de tierra propiedad de pequeños campesinos-jornaleros, la pérdida de competitividad de otros cultivos comerciales y los cambios en los hábitos de consumo de algunos sectores de población del norte de Europa. Este último factor influyó, sin duda, en la creciente demanda de productos que por razones agroecológicas se adaptaban mejor al clima mediterráneo. Ello, unido a la dificultad de transportar en fresco las frutas y verduras sin que se estropearan o perdieran su alto valor en vitaminas, supuso una nueva oportunidad de negocio para los países mediterráneos en general de la que se aprovecharon, en distintas cronologías y con mayor o menor éxito, distintas regiones españolas. En Baleares, particularmente en las islas de Mallorca y Eivissa (Ibiza), los cambios en la estructura de la propiedad, acaecidos a raíz de la parcelación de las grandes explotaciones una vez suprimidos definitivamente los mayorazgos (1841), resultaron decisivos para el desarrollo de la manufactura del albaricoque.

Desde otra perspectiva, el artículo pretende contribuir al debate sobre la resiliencia regional tomando como ejemplo la capacidad del sector agroalimentario para sobreponerse a determinados cambios inesperados o *shocks*. Una línea de investigación que, durante las dos últimas décadas, ha generado una abundante literatura interdisciplinar, con aportaciones como la distinción entre la resiliencia por adaptación y por adaptabilidad, entendiendo la primera como la capacidad para regresar a corto plazo hacia una senda conocida y la segunda como la posibilidad de desarrollar nuevas oportunidades de negocio (Amdam *et al.*, 2024; Boschma, 2015; Martin & Sunley, 2015; Pike *et al.*, 2010; Ramon-Muñoz *et al.*, 2024: 1.940). En este sentido, el primer *shock* que se considera es la pérdida de competitividad en los mercados internacionales del aceite de oliva, el principal producto de exportación del campo balear desde finales del siglo XVI hasta el primer tercio del ochocientos, como se desprende de la Tabla 1 sobre la evolución de los principales cultivos. Otros *shocks* son de carácter ecológico y están directamente relacionados con la expansión del cultivo del albaricoque. Destaca, en primer lugar, la expansión de la filoxera desde Francia a distintas regiones españolas, lo que favoreció, entre 1880-1890, el incremento de la superficie dedicada a viña y el surgimiento de múltiples negocios relacionados con el vino. La expansión fue, sin embargo, efímera y la respuesta a la crisis de la viña aceleró la expansión de la nueva arboricultura (Tabla 1); entre otros, del cultivo del albaricoque, que propició el desarrollo del subsector objeto de estudio. Posteriormente, en la década de 1940, una nueva plaga (la del gusano cabezudo) afectó directamente al albaricoquero, lo que determinó que algunos municipios del interior de Mallorca respondieran con la plantación de nuevas variedades especialmente aptas para el desecado del fruto. Una respuesta que está de hecho en la base de la resistencia de dicha actividad hasta los años setenta del siglo XX.

La investigación se fundamenta en la sistematización de fuentes públicas y privadas. Entre las primeras destacan los informes elaborados por el Servicio Agronómico Provincial entre finales del siglo XIX y mediados del XX, así como los boletines y las memorias de la Cámara Oficial de Comercio de Palma de Mallorca publicadas entre 1899 y 1945. Ambas fuentes contienen datos cuantitativos seriados e información cualitativa sobre los principales cultivos comerciales, las formas de manejo, el procesado de los frutos y su comercialización. Para contextualizar la información provincial dentro del conjunto de España, se han sistematizado además las estadísticas históricas del Servicio Agronómico Nacional, particularmente los anuarios de estadística agraria (AEA) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, utilizados junto con la compilación que realizó el Grupo de Estudios de Historia Rural (1991)¹. Paralelamente, las matrículas de indus-

1. Los valores reflejados en los AEA deben considerarse con cautela, especialmente porque, al basarse en fuentes fiscales, las extensiones suelen consignarse generalmente a la baja por el simple

tria y comercio conservadas en el Archivo de la Cámara de Comercio de Mallorca e Ibiza y un conjunto de guías comerciales y anuarios editados entre 1870-1940 han permitido constatar el cambio de orientación en las industrias agroalimentarias. Asimismo, la sistematización de las noticias publicadas en la prensa local, digitalizada en las hemerotecas de la Biblioteca Nacional de Madrid y del Archivo Histórico de Ibiza y Formentera, han posibilitado reconstruir la evolución de las cosechas y conocer algunos de los principales puntos de fricción entre los productores agrarios y los comerciantes². El acceso a distintos archivos particulares nos ha permitido, a pesar de la discontinuidad cronológica que presentan algunos, analizar las principales estrategias adoptadas por los pequeños productores: Hermanos Picó de Felanitx, Cañellas del Torrent Fals, Calafat de Santa Maria y fondos de Bartomeu Simonet, también de Santa Maria (Simonet & Simonet, 2019). Por último, la colección gráfica recopilada por el bibliófilo Lluís Alemany-Vich ha facilitado el seguimiento de la evolución de otros empresarios, de quienes se desconoce la localización de sus archivos privados. Concretamente, el de Antonio Esteva-Oliver, uno de los pioneros de la industria de conservas vegetales en Mallorca y Murcia.

A efectos de análisis, después de esta introducción, dividimos el artículo en cinco apartados. En el segundo, se esbozan los rasgos característicos del nuevo modelo agrario que va tomando forma desde mediados del ochocientos en adelante, prestando una especial atención a la expansión de nuevos cultivos arbóreos. En el tercero se subraya la difusión precoz del albaricoquero en distintos municipios mallorquines. El cuarto trata, concretamente, sobre la manufactura del albaricoque y se subdivide en dos epígrafes: el primero se ocupa de la elaboración de pulpa y el segundo de la producción de orejones mediante el desecado del fruto³. En el quinto, se esbozan las estrategias adoptadas por las principales firmas del sector a lo largo de su trayectoria, haciendo hincapié en su temprana inversión en el sector turístico. Un sector, como es sabido, en cuyo desarrollo las islas, particularmente Mallorca y Eivissa, fueron también pioneras.

motivo de evadir impuestos. Asimismo, como apuntan CARRERAS y TAFUNELL (2005, vol. 3: 263-273), en la década de 1940-1950, los datos no se actualizaron.

2. <http://www.bne.es/es/Catalogos/HemerotecaDigital/>; http://www.eivissa.es/portal/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=909&lang=es

3. Esta técnica permite alargar la vida útil del fruto y su conservación, por lo que a pesar de que el producto no se somete al enlatado, los orejones pueden ser considerados una conserva de forma genérica (JANINI, 1934).

2. DIVERSIFICACIÓN ARBÓREA Y NUEVAS LÍNEAS DE NEGOCIO

En las islas, la diversificación de cultivos comienza, en las grandes explotaciones, a finales del siglo XVIII auspiciada por los postulados del reformismo ilustrado y la Sociedad Económica Mallorquina de Amigos del País. Por entonces el olivo, que desde finales del siglo XVI se había ido expandiendo sobre todo en la Sierra Norte de Mallorca, era el árbol más característico del paisaje agrario, lo que explica la especialización oleícola provincial durante toda la Edad Moderna (Bibiloni, 1995; Jover, 1997, 1998). En este ramo, a escala nacional, las islas mantuvieron una posición destacada hasta el primer tercio del ochocientos, cuando se evidenció la pérdida de competitividad del aceite mallorquín en el mercado internacional (Manera, 2001; Morey & Molina, 2016). En parte, por la reticencia de los productores a cambiar las formas de manejo (sobre todo el sistema de recogida del fruto y su almacenamiento), lo que mermaba la calidad del producto en comparación con el procedente de nuevas zonas productoras. Asimismo, la posibilidad de obtener aceites industriales a partir de otros *inputs* influyó en el retroceso de la demanda de aceite de oliva (Infante-Amate, 2012a; Morey & Molina, 2016; Ramon-Muñoz, 1999, 2005).

La pérdida de competitividad del aceite coincide, sin embargo, con una serie de cambios institucionales que posibilitarán que los grandes propietarios atenúen la deflación de las rentas de los predios oleícolas con la alienación parcial de otras propiedades ubicadas mayoritariamente en el centro de la isla. De hecho, a partir de la abolición definitiva de los mayorazgos (1836-1841), comienza una primera oleada de parcelaciones que facilita el acceso a pequeñas parcelas de tierra a pequeños campesinos y jornaleros. La mayoría son de reducidísimas extensiones, de baja calidad e incluso de monte bajo. Prácticamente todas se encuentran desprovistas de árboles, por lo que precisan de grandes inversiones en trabajo para sacarles rendimiento (Bisson, 1977; Canut, 1865; Cela, 1979; Habsburg-Lorena, 1984, vol. 5: 33-34; Jover & Morey, 2003; Molina, 2012; Morey, 1999; Morey & Jover, 2018; Morro, 2017; Pastor, 2016; Rosselló, 1981; Suau, 1991). Además, en más de un 90% de los casos, las cesiones se hacen a través de contratos enfitéuticos (Morey & Jover, 2018). Una tipología contractual por la que se traspasa solo el dominio útil de la tierra y obliga a los nuevos poseedores a satisfacer una cantidad monetaria en concepto de entrada, el pago de sucesivas anualidades (censos) y la condición de mejorarlas; de ahí que se entienda el interés de los nuevos adquirentes en introducir nuevos cultivos comerciales con el fin de satisfacer las obligaciones contraídas.

La Tabla 1 evidencia, por un lado, la rápida expansión de la nueva arboricultura (almendros, algarrobos, higueras, albaricoqueros, etc.), la progresiva recesión del olivo

y las fluctuaciones de la extensión dedicada a viña. Su evolución está directamente relacionada con distintos *shocks* de carácter interno y externo, particularmente con la plaga de la filoxera y la evolución del precio del vino en el mercado internacional. En cualquier caso, el árbol que crece de forma más continuada es el almendro. Un cultivo en cuya expansión las islas, junto con Tarragona, fueron también pioneras. Las variedades isleñas destacaban por la buena calidad del fruto y su dulzura, lo que hizo que la almendra balear fuera muy demandada por la industria turrонера (Morey & Fornés, 2021). Con el tiempo, el incremento de la demanda y los cambios en las pautas de consumo incentivarán, no obstante, la introducción de nuevas variedades y se optará de forma prácticamente generalizada por su exportación en cáscara. En poco tiempo, la importancia comercial de la almendra superó a la que había tenido el aceite en siglos anteriores y se convirtió en el principal producto de exportación (Carretero, 1875; Habsburg-Lorena, 1952; Manera, 2001; Morey & Fornés, 2021).

TABLA 1

Evolución de los principales cultivos del campo balear (1869-1960; 1910 = 100)

Cultivo	1869	1875	1887	1902	1910	1922	1930	1940	1950	1960
Albaricoque	-	-	-	-	100	135,0	210,7	248,1	235,0	347,7
Algarrobo	74,9	-	-	80,3	100	102,0	175,7	118,8	113,3	130,9
Almendro	26,7	26,9	31,3	41,2	100	94,1	153,3	157,0	156,8	286,5
Higuera	101,5	102,8	103,0	101,3	100	85,5	110,5	85,9	85,0	149,1
Olivar	103,2	99,8	99,8	103,2	100	88,3	84,9	84,0	82,5	65,4
Viña	283,4	335,2	415,0	72,9	100	156,0	158,2	135,5	127,1	92,5

Nota: la transformación a números índice, tomando como base 1910, facilita el seguimiento de su evolución.

Fuente: elaboración propia a partir de la extensión en hectáreas. Grupo de Estudios de Historia Rural (1991) y, a partir de 1940, anuarios de estadística agraria.

La higuera fue otro de los cultivos arbóreos que alcanzó un gran desarrollo, sobre todo en Mallorca y Eivissa. El fruto, además de constituir un complemento indispensable para la dieta campesina, servía de alimento para el ganado, especialmente el porcino (Manera, 2001). Asimismo, el tratamiento en seco del fruto estimuló otra industria rural con vocación exportadora que, como sucederá con la del albaricoque, se desarrolló sin grandes inversiones en capital fijo. En determinadas coyunturas, tanto el fruto de la higuera como las algarrobas, otro cultivo arbóreo en expansión desde principios del siglo xx, también se utilizaron para producir alcoholes y anisados, incentivando así, junto con el vino, el subsector de la destilería (Molina, 2012; Rosselló, 1964: 414). Otros cultivos con una extensión más difícil de determinar contribuyeron igualmente a la diversificación del sector agroalimentario. Entre otros, las alcaparras, que podían compartir el terreno con la arboricultura y otros

cultivos horizontales. Su expansión, aunque mucho más circunscrita territorialmente, contribuyó a engrosar el subsector de las conservas vegetales en la línea de los encurtidos⁴.

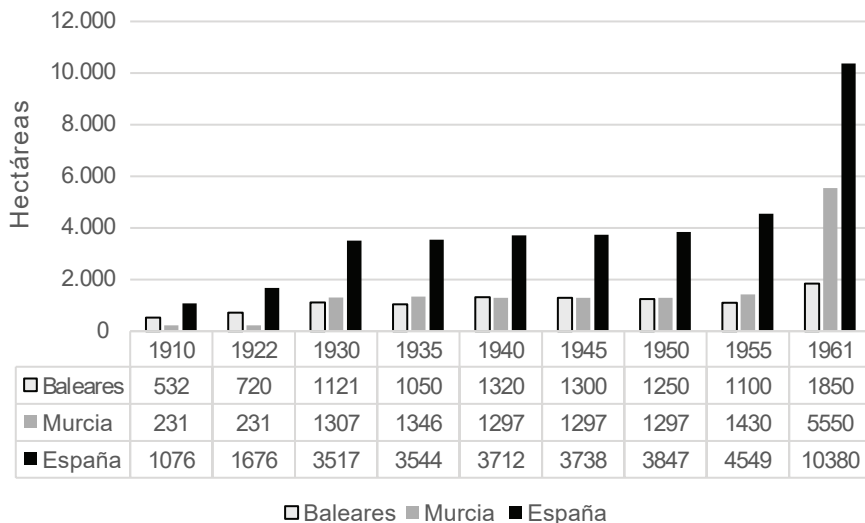
3. LA DIFUSIÓN DEL ALBARICOQUERO

La temprana expansión y el rápido desarrollo del cultivo del albaricoque están en la base de que en las matrículas industriales de principios del siglo xx las Baleares, después de La Rioja, sean la región española con un mayor número de establecimientos de conservas. Una posición destacada que, a pesar de la resiliencia del cultivo hasta la década de 1960-1970, se erosionó progresivamente por la competencia de otras regiones levantinas, particularmente de Murcia (Gráfico 1). En cualquier caso, es irrefutable que las islas fueron pioneras en su expansión, la utilización de los distintos aprovechamientos del árbol y la manipulación del fruto, lo que se explica por la importante labor de difusión realizada desde la cátedra de agricultura del Instituto Balear y por los técnicos del Servicio Agronómico Provincial, así como por la forma en que se cultivaba el albaricoquero y las consecuencias que tuvo la filoxera, el *shock* de carácter ambiental antes citado, en los municipios del sur y el sureste de Mallorca.

Por lo que respecta al sistema de cultivo, a diferencia de lo que sucederá en las nuevas regiones productoras, en las islas se practicaba en secano y asociado a otros cultivos horizontales y verticales, siendo además compatible con la ganadería. Asimismo, el carácter multifuncional del árbol permitía distintos aprovechamientos a las economías campesinas (Grau & Tello, 1985; Infante-Amate, 2012a, 2012b; Infante-Amate *et al.*, 2014; Marull *et al.*, 2015, 2016; Morro, 2017; Murray *et al.*, 2019; Tello *et al.*, 2018). Sobre estas y otras ventajas, no dejarán de insistir los ingenieros agrónomos provinciales: subrayaban, entre las principales, que tardaba menos tiempo en rendir que otros árboles (tres o cuatro años como media frente a los ocho o diez que precisaba el almendro) (Mestre, 1938, 1942, 1949a, 1949b). Precisamente por ello, aconsejaban a los pequeños campesinos introducirlo en sus explotaciones, junto con el almendro, el algarrobo, la higuera y otros cultivos horizontales. Otra de las ventajas esgrimidas era su temprana fructificación (finales de junio o principios de julio), sin coincidir con la higuera (julio), el almendro (agosto), el algarrobo (septiembre) o el olivo (noviembre).

4. Las plantas crecían después de la siega (mayo), la recolección se realizaba en agosto y en verano las plantas se secaban, por lo que no había ningún problema a la hora de recolectar las almendras u otros frutos (ROSSELLÓ, 1964: 358).

GRÁFICO 1
Evolución de la superficie destinada al albaricoquero
en Baleares, Murcia y el conjunto de España (1910-1961)

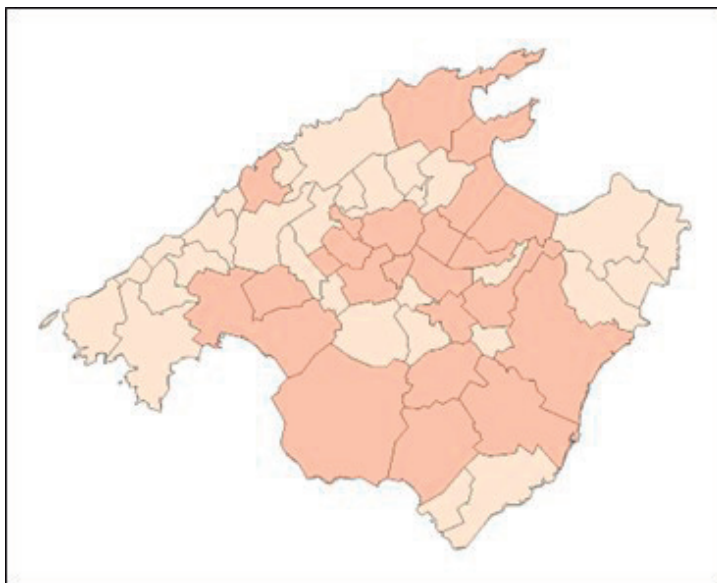


Fuente: Grupo de Estudios de Historia Rural (1991) y anuarios de estadística agraria (1940-1961).

Un segundo factor que impulsó la expansión del albaricoquero fue la plaga de la filoxera, sobre todo en el sureste de Mallorca. La detección de la enfermedad de las viñas, primero en Francia (1867) y después en Cataluña (1879), favoreció, como en otras regiones, el desarrollo de la viticultura. El incremento de la superficie dedicada a viña en la década de 1880 (Tabla 1) ilustra la rapidez con que los campesinos y los comerciantes respondieron a las nuevas oportunidades de negocio. En el conjunto de la isla, entre 1884-1889, se sembraron alrededor de cinco mil nuevas hectáreas de viña, con lo que pasó de ocupar 17.430 hectáreas en 1884 a tener una extensión de cerca de 23.000 en 1889 (Pastor, 2016). Un rápido incremento que ha de relacionarse, nuevamente, con el ciclo de fructificación de las cepas, ya que podían comenzar a dar fruto solo después de dos años de su plantación; sin duda, otro buen incentivo, junto con el trato de favor que Francia otorgó a los vinos españoles en 1877 y 1882. Desde esta perspectiva se entiende que, en algunos de los municipios de la comarca citada, Felanitx entre los principales, la viña llegara a alcanzar la categoría de monocultivo y arrastrara otras muchas actividades. El «boom del vino» fue, sin embargo, breve, apenas duró una década. La plaga se detectó en Mallorca en 1891, lo que junto con la saturación del mercado del vino y la deflación de precios que venía arrastrándose desde 1895, determinó el fin de la fase expansiva (Barceló, 1959; Binimelis, 2014; Manera, 2001: 160-172; Pastor, 2016).

GRÁFICO 2

Localización del cultivo del albaricoque en Mallorca (ca. 1940)



Nota: en naranja los municipios con mayor presencia del cultivo del albaricoquero.

Fuente: elaboración propia a partir de Mestre (1938: 5) y Cela (1979: 182-183).

Para evitar futuras relaciones de dependencia, los campesinos se apresuraron a introducir nuevos cultivos arbóreos asociados a los cereales y las leguminosas (Florit, 1983; Manera, 2001: 239; Nadal, 2006; Pastor, 2016: 10; Suau, 1991: 239). Algunos empresarios resembraron las viñas con cepas americanas y regresaron, mientras tanto, a una senda conocida: la producción de destilados. Otros, en cambio, optaron por la adaptabilidad y reorientaron sus antiguos negocios hacia la manufactura del albaricoque y el comercio al por mayor de todo tipo de frutos⁵. En el caso del citado municipio de Felanitx destaca, por ejemplo, la firma propiedad de los Hermanos Picó, quienes a lo largo de su trayectoria se adaptaron con rapidez a los distintos cambios. A mediados del siglo XIX abandonaron el comercio de aceite de oliva y jabón para especializarse en la venta de vinos al por mayor, incorporando posteriormente la producción de conservas. Pasada la crisis de la filoxera, comercializaron nuevamente con todo tipo de frutos y, hasta las primeras décadas del siglo XX, se especializaron en la producción de pulpa de albaricoque y orejones. Una vez recuperadas las viñas, regresaron al negocio del vino

5. *El Felanitense*, 12/06/1897; 16/07/1899; 03/06/1899; 15/07/1899.

compaginándolo, hasta mediados de la década de los cincuenta, con la fabricación de conservas hortícolas (Morey & Servera, 2006: 186).

4. LA MANUFACTURA DEL ALBARICOQUE

La situación destacada de las Baleares en el subsector de las conservas vegetales des- cansa, como apuntábamos, en la expansión precoz del cultivo del albaricoquero y en el elevado número de pequeños establecimientos con escasos inventarios dedicados a la transformación del fruto, la mayoría ni siquiera inscritos en las matrículas industriales. En una primera etapa, dichos establecimientos estuvieron dedicados sobre todo a la obtención de pulpa, y se reorientaron a partir de la década de 1920-1930 hacia la producción de orejones. Dos subproductos que no se obtenían en edificios especialmente dotados de capital fijo, sino en pequeñas instalaciones de carácter artesanal que, en la mayoría de los casos, se desmontaban pasada la temporada para destinarse a otros menesteres. A lo largo del período estudiado, solo dos establecimientos conserveros admiten el calificativo de fábrica propiamente dicha: las instalaciones propiedad de Antonio Esteva-Oliver (Martínez Carrión, 1989; Pareja, 1957; Pastor, 2019; Saura & Riquelme, 1997: 75-83)⁶, quien disponía de otro centro de producción en Murcia; y la fábrica de Vicente Rosselló, dedicada también a la producción de dulces (Nadal, 2019).

La mayor parte del negocio estaba en manos de agentes comerciales. Sus conocimientos sobre las fluctuaciones de la demanda internacional, como sucedió en otras áreas geográficas (Aparicio *et al.*, 2008; Clar *et al.*, 2015; Serrano & Pinilla, 2012), resultaron claves para exportar los productos al norte de Europa, sin olvidar la experiencia acumulada por los comerciantes mallorquines en etapas anteriores y la ubicación estratégica de las islas en el Mediterráneo occidental. La insularidad, en el caso que nos ocupa, no limitó en absoluto el desarrollo agrario (Manera, 2001). En un número significativo de casos, dichos comerciantes poseían centros productivos, generalmente pequeños obradores destinados a la transformación de algunos *inputs* agrarios, lo que les permitía adecuarse fácilmente a las preferencias de la demanda e incorporar nuevas líneas productivas en función de las distintas coyunturas (G.Z., 1911). El carácter eminentemente artesanal del proceso y la abundancia de mano de obra barata (femenina e infantil, especialmente) dotaron de una gran flexibilidad a este tipo de negocios, lo que facilitó su adaptación a los sucesivos cambios.

6. Sobre las empresas murcianas, véanse MANZANARES (2003), MEDINA-ALBALADEJO (2010) y LÓPEZ-MORELL (2025). Desde otra perspectiva, SAURA (1997b) y CABALLERO y SANTOS (2019).

El ejemplo más paradigmático es el de la empresa fundada por Enrique Alzamora, quien pronto se sumó al negocio de las conservas⁷. Su especialización inicial fueron la harina y los cereales, pero, a medida que avanzó la diversificación arbórea, incorporó nuevos productos. Para fabricar pulpa, dispuso de establecimientos propios en distintos municipios mallorquines. Se trataba de centros de producción muy modestos, pero su cercanía a las respectivas estaciones ferroviarias facilitaba el transporte de la mercancía a la ciudad y su posterior embarque (López & Díaz, 1985; Molina & Morey, 2012). En la isla de Eivissa, la empresa de mayor envergadura fue la de Abel Matutes Torres, aunque otros comerciantes apostaron también por el albaricoque⁸. La progresiva transformación de la estructura de la demanda y el cambio en las pautas de consumo, particularmente en relación con la fruta, constatada desde finales del siglo XIX, están en la base de la consolidación del negocio. A finales del ochocientos, por ejemplo, la prensa local subraya su importancia para combatir la carencia de vitamina C y señala la manufactura del albaricoque como «una industria naciente llamada a crecer, por las conocidas propiedades antiescorbúticas de este producto y su consiguiente gran consumo en los países del Norte»⁹.

4.1. La producción de pulpa

Hasta mediados de la década de 1920, el principal rendimiento comercial del albaricoquero procedía de la transformación del fruto, gracias a la ventaja que otorgaba a la región haber sido la primera en la expansión del árbol (Manzanares, 2003: 109, 112-113). La precocidad queda reflejada, de hecho, al comparar la extensión del albaricoquero en Baleares y Murcia (la segunda región en importancia) con el conjunto de España (Gráfico 1)¹⁰. Los ingenieros agrónomos no dejaron de insistir en que el negocio de la pulpa resultaba especialmente lucrativo por la compatibilidad del árbol con otros cultivos, las escasas inversiones que requerían los establecimientos y la posibilidad de disponer temporalmente de mano de obra barata. Insistían en que

7. *Revista de la Cámara Agrícola Balear*, (9), 10/08/1900, pp. 137-139.

8. Entre los mallorquines, F. Sagesse y Hermano, Q. Mulet, J. Ramis y Gaspar Vicens, quien con el tiempo trasladó su negocio a Murcia; en Eivissa, C. Gotarredona, F. Vilàs y E. Ros; y en Formentera, Vicenç Tur (CIRER-COSTA, 2023; NADAL, 2019: 156-158; TORRES, 1999: 116).

9. *Sóller*, (15.689), 16/06/1900, p. 4.

10. «El albaricoque que no exige ni clima cálido, abunda en Mallorca e Ibiza, donde en el transcurso de 20 años se han plantado más de un millón de pies, estimulados los agricultores por el alto precio al que se paga el fruto [...] siendo la industria de la conserva de la pulpa de albaricoque de más rendimiento que el almendro y de fama mundial» (memoria de la Cámara Oficial de Comercio de Palma de Mallorca [MCOCCIN], 1929: 88).

no era necesario contar con maquinaria costosa, ni siquiera para soldar los botes de hojalata. Aconsejaban comprarlos ya fabricados a punto de soldarles la tapa¹¹. En cualquier caso, en los inicios, la simplicidad del proceso transformador fue un importante incentivo:

Colocados los albaricoques sobre largas mesas, numerosas mujeres abren su carne para extraer el hueso dando un corte a lo largo del fruto. Recogidos los fragmentos se ponen en una caldera con agua hirviendo unos minutos, sufriendo un principio de cocción y, al estar á punto, se llenan con la pasta latas de 5 kilogramos que se rellenan con la pasta líquida de la caldera [...] Después se cierran los potses soldándolos y se colocan sobre un enrejado de hierro pendiente de una gran polea dispuesta sobre una gran caldera casi llena de agua hirviendo. Se sumerge el enrejado cargado con las latas dentro del agua y allí permanecen unos 15 minutos [...] Se dejan enfriar y se almacenan para librarlas oportunamente al comercio (Estelrich, 1908: 11).

Sobre esta forma de proceder ha quedado constancia en las memorias económicas de distintas firmas. Entre otras, en el archivo de la familia Calafat, arrendatarios-campesinos de Santa María. Uno de los miembros de esta familia, Lorenzo Calafat-Cañellas, junto con otros dos socios (Juan Oliver y Bartolomé Mestre), constituyeron una sociedad dedicada a esta actividad. El establecimiento se ubicó en los bajos de una casa próxima a la vía férrea para facilitar la comercialización del producto y la llegada de la materia prima. Las memorias anuales permiten reconstruir los períodos de actividad, los gastos derivados de su puesta a punto (limpieza, reparaciones, compra de material, instrumental, etc.) y los costes del proceso de producción (tablas 2-5).

La Tabla 3 recoge, a modo de ejemplo, por tratarse de una de las memorias más completas, los costes de la campaña de 1934. Observamos, efectivamente, que más de la mitad del gasto se destinó a la compra de albaricoques, realizada a comisión por distintos agentes comerciales a payeses locales. Venían, a continuación, los pagos por mano de obra, cuyo coste total superaba el valor del instrumental de ambas secciones. Incluían los gastos por combustible, leña de pino, azufre y la compra de aguardiente para gratificar las horas extra a los trabajadores. Los gastos en concepto de mano de obra reflejan, a su vez, la importancia del trabajo femenino, así como la brecha salarial por sexo y edad (Tabla 4). Las mujeres y los niños trabajaban, mayoritariamente, a des-

11. Cabía incluso la posibilidad de comprar el material de segunda mano. *La veu d'Inca. Setmanari popular*, 20/05/1915, p. 4.

tajo y a media jornada, mientras que los varones adultos lo hacían a jornada completa, encargándose sobre todo del transporte y la supervisión del apilado de los botes para evitar que la pulpa se malograra antes de su embarque.

TABLA 2
Valoración del instrumental de la sección de pulpa (Santa Maria, 1932)

Instrumental	Número	Pesetas	Total (ptas.)
Caldera con capacidad para 65 botes de 5 kg	2	175,00	350,00
Grúa con cable y polea	1	125,00	125,00
Aparato de cocción	2	100,00	200,00
Caldera para el escaldado	1		
Herramientas auxiliares			75,00
Máquina para el cerrado de los botes	1		
Máquina de soldar	2	15,00	30,00
Torno para soldar los botes	3	15,00	45,00
Tolva	1	60,00	60,00
Aparato para refinar los bordes de las tapas	2	15,00	30,00
Cajas nuevas con botes y tapas	300	1,95	585,00
Total			1.400,00

Fuente: elaboración propia a partir del Archivo Calafat (AC), registro 66.

Los empresarios del sector, fueran fabricantes o comerciantes, se aprovechaban de la necesidad que tenían los pequeños campesinos de complementar los ingresos procedentes de sus pequeñas explotaciones (Morey *et al.*, 2024). Un factor que no pasó inadvertido a sus coetáneos, quienes consideraron los bajos salarios como una de las principales fuentes de ganancia del sector. Desde esta perspectiva se explica la proliferación de denuncias durante la Segunda República sobre las bajas remuneraciones de las mujeres y las pésimas condiciones en las que trabajaban¹². En 1937, por ejemplo, el jornal satisfecho por la mayoría de los comerciantes ibicencos a las mujeres era de 1,50 pesetas, lo que motivó la publicación de un bando que fijaba el salario mínimo en 2 pesetas diarias, independientemente de la edad o de las tareas realizadas¹³. En cualquier caso, la baratura de los salarios femeninos no era exclusiva de las islas ni de este tipo de establecimientos. En la década de 1930, el salario medio diario de las mujeres que trabajaban en la recogida de la almendra y otros frutos giraba en torno a las mismas cifras, a pesar de que las fuentes oficiales lo cifraban en 2,50 pesetas (Molina, 2003; Morey, 2022: 14).

12. Esta forma de proceder era por supuesto común entre los empresarios del sector (MANZANARES, 2003; MARTÍNEZ, 2021; MUÑOZ-ABELED, 2003, 2010; ROMERO, 2014).

13. *Diario de Ibiza*, 07/07/1937, p. 1.

TABLA 3

Distribución del gasto de la sociedad propiedad de Calafat, Oliver y Mestre, para la fabricación de pulpa y secado de albaricoques (Santa Maria, 1934)

Partidas de gasto	Fábrica de pulpa		Secadero albaricoques		Fábrica y secadero	
	Pesetas	%	Pesetas	%	Pesetas	%
Instrumental	1.400,00	11,3	3.069,55	16,0	4.470,5	14,2
Puesta a punto	442,30	3,6	421,75	2,2	864,0	2,7
Albaricoques	6.859,76	55,4	9.832,24	51,2	16.692,0	52,9
Mano de obra	2.491,90	20,1	3.387,25	17,6	5.879,1	18,6
Proceso transformador	1.170,94	9,4	2.217,92	11,6	3.388,9	10,7
Alquiler del local			250,00	1,3	250,0	0,8
Seguro por accidentes			8,64	0,1	8,6	0,0
Matrícula industrial	25,00	0,2			25,0	0,1
Total	12.389,90	100,0	19.187,35	100,0	31.578,3	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de AC, registro 66.

TABLA 4

Jornales y destajos pagados en la fábrica y el secadero (semana del 24-30 de junio de 1934)

Hombres y niños							
Fábrica				Secadero			
Salario	Trabajadores	Jornales/cajas	Importe	Salario	Trabajadores	Jornales/cajas	Importe
10,00	1	6,00	60,00	9,00	1	7	63,00
8,00	3	17,50	140,00	6,00	2	12	72,00
6,00	1	5,00	30,00	2,00	5	30	60,00
4,00	4	22,00	88,00				
1,50	7	42,00	63,00				
	1	6,00	7,50				
Total	17	98,50	388,50	Total	8	49	195,00
Mujeres y niñas							
Fábrica				Secadero			
Salario	Trabajadoras	Jornales/cajas	Importe	Salario	Trabajadoras	Jornales/cajas	Importe
2,75	9	53,50	147,15	2,75	11	63	173,00
Destajo	43	720,00	720,00	Destajo	26	405	425,25
Total	52		867,13	Total	37		598,25
Total	69		1.255,63	Total	45		793,25

Nota: salarios expresados en pesetas corrientes. Los destajos femeninos se contaban a peseta por caja en la fábrica y a 1,05 pesetas en el secadero.

Fuente: elaboración propia a partir de AC, registro 66.

4.2. La producción de orejones

La pulpa mallorquina perdió competitividad a medida que se incorporaron nuevas regiones productoras con unos rendimientos por árbol muy superiores. Unas diferencias relacionadas, principalmente, con el sistema de cultivo (Gil, 2006; López & Melgarejo, 2016; Romero *et al.*, 2012): intensivo, en regadío y con un mayor número de pies por hectárea en las regiones peninsulares (Tabla 5 y Gráfico 3). Asimismo, en Mallorca, como era habitual en los sistemas agrarios tradicionales, la productividad fue decreciendo por la mayor antigüedad de los árboles, las escasas labores dispensadas al cultivo y la falta de experimentación en la introducción de nuevas variedades (Mestre, 1938: 2, 5; Rosselló, 2018). De hecho, no se introdujeron cambios significativos al respecto, a pesar de la insistencia de los ingenieros agrónomos, hasta mediados de 1940 a raíz de un nuevo *shock* ecológico: la plaga conocida vulgarmente con el nombre de gusano cabezudo (*Capnodis tenebrionis*), que en distintas coyunturas afectó igualmente a los frutales de hueso de otras regiones productoras (Cañizo, 1950, 1964)¹⁴.

TABLA 5

Evolución del número de pies por hectárea en las principales regiones productoras (1939-1961)

Provincia	1939	1945	1950	1955	1961
Alicante	100	100	150	150	150
Baleares	150	150	150	150	80
Barcelona	400	400	400	400	350
Castellón	200	200	200	200	200
Murcia	200	200	200	200	200
Valencia	300	300	300	300	300
España	183	184	184	198	179

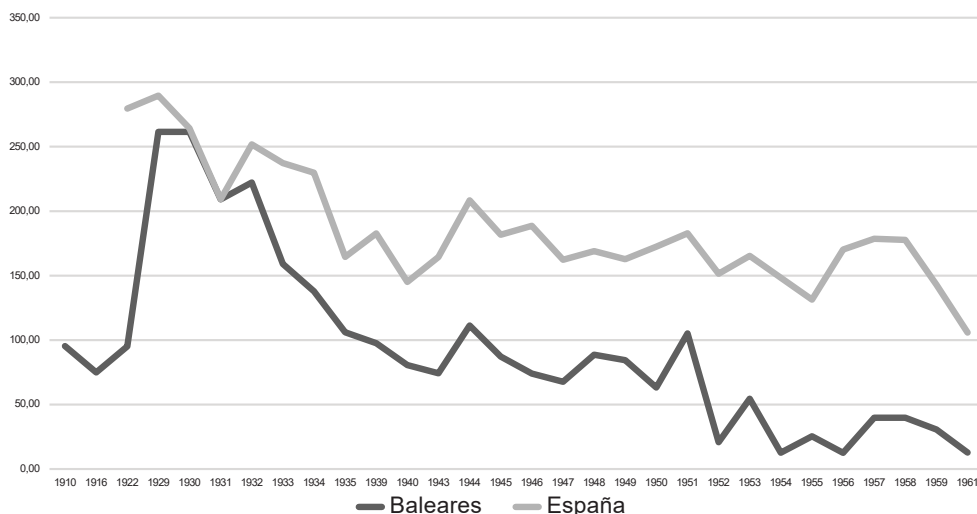
Fuente: elaboración propia a partir de anuarios de estadística agraria (1939-1961).

La preponderancia de los orejones sobre la pulpa vino motivada, según los coetáneos, por el progresivo deterioro del producto local y las crecientes dificultades, sobre todo durante la guerra civil y la autarquía, para adquirir envases de hojalata¹⁵. Las razones de fondo eran, no obstante, de tipo estructural. Los productores isleños no podían competir vía precios con otras provincias de especialización más tardía que producían

14. El sesgo que produjo en Mallorca queda reflejado en los dietarios de algunos agricultores (SIMONET & SIMONET, 2019: 144-145) y en los informes de la Cámara de Comercio (MCOCIN, 1947: 21).

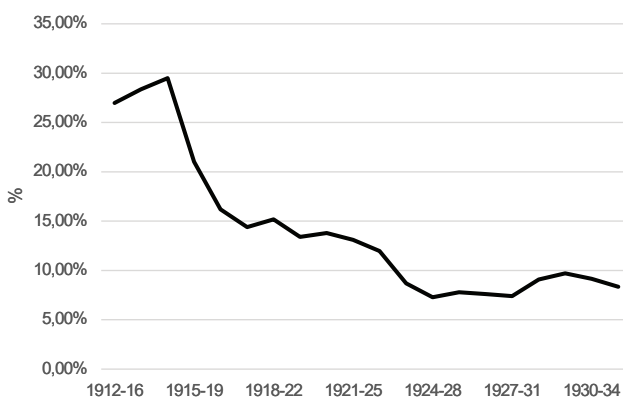
15. El Servicio de Propaganda del Ministerio de Agricultura llegó a publicar incluso un modelo de envase denominado *vajilla autárquica* (MORALES, 1942).

GRÁFICO 3
Evolución de los rendimientos medios del albaricoquero
en Baleares y España (1910-1961)



Fuente: Grupo de Estudios de Historia Rural (1991) y anuarios de estadística agraria (1940-1961).

GRÁFICO 4
Porcentaje de las exportaciones de pulpa mallorquina
respecto al total español (1912-1935)



Nota: cifras expresadas en medias móviles quinquenales.

Fuente: elaboración propia a partir de MCOCIN para Baleares y Martínez Carrión (1989: 649) para España.

a mayor escala. En particular con Murcia o Valencia, donde los rendimientos del fruto eran muy superiores y los empresarios habían modernizado sus fábricas. La evolución porcentual de la representación de las exportaciones de pulpa mallorquina sobre el total exportado desde otras provincias españolas pone claramente de manifiesto que los años dorados se corresponden con el período en que la competencia nacional fue prácticamente inexistente (Gráfico 4)¹⁶.

La exportación de orejones perduró, no obstante, a pesar de su escasa representación sobre el total de las exportaciones y la reducción superficial del cultivo motivada por la citada plaga, hasta la década de 1960. El gusano cabezudo afectó a los municipios que gozaban de mayor tradición en el cultivo: Binissalem, Sóller, Santa Maria y Manacor, entre los principales (Aspiroz, 2003; Junta Provincial de Ordenación Económico-Social de Baleares, 1947; MCOCIN, 1947: 21; Simonet & Simonet, 2019). En esta ocasión, sin embargo, a diferencia de lo que había sucedido con la filoxera¹⁷, el cultivo resistió en el municipio de Felanitx, lo que animó a los campesinos de otros términos vecinos (principalmente Porreres) a introducir variedades más resistentes y especialmente aptas para la desecación (Forteza-Tatúm, 2015). Las replantaciones empezaron a fructificar a mediados de la década de 1950, localizándose la resiliencia del cultivo en el sur y el sureste de Mallorca. Paralelamente se multiplicaron los negocios relacionados con la producción de orejones. Ello permitió, a su vez, que, al menos temporalmente, una parte importante de la población trabajara en el sector, lo que pudo originar una atmósfera similar a la de algunos distritos agroindustriales¹⁸. La desecación, como ya había sucedido con la producción de pulpa, se realizaba utilizando prácticas muy rudimentarias¹⁹, en secaderos de pequeñas dimensiones y con una abrumadora presencia de mano de obra femenina e infantil:

La fruta llega en cajas que se vacían sobre grandes estantes alrededor de los cuales hallanse sentadas las mujeres. Partida la fruta se coloca en cañizos

16. Agradecemos a Domingo Gallego su buena predisposición a facilitarnos datos anteriores.

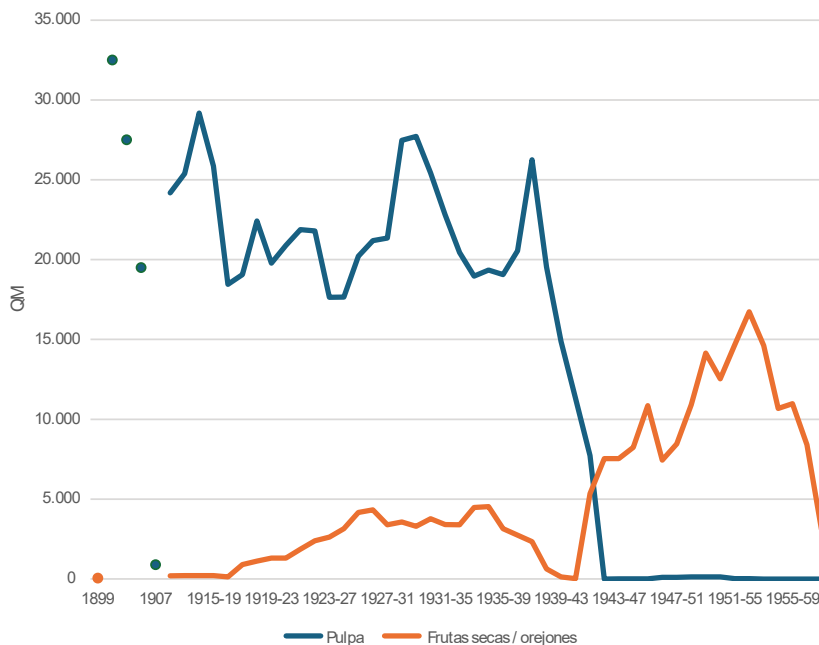
17. Entre 1947 y 1960 el número de establecimientos se reduce a un poco menos de la mitad (FORTEZA-TATÚM, 2015; MOREY & SEGUÍ, 2022a: 47).

18. Desde que A. Marshall planteó el concepto *distrito industrial* se ha generado abundante bibliografía teórica (BECATTINI, 1987, 2002) y empírica (VIESTI, 2003). En España merece una especial atención la aportación de CATALÁN *et al.* (2011). Por nuestra parte, no disponemos por el momento de información concluyente que permita calificar la comarca como un distrito industrial propiamente dicho.

19. El almacenamiento en barriles de madera a los que se añadían disoluciones sulfurosas, entonces ya muy extendido, evitaba la exposición al sol y reducía los costes salariales. Por cuestiones sanitarias, los especialistas desaconsejaban seguir este sistema y recomendaban utilizar azufre con moderación: entre 4-5 kg por cada 2.000 kg de albaricoques (JANINI, 1934; MESTRE, 1938: 14, 16-17).

[...] Se colocan unos encima de otros para su transporte a la cámara de blanqueo. Consiste en una habitación o pequeña casita sin más abertura que la parte de entrada. Llena de cañizos la cámara, se quema en ella azufre [...] Después de cerciorarse de que quema bien se cierra la puerta y se embadurnan las juntas con barro. Transcurridas 2 o 3 horas se abre el local y se quema nuevamente azufre. A la mañana siguiente se sacan al sol hasta que pasan nuevamente a la cámara de blanqueo [...] Se repite el soleo y cuando se hallan semi enteros se les voltea [...] Luego se procede al estirado. Hecho esto el fruto se deposita en cajas de 50 kilos (Mestre, 1938: 13-14).

GRÁFICO 5
Evolución en Qm de las exportaciones de pulpa y orejones desde los puertos de Baleares (1899-1961)



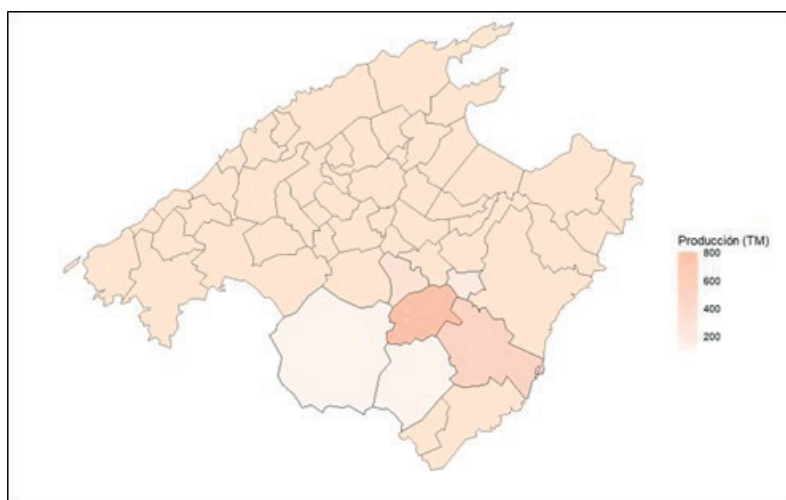
Nota: datos expresados en medias móviles quinquenales.

Fuente: elaboración propia a partir de MCOCIN.

Las noticias de prensa y otras publicaciones periódicas constatan la importancia del desecado de los albaricoques y, en menor medida, de higos (Márquez, 1886; MCOCIN, 1947: 21). Como en el caso del albaricoque, dicha actividad solo requería de mano de obra abundante durante algunas semanas de julio y agosto, lo que permitía en los muni-

cipios rurales compaginarla con otras tareas agrícolas y manufactureras. Al finalizar la temporada, los mercaderes pasaban por los distintos secadores para comercializar los frutos y, en el caso del albaricoque, también los huesos de pepita dulce de algunas variedades²⁰. El Gráfico 5 pone de manifiesto la importancia que progresivamente adquiere la exportación de orejones y otros productos desecados. Observamos que, después de haberse mantenido largo tiempo estancada, en la década de 1940-1950, la tendencia es claramente al alza. Hasta el punto, siguiendo a Rosselló (1964: 413-414), que de las 2.500 Tm de orejones producidas en España en 1957, alrededor del 80% procedían de los municipios del interior de Mallorca²¹ (Gráfico 6). La buena reputación del producto local, en particular de la variedad denominada Fancy, explica a su vez el interés de los exportadores valencianos por establecer alianzas con algunas firmas mallorquinas.

GRÁFICO 6
Localización de los principales municipios mallorquines
productores de orejones (1957)



Nota: por cada Tm de orejones se precisaban 5 Tm de albaricoque en fresco.

Fuente: elaboración propia a partir de Rosselló (1964: 414).

20. La pepita dulce era muy apreciada en el ramo de la pastelería: «en determinados años con el producto de la almendra del hueso se han pagado los gastos de fabricación». Según cálculos coetáneos, 5 kg de albaricoques maduros proporcionaban alrededor de 1 kg de orejones, y eran necesarios 100 kg para obtener la misma cantidad de pepita (MESTRE, 1938: 10).

21. Entre los países importadores: Noruega, con casi la mitad (45%) sobre el total (2.009.144 kg), Dinamarca (18%), Francia (10,50%), Inglaterra (7,50%), Italia (4,63%), Suecia (4,53%), Finlandia (3%) y Alemania (2,95%), mientras que el resto se repartía entre Bélgica, Holanda, Trieste, Suiza y Argelia (MCOCIN, 1956). Para las cifras de exportación mundial, véase FAOSTAT-Agriculture (1961-).

Con todo, a pesar de la resiliencia balear en la desecación del fruto, en 1960 el liderazgo era para otras regiones de especialización más tardía que contaban con un mayor potencial agrícola y establecimientos mejor dotados²². En primera posición se encontraba Murcia, seguida de Valencia y Navarra, pero comenzaban a despuntar también otras zonas: Barcelona, Andalucía, Castellón y Lérida (Ingego Combert Española, 1965). Unos cambios de posicionamiento que se explican tanto por la teoría del ciclo de vida de los productos (Medina-Albaladejo, 2010: 424, 431) como por la falta de incentivos de los empresarios isleños para adaptarse a las nuevas exigencias del mercado. En realidad, solo un reducido número de firmas, las que habían realizado mayores inversiones en el sector de la producción, iniciaron un proceso de adaptación. En la mayoría de los casos abandonaron el negocio y transfirieron parte de los beneficios obtenidos con el albaricoque hacia el sector turístico. Sirva de ejemplo para la comarca del Pla, el caso de Gabriel Escarrer Jaume, descendiente de una familia de comerciantes de frutos del país originaria de Porreres que en 1956 puso los cimientos de una de las grandes compañías hoteleras mallorquinas más reputadas: Melià Hoteles (Durán, 2021).

5. TRAYECTORIAS FAMILIARES DE LOS PRINCIPALES EMPRESARIOS DEL SECTOR

En la década de los sesenta, tanto Mallorca como Eivissa habían iniciado su evolución hacia un nuevo modelo económico que ofrecía salarios más elevados a los trabajadores y mayores beneficios a los empresarios (Cirer-Costa, 2012, 2014, 2023; Manera & Navinés, 2018). En el ramo de las conservas, aquellos empresarios que habían invertido en la compra de tierras de regadío trataron de readaptarse hacia nuevas líneas de conservas, principalmente de hortalizas²³. Entre los representantes del sector industrial destaca la citada empresa Hijos/as de Antonio Esteva-Oliver (1845-1931). El padre comenzó en el negocio de la confitería y la pastelería hacia 1860. En los inicios producía también licores, pero se especializó en la elaboración de turrone, chocolates y conservas de

22. El *Anuario del comercio, de la industria...* (1958, vol. 3: 3.208-3.221) recoge los casos de Productos La Flor de Jijona y Productos Kelmy (Jijona) en la provincia de Alicante, Agrupación de Conserveros, Conservera Española La Mezquita y Hortícola de Segura S.L. (Murcia), Hero-Alcantarilla S.A. (Alcantarilla), Industrias Prieto (Molina de Segura), Industrias Toral (Pliego) e Industrias Beltrán (Torres de Cotillas) en la provincia de Murcia.

23. Sociedad Agrícola Balear (Palma), Andrés Isern-Vidal (Consell) y Miguel Moyá-Pons (Binisalem). En Baleares, con una extensión territorial muy reducida en comparación a otras provincias, la producción de guisantes llegó a alcanzar los 10.000 Qm anuales (MCOCIN, 1946: 33; JZ, 1934).

todo tipo²⁴. Un cometido para el que construyó una gran fábrica en Palma que en los últimos años del ochocientos funcionaba a pleno rendimiento. Su carácter visionario le llevó, también de forma temprana, a deslocalizar parte de la producción a Murcia, donde la rentabilidad del fruto del albaricoque era mayor (Martínez Carrión, 1989). En 1905, junto con su hijo Juan Esteva-Canet, montó una de las primeras grandes factorías de conservas vegetales en el municipio murciano de Alcantarilla y registró dos patentes (Caballero & Santos, 2019; Esteva Pascual, 1997; Manera & Molina, 2022; Riquelme, 1997a, 1997b; Saura, 1997a; Saura & Riquelme, 1997: 75-83). A lo largo de su trayectoria recibió numerosos reconocimientos y, al igual que su competidor más directo en la ciudad de Palma, Vicente Rosselló, participó en exposiciones internacionales, nacionales o locales (Nadal, 2015: 425, 428; 2019). Destacó, asimismo, por la publicación de numerosos carteles y anuncios que ilustran el cambio de consideración respecto del consumo de fruta:

Las frutas no solamente contribuyen á embellecer nuestra mesa por sus colores, por el perfume exquisito y su sabor delicioso; forman la delicia tanto en la alimentación del rico como del pobre, y ejercen sobre nuestra salud una benéfica influencia proporcionando la alimentación más variada y de consiguiente más agradable [...] Pero todavía son mejores si en vez de usarlas en su estado natural, han sufrido alguna cuidadosa preparación especial á fin de conservarle su sabor y exquisito perfume natural; extrayéndole toda la parte del ácido málico tan perjudicial á las personas delicadas. Se puede comer diariamente en los países cálidos sin temor de que cause diarreas ni otros desarreglos del estómago.²⁵

En los primeros decenios del siglo xx modernizó la fábrica mallorquina, integrándose verticalmente hacia adelante para producir directamente los envases de hojalata. Para ello, invirtió importantes sumas de dinero que financió, en parte, con sucesivos préstamos hipotecarios en unos momentos en que el negocio de la pulpa mallorquina había entrado en recesión. En 1922, para evitar posibles embargos, cedió la propiedad de la fábrica a sus descendientes, quienes trataron de sobreponerse priorizando la línea de especialización inicial (la producción de turrone, dulces de toda clase y chocolates) frente a la producción de conservas. Un proceso de adaptación que, por desavenencias entre los hermanos, a partir de 1932, acabó liderando en solitario una

24. Sobre su trayectoria destacan las notas sueltas publicadas por Antonio Mora (ESTEVA OLIVER, 1986). El grueso de la información procede de un proyecto sobre el subsector conservero mallorquín (MOREY & SEGUÍ, 2022b).

25. Cartel publicitario de la fábrica de Antonio Esteva-Oliver. Colección particular.

de las hijas, Antonia Esteva-Canet, quien en 1948 acabó por traspasar la fábrica a la sociedad Esteva SA²⁶.

Por su parte, los comerciantes de frutos del país y sus sucesores, principales beneficiados de la industria agroalimentaria, mostraron un interés temprano por invertir en la hostelería y el sector turístico en general. A modo de ejemplo, interesa mencionar a los propietarios de las dos principales casas de comercio ubicadas, respectivamente, en Mallorca y Eivissa. Por un lado, Casa Alzamora, con sede social en Palma y constituida por los hermanos Enrique y Fernando Alzamora Gomà, quienes en distintas etapas presidieron la Cámara de Comercio de Palma demostrando una alta capacidad de adaptación a las distintas coyunturas económicas y a los cambios políticos. El primero destacó en el campo empresarial por abrir sucursales de la sede mallorquina en distintas ciudades europeas (Morey & Seguí, 2022a: 44), así como por difundir de forma temprana los atractivos turísticos de la isla. Esta convicción lo llevó a impulsar, junto con otros intelectuales de renombre, la creación en 1907 del Fomento del Turismo de Mallorca (Cirer-Costa, 2009: 215-227; Vives, 2005), una institución que resultó clave para el despegue turístico anterior a la guerra civil.

Fernando Alzamora Gomà, por su parte, continuó con el negocio de exportación e importación de productos agrarios, e invirtió, además, en la adquisición de solares urbanizables en la playa de Palma y en la compra de edificios turísticos. La siguiente generación, sin abandonar las inversiones turísticas, reorientó la línea inicial del negocio familiar (el comercio al por mayor de frutos del país y la transformación de *inputs* agrarios) hacia la venta de productos envasados de alimentación a comerciantes minoristas, lo que se tradujo posteriormente en la creación de la primera cadena de supermercados mallorquines (López & Díaz, 1985). Una trayectoria muy similar, de hecho, a la que siguió la firma de Vicente Rosselló, titular de la otra gran fábrica de conservas mallorquina. En una primera etapa, al igual que Antonio Esteva, se aprovechó del *boom* del albaricoque, pero sus descendientes acabaron retornando a la especialización inicial: la producción de chocolate y dulces de todo tipo. En la siguiente generación, al igual que hicieron otros empresarios del sector, se desprendieron de la fábrica e invirtieron parte del dinero en la construcción de un pequeño hotel en la playa de Palma sobre la base de lo que había sido su casa de veraneo²⁷.

En la isla de Eivissa el caso más ilustrativo es el de Abel Matutes Torres, quien había forjado parte de su fortuna como naviero, tratante de frutos del país y productor de

26. *Boletín Oficial de la Provincia*, 12519, 05/07/1947.

27. <https://share.google/jo6t08mIVh132B961>

conservas; distintos negocios que, a su muerte (1936), los herederos aglutinaron bajo una sociedad anónima. Esta contemplaba, además, distintas actividades financieras que constituyeron el embrión de la futura banca Abel Matutes, que a partir de los sesenta estuvo en la base de la financiación de gran parte de los negocios turísticos de la isla. En la actualidad, la familia Matutes es propietaria de la compañía Palladium Hotel Group y de muchos de los establecimientos de ocio nocturno de Eivissa, todo un referente internacional en este sector. Los citados ejemplos, al igual que otros estudiados por otros historiadores económicos, no hacen sino confirmar la importancia de la transferencia intersectorial de capitales para el despegue y la consolidación del sector turístico balear²⁸. Una nueva industria en la que las Baleares fueron también pioneras y que constituye un ejemplo más de la capacidad de resiliencia de la región.

6. CONCLUSIONES

El sector agroalimentario, en particular la difusión de nuevos cultivos arbóreos y el desarrollo de la manufactura del albaricoque, ha permitido constatar la capacidad de adaptación a distintos cambios coyunturales y estructurales. La diversificación de cultivos se ha relacionado, por un lado, con la pérdida de competitividad del aceite de oliva en los mercados internacionales y con la instauración de un nuevo marco institucional que favoreció la parcelación de la tierra. Los nuevos adquirientes fueron, mayoritariamente, jornaleros y pequeños campesinos que, siguiendo los consejos agronómicos, introdujeron la nueva arboricultura con el doble objetivo de obtener nuevos productos comercializables, independientemente de que fueran o no transformados y, a la vez, disponer anualmente de los *inputs* indispensables para reiniciar el ciclo productivo. Desde esta perspectiva se entiende el interés de las economías campesinas por diversificar al máximo la producción y procurarse ingresos monetarios con que afrontar los pagos de los censos sobre las tierras adquiridas.

Los comerciantes de frutos del país, por su parte, demostraron una gran capacidad para comercializar con todo tipo de productos, adelantándose incluso a los cambios de la demanda. Así sucedió, por ejemplo, con la pérdida de competitividad del aceite mallorquín en los mercados atlánticos, con el incremento de la demanda de fruta seca o en conserva en los mercados europeos en el último cuarto del ochocientos, a raíz de

28. El caso mejor estudiado es el de la familia Fluxà, descendientes de un maestro zapatero (MANERA, 2002: 444; SAN ROMÁN, 2017). En la actualidad, los miembros de la tercera y la cuarta generación son propietarios, además de otros negocios, de Iberostar en el sector turístico y Lothusse y Camper en el subsector del calzado.

la detección de la filoxera y otras plagas de menor envergadura o, por citar un ejemplo más reciente, cuando las clases medias europeas empezaron a interesarse por las islas como destino turístico. La pericia de los mercaderes y su capacidad de adaptación resultó quizás más fácil de materializar en las islas por el tamaño y los bajos inventarios en capital fijo de las unidades de producción, tanto agrícolas como industriales.

Otro factor que pudo determinar el desarrollo precoz del subsector de las conservas vegetales (particularmente la manufactura del albaricoque) es el hecho de que Mallorca contara, desde la década de 1860, con un conjunto de fabricantes que aplicaban las técnicas de conservación a otros productos, sin olvidar que en los inicios la competencia nacional era nula. Ello, unido a los bajos costes en capital fijo que exigía la forma como se trabajaba el albaricoque, facilitó la acumulación de importantes beneficios empresariales. El carácter artesanal del proceso de manipulación del fruto y la abundancia de mano de obra jornalera dotaron de una gran flexibilidad a estos negocios mitad agrícola-industriales y mitad comerciales. En la práctica, solo era preciso disponer de materia prima en abundancia. Sin embargo, con el tiempo, por la forma como se continuó practicando el cultivo (en secano, en alternancia con otros cultivos y con un moderado número de pies por hectárea), resultó prácticamente imposible competir con los rendimientos de las nuevas áreas productoras. Además, puesto que el sector había fundamentado sus beneficios en la esfera de la circulación, el producto local no podía competir con las regiones que habían modernizado los sistemas de producción.

Por todo ello, desde mediados de la década de 1950, a medida que se afianzó la producción en otras regiones, las ventajas iniciales de las islas se fueron desvaneciendo. La pérdida de competitividad ha de relacionarse también con la recesión del cultivo, la escasa rentabilidad del fruto, las bajas inversiones productivas y los cambios en los mercados consumidores. Asimismo, con el progresivo declive, a partir de los sesenta, del sector agroalimentario en general. Por entonces, Mallorca y las Pitiusas habían iniciado su evolución hacia un nuevo modelo económico que posibilitaría a los pequeños campesinos obtener mejores salarios en la hostelería y dedicarse a tiempo parcial a la agricultura, principalmente a partir del mes de septiembre cuando finalizaba la temporada turística²⁹. Desde esta perspectiva se entiende igualmente la presencia, entre los primeros inversores turísticos, de antiguos comerciantes de frutos del país dedicados en etapas anteriores a la transformación de *inputs* agrarios. En cualquier caso, el desecado del albaricoque resistió, en los municipios del interior de Mallorca, hasta pasados los años sesenta, mientras que los municipios costeros fueron reorientando sus respectivas

29. Sobre la formación del mercado laboral en el sector turístico, resultan de especial interés las aportaciones de GARCÍA-BARRERO (2024a, 2024b, 2024c).

economías hacia el turismo de masas. Una nueva actividad, como apuntábamos, en la que las Baleares fueron también pioneras gracias, en parte, a la temprana transferencia de capitales procedentes del sector agroalimentario e industrial.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen los comentarios de los evaluadores anónimos de la revista, cuyas indicaciones han contribuido a mejorar el artículo. La investigación se ha beneficiado de una ayuda del Institut d'Estudis Baleàrics sobre la precocidad balear en la producción de conservas vegetales (2021-22) y de las discusiones mantenidas en distintos seminarios: IX Seminario Anual de la Sociedad de Estudios de Historia Agraria (SEHA, diciembre 2021), Seminario de Historia Económica «Ramón Carande» (universidad de Sevilla, noviembre 2024) y Seminario del Centre d'Estudis d'Història Rural (Girona, diciembre 2024). El artículo se integra, asimismo, en el proyecto de investigación PID2022-139652NB-I00 (MICIU/AEI y FEDERER): *Reconstruyendo cambios sociales en el pasado (siglos xiv-xx). Nuevos enfoques y nuevas metodologías*. Universitat de Girona. Centre d'Estudis d'Història Rural (2023-2027).

REFERENCIAS

- AMDAM, Rolv P., BJARNAR, Ove & BERGE, Dag M. (2024). Resilience and related variety: The role of family firms in an ocean-related Norwegian region. *Business History*, 66(8), 1.962-1.982. <https://doi.org/10.1080/00076791.2020.1822329>
- Anuario, del comercio, de la industria, de la magistratura y de la administración...* (1879-). Bailly-Bailliere e Hijos.
- APARICIO, Gema, PINILLA, Vicente & SERRANO, Raúl (2008). Europe and the international trade in agricultural and food products, 1870–2000. En Pedro LAINS & Vicente PINILLA (Eds.), *Agriculture and Economic Development in Europe Since 1870* (pp. 52-75). Routledge.
- ASPIROZ, Luis (2003). *La economía balear en la era de Franco: La autarquía (1939-1949)*. La Lucerna.
- BARCELÓ, Bartomeu (1959). El desarrollo del cultivo de la vid en Mallorca. *Boletín de la Cámara Oficial de Comercio Industria y Navegación*, (64), 83-90.
- BECATTINI, Giacomo (1987). *Mercato e forze locali: Il distretto industriale*. Il Mulino.
- BECATTINI, Giacomo (2002). Del distrito industrial marshalliano a la teoría del distrito contemporánea: Una breve reconstrucción crítica. *Investigaciones Regionales*, (1), 9-32.

- BIBILONI, Andreu (1995). *El comerç exterior de Mallorca: Homes, mercats i productes d'intercanvi (1650-1720)*. El Tall.
- BINIMELIS, Jaume (2014). De la viticultura tradicional a la viticultura industrial: Cambios en el paisaje vitícola de la isla de Mallorca. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, (18), 463-499.
- BISSON, Jean (1977). *La terre et l'homme aux Iles Baléares*. Edisud.
- BOSCHMA, Ron (2015). Towards an Evolutionary Perspective on Regional Resilience. *Regional Studies*, 49(5), 733-751. <https://doi.org/10.1080/00343404.2014.959481>
- CABALLERO, Manuela & SANTOS, Pascual (2019). Patentes e inventiva en la industria conservera de Alcantarilla (1923-1966). *Cangilón*, (36), 21-38.
- CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO DE PALMA DE MALLORCA (1899-). *Memoria*. Cámara Oficial de Comercio de Palma de Mallorca
- CANUT, Basilio (1865). *Memoria sobre los medios de promover el incremento de la riqueza agrícola y pecuaria de Mallorca atendidos los recursos y las condiciones de su territorio*. Imprenta de Felipe Guasp.
- CAÑAS, Sergio (2019a). «De tal palo, tal astilla»: Familia e industrialización en Calahorra (La Rioja), 1852-1923. En Pablo ORTEGA & Antonio IRIGOYEN (Eds.), *Profesiones, ciclos vitales y trayectorias familiares entre la comunidad y la transformación (siglos XVIII-XX)* (pp. 357-382). Universidad de Murcia.
- CAÑAS, Sergio (2019b). Otros efectos de la industrialización en Calahorra (La Rioja), 1852-1936. En Santiago CASTILLO & Jorge URÍA (Eds.), *Sociedades y Culturas: IX Congreso de Historia Social* (pp. 327-50). Asociación de Historia Social.
- CAÑIZO, José del (1950). Una plaga de los frutales de hueso: El gusano cabezudo. *Boletín de Sanidad Vegetal y Entomología Agrícola*, (18), 281-98.
- CAÑIZO, José del (1964). El «gusano cabezudo» de los frutales de hueso. *Hojas Divulgadoras. Ministerio de Agricultura*, (19), 1-8.
- CARRERAS, Albert & TAFUNELL, Xavier (Eds.) (2005). *Estadísticas Históricas de España: Siglos XIX-XX*. Fundación BBVA.
- CARRETERO, Eduardo (1875). *Memoria sobre el estado de la agricultura en esta provincia*. Servicio Agronómico Provincial.
- CATALÁN, Jordi, MIRANDA, José A. & RAMON-MUÑOZ, Ramon (Eds.) (2011). *Distritos y clusters en la Europa del Sur*. Lid.
- CELA, Camilo José (1979). *Capitalismo y campesinado en la isla de Mallorca. Siglo XXI*.
- CIRER-COSTA, Joan C. (2009). *La invenció del turisme de masses a Mallorca*. Documenta Balear.
- CIRER-COSTA, Joan C. (2012). The beginnings of tourism in Majorca, 1837-1914. *Annals of Tourism Research*, 39(4), 1779-1796. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2012.06.004>
- CIRER-COSTA, Joan C. (2014). The explosive expansion and consolidation of the Balearic hotel sector, 1964-2010. *Revista de Historia Industrial*, (56), 189-216.

- CIRER-COSTA, Joan C. (2023). Ibiza and the introduction of capitalism in the Mediterranean: From agrarian self-consumption to full market dependence, 1857-1935. *Historia Agraria*, (89), 1-34. <https://doi.org/10.26882/histagar.089c03c>
- CLAR, Ernesto, PINILLA, Vicente & SERRANO, Raúl (2015). El comercio agroalimentario español en la segunda globalización, 1951-2011. *Historia Agraria*, (65), 149-186.
- DURÁN, Isabel (2021). *Gabriel Escarrer. Mi vida: La historia del hombre que creó el mayor grupo hotelero español*. La Esfera de los Libros.
- ESTELRICH, Pedro J. (1908). *El albaricoquero, el cerezo y el ciruelo: Notas de cultivo leídas en el Congreso Agrícola celebrado en Manacor*. Establecimiento Tipográfico de Rotger. <http://bdh.bne.es/bnearch/detalle/bdh0000191286>
- ESTEVA OLIVER, Antonio (1986). *Libro de recetas de Ca'n Esteva: 1862*. Luis Ripoll.
- ESTEVA PASCUAL, Juan (1997). Juan Esteva Canet, pionero de la conserva vegetal en Murcia. *Cangilón*, (14), 123-124.
- FAOSTAT-AGRICULTURE (1961-). *Estadísticas de producción y comercio*. <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- FLORIT, Francesca (1983). *Les transformacions del paisatge rural i de la propietat de la terra al Pla de Mallorca (s. XIX-XX)*. Tesis doctoral inédita. Universitat de les Illes Balears.
- FORTEZA-TATÚM, Margalida (2015). *El sequer: Una història de l'albercoc de Porreres*. Telm.
- G. Z. (1911). Pulpa de albaricoque. *Boletín de la Cámara Agrícola Balear*, (12), 180-182.
- GARCÍA-BARRERO, José A. (2024a). Determinants of seasonal circular migration during Spain's rural exodus, 1955-1973. *Cliometrica*, 19(2), 521-557.
- GARCÍA-BARRERO, José A. (2024b). Factors de resiliència rural a les Illes Balears, 1950-1991. *Estudis d'Història Agrària*, (36), 51-85.
- GARCÍA-BARRERO, José A. (2024c). The Formation of the Tourism Labour Market in Spain, 1955-1973. *Revista de Historia Económica-Journal of Iberian and Latin American Economic History*, 42(2), 269-299.
- GIL, Encarnación (2006). Los paisajes agrarios de la región de Murcia. *Papeles de Geografía*, (43), 19-30.
- GRAU, Elena & TELLO, Enric (1985). Anàlisi de la producció agrària mallorquina en els seus dos sectors fonamentals. *Randa*, (18), 46-91.
- GRUPO DE ESTUDIOS DE HISTORIA RURAL (1991). *Estadísticas históricas de España, 1895-1935*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- HABSBURG-LORENA, Lluís Salvador (1952). *Mallorca agrícola (primera mitad)*. Imprenta Mossèn Alcover.
- HABSBURG-LORENA, Lluís Salvador (1984). *Las Baleares: Descritas por la palabra y el dibujo (Die Balearen)*. Olañeta.
- INFANTE-AMATE, Juan (2012a). Cuántos siglos de aceituna: El carácter de la expansión olivarera en el sur de España (1750-1900). *Historia Agraria*, (58), 39-72.

- INFANTE-AMATE, Juan (2012b). La ordenación del espacio agrario en economías preindustriales: El caso del cultivo en el sur de España. *El Futuro del Pasado*, (3), 403-438.
- INFANTE-AMATE, Juan, SOTO, David, IRIARTE, Iñaki, AGUILERA, Eduardo, CID, Antonio, GUZMÁN, Gloria, GARCÍA-RUIZ, Roberto & GONZÁLEZ DE MOLINA, Manuel (2014). La producción de leña en España y sus implicaciones en la transición energética: Una serie a escala provincial (1900-2000). *Documentos de Trabajo de la Asociación Española de Historia Económica*, (1416).
- INGEGO GOMBERT ESPAÑOLA (1965). *La industria de las conservas vegetales en España*. Ministerio de Industria.
- J. Z. (1934). Cultivos de huerta: El guisante. *Hojas divulgadoras*, (11), 2-4.
- JANINI, R. (1934). La desecación de frutas mediante el sol. *Hojas divulgadoras*, (11), 8-15.
- JOVER, Gabriel & MOREY, Antònia (2003). Les possessions mallorquines: Una modalitat d'organització de l'espai agrari i l'explotació del treball. En Rosa CONGOST, Gabriel JOVER & Giuliana BIAGIOLI (Eds.), *L'organització de l'espai rural a l'Europa mediterrània: Massos, possessions, poder* (pp. 127-138). CCG.
- JOVER, Gabriel (1997). *Societat rural i desenvolupament econòmic a Mallorca: Feudalisme, latifundi i pagesia, 1500-1800*. Tesis doctoral. Universitat de Barcelona.
- JOVER, Gabriel (1998). Nobleza terrateniente y crecimiento agrario: Mallorca en la segunda mitad del siglo XVI. En Ernest BELENGUER (Coord.), *Felipe II y el Mediterráneo* (vol. 1, pp. 195-227). Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V.
- JUNTA PROVINCIAL DE ORDENACIÓN ECONÓMICO-SOCIAL DE BALEARES (1947). *Anteproyecto de Plan Económico (1947-1951)*. Imprenta Mossen Alcover.
- LÓPEZ, José F. & DÍAZ, María A. (1985). *Del «carro de parell» a la informàtica: 150 años de la casa Alzamora*. Alzamora.
- LÓPEZ, María I. & MELGAREJO, Joaquín (2016). Evolución histórica de la agricultura de la provincia de Alicante. En *Libro jubilar en homenaje al profesor Antonio Gil Olcina* (pp. 1063-1083). Universidad de Alicante.
- LÓPEZ-MORELL, Miguel A. (Ed.) (2025). *100 años de Agrupal: Economía, empleo e innovación en la industria alimentaria*. Agrupal.
- MANERA, Carles (2001). *Història del creixement econòmic a Mallorca (1700-2000)*. Leonard Muntaner.
- MANERA, Carles (2002). La resistencia del calzado mallorquín, 1940-2001: De la crisis de la posguerra al desarrollo turístico. En Carles MANERA (Dir.), *Las islas del Calzado: Historia económica del sector en Baleares* (pp. 341-465). Leonard Muntaner.
- MANERA, Carles & MOLINA, Ramon (2022). Créixer amb microinnovacions i millores productives: El cas balear a partir del Registre de Patents. En Carles MANERA & Ramon MOLINA (Dir.), *Industrialització històrica i nova indústria a les Balears (1850-2022)* (pp. 71-94). Leonard Muntaner.

- MANERA, Carles & NAVINÉS, Ferran (2018). *La industria invisible, 1950-2016: El desenvolupament del turisme a l'economia de Balears*. Lleonard Muntaner.
- MANZANARES, Domingo A. (2003). Las etapas del desarrollo de la industria de conservas vegetales en la región de Murcia, 1890-2000. En Antonio DI VITTORIO & Carlos BARCIELA (Coords.), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX* (pp. 103-136). Universidad de Alicante.
- MÁRQUEZ, Manuel (1886). *Las Islas Baleares en 1884: Apuntes varios sobre su producción, actividad económica y movimiento aduanero*. Colomar.
- MARTIN, Ron & SUNLEY, Peter (2015). On the notion of regional economic resilience: Conceptualization and explanation. *Journal of Economic Geography*, 15(1), 1-41. <https://doi.org/10.1093/jeg/lbu015>
- MARTÍNEZ CARRIÓN, José M. (1989). Formación y desarrollo de la industria de conservas vegetales en España. *Revista de Historia Económica*, (7), 619-649. <https://doi.org/10.1017/S0212610900001580>
- MARTÍNEZ, Ibán (2021). *Memorias de una piedra sepultada: Los cantares colectivos de las murcianas obreras (1939-1959)*. Libro Azul.
- MARULL, Joan, FONT, Carme, TELLO, Enric, FULLANA, Onofre, DOMENE, Elena, PONS, Manel & GALÁN, Elena (2016). Towards an energy-landscape integrated analysis? Exploring the links between socio-metabolic disturbance and landscape ecology performance (Mallorca, Spain, 1956-2011). *Landscape Ecology*, 31(2), 317-336. <https://doi.org/10.1007/s10980-015-0245-x>
- MARULL, Joan, TELLO, Enric, FULLANA, Onofre, MURRAY, Ivan, JOVER, Gabriel, FONT, Carme, COLL, Francesc, DOMENE, Elena, LEONI, Veronica & DECOLLI, Trejsi (2015). Long-term bio-cultural heritage: Exploring the intermediate disturbance hypothesis in agro-ecological landscapes (Mallorca, c. 1850-2012). *Biodiversity and Conservation*, 24(13), 3217-3251. <https://doi.org/10.1007/s10531-015-0955-z>
- MEDINA-ALBALADEJO, Francisco J. (2010). External competitiveness of Spanish canned fruit and vegetable business during the second half of twentieth century. *Business History*, 52(3), 417-434. <https://doi.org/10.1080/00076791003721845>
- MESTRE, Ernesto (1938). *Datos monográficos sobre el cultivo del albaricoque e industrialización y comercio de su fruto en la isla de Mallorca*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección Territorial de Baleares.
- MESTRE, Ernesto (1942). *Exportación y comercio de productos agrícolas y pecuarios*. Ejemplar mecanografiado procedente del Servicio Agronómico Provincial.
- MESTRE, Ernesto (1949a). Conservas de albaricoque. *Boletín de agricultura*, (61), 4-5.
- MESTRE, Ernesto (1949b). Conservas de albaricoque. *Hojas divulgadoras*, (15-49), 2-8.
- MOLINA, Ramon & MOREY, Antònia (2012). Ferrocarril, localización empresarial y transformaciones urbanísticas. *TST: Transportes, Servicios y Telecomunicaciones*, (23), 100-129.

- MOLINA, Ramon (2003). *Treball intensiu, treballadors polivalents (treball, salaris i cost de la vida, Mallorca, 1860-1936)*. Conselleria d'Economia, Comerç i Indústria.
- MOLINA, Ramon (2012). De pan de pobres a sofisticado aditivo: Tecnología e innovación en torno a la industria de la algarroba: El caso balear (1930-2010). *Revista de historia industrial*, (49), 147-182.
- MORALES, Eladio (1942). Una vasija autárquica para nuestras conservas. *Hojas divulgadoras*, (47), 2-4.
- MORENO, José R. (2009). Industria, agricultura y crecimiento económico: Las conservas vegetales y el regadío en la Rioja durante el siglo xx. En Luis G. ZUBERO, Ricardo HERNÁNDEZ & Javier MORENO (Coords.), *Economía alimentaria en España durante el siglo xx* (pp. 181-209). Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural Marino.
- MOREY, Antònia (1999). *Noblesa i desvinculació a Mallorca als segles XVIII i XIX: Les repercussions de la legislació desvinculadora sobre els patrimonis nobiliaris*. Universitat de les Illes Balears-Abadia de Montserrat.
- MOREY, Antònia (2022). Mujeres jornaleras, estacionalidad laboral y brecha de género en el campo balear (ca. 1830-1960). En *Congreso Internacional Contemporáneas: Políticas, trabajadoras y hacedoras de sociedad*. Fundación Juana De Vega.
- MOREY, Antònia & FORNÉS, Jaume (2021). El cultivo tradicional del almendro en el Mediterráneo: Baleares en el contexto español (ca. 1770-2017). *Historia Agraria*, (84), 107-140. <https://doi.org/10.26882/histagrar.084e01m>
- MOREY, Antònia & JOVER, Gabriel (2018). From «feudal» to «common» emphyteusis in rural Mallorca, eighteenth to twentieth centuries. En Rosa CONGOST & Pablo LUNA (Eds.), *Agrarian Change and Imperfect Property: Emphyteusis in Europe (16th to 19th century)* (pp. 183-206). Brepols.
- MOREY, Antònia & MOLINA, Ramon (2016). El retroceso del olivar en las Baleares: un itinerario a contracorriente de la evolución española (1800-1960). *Historia Agraria*, (68), 71-101.
- MOREY, Antònia & SEGUÍ, Andreu (2022a). Sinèrgies agrícoles, industrials i comercials: Les indústries rurals a Mallorca i les Pitiüses. En Carles MANERA & Ramon MOLINA (Dirs.), *Industrialització històrica i nova indústria a les Balears (1850-2022)* (pp. 31-69). Leonard Muntaner.
- MOREY, Antònia & SEGUÍ, Andreu (2022b). *Memòria del Projecte INV-22/2021. La precocitat balear en la producció de conserves vegetals: Caracterització i evolució del sector en el context de la història regional espanyola: 1850/60-1965*.
- MOREY, Antònia & SERVERA, Sebastià (2006). Sobre les petites empreses familiars dedicades a l'exportació i la transformació de productes agrícoles: L'exemple dels Picó de Felanitx (ca. 1850-1950). En *I Jornades de Patrimoni Industrial a les Illes Balears* (pp. 182-195). Museu de Mallorca.

- MOREY, Antònia, SEGUÍ, Andreu, PUJADAS-MORA, Joana M. & JOVER-AVELLÀ, Gabriel (2024). Family incomes in the industrial periphery: The urban centres of rural Mallorca and the Menorcan cities, ca. 1920-30. *Areas: Revista internacional de ciencias sociales*, (47), 45-68.
- MORRO, Mateu (2017). *L'agricultura mallorquina del segle XX (1891-1960)*. Leonard Muntaner.
- MUÑOZ-ABELED, Luisa (2003). As mulleres de «La Artística». *Festa da palabra silenciada*, (18), 7-40.
- MUÑOZ-ABELED, Luisa (2010). *Género, trabajo y niveles de vida en la industria conservera de Galicia, 1870-1970*. Universitat de Barcelona.
- MURRAY, Ivan, JOVER, Gabriel, FULLANA, Onofre & TELLO, Enric (2019). Biocultural heritages in Mallorca: Explaining the resilience of peasant landscape within a Mediterranean tourist hotspot, 1870-2016. *Sustainability*, 11(7), 1.926. <https://doi.org/10.3390/su11071926>
- NADAL, Apol·lònia (2006). L'empresa Andrés Bestard e Hijos: El paper de les dones. En *V Jornades d'Estudis Locals (Santa Maria: 29-30 març 2008)* (pp. 89-100). Ajuntament de Santa Maria del Camí.
- NADAL, Apol·lònia (2015). *Mallorquins, menorquins i eivissencs a les exposicions internacionals, nacionals i locals (1827-1929)*. Tesis doctoral. Universitat de les Illes Balears.
- NADAL, Apol·lònia (2019). *Mallorquins, menorquins, eivissencs i formenterencs a les exposicions internacionals, nacionals i locals (1827-1929)*. Olañeta.
- NADAL, Jordi (1987). La industria fabril española. En Jordi NADAL, Albert CARRERAS & Carles SUDRIÀ (Eds.), *La economía española en el siglo XX* (pp. 23-61). Ariel.
- OCHAGAVÍA, Diego (1950). Notas sobre la historia conservera riojana. *Berceo*, (11), 357-372.
- PAREJA, Félix (1957). *Elementos de estructura económica de la industria conservera murciana (directrices para su desarrollo económico)*. Patronato de Cultura de la Región de Murcia.
- PASTOR, Bartomeu (2016). *La vinya i el vi a la Mallorca de finals del segle XIX: Una revisió del títol de la fil·loxera*. Leonard Muntaner.
- PASTOR, Santiago (2019). Los pioneros regionales de la conserva vegetal: Al final los últimos fueron los primeros. *Cangilón*, (36), 195-212.
- PIKE, Andy, DAWLEY, Stuart & TOMANEY, John (2010). Resilience, adaptation and adaptability. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(1), 59-70. <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq001>
- PINILLA, Vicente & SERRANO, Raúl (2008). The agricultural and food trade in the first globalization: Spanish table wine exports 1871 to 1935 – A case study. *Journal of Wine Economic*, 3(2), 132-148.

- RAMON-MUÑOZ, Ramon (1999). Canvi tècnic, matèries primeres i capacitat exportadora: La indústria sabonera de Màlaga, Mallorca i Barcelona (1840-1914). *Recerques*, (39), 137-170.
- RAMON-MUÑOZ, Ramon (2005). La producción y el comercio de aceite de oliva en los países del Mediterráneo (1850-1938): Competencia y especialización. *Mediterráneo económico*, (7), 329-354.
- RAMON-MUÑOZ, Ramon, MOLEMA, Marijn & EVENHUIS, Emil (2024). Business history and the resilience of regional economies. *Business History*, 66(8), 1.939-1.961. <https://doi.org/10.1080/00076791.2024.2432420>
- RIQUELME, Ángel (1997a). Hacia el centenario de la industria conservera en Murcia: La agricultura en Murcia como base industrial conservera. *Cangilón*, (14), 28-54.
- RIQUELME, Ángel (1997b). Panorama general de la conserva vegetal en Alcantarilla. *Cangilón*, (14), 55-61.
- ROMERO, Aleix (2014). Género y clase: Las trabajadoras de la industria conservera en Calahorra (1900-1942). En Edurne CHOCARRO DE LUIS & María del Carmen SÁENZ BERCEO (Coords.), *Oriente y Occidente: La construcción de la subjetividad femenina* (pp. 131-145). Universidad de La Rioja.
- ROMERO, María Asunción, MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, Carlos & BELMONTE, Francisco (2012). Cambios de uso del suelo en la región de Murcia: El almendro como cultivo de referencia y su relación con los procesos de erosión. *Nimbus: Revista de climatología, meteorología y paisaje*, (29-30), 607-626.
- ROSSELLÓ, Vicenç M. (1964). *Mallorca: El sur y el sureste*. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación.
- ROSSELLÓ, Vicenç M. (1981). Canvis de propietat i parcel·lacions al camp mallorquí entre els segles XIX i XX. *Randa*, (12), 9-60.
- ROSSELLÓ, Vicenç M. (2018). *Pere J. Estelrich i Fuster (1884-1912): Capdavanter de l'agricultura de Mallorca*. Ajuntament de Santa Margalida, Consell de Mallorca.
- SAN FELIPE, María A. & CAÑAS, Sergio (2015). *Historia de la industria de las conservas vegetales: Calahorra (La Rioja): 1852-2014*. Instituto de Estudios Riojanos.
- SAN ROMÁN, Elena (2017). *Viajes y Estrellas: Miguel Fluxá: Una historia de emprendimiento*. El Viso.
- SAURA, Fulgencio & RIQUELME, Ángel (1997). Entrevistas de colaboración con herederos de precursores de la industria conservera murciana. *Cangilón*, (14), 71-108.
- SAURA, Fulgencio (1997a). Aspectos históricos de la instauración de la industria de la conserva en Alcantarilla. *Cangilón*, (14), 13-27.
- SAURA, Fulgencio (1997b). Contenido estético de las etianzaquetas anunciadoras de los productos de la fábrica y su plasmación en tratamiento pictórico. *Cangilón*, (14), 62-70.

- SERRANO, Raúl & PINILLA, Vicente (2012). The long-run decline in the share of agricultural and food products in international trade: A gravity equation approach to its causes. *Applied Economics*, 44(32), 4199-4210.
- SIMONET, Francisca & SIMONET, Josep M. (2019). Producció de fruits dessecats a Son Llaüt. En María A. FERRER (Ed.), *VIII Jornades d'Estudis Locals de Santa Maria* (pp. 139-150). Ajuntament de Santa Maria del Camí.
- SUAU, Jaume (1991). *El món rural mallorquí*. Curial.
- TELLO, Enric, JOVER, Gabriel, MURRAY, Ivan, FULLANA, Onofre & SOTO, Ricard (2018). From feudal colonization to agrarian capitalism in Mallorca: Peasant endurance under the rise and fall of large estates (1229-1900). *Journal of Agrarian Change*, 18(3), 483-516. <https://doi.org/10.1111/joac.12253>
- TORRES, Margalida (1999). La dona a la indústria eivissenca. *Territoris*, (2), 113-121.
- VIESTI, Gianfranco (2003). *Como nascono i distretti industriali*. Laterza.
- VIVES, Antoni (2005). *Història del Fomento del Turisme de Mallorca (1905-2005)*. Foment de Turisme.