

**Crónica**  
*de Córdoba*  
*y sus Pueblos*

**XXIV**



**Córdoba, 2018**

**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales**



**Crónica**  
*de Córdoba*  
*y sus Pueblos*

**XXIV**

**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales**

Diputación de Córdoba, Departamento de Ediciones y Publicaciones

Córdoba, 2018



## **Ilustre Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales**

### **Crónica de Córdoba y sus Pueblos, XXIV**

#### **Consejo de Redacción**

##### **Coordinadores**

Juan Gregorio Nevado Calero

Fernando Leiva Briones

##### **Vocales**

Manuel García Hurtado

Juan P. Gutiérrez García

José Manuel Domínguez Pozo

Manuel Muñoz Rojo

**Edita e Imprime:** Diputación de Córdoba  
Ediciones y Publicaciones.

**Foto Portada:** Vista aérea de Belmez y su castillo.

**I.S.B.N.:** 978-84-8154-565-4

**Depósito Legal:** CO 676 - 2018

# LA EXPANSIÓN DEL ACEITE DE OLIVA DE MONTORO POR SUDAMÉRICA: EL VIAJE HACIA EL NUEVO MUNDO

**José Ortiz García**

*Cronista Oficial de Montoro*

## **1. Introducción**

En la primera mitad del S. XIX, el cultivo del olivo manifiesta gran dinamismo en la provincia de Córdoba. La ampliación del espacio olivarero de la provincia se disparó a raíz de la apropiación de los antiguos terrenos comunales y la privatización y desvinculación de los patrimonios nobiliarios y eclesiásticos.

Durante la segunda mitad del S. XIX se detecta el empuje individual de algunos municipios de la provincia de Córdoba a la hora de instaurar el cultivo del olivar siendo uno de los casos más llamativos Montoro. En este municipio todo el término estaba cubierto de monte a excepción de cuarenta mil fanegas de olivar. La laboriosidad de los vecinos había conseguido que la plantación de olivos se extendiera a terrenos pedregosos, escarpados y de poco suelo.

Por Real Cédula de 8 de Agosto de 1808, Fernando VII concede el título a Montoro de Ciudad Noble, Leal y Patriótica por beneplácito de la Junta Suprema de Sevilla sita en los Reales Alcázares, entre otros muchos méritos por "...haber convertido terrenos incultos en preciosos y dilatados plantíos de olivar...".

Concluido el trienio liberal (1820-1823), de nuevo se implanto en España el absolutismo en lo que la historiográfica ha llamado como Década Ominosa. En este periodo fueron muchos los cambios legislativos y nuevas emanaciones de poder para un mayor control fiscal y de control social, creándose libros de control económico. En el Archivo Municipal de Montoro se conservan algunos, y en los cuales se aprecia la inseparable relación de los aceites de la tierra de Adamuz y la de Montoro. De esta forma el 13 de julio 1825, se establece el resumen de lo producido en Montoro.

Del mismo modo el precio de venta del aceite en Montoro fue muy similar a lo largo de los años, coincidiendo en la misma tarifa durante muchos periodos de tiempo, de hecho a modo de ejemplo traemos a colación el informe de 14 de marzo de 1826,

donde se habla que los pueblos de Adamuz y Montoro<sup>1</sup> vendían el aceite de oliva a treinta y ocho reales la fanega, mientras que los otros pueblos de la comarca lo vendían más caro.

Según Ramírez de las Casas Deza, en 1840 había en Montoro cuatro millones de olivos.<sup>2</sup> Cuando años más tarde estos nuevos plantíos se convirtieron en lozanos olivares con grandes capacidades productivas, sería motivo más que suficiente para que a mediados del siglo XIX, Pascual Madoz defendiese en su obra que el olivar de Montoro era sin duda el mejor de los habidos en Andalucía: "... siendo su principal riqueza agrícola los olivares, que son sin duda los mejores de Andalucía..."<sup>3</sup>



## 2. Antecedentes

Para entender mejor la trayectoria de la Casa de Francés en Montoro nos hemos de remontar a la segunda mitad del siglo XVIII, cuando en el emplazamiento que ocupó la fábrica aceitera de Francés y C<sup>a</sup> se hallaba una antigua bodega para la curación del aceite de oliva procedente, en su mayor parte, de los olivares colindantes con la Senda Golosilla, Cruz chiquita, Cerro de la Muela o zona de la campiña donde hoy se encuentra la Avenida de Andalucía.

Junto a esta bodega también se encontraba un pequeño molino de una viga conocido con el nombre de *El Cerezo*. Desconocemos el porqué de este apelativo pero lo más probable es que haga referencia directa a algunos de los propietarios anteriores o bien porque en su patio de trojes había plantado uno de estos árboles frutales.

En 1830 se adquiere la propiedad de este molino y bodega por una sociedad conformada por D. Amador Fovén e hijos, los cuales a su vez poseían el teatro de la calle Molino fundado a fines de los años cuarenta del siglo XIX. En 1846, un personaje de Madrid llamado D. Antonio de las Heras y Esquivias, representado por el montoreño Juan Cañas Avilés adquirió este centro de almacenamiento por una suma cuantiosa.

Éste último propietario se percató de que a la población llegaban transeúntes de numerosas localidades que no tenían residencia fija para descansar, además de reparar que en ciertas festividades o celebraciones aumentaba la pernoctación de visitantes de

<sup>1</sup> GUZMÁN ÁLVAREZ, J.R.; *El Palimpsesto Cultivado*. Sevilla 2004, Pág. 310.

<sup>2</sup> ORTIZ GARCÍA, J.; *Historia agroalimentaria de Montoro y sus derivados: aceite de oliva, trigo, vino y miel (siglos XVI – XIX)*. Córdoba, 2014.

<sup>3</sup> MADDOZ, P.; *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar: Córdoba* (Facsimil), Valladolid, 1987, Pág. 195.

manera exponencial (Semana Santa sobre todo), decidiendo crear un mesón o posada llamada *Parador de San Antonio*, en memoria de su nombre.

Este parador conservaba más de sesenta tinajas para en encierro y curación de aceite, que con la llegada a Montoro de unos señores de la Rioja, se arrendaron parte de las mismas llamadas de la del medio y la chica con quince vasos para el aceite producido en el pequeño molino colindante.

Estos arrendatarios procedentes del norte peninsular, concretamente de la ciudad de Haro, era la familia Francés Gordum, que en 1868, poco antes de los movimientos políticos que desencadenaron la Gloriosa, llegaron a esta población con perspectivas de adquirir el molino aceitero de *El Cerezo* para poner en práctica una almazara moderna y novedosa que rindiese al triple de los rudimentarios de piedra y mulo.



No tardaron en darse cuenta que los réditos que le generaban los productos explotados en su fábrica aceitera eran cuantiosos, por lo que la inversión en tierras no muy alejadas de la población, les convertiría rápidamente en grandes terratenientes montoreños, que aunque procedentes de fuera, serían considerados como uno de los adalides de la economía de Montoro. Al año siguiente de asentarse en Montoro, José Francés compró un terreno en el haza denominado de la Muela, junto al Llanete de los Moros, con diecisiete olivos y un importe de mil doscientas cincuenta pesetas.

Al aumentar la producción en un año en cientos de arrobas de aceite, el 11 de noviembre de noviembre de 1869 decidieron arrendar la totalidad de la bodega de D. Andrés de las Heras firmándose un acuerdo en diciembre del mismo año por el cual entregaban las bodegas y vasos con sus puertas, ventanas, llaves, herrajes, vasos de barro con sus tapaderas, comprometiéndose al finalizar el arriendo dejar todo en perfecto estado so pena de que si hubiera cualquier menoscabo, éstos tendrían que arreglar por su cuenta lo desecho, con la salvedad de que se descompusieran por el uso común como cualquier otro inmueble ya fuera industrial o domestico.

En la cláusula segunda nos informa que el número de tinajas con las que contaba aquella primitiva sociedad de Francés y C<sup>a</sup>. era de cuarenta y seis aforados para doscientas treinta arrobas cada uno, lo que hace un total de diez mil quinientas ochenta arrobas, es decir, aproximadamente conseguían producir en un solo año la cantidad de ciento veintisiete mil litros de aceite.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> 1869.11.11. AMMo. Fondo Francés.

El precio de este primer arrendamiento de la bodega era de veinticinco céntimos de real de vellón por arroba, es decir 0,06 pesetas de la recién creada moneda oficial por el Gobierno Provisional,<sup>5</sup> durante los dos años de vigencia del contrato notarial.

A dos de julio de 1870 la bodega experimentó un aumento de cinco tinajas más pese a que se habían descompuesto tres de ellas en la llamada bodega grande. La última vez que hablamos del alquiler de las tinajas del Parador es en 1871 cuando se entrega a D. Juan Cañas Avilés la cantidad de mil seiscientos treinta y ocho reales de vellón con setenta y cinco céntimos.

En este momento el maestro de obras y perito en albañilería, Antonio Mora Rodríguez, paso a apreciar la propiedad alquilada del parador de San Antonio indicando la siguiente descripción: “ ... que consta de cincuenta y cuatro metros en línea desde la calle o camino hasta tocar con la pared de la cerca de los almacenes del molino que hoy posee Jerónimo Vega y que dicha pared en toda su línea es lindante con el huerto y casa o edificio que hoy edifica el citado Jerónimo y que vistos los materiales de que se compone la citada pared encuentro valer la suma en reales de vellón de dos mil cuatrocientas setenta, equivalentes a seiscientas diecisiete pesetas con cincuenta céntimos ...”.

Desconocemos con exactitud que tuvieron que ver los hermanos Francés en la compra de aceituna a granel entre los hacendados del municipio, intuyendo que estos nombraban testaferros para que adquiriesen la mayor parte del fruto producido en el término.

Así encontramos la venta sobre la campaña de las cosechas de las fincas propias de Don Esteban Santaló Colomer y Don Bernardo Jiménez Cobo por cinco años a favor de otro gran empresario cordobés creador de la firma Carbonell, Don Antonio Carbonell Llacer, representado por el Señor Don Antonio Mena Zorrilla. La saga y linaje de Francés se había dado cuenta de este detalle, por lo que se puso manos a la obra de adquirir la aceituna mejor generada en la localidad firmando acuerdos y empréstitos económicos ante notario a agricultores que lo necesitaran: Comenzaron a hacer clientelismo.

### **3. La compra de los terrenos de D. Antonio de las Heras Esquivias por los hermanos Francés: El origen de un imperio aceitero**

En la notaria de Madrid de D. Miguel Díaz Arevalo se lleva a cabo en 1872 la venta de una casa en la calle San Sebastián (actual calle Cervantes) perteneciente a D. Antonio de las Heras Esquivias, el cual poco a poco irá desprendiéndose de sus propiedades como si de un cuenta gotas se tratase. ¿Intereses personales para sacar mayor cuantía? Desconocemos si fue por ello, aunque cuando el río suena ....

De este modo, D. Antonio de las Heras vio que no merecía la pena ampliar la agonía de la venta de su propiedades por lo que a 5 de julio de 1872 accedió a la venta de la totalidad de la finca que le pertenecía en la llamada Corredera de los Molinos pagaderos en cinco años en plazos efectivos en la fecha que se determinasen por vía postal, los cuales no podían

---

<sup>5</sup> SUÁREZ CORTINA, M.; *La España Liberal (1868-1917). Política y sociedad*, Madrid, 2007.



demorarse más allá de la segunda quincena del mes de junio de cada año.

De este modo entre el 26 de junio de 1877 al 6 de julio del citado año se conservan las últimas cartas que hacen alusión a la liquidación de la cuantía de la compra. En ellas se habla que José Francés esta sufragando correctamente los plazos establecidos en la compra del inmueble, y que todo esté perfectamente listo para



escriturarlo debidamente. Por lo tanto a partir de esta fecha la saga Francés queda establecida en Montoro como una de las mayores compañías aceiteras de la localidad, comarca y provincia.

Los hermanos Francés continuaban con sus pretensiones adquiriendo en 1876 el olivar propio de Don Manuel Milla Beltrán, enclavado en el sitio de la Rehoya, con doce olivos y ciento veinte varas de vallado inmediato al camino que conduce por la minilla a los molinos.<sup>6</sup> Aquí nos está describiendo el actual vallado existente en la calle Pilas, a la bajada desde la calle Cervantes a la Redonda, entendiéndose que esta compra obedecía a las ideas expansionistas del imperio Francés y otras muchas más fincas que se extendieron hasta la llamada Huerta Chica<sup>7</sup> colindante con la Huerta Mayor<sup>8</sup> de Montoro desde donde traían el agua con el que accionaban parte de la maquinaria del molino moderno que pusieron en funcionamiento. Como ejemplo podemos indicar la compra en 1891 a Manuel Fernández Vega de una suerte de olivar en el jarrón conocida por la Cantera de la Torre, lo que nos ilustra veladamente de donde se extrajo la piedra para la edificación de la torre de la parroquia de San Bartolomé.

Para concluir diremos que algunas de sus fincas como estaban separadas unas de otras, a pesar de la cercanía de todas ellas al molino de la Corredera de los Molinos de Montoro, tenían que firmar servidumbres con otros dueños como la que tuvo lugar con Francisca Cano en 1903 para el paso a la Huerta Chica.<sup>9</sup>

Entre los distintos tipos de terrenos que la familia Francés quería adquirir conforme se iban adinerando se encontraban también los destinados a regocijos y

<sup>6</sup> CRIADO HOYO, M.; *Apuntes para la historia de la Ciudad de Montoro*, Ceuta, 1932. Aquí sucedieron los trágicos sucesos del fusilamiento de Fernández Vallín durante la Gloriosa.

<sup>7</sup> 1901.02.03. AMMo. Fondo Francés. Título de propiedad de 20/100 partes de la huerta chica propias de Don Fernando Francés Gordum y Don Carlos Francés Comenge.

<sup>8</sup> 1916.05.04. AMMo. Fondo Francés. Compra – venta otorgada por Don Carlos Francés Comenge como gerente de la sociedad mercantil “Francés y compañía” sobre la Huerta Mayor adquirida A Don Manuel Castro de la Cruz.

<sup>9</sup> Escritura de constitución de servidumbre en la Huerta llamada la Chica, otorgada por Francisca Cano Delgado y los Señores D. Bernardo Francés Gordum y D. Carlos Francés Comenge.

hobbies particulares como la caza. Para la caza en este último grupo era preciso disponer de un permiso cuyas condiciones varían en función del tipo de cazador y el terreno cinegético en el que se practique, y por ello adquieren con todos los permisos necesarios la zona llamada Cortijo de Valle Alto o Pedro Cid y haza de tierra de setenta y ocho fanegas procedente del cortijo de Román término de Montoro otorgado por la señora Doña María de los Dolores Hocés y González de Canales en 1881.

#### 4. La creación de la Sociedad Primitiva en 1878: “Francés Hermanos”

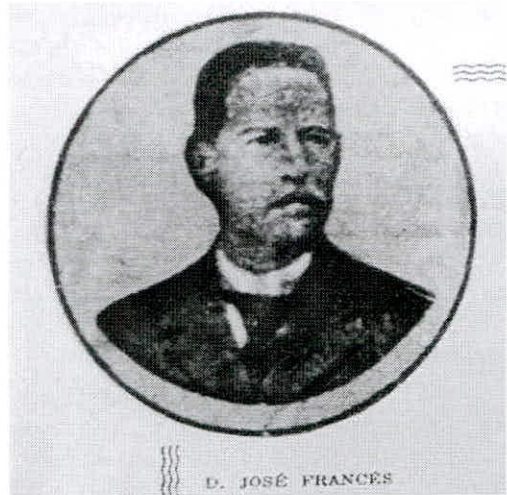
La Sociedad Francés se renueva en la villa de Haro a 31 de octubre de 1882, ante el notario D. Vicente García Calzada perteneciente al colegio notarial de Burgos. En esta escritura certifican que los hermanos José y Bernardo Francés Gordum, fundaron a 1 de abril de 1878 la primera compañía, dejando escrito a continuación que se dedicaban al ejercicio de fabricantes de jabón y que aún pertenecían a la vecindad de Haro en el momento de la escritura, motivo por el que comprendemos que, desde que llegaron a Montoro, no estuvieron permanentemente ninguno de ellos prolongados periodos de tiempo, nombrando para muchas de sus escrituras poderes a favor de personas de su confianza. De hecho a al firma de esta comandita se ausentaba Bernardo y nombraron a su hermano Benito Francés para que desempeñara el papel de firmante por él.

La sociedad que se creaba tenía por objeto dedicarse íntegramente a los negocios e industrias que los socios creyesen convenientes a sus intereses que hasta el presente se dedicaba a la compra, venta y comercio de aceite de oliva. En segunda cláusula se hablaba literalmente: “...*La razón social de esta compañía será la de “Francés Hermanos” y su domicilio se fija en Montoro...*”.

Esta sociedad tenía fecha de caducidad, ya que los dos socios fundadores eran mayores y sabían perfectamente que la extinción estaba en su muerte y en la herencia a sus herederos. De ahí que se especificara que la misma tendría que renovarse a 31 de diciembre de 1890.

La dirección de los negocios estaba indistintamente a cargo de los dos socios, quienes podían cesar de la firma en cualquier momento por desavenencias o desacuerdos de la razón social “*Francés Hermanos*” siempre y cuando se hiciera por la vía legal su segregación.

A pie de la escritura firmada en Haro rubrican los testigos Ignacio Salazar del Campo y Paulino Domingo Benito, junto a los hermanos José y Benito Francés. Esta



escritura quedó registrada en el Registro Mercantil de Córdoba bajo el número ciento cincuenta y cinco a 9 de noviembre de 1882.

## 5. La calidad del Aceite de Montoro y su comercialización hacia América

También nos ha sido útil, los documentos aislados que hallamos clasificados dentro de los expedientes y juicios administrativos para Montoro<sup>10</sup>, y que de este modo nos sirven para aclarar algunos asuntos referidos a los las personas que provenían de fuera para comprar aceite de oliva del término montoreño.

La preocupación por el fenómeno de la arriería en término jurisdiccional de Montoro se inició en el siglo XVIII ya que a partir de la mencionada fecha encontramos bandos municipales que regulan algunos aspectos relacionados con el comercio del aceite.<sup>11</sup> Así pues hay evidencias, según las guías de aceite de la época, de que existía un intenso comercio del aceite procedente de la zona hacia otros lugares, en los cuales el consumo de aceite era de importancia, tanto para el género alimenticio tradicional<sup>12</sup>, como para el ámbito higiénico, como era la fabricación artesanal de jabón en las almonas.

Sabemos que algunos pueblos, (principalmente de Toledo) demandaban grandes cantidades del aceite producido en Montoro para la elaboración de jabón. Algunos de estos fueron Yepes en Toledo, Puertollano y Chillón en Ciudad Real, Aravaca en Toledo, Leganés en Madrid.<sup>13</sup> Así mismo las guías de aceite de Montoro ponen de manifiesto el elevado trasiego de aceite procedente de la zona que se distribuía a toda la península, Leganés, Segovia, Mora, Las Rozas, Toledo, Ciudad Real, Burgos, Almagro, Almodóvar, Madridejos, Ajofrín, Consuegra, Mazarambroz, Valdepeñas, Ibros y un largo etcétera.

Llegados al siglo XIX podemos afirmar que el aceite obtenido en esta comarca se comercializaba en 1817 en Madrid gracias a la casa de Angulo. A mediados de esta centuria es la Compañía de José Francés la que dió comienzo a la comercialización del aceite producido en la comarca a través de su sociedad "*Francés Hermanos*".

La calidad del aceite de oliva en la comarca ha sido objeto de alabanzas en multitud de libros y obras estadísticas de gran importancia para la propia reconstrucción de la historia general de España. De esta forma en el estudio estadístico de Cabronero en 1892, su autor expone: "*...Los principales productos son el aceite en cantidad considerable y de tan exquisito gusto y finura que no tiene rival como no sea el de Adamuz...*".

Como vemos durante el transcurso de la historia el cultivo del olivar fue adquiriendo notable relevancia en los municipios de Montoro, Adamuz y Villa del Río, debido entre otras razones a la situación estratégica de estos municipios en la principal vía de comunicación con Madrid. Esto se tradujo en un aumento del número de molinos en estos municipios así como de un avance en las técnicas de producción de aceite.

<sup>10</sup> AMMo.; Legajo 1592, Apartado de policía y Justicia: Expedientes y juicios administrativos 1622-1797.

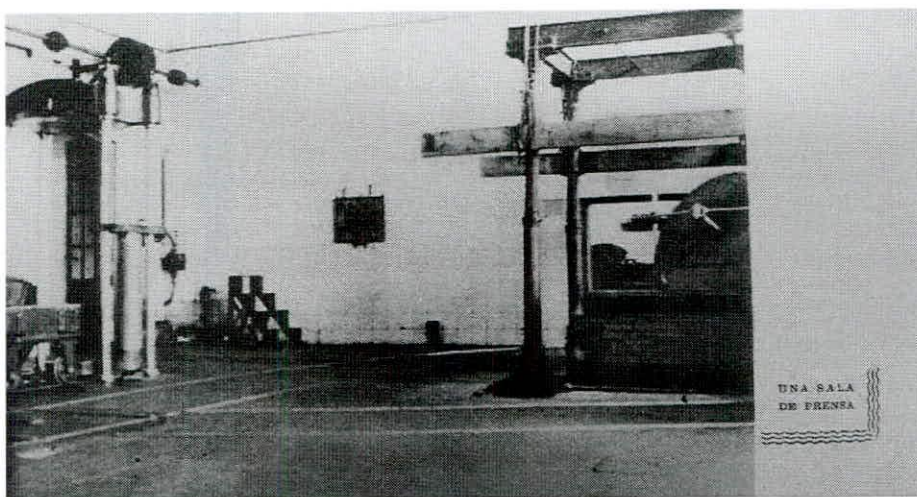
<sup>114</sup> AMMo. [SAC.] (Sección de Actas Capitulares), Tomo 36; s/f. (S.A.)

<sup>1215</sup> AHPCo.; Catastro de Ensenada de Montoro, Apartado de Familias Seglares, Tomo I, Legajo 495, s/f.

<sup>13</sup> 1756.12.31. AMMo.; Legajo 1516, s/f

Muchos han sido los galardones y reconocimientos del aceite de oliva de esta comarca, comenzando en los mismos a principios del siglo XX, como fue la Exposición Internacional de Higiene celebrada en Madrid en 1907. Este hecho fue consignado en el pleno ordinario que celebró el Ayuntamiento de Montoro a fecha de 11 de noviembre de 1907, haciendo alusión a que dicho acontecimiento fue acogido en la prensa internacional, como por ejemplo el llamado "*Diario Universal*": "... Y por último se entero el Ilustre Ayuntamiento por lectura que hice yo, el Secretario, de una carta de don Benito Cachinero Morales, fechada en Madrid el día siete del actual, dando conocimiento al Señor Alcalde de que recientemente ha obtenido en la Exposición internacional de Higiene, un grande diploma de honor, con medalla de oro, por los excelentes aceites vírgenes de Montoro, que en ella ha presentado y de cuyo hecho se ocupa también en sentido laudatorio para esta localidad el "*Diario Universal*" en su número respectivo al día cinco del corriente mes...".<sup>14</sup>

La arriería y el comercio siempre han estado relacionados, ya que entre otras cosas, el único medio de transporte en la antigüedad eran las recuas de ganado caballar y mular. De este modo es fácil comprobar que a lo largo del siglo XIX muchos fueron los tratadistas que defendieron las tesis de que el aceite de oliva de Montoro era uno de los mejores de España.



De ahí que desde Madoz al tratado de la *Indispensable Guía de Córdoba y su Provincia para el año 1875* de Yodob Asiul, se hablase de los destinos de los aceites elaborados en esta localidad. Según este investigador, al tratar el pueblo dice que la cosecha de los aceites era cuantiosa y se llevaban por Extremadura los de Montoro, al Norte de España y a Francia. En cuanto a los aceites de esta zona que se elaboraban en la campiña, nos comenta Yodob que se exportaban hacia Málaga, exportándose al extranjero, especialmente a las Américas.<sup>15</sup> Este hecho sabemos que se siguió con la casa Francés y C<sup>a</sup>, que exportó y creó patentes en Uruguay, Paraguay, Brasil y Argentina.

<sup>14</sup> 1907.11.11. AMMo., (SAC), Caja 211, Pág. 177v.

<sup>15</sup> Biblioteca Nacional (BN); Yodob Asiul; *Indispensable guía de Córdoba y su Provincia para el año 1875, Córdoba, 1875, Pág. 5.*

La riqueza del paladar de este producto y su difusión por lugares foráneos a su zona de producción le han valido para que se le hayan otorgado varios galardones:

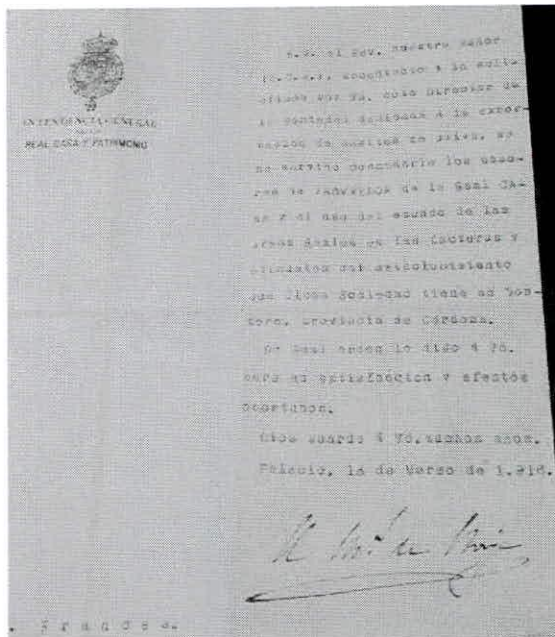
- Diploma de Honor, con medalla de oro, por los excelentes aceites vírgenes de Montoro, en la *Exposición Internacional de Higiene* celebrada en Madrid año de 1907.
- Gran premio de honor y medalla de Oro por la marca de aceites “El Predilecto” en el *Certamen del Centenario de la Independencia Argentina*.<sup>16</sup>
- Premio de Honor y medalla de Oro en la *Exposición Internacional de Buenos Aires* celebrada en 1911.
- Gran Premio concedido a los señores de “Francés y C<sup>ía</sup>” por la *Cámara Oficial Española de Comercios, Industria y Navegación de la República de Argentina*, en los pabellones de España en 1913.
- Medalla de Oro conseguida en la *Exposición Universal Iberoamericana de Sevilla* en 1929.
- Premio de medalla de Oro a los señores “Francés y C<sup>ía</sup>”, en la *Exposición de productos alimenticios de origen vegetal* en 1930.
- Gran Premio de la *Exposición de aceites de la Provincia de Córdoba* en 1943.
- Medalla de Plata marca “Hilo de Oro” por la alta calidad de la muestra de aceite puro de oliva presentado por “Francés y C<sup>ía</sup>” en la *Feria Internacional del Campo* promovida por el Sindicato Nacional del olivo en 1959.



## 6. Las Patentes de la Compañía Francés en América

<sup>16</sup> “Por tierras de Córdoba”, *Revista Blanco y Negro*, Madrid, 1929.

Como ya hemos podido comprobar a lo largo de este artículo, el comercio del aceite de oliva desde el siglo XVIII por toda la geografía española era indiscutiblemente conocido. La sembradura de nuevas plantaciones generaron un aumento de la producción en toneladas y la falta de centros para la molturación de la aceituna era un hecho más que evidente por sus productores. Los hermanos Francés consiguieron expandir su mercado por todo el mundo gracias a la pureza de sus aceites y a un logro que no tenían muchos productos manufacturados en España: la patente de la Casa Real Española como proveedores de la misma y el derecho a colocar en sus envases el aval del escudo de SSMM.



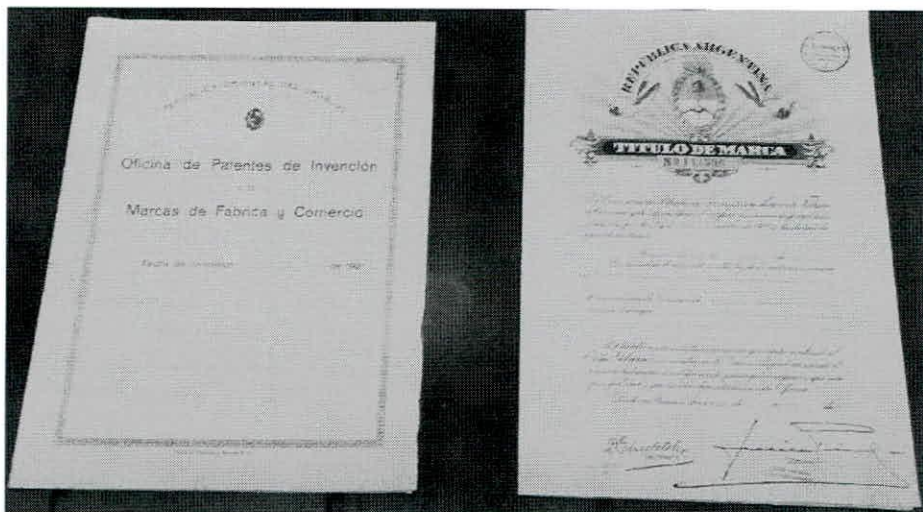
De esta forma el 18 de marzo de 1816, el marqués de Borja escribió a la Casa Francés la siguiente carta que transcribimos: "... S.M. el Rey, Nuestro Señor, (q.D.g.) accediendo a lo solicitado por Vd. como Director de la Sociedad dedicada a la exportación de aceites de oliva, se ha servido concederle los honores de PROVEEDOR de la Real Casa y del uso del Escudo de Armas en las facturas y etiquetas del establecimiento que dicha sociedad tiene en Montoro, provincia de Córdoba. De Real Orden lo digo a Vd. para su satisfacción y efectos oportunos. Dios guarde a Vd. muchos años. Palacio, 18 de marzo de 1816..."

Desde entonces los envases realizados en esta fábrica sita en la antigua calle de San Sebastián (Actual Cervantes) comenzaron a imprimir en sus latas el escudo de la casa real no sin antes registrar el cliché de la marca "El Predilecto" en cuyo lateral hace alusión a un hecho muy común en la actualidad y escasamente utilizado en la antigüedad, la piratería y desfalcos de los aceites con el siguiente mensaje: "ADVERTENCIA IMPORTANTE. Garantizamos nuestros aceites como puros de oliva, escogida en el término de Montoro (España). Desconfíen de las imitaciones por ser perjudiciales a la salud. Francés y C<sup>a</sup> (SA)."

D. Carlos Francés, hijo de los fundadores de la industria, comenzó antes de llevar aceite a América a cartearse con miembros importantes de la aristocracia sudamericana. En ellas preguntaba por la expansión del aceite a esos lares americanos y en ocasiones se le contestaba veladamente que el vino y carne funcionaba muy bien, pero que el aceite de oliva aún era duro de tragar por los habitantes de aquellas zonas. No obstante aquellas misivas no amedrentaron las ganas de exportar aceite por tierras indianas llegando a hacer varias patentes de marca en diferentes países.

Una de ellas se llevó a cabo en la República Oriental de Uruguay en 1929, cuya oficina de patentes de invención y de marcas de fábrica y comercio otorgó en 7 de diciembre de 1929 la marca “Francés y C<sup>ta</sup>” con el número de registro 21150.

El éxito de esta empresa incentivo para que un año más tarde la empresa de la familia Francés intentara introducir sus aceites en otros mercados suramericanos intentándolo en esta ocasión en Paraguay. En esta ocasión a 30 de septiembre de 1930 el jefe de la oficina de marcas de fábrica y comercio de esa nación el uso exclusivo de la marca llamada “Francés” para la comercialización libre del aceite de oliva procedente de Montoro en Córdoba –España-. En esta ocasión le concedieron el número de patente 8399. Conservamos la descripción de los envases en un documento inédito que dice de la siguiente manera y forma: “...La marca está constituida por el conjunto de los dibujos que se describen a continuación: Los dibujos 1 y 4 corresponden a los frentes de los envases y tienen un marco de fantasía rectangular. El fondo está ocupado por un medallón radiante y atravesando diagonalmente una ancha cinta, En una de ellas se lee “Francés” y en la otra “Aceite puro de oliva”. Los dibujos 1 y 2 corresponde a los costados de los envases y tienen marcos de fantasía, el dibujo 2 tiene en el centro un marco rectangular con inscripciones relativas al producto y el 3 tiene el escudo de armas en el centro y en la parte superior e inferior del escudo de marquito fantasía se lee respectivamente: “Montoro” “España”...”.



El 12 de agosto de 1933 se concede en Argentina el título de marca al aceite de Montoro con el número de registro comercial 143596 cuyo uso viene a expandir una vez más el mercado de influencia de esta marca montoreña. En esta ocasión el único cambio en las botellas fue el escudo empleado que se cambió por el escudo nacional de la II República Española.

## 7. Otras industrias aceiteras de Montoro

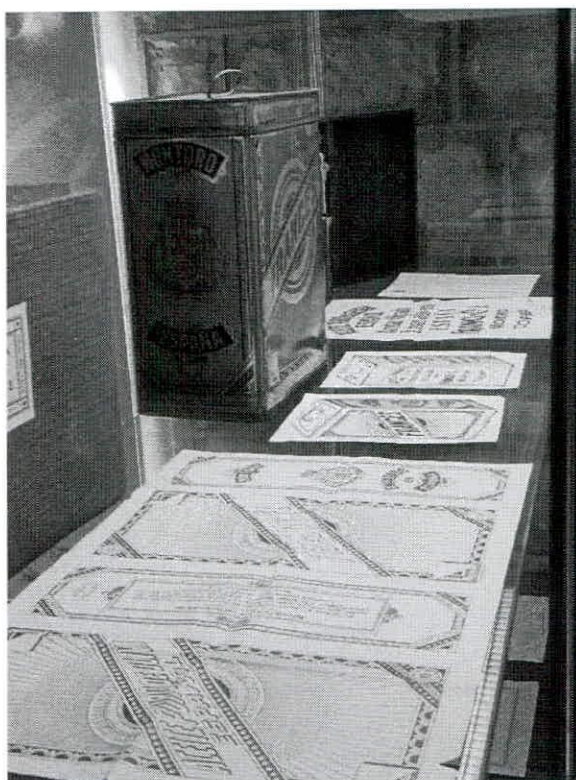
Otra de las industrias aceiteras más importantes en Montoro, pero que inicialmente se asienta en la localidad con la utilidad de la fabricación de jabones y orujo, cuyo maestro jabonero inicial era Francisco Osuna Carpio, fue la de D. Emilio

Blanco Argudín, situada en el barrio del Retamar. Esta fábrica llamada y conocida por los montoreños como la Blancosa exportaba sus aceites y derivados por las zonas peninsulares, Francia, Génova y Portugal. No obstante de esta otra empresa la trataremos de un modo individual en otro artículo al respecto.

## 8. Conclusiones

Como hemos visto, Montoro ha sido el término municipal que mayor importancia ha tenido sobre este cultivo en la contemporaneidad, fruto de su trascendencia en épocas históricas del pasado, ya que los municipios colindantes no llegaron a generar las cantidades de aceite que esta localidad producía. No obstante tenemos que precisar que la mayor abundancia no llegaría hasta mediados del siglo XIX, momento en el cual se produjo la producción de los jóvenes olivares sembrados a fines del siglo XVIII como consecuencia de los repartos incontrolados de las tierras concejiles.

El aceite de oliva montoreño comenzó su andadura comercial por la mayor parte de la geografía peninsular, siendo Castilla-La



Mancha, Valencia y Madrid, las principales provincias que se nutrieron con este producto montoreño. Con la puesta en valor en 1868 de las casas Francés y C<sup>a</sup> el aceite de oliva montoreño llegó a cruzar el Atlántico para ser consumido en Uruguay, Brasil, Argentina y Paraguay. De hecho fueron muchos los premios concedidos a la calidad del aceite de oliva de Montoro consiguiendo desde fines del siglo XIX premios interrumpidos a todo certamen que se presentaba dicho género montoreño.

Tanto la trascendencia histórica, como el prestigio de la calidad del aceite y del plantío montoreño hizo posible la creación en 1985 de la *Feria del Olivo*, una de las muestras más importantes dedicada a este tipo de cultivo en el panorama nacional. En 1999 se unió a esta celebración la capital jienense, por lo que dicha feria ha pasado a tener carácter bienal, correspondiéndole a Montoro la celebración en los años pares.

## 9. Bibliografía



- AAVV. *Catálogo Artístico y Monumental de la Ciudad de Montoro*, Córdoba, 2005.
- CRIBADO HOYO, M.; *Apuntes para la historia de la Ciudad de Montoro*, Ceuta, 1932.
- GUZMÁN ÁLVAREZ, J.R.; *El Palimpsesto Cultivado*. Sevilla 2004, Pág. 310
- MADOZ, P.; *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar: Córdoba* (Facsimil), Valladolid, 1987, Pág. 195.
- ORTIZ GARCÍA, J.; *Historia agroalimentaria de Montoro y sus derivados: aceite de oliva, trigo, vino y miel (siglos XVI – XIX)*, Córdoba, 2014.
- ORTIZ GARCÍA, J.; “El fenómeno de la arriería en Montoro desde la Edad Media al siglo XVIII”, *Actas de las Jornadas de Cronistas Cordobeses*; Edit Diputación de Córdoba, 2008.
- ORTIZ GARCÍA, J.; *Historia agroalimentaria de Montoro y sus derivados: Aceite de oliva, trigo, vino y miel. S. XVI – XIX*, Córdoba, 2016.
- AAVV. “Por tierras de Córdoba”, *Revista Blanco y Negro*, Madrid, 1929
- SUÁREZ CORTINA, M.; *La España Liberal (1868-1917). Política y sociedad*, Madrid, 2007.
- YODOB ASIUL; *Indispensable guía de Córdoba y su Provincia para el año 1875*, Córdoba, 1875.







**Ilustre Asociación Provincial Cordobesa  
de Cronistas Oficiales**

