

PASTAS MAKÚ

Antigua empresa en Calahorra



Hacia los años 40 en Calahorra existía una fábrica de pastas alimenticias llamada MAKÚ.

Antes MAKÚ pertenecía a D. Esteban Lana y cuando él la quiso cerrar, mi bisabuelo D. Carlos Ameyugo Calvo, se la compró. Cambió de lugar la fábrica y la construyó en el actual centro de la

ciudad, donde lo que ahora es la farmacia Ameyugo, la vivienda número 12 y el Banco Popular.

Esteban Lana le puso ese nombre a la empresa en honor a su hija a la que le solían llamar Makú y mi bisabuelo lo mantuvo.

Cuando Carlos Ameyugo Calvo empezó a construir el edificio que albergaría la fábrica, se encontraron monedas romanas, ya que antes todo lo que ahora es el Mercadal era un circo romano. Todas las monedas y restos arqueológicos encontrados en la excavación del edificio fueron donados a la biblioteca municipal de Calahorra.

A la apertura de la nueva fábrica vino un señor catalán llamado Saula a montar las máquinas más novedosas de la época y a enseñar cómo funcionaban. Aquellas máquinas sólo hacían la mezcla con harina, agua y un poco de sal. Esta mezcla era utilizada para todos los tipos de pasta fabricados y luego a través de distintos moldes se les daba su forma: tallarines, macarrones, estrellitas, lluvia, etc.

Luego sacaban aquella mezcla como en cortinas y una persona se encargaba de cortarla a la medida de su paquete referente al fideo. Después, pasaban a manos de las mujeres el pesado y el empaquetado.

Trabajaban aproximadamente unas diez personas, dos hombres que controlaban las máquinas y ocho señoras. Solía haber una o dos en las oficinas y las demás dando la forma a la pasta. A veces en los pedidos muy urgentes no había nadie en las oficinas y estaban todas dando la forma a la pasta para tenerla lo antes posible.

En aquella época no se consumía mucha pasta. Se vendía a algunas tiendas, a conventos y a cuarteles de soldados.

La fábrica estaba formada por tres plantas: en la planta baja estaban las máquinas de envasado, las máquinas que hacían la mezcla y las oficinas. En esta planta baja, entraban los camiones a cargar los pedidos para luego distribuirlos a su destino. En la primera y en la segunda estaban los secaderos, donde se ponía la masa para que se secase. Luego, aparte de los secaderos, en la primera planta mi bisabuelo poseía un piso en el que vivía con su mujer Carmen y sus hijos Teresa y Carlos Javier.

Cuando la pasta ya estaba moldeada, se ponía en unas bandejas y cuando todas las bandejas del carro se llenaban, estas se transportaban a través del montacargas a los secaderos situados en los pisos segundo y tercero. Allí se secaban a través de ventilación natural y ventiladores eléctricos. Había un ascensor de carga que comunicaba todas las plantas de la fábrica. Cada cierto tiempo pasaba una persona para controlar los secaderos y dependiendo de cómo fuera la humedad y la temperatura le daba más o menos fuerza a los ventiladores.

En aquellos años resultaba muy difícil encontrar la harina para hacer la pasta, lo que suponía una gran dificultad para esta empresa.

MAKÚ se acabó cerrando porque en España se empezó a consumir mucha más pasta. Entonces se empezaron a crear nuevas leyes para estas empresas, así que las más antiguas necesitaban cambiar toda su maquinaria. Y entonces, MAKÚ creyó que no le resultarían rentables todos estos cambios nuevos y Carlos Ameyugo Calvo cerró la empresa aproximadamente en

1977 ya que sus hijos decidieron no continuar con el negocio familiar.