



*El Clot de Bèrnia,  
en término de Xaló.*

# Memorias del hielo



**H**ubo un tiempo en que el hielo no se fabricaba. Se cosechaba entre enero y marzo, aprovechando las nevadas de invierno, para que en verano pudiera ser consumido en las ciudades.

Cuando caía una nevada de importancia, muchos vecinos de los pueblos de las montañas, acudían a

los llanos de la sierra a recoger la nieve y transportarla a cuevas o simas para su conservación, una costumbre conocida desde la antigüedad. Prensada y aislada con paja, podía esperar más de un año, a más de mil metros de altura y al resguardo del sol de mediodía.

Durante el siglo XVII el consumo de nieve se popularizó, se perfeccionó el método de conservación y el aumento de la demanda hizo que proliferara la construcción de unos depósitos especiales para su recogida y almacenamiento. Eran las neveras o neveros, casas, cavas o pozos de nieve, ventisqueros o clots de neu como se denominaban popularmente en nuestra comarca.

Los más grandes de estos depósitos, los pozos o casas de la nieve, son cilíndricos y con cubierta en forma de cúpula que pueden sobrepasar los 15 metros de diámetro y más de 12 metros de profundidad, con capacidad para más de 2000 m<sup>3</sup>. Para que nos hagamos una idea, tienen el tamaño de un edificio de cuatro plantas pero bajo tierra.

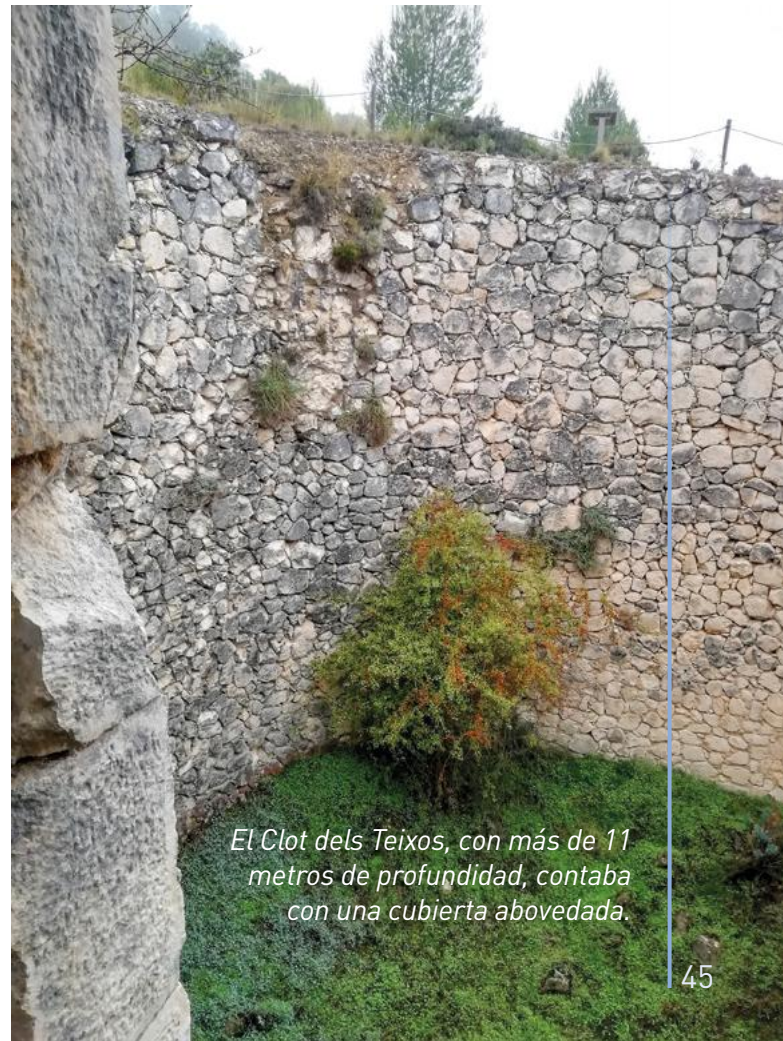
Los depósitos más pequeños, los ventisqueros, podían albergar hasta 600m<sup>3</sup>, se construían adaptándolos al terreno, y no tenían cubierta permanente. Escondidos en las montañas que rodean el Valle de Algar y Guadalest, entre las sierras de Aitana, Bèrnia y Serrella, se localizan un total de 43 clots de neu.

Entre los grandes destacan, por ejemplo, el Clot de l'Arranc dels Esquiladors, en Alcoleja, que fue construido en el siglo XVI mientras que el del Mas de la Torreta, en Confrides, se construyó a mediados del siglo XIX, ambos con dimensiones alrededor de los 900 m<sup>3</sup>. El del Pla de la Casa, en Fageca, tiene una capacidad de 1300 m<sup>3</sup> y llegó a abastecer a la ciudad de Gandia, mientras que el dels Teixos, en Benifato, era propiedad de la ciudad de Alicante y tenía una capacidad de 1800m<sup>3</sup>.

Los depósitos medianos, fueron construidos enteramente con la técnica de la piedra en seco, sin ningún tipo de mortero y generalmente tienen forma troncocónica. El del Tío Virgilio, en Confrides, o el del Tío Cardadora, en Benifato, funcionaron hasta los años cuarenta, mientras que los de la Serra de Bèrnia, son los más cercanos al mar.

**Prensada y aislada con paja, podía esperar más de un año, a más de mil metros de altura y al resguardo del sol de mediodía**

En los pueblos y ciudades también se construyeron depósitos de almacenamiento de hielo, que se abastecían



*El Clot dels Teixos, con más de 11 metros de profundidad, contaba con una cubierta abovedada.*

de las cargas que los arrieros traían de noche para evitar que se derritiera. La nieta de uno de estos arrieros me contó que su abuelo recordaba perfectamente como en la madrugada del día de San Juan salieron de Confrides una reata de mulos con 20 arrobas de hielo y que al llegar a Alicante al amanecer sólo quedaban 8. Sí, se perdía mucho hielo en el transporte, pero no había otra forma conseguir este producto considerado imprescindible en las ciudades. Según los documentos, Altea también contaba con uno de estos depósitos en algún lugar del casco antiguo.

Fábrica de Hielo y Aguas Carbónicas :: Grandes cultivos de Plantas y Flores

**Manuel Benedicto Foz**

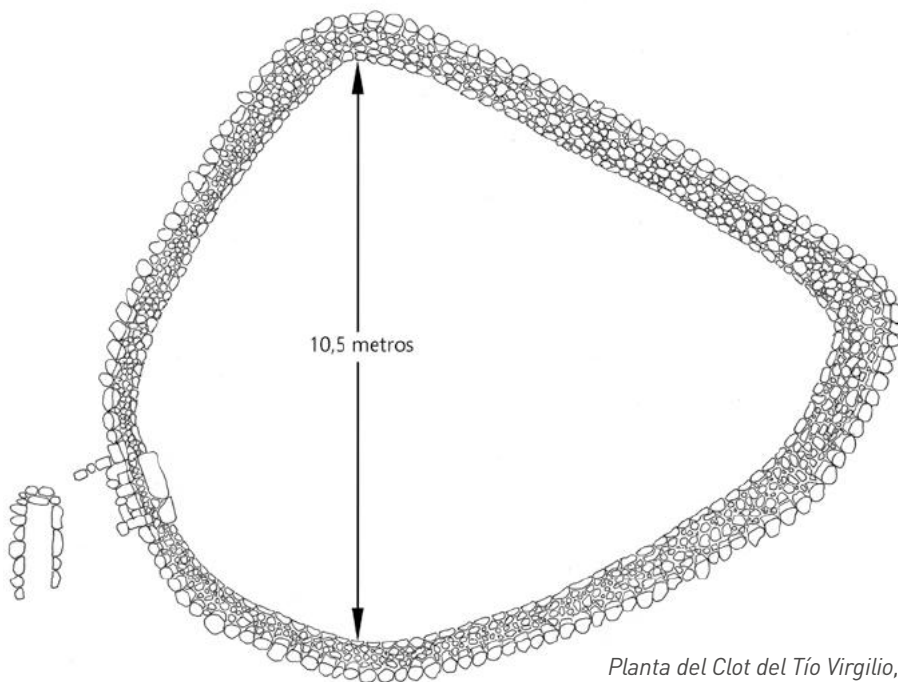
Casa Central en Zaragoza: Paseo Sagasta, 12

**C. Eduardo Dato, 17 - ALTEA**

El abasto de nieve era fundamental para tratar determinadas dolencias, como las fiebres o las inflamaciones, para conservar algunos alimentos durante el transporte, para refrescar el agua en verano o para elaborar granizados y helados, productos que se fueron popularizando durante el siglo XIX y que tan famosa ha hecho a la ciudad de Xixona. No es casual que en sus alrededores se encuentren más de 10 depósitos, 5 de ellos de grandes dimensiones.

### La invención del hielo artificial acabó con esta actividad milenaria

La invención del hielo artificial acabó con esta actividad milenaria. Se instalaron las refrigeradoras industriales, que producían el hielo en grandes bloques, como la que se inauguró en Altea hacia 1922. Así, desde principios del siglo XX el trabajo en los pozos de nieve fue languideciendo, pero en 1911 todavía había tratantes en nieve en Benimantell. Aun así, en periodos de escasez y restricciones de electricidad, como durante la Posguerra, se retomó la cosecha de nieve.



*Planta del Clot del Tío Virgilio, que tiene unos dos metros de profundidad.*

Los pescadores de Altea tuvieron que volver a abastecerse de los clots de Partegat, en Benifato, a principios de los años 40.

Pero el cambio tecnológico también alteró nuestros hábitos gastronómicos. Para empezar las fábricas de hielo permitieron la proliferación de frigoríficos domésticos, que en origen servían para conservar carne o pescado y se enfriaban con aquellos grandes bloques de hielo. Estas fábricas también popularizaron el consumo de bebidas con gas como sifones, gaseosas y refrescos de sabores, ya que los compresores que servían para enfriar el agua y



*El Clot de la Font Vella,  
en Benifato*

producir hielo, se podían utilizar también para gasificarla. En los años sesenta del siglo XX se había popularizado tanto el consumo de refrescos con gas que cada pueblo tenía su propia marca de gaseosas.

Pero por encima de todo, la mejora en los métodos de refrigeración fue una auténtica revolución en la conservación de alimentos: la congelación. Desde la antigüedad, la sal, las grasas o la miel eran usados como conservantes junto a otros métodos como el secado, el ahumado o el encurtido. La nueva técnica añadía la conservación por refrigeración, lo que unido a los nuevos electrodomésticos, el congelador y el microondas, abrió las puertas de nuestros hogares a una nueva forma de cocinar. Los productos precocinados y congelados irrumpieron en nuestra vida cotidiana.

**El cambio tecnológico  
también alteró nuestros  
hábitos gastronómicos**

La evolución de nuestros hábitos de vida está transformando la tecnología continuamente, arrinconando instalaciones y olvidando una parte de nuestro patrimonio cultural, considerado ya como arqueología industrial: los molinos harineros de viento, las aceñas y cenias, las balsas de salazones romanas, los depósitos de alimentos del imperio inca, denominados qolcas... son también testigos de estos cambios tecnológicos.

En los neveros ya no se guarda nieve, se conserva la memoria de esta tecnología milenaria. Custodian el testimonio de un tiempo en que el esfuerzo y el ingenio humano conseguían algo que hoy, con los medios modernos de producción, nos parece impensable. *Els clots de neu* nos recuerdan nuestra historia tecnológica, pero también como la industrialización ha transformado nuestra vida.