

Fecha: 18-01-2026

Medio: Maule Hoy

Supl.: Maule Hoy

Tipo: Noticia general

Título: «Molinera Gálvez e Hijo»: Descubriendo una actividad patrimonial que se está extinguiendo

Pág. : 8

Cm2: 426,5

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

No Definida

## «Molinera Gálvez e Hijo»: Descubriendo una actividad patrimonial que se está extinguiendo

«Diario Maule Hoy» viajó hasta Pencahue, para conocer cómo se trabaja en un Molino de larga tradición campesina. Se trata del «Molino Gálvez», donde fuimos recibidos por su propietario, quien nos contó todos los detalles de lo que significa la labor diaria de esta significativa máquina, para moler granos y que actualmente es considerado patrimonio cultural y turístico.

En uno de los sectores más visibles de la vecina comuna de Pencahue, a 16 kilómetros al poniente de la ciudad de Talca, en la Ruta K 60, más conocido como el camino a Cucreto, se alza la «Molinera Gálvez e Hijo», un tradicional molino de piedra donde se realiza la molienda de coy, para la harina tostada y la harina integral de variedades específicas de trigos blancos.

«Diario Maule Hoy» quiso descubrir a sus lectores, el funcionamiento de este noble servicio, que también efectúa la molienda de chuchoca para los platos más característicos de la gastronomía tradicional, y que, presta el servicio de intercambio de trigo por harina, donde el cliente puede optar por retirar solamente harina o incluir los subproductos como la harinilla y el afrecho.

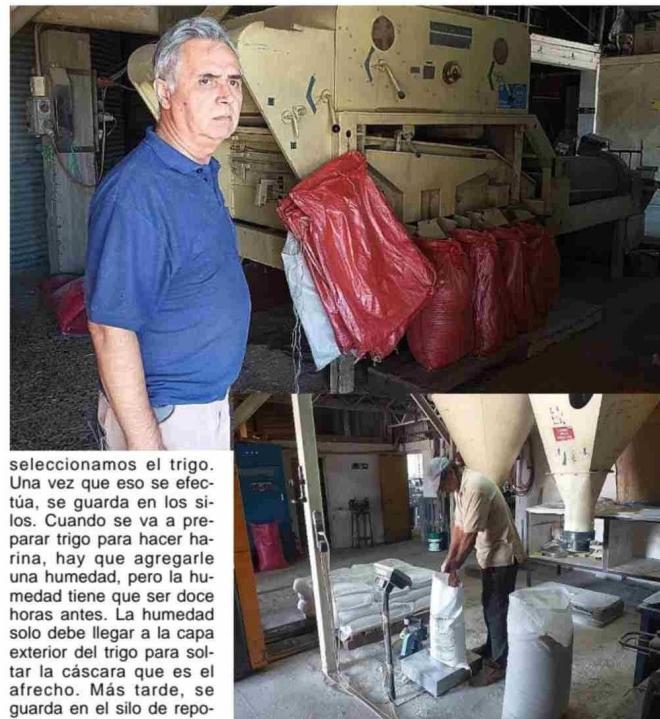
Conversamos con su propietario, Leopoldo Gálvez, quien respondió con mucho interés nuestras inquietudes.

¿Cuándo comenzó la actividad de este Molino?

«Se inició como un molino maquillero, o sea, el agricultor trae el trigo y yo le entrego harina. Y si desea harina y afrecho, se le calcula».

¿Cómo es el procedimiento para hacer del trigo la mejor harina para el pan?

«El primer paso, es en la Romana donde pesamos el trigo. En una máquina especial después



seleccionamos el trigo. Una vez que eso se efectúa, se guarda en los silos. Cuando se va a preparar trigo para hacer harina, hay que agregarle una humedad, pero la humedad tiene que ser doce horas antes. La humedad solo debe llegar a la capa exterior del trigo para soltar la cáscara que es el afrecho. Más tarde, se guarda en el silo de reposo, y de ahí, se extrae a la molienda que son los bancos, T1, T2, T3 y después son C1,C2 y C3, o sea, los que se denominan T de Trituración, y los C son de compresión».

¿Cuál es el detalle que tiene la trituración y la compresión?

«En los de Trituración, los rodillos tienen una raya y los dos rodillos van girando, aunque uno gira más rápido que el otro, entonces, agarra el grano y mientras uno sostiene el grano, el otro lo va cortando. En los de compresión, los rodillos también tienen una diferencia de velocidad entre unos y otros, pero se va apretando el producto y de ahí se va apartando la harina. Ahí uno aparta la sémola. Después de estos bancos

de molienda, cada proceso va al servidor que tiene un movimiento circular que a través de unas mallas, va sacando la harina. Al final, en el T 3, pasamos al servidor y ahí yo aparto todo lo que es el afrecho. Concluido el proceso de compresión, sale la harinilla. Así obtenemos los distintos productos, el afrecho, la harinilla y la harina, y entramos al envasado».

¿Este Molino funciona durante todo el año?

«Así es, funcionamos de lunes a sábado a horario de oficina. Yo siempre a mis clientes les recomiendo, no llevar harina en el verano, porque en esta estación se produce la tendencia a que salgan polillas. Además, no puedo echar un producto qui-

mico en el Molino, porque si aplico un insecticida en el Molino, alguien se me puede morir. Y uno de los peores negocios es matar a los clientes (Rie)».

¿Cuál es el mejor período del Molino?

«Tengo una producción baja en el Molino. Lo que pasa es que yo produzco harina abarrotera, que es la que se produce para la dueña de casa. La ocupan las fábricas de churrascas, tortillas, pan amasado. Yo no estoy orientado a la harina industrial, porque es alta en gluten. Mi harina es media y baja en gluten».

¿Cómo medir la cantidad de gluten que tienen las harinas?

«Según la variedad del trigo, es la cantidad de gluten que tengan. Hay harinas que son bajas en gluten, pero también están las harinas industriales, que son altas en gluten, porque las meten a máquinas. El pan de panadería, agarra el quintal lo meten a una máquina batidora y van batiendo, porque va incorporado aire la masa. A mayor cantidad de gluten, más aire capta la masa».

¿Cuántos años lleva el Molino funcionando en esta zona?

«Empezamos en los años noventa del siglo pasado. Llevamos más de treinta años trabajando acá. El origen tiene un matiz cómico. Era agricultor en Mariposas, tenía una parcela, y durante un año,

sembré arroz. Con un Molino que ya no existe, el Molino JB, hice contrato con ellos. Me van a pasar semillas tres por uno, es decir, me pasan un saco de semillas y yo tengo que entregar tres. Feliz yo, estoy OK. Cuando llega la cosecha y voy a pagar, me cobran nueve por uno. Queda espantado y me dicen, que un saco de semillas, vale tres veces lo que vale un saco de arroz. Entonces por cada 100 kilos, pague 900 kilos de arroz. Me bajaron los bonos y me dije, como el agricultor lleva siempre las de perder, voy a tener mejor un Molino. Convicí a mi mamá, vendí la parcela y nos dedicamos a armar un Molino. Nos demoramos como cinco años en estar totalmente equipados para atender a la clientela».

¿Cuál fue su primer cliente?

«Mi primer cliente recuerdo llegó a lomo de burro. Y así empezamos. Fuimos a comprar las máquinas que dieron de bajas otros molinos, y así armamos este negocio. Partimos de menos a más. Recuerdo que el dueño del Molino Bio Bio, un viejito que ya falleció, me preguntó lo que íbamos a ser y nos recomendó: quedense como un molino maquillero. No se vive mal, pero no esperen hacerse ricos».

¿Cuántos molinos existen actualmente?

«Quedan muy pocos. Le explico, en Talca teníamos el Molino Colbún de que es la Heredia y la Molinera Heredia fue comprando molinos chicos y medianos, y uno puede recorrer de norte a sur, y hay Molinos Heredia en todos lados. El tema de Molino Maquillero, por lo que me



contó personal del SAG, en la séptima región quedamos solamente tres. Se que hay otros más pero son muy chiquititos y abren muy esporádicamente».

¿Cuál es su principal característica como molinero?

«La idea es que el cliente venga y se lleve toda la harina al tiro, porque hay otros molinos donde las entregas son parciales. El flete y el transporte es caro, entonces la idea es que mi cliente, no pierda dinero».

¿Usted trabaja en el Molino sin utilizar productos químicos?

«Por un tema de ciertos clientes, tuve que quitar todo lo que fueran químicos. Vendo harina a personas que son intolerantes. Generalmente se da en recién nacidos que son intolerantes a todo. Incluso cuando voy a humedecer el trigo, lo hago con agua de pozo para que no tenga cloro».

¿Está en redes sociales?

«Si tengo un sitio web. Me ubican como : Molinera Gálvez e Hijo. El link es: <https://leopoldogalvez.wixsite.com/molinera-galvez>

Ahí el cliente encontrará nuestros servicios y todas las instrucciones de como llegar a nosotros», concluyó.

