Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Oli d'oliva de Caldes

Caldes de Montbui

Ubicació

Comarca:	Vallès Oriental
Lloc/Adreça:	Bosc de la Xerona
Emplaçament	Les Cremades - La Costa
Alçada:	235

Coordenades:

Latitud:	41.6344
Longitud:	2.15099
UTM Est (X):	429286
UTM Nord (Y):	4609533

Classificació

Número de fitxa	08033 - 328
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani
Segle	XXI
Any	2008
Autoria de l'element:	Josep Aiguasenosa Graugés
Estat de conservació	Bo
Protecció	Física
Accés	Fàcil
Ús actual:	Social
Titularitat	Privada
Titular:	Ref. cad.: 015A00214
Autoria de la fitxa	Laura Bosch Martínez
Data de registre de la fitxa:	ds., 20/12/2008 - 01:00

Descripció

Producció d'oli d'oliva extra verge, provinent de la primera premsada en fresc d'olives arbequines recol·lectades en oliveres velles de 35 a 50 anys.
La recol·lecció de les olives arbequines es du a terme durant el mes de desembre, a primera hora del matí, abans de Nadal. Les olives es cullen a mà, es col·loquen en sacs de xarxa i es porten al trull "Roch del Bages", (Sant Fruitós de Bages). Les olives que arriben al trull se´n van a parar a la gronsa, i d'aquesta passen a la safa. El trull a mesura que va girant aixafa les olives i les converteix en una pasta, que entra en unes piques o bassetes i d'on el truller la treu servint-se d'un poal. Tot seguit, aquesta pasta d'oliva mòlta és col·locada sobre una mena d'estores circulars dites esportins que, disposats formant una pila, seran sotmesos a la pressió d'una premsa. El primer oli que s'obté és el denominat verge o de primeres, per distingir-lo del provinent de la remòlta o premsada posterior, que se'l coneix amb el nom d'oli de segones. De la premsa l'oli surt barrejat amb aigua, per això l'encarregat del trull ha d'anar separant un líquid de l'altre. Aquesta fase del procediment s'anomena la triada de l'oli, que sempre sura per damunt de l'aigua perquè té menor densitat que aquella. L'oli acabat de fer es deixa reposar. Després, s'haurà de trascolar, que és una operació que consisteix en passar-lo del recipient en què es troba a una altre buit, a fi que el solatge de les morques es quedi en la gerra des d'on s'ha abocat. Els recipients utilitzats per a emmagatzemar l'oli i comercialitzar-lo són de vidre per un quart de litre, mig litre, i tres quarts de litre; i de plàstic per contenir-hi dos i cinc litres.
Les oliveres de les quals s'extreu l'oli d'oliva verge es troben repartides en dos llocs; el primer, a les feixes de la Xarona, amb tres-centes oliveres i el segon, al Pla de Sanosa, amb tres-centes oliveres més.
L'oli d'oliva és envasat i etiquetat artesanalment per la família Aiguasenosa.

Història

El Sr. Aiguasenosa, treballa els camps d'oliveres des de fa vint anys, i és a inicis de l'any 2008, que comença a explotar-ne la seva producció de manera artesanal, comercialitzant-lo com a oli de la Xerona.
Els camps d'oliveres a la vila de Caldes s'estenien per tots els voltants de la vila i arribaven fins a la Torre Marimon. Un dels terrenys on hi havia més oliveres era el de les Cremades, situat a l'altra banda de la riera.
Antigament, una gran part dels pagesos de la vila tenien un camp d'oliveres, a part de ser hortolans. La recol·lecció de les olives es feia pels mesos de desembre i gener, quan eren ben madures. Tots aquells pagesos que volien obtenir oli d'una part de la seva collita i que no tenien trull en propietat, portaven les olives a algun dels diversos trulls que tenia la població. A finals del segle XIX i durant el segle XX, a la vila només hi havia quatre trulls, que quedaven de peu, sense comptar el trull de Les Elies o el del Mas Pujol, ja en ruïnes. Tres d'aquests trulls tenien una premsa tradicional de cargol, que, fins als anys vint, funcionava amb tracció animal, i l'altre, tenia una premsa hidràulica que funcionava amb electricitat, i que tenia més potència. Els trulls que anaven amb premsa de cargol eren el de cal Samaire, situat al carrer de Ruldó, el dels Ayguasanosa, al carrer del Pont, i el de cal Vallsmadella, al carrer de Barcelona. El trull de premsa hidràulica era el de cal Xamós, situat al final del carrer Major.
Quan els pagesos arribaven amb els sacs plens d'olives (d'uns 60 quilos cadascun), els trullaires els pesaven i se n'apuntaven els quilos que portava cada pagès. La premsada de les olives havia de ser immediata a l'acabament de la recol·lecció, perquè si les olives es deixaven fermentar, l'oli agafava mal gust. És per això que els pagesos havien de demanar tanda al trull en funció del dia que, segons havien calculat, acabarien la collita. L'oli resulant era ficat en recipients de llauna o bé en barralets. Si algun pagès volia la molina (el pinyol d'oliva premsat) per alimentar els porcs, feien servir la màquina de moldre la molina. Aquests trulls varen funcionar fins ben entrats els anys cinquanta, ja que, pels volts de l'any 1955, el Sindicat Agrícola va posar una premsa d'oli a disposició dels pagesos.

Oli
d'Oliva
extra-verge
Arbequina
500 ml.
la
Xerona
Ingredients:
Oli d'oliva arbequina
extra verge