



Trull de Can Torres

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Can Torres, s/n
Emplaçament Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac
Alçada: 632

Coordenades:

Latitud: 41.616795868234
Longitud: 2.0394409951046
UTM Est (X): 419973
UTM Nord (Y): 4607677

Classificació

Número de fitxa 08120 - 173
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVIII-XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: El trull està descontextualitzat; el rotló o mola s'ha emprat com a part integrant del mur perimetral de tancament de l'era, a la part de ponent de la casa, mentre que la mota està colgada i només s'observa la part superior de la solera.

Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Ornamental
Titularitat Privada
Titular: 08119A003000120000YA

Fitxes associades:

[Can Torres](#)

Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 02/02/2021 - 18:09

Descripció

A l'entrada de l'era de Can Torres, situada a ponent de la masia, hi ha una alzina de grans dimensions. Al dessota, col·locada verticalment, a mena de pilar de tancament de l'era, hi ha la mola d'un trull d'oli. Mesura 0'90 m de diàmetre per 0'40 m de fondària. L'encaix on travessava el braç per a fer-la voltar mesura 0'20 m de diàmetre (costat exterior) i 0'18 m (costat interior).

Al costat mateix de la paret on està encastada la mola, hi ha la mota o base d'una pica circular que formava part del mateix trull. Mesura 1'95 m de diàmetre. Actualment està en part colgada per la terra i només es veu la part superior.

Observacions:

El procés d'obtenció de l'oli era senzill però laboriós. Un cop recol·lectada l'oliva, s'havia de portar al trull per a moldre-la. Una bèstia de sang voltava lligada a un braç que en l'altre extrem hi havia el rotló o mola que triturava les olives. Un cop obtinguda una pasta espessa, aquesta es col·locava ben repartida entre cofins d'espart, que s'apilaven els uns sobre els altres per finalment extreure'n l'oli. El sistema emprat més antic era a través d'una premsa anomenada de jàssena, mentre que al segle XIX aparegueren les premses de fusta, de ferro i mixtes que varen permetre agilitzar el treball.

En aquest procés de premsat, anomenat remòlta, s'emprava aigua bullint que s'abocava damunt la pila de cofins, facilitant així l'extracció de l'oli. El preuat líquid s'escorria a través d'una canaleta fins a dos recipients (la fona i l'infern) normalment arran de terra que es comunicaven entre sí; el pas de l'oli per ací permetia separar l'oli del brou obtingut amb l'aigua bullent.

De les restes que quedaven de la premsa, la pinyolada, en feien farina pels pocs i combustible.

Història

El cultiu de l'olivera fou una de les prioritats pels pagesos de Matadepera, juntament amb el de cereals i de la vinya. I si la fil·loxera va acabar amb la vinya, malauradament, les glaçades de 1956 ho van fer amb els oliverars.

Segons el cadastre de 1768, els masos que disposaven d'oliverars, en més o menys quantitat eren La Barata, Can Bofill, Can Farrés de Dalt i Can Farrés de Baix, el mas Feixa, el mas Gabí, Can Garrigosa, Can Gorina, Can Marcet, Can Pèlachs, Can Pobla, Can Robert, Can Roure, el mas Sellers o Cellers, Can Solà del Pla i Can Solà del Racó, Can Torrella de Baix, Can Vinyés i Can Torres. També s'esmenten les terres de l'antic mas Calderols i del Pou del Vinyet com a plantades d'olivera.

Pel que fa als trulls, es té constància de la seva existència a Can Jep, una masia situada al carrer de Sant Josep, propietat de la família Pratginestós, que hauria funcionat fins l'any 1948. Un altre estava ubicat a la carretera de Terrassa, en una casa coneguda amb el nom del Castell, propietat d'un tal Jaume de Can Vinyés. Segons Ballbé (1988), el darrer trull conegut va ser el del carrer de Sant Isidre, establert per Emili Gorina.

Bibliografia

AJUNTAMENT de Matadepera (2009). Pla d'Ordenació Urbanística Municipal de Matadepera. Tomo IV. Catàleg de Béns.

BALLBÉ i BOADA, Miquel (1988). *Matadepera. Pagesos i Menestrals*; pp. 15 - 19. Terrassa: Editorial Ègara.

