



Mola de Can Gorina

Matadepera

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Can Gorina - Camí de la Tartana
Alçada: 457

Coordenades:

Latitud: 41.60734
Longitud: 2.02971
UTM Est (X): 419150
UTM Nord (Y): 4606636

Classificació

Número de fitxa: 08120 - 296
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle: XVI-XVIII
Estat de conservació: Bo
Notes de conservació: Emprada com a taula de pedra de jardí.
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Altres
Titularitat: Privada
Titular: 9268601DG1096N0001JB

Fitxes associades:

[Can Gorina](#)

Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dl., 29/03/2021 - 12:37

Descripció

Mola o rotló, cilíndrica, de granit, amb els costats lleugerament inclinats situada a la part sud-est del jardí de la casa. Es tracta de la mola, que sostinguda per l'arbre central, voltaria verticalment, sobre la mola sotana o mota en un trull d'oli.

Està col·locada en posició horitzontal, damunt d'una pilastra feta amb pedra irregular lligada amb morter de calç. Mesura 0'90 m de diàmetre per 0'35 metres de gruix; L'ull central, per on s'acobra a l'arbre, (16 cm de diàmetre) està tapada amb morter. S'hi observa l'erosió característica provocada per la pressió exercida durant el procés de molta en llarg dels anys.

Història

El trull de Can Gorina no s'ha localitzat. Estructuralment, normalment representa l'espai o l'habitable destinat a la mòlta i al premsat de les olives per a l'obtenció de l'oli però també es refereix als elements que formaven part de la instal·lació i permetien fer la mòlta: la mola sotana (jussana o mota), la mola sobirana o rotló, la premsa, els decantadors, la fona i l'infern i una llar de foc on escalfar l'aigua.

La primera fase per a l'elaboració de l'oli era la recol·lecció de les olives. Un cop triades i decantades les impureses (fulles i branquillons) les olives s'anaven introduint per a ser moltes en una mena de pica circular anomenada mola sotana o mota. En el centre de la mola hi havia un forat on s'hi col·locava verticalment una mena de bigueta, l'arbre al qual s'hi acoblava una mola o rotló més petita, amb els costats lleugerament inclinats que voltava gràcies a l'impuls d'una burreta o mula que anava voltant de manera a aixafar l'oliva fins a obtenir una pasta. Aquesta massa resultant s'anava col·locant dins d'uns cofins d'espart que un cop plens s'anaven apilant uns damunt dels altres.

Un cop tot preparat començava la premsada amb l'ajut d'una jàssena o d'una premsa. Aquest procés de mòlta i premsat es podia repetir varies vegades, essent l'oli de la primera premsada el més fort i gustós. Aquest procés rebia el nom de mòlta (un cop), remòlta (dos cops), remoltí (tres cops) i sota (quatre cops en el cas d'un any molt dolent).

Per extreure l'oli dels cofins, calia escalfar aigua en el calderó posat a la llar de foc i abocar-lo de mica en mica durant la premsada. El líquid obtingut s'escorria per un canaló fins arribar a dos recipients normalment colgats i comunicats entre sí (la fona i l'infern). En aquests recipients és on tenia lloc el procés de decantació separant l'oli del brou.

Finalment, es netejaven els cofins. D'aquí s'extreia la pinyolada i la pellofa de l'oliva que un cop ben assecat s'aprofitava, la primera com a combustible i la pellofa per a fer farina per als garrins.

Bibliografia

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

BALLBÉ BOADA, Miquel (1988). Matadepera. Pagesos i menestrals. Monografies Vallesanes, 9. Editorial Egara.

