



## Trull de les Elies

Caldes de Montbui

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Les Elies  
**Emplaçament** Camí de Sant Feliu de Codines a Les Elies  
**Alçada:** 378

### Coordenades:

**Latitud:** 41.67317  
**Longitud:** 2.15767  
**UTM Est (X):** 429884  
**UTM Nord (Y):** 4613832

### Classificació

**Número de fitxa** 08033 - 253  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Segle** XVIII-XX  
**Estat de conservació** Dolent  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 013A00068  
**Fitxes associades:**

[Les Elies](#)

**Autoria de la fitxa** Laura Bosch Martínez  
**Data de registre de la fitxa:** ds., 25/10/2008 - 02:00

### Descripció

Restes d'un antic trull on s'elaborava l'oli procedent del cultiu de les oliveres de Sant Sebastià de Montmajor i Gallifa, entre d'altres. Encara s'observen algunes de les parets, i una de les pedres del molí. No s'ha pogut trobar, degut a la vegetació existent i la terra acumulada als marges, el safareig possiblement cavat a la pedra, i destinat a guardar-hi l'oli procedent de la premsa.

## **Història**

Construït sota de la roca de la muntanya per on passa el camí de Sant Feliu de Codines a Les Elies, en una balma natural, situada una mica més amunt de la casa que porta el mateix nom. Segons ens explica el Sr. Salvador Torras, en aquest lloc, en ple hivern, hi pot haver una diferència de 18°C a 20°C amb la temperatura exterior on es troba la casa. L'escalfor de la pedra permet el creixement a les parets rocoses del té de roca. Segons relata el Sr. Torres, els murs del molí tancaven tota la balma, però amb el pas del temps, i el seu abandonament, fou utilitzat pels pastors per aixoplugar els bens (fins a 300 bens). Com que el calor era tant gran, els pastors enderrocaren bona part dels murs, deixant només una part encara visible, i col·locant un empostissat perquè els bens no fugissin.

El procediment de fabricació de l'oli, un cop els pagesos havien separat els terrossos, fulles o branquillons de les olives perquè quedessin netes, carregaven les olives i duïen la collita cap el trull. En el molí era on es feia la part de la feina més laboriosa de tot el procés.

Es pesaven les olives i s'anaven tirant per la gronsa. Aquesta era una caixa en forma de piràmide que funciona com un embut deixant caure per l'obertura inferior les olives que s'hi havien abocat. A continuació passaven pel bisenfí que portava les olives fins el trull on serien moltes i convertides en pasta. Aquest, estava format per una pedra inferior plana i vàries pedres giratòries unides per un eix . Les cures o moles anaven esclafant les olives que el bisenfí havia portat. Un cop formada la pasta, passaven per la batedora. Les anava remenant de manera constant, per passar després a la pastera, un dipòsit on anava a parar la pasta. Després es passava als esportins que eren uns abassos plans que s'apillaven en una mena de carretó formant el que s'anomena peu. Una vegada el peu acabat era conduït a la premsa la qual exercia una pressió que feia brollar l'oli. A mida que anava regalimant de la premsa era conduït a les bassetes on es neteja va amb aigua i per decantació es separava aquesta de l'oli ja que pesava menys i sura . Un cop acabat aquest procediment, l'oli ja estava a punt per a ésser envasat en gerres, etc.

