



## Trull d'oli de Can Pujol

Caldes de Montbui

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Oriental  
**Lloc/Adreça:** Carretera Vella de Palau Solità, s/n  
**Emplaçament** Dins del bosquet, a mà esquerra, abans d'arribar a Can Pujol  
**Alçada:** 160

### Coordenades:

**Latitud:** 41.60614  
**Longitud:** 2.17021  
**UTM Est (X):** 430856  
**UTM Nord (Y):** 4606380

### Classificació

**Número de fitxa** 08033 - 332  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Modern  
**Segle** XVIII  
**Estat de conservació** Dolent  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Difícil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Ref. cad.: 002A00013

### Fitxes associades:

[Can Pujol](#)

[Espai Natural de la Torre Marimon](#)

**Autoria de la fitxa** Laura Bosch Martínez  
**Data de registre de la fitxa:** dt., 23/12/2008 - 01:00

### Descripció

Restes d'un antic trull on s'elaborava l'oli procedent del cultiu de les oliveres del Mas i propietats. Encara s'observen algunes de les parets, i una de les pedres del molí colgada per la terra i restes de l'enderroc. També es poden veure, tot i que plenes de fulles, dues bassetes o piques de planta circular on queia la pasta. Al darrera del mur orientat al nord, hi ha una bassa feta de pedra irregular mesurant aproximadament 4 metres d'amplada per 9 metres de llargària. Aquesta està plena de vegetació i aigua.

## **Història**

Moreu-Rey, (1962) situa el trull d'en Pujol prop de la mina del mas Pujol. La mina no s'ha trobat degut a la vegetació, però sí les restes del trull.

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 duien 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 que 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 netejava 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.

## **Bibliografia**

MOREU-REY,E. (1962). La rodalia de Caldes de Montbui. Repertori històric de noms de lloc i de persona. Pàg. 179. Editorial Teide. Barcelona.

