



Trull de Casajoana

Rellinars

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Casajoana - Serra de la Gallina
Alçada: 419

Coordenades:

Latitud: 41.64912
Longitud: 1.92317
UTM Est (X): 410331
UTM Nord (Y): 4611380

Classificació

Número de fitxa: 08179 - 261
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle: XIX-XX
Estat de conservació: Bo
Notes de conservació: El propietari manté en bones condicions les restes conservades, tot i que de l'edifici ja no en queda res.
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08178A010000230000OT
Fitxes associades:
[Casajoana](#)
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: ds., 16/02/2019 - 01:00

Descripció

Mota o base d'una pica circular que formava part del sistema de premsat de l'oliva i la producció d'oli de Casajoana.

El mas de Casajoana està situat a la Serra de la Gallina, al nord del municipi de Rellinars. Per arribar-hi cal agafar com a punt de referència l'església nova de Sant Pere i Sant Fermí, en direcció al Camí de Rellinars a Casajoana, que puja resseguint el torrent de la Font d'en Sala.

Té un diàmetre interior d'1,50 m i exterior d'1,70 m respectivament. De l'edifici ja no en queda res. La forma de la mota podria indicar que funcionés amb una jàssena de torn, o una jàssena de torn i espiga, ambdós sistemes més propis del segle XVIII i anteriors.

Per la pica hi rotllava el corró, de pedra, accionat per força de sang enganxat a la perxa i a l'arbre que aguantava la jàssena. El corró anava triturant les olives. La pasta que en quedava s'anava col·locant damunt d'uns cofins circulars, fets d'espart. S'apilaven uns damunt dels altres fins que la pila estava acabada.

Llavors començava la premsada amb ajuda de la jàssena, que és una biga de fusta amb un pes aproximat entre mil i mil cinc-cents quilos. El procés es podia repetir varies vegades. Moltes vegades durant el premsat s'escalfava aigua en un calderó i bullint s'abocava al damunt dels cofins. Per una part facilitava l'extracció de l'oli i per altra rebaixava l'acidesa. Durant aquest procés l'oli s'anava escorrent per un canaló cap a dos recipients de decantació sovint enterrats que es comunicaven entre ells (el brou quedava separat de l'oli). La pinyolada, és a dir, el que resta en els cofins de les olives premsades es deixava assecar. Es podia aprofitar com a farina pel bestiar o com a combustible.

Història

Durant el treball de camp, en les terres de la propietat s'han observat feixes senceres on s'hi havia plantat olivera. Carles Cornadó ens informa de que els ullastres que encara es poden veure, avui en dia, són els rebrots de les oliveres que pels volts dels anys cinquanta del segle XX varen patir una forta glaçada que va matar-les. Tant a Casajoana com en altres indrets del municipi, el cultiu de l'olivera s'abandonà definitivament. Des de fa uns anys sembla que alguns pagesos han tornat a plantar-ne.

