



## Trull o molí d'oli

El Bruc

### Ubicació

**Comarca:** Anoia  
**Lloc/Adreça:** La Vinya Nova  
**Emplaçament** En una de les antigues naus agrícoles de la masia de la Vinya Nova, actual sala de restaurant  
**Alçada:** 478

### Coordenades:

**Latitud:** 41.58328  
**Longitud:** 1.80884  
**UTM Est (X):** 400709  
**UTM Nord (Y):** 4604195

### Classificació

**Número de fitxa** 08025 - 128  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern Contemporani Popular  
**Segle** XIX- XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Legal  
**Observacions protecció:** BCIL (NNS 25/03/1992; Pla Especial Montserrat 16/02/1988)  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Ornamental  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** 000600100DG00C0001JL  
**Fitxes associades:**  
[La Vinya Nova](#)  
**Autoria de la fitxa** Gemma Estrada i Planell i Josep-Vicenç Mestre Casanova  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 25/07/2012 - 02:00

## Descripció

En una de les naus laterals es conserva la maquinària i instal·lacions pròpies d'un trull o molí d'oli. Després que es netejaven les olives de pedres i terra es procedien a moldre en el molí de pedra. La pedra que s'observa, lleugerament troncocònica, rodava dins del mujol, recipient circular també de pedra on encaixa perfectament la pedra, i aixafava les olives convertint-les en una mena de pasta; les olives no sortien gràcies a la vora alta del mujol. El moviment circular del molí s'obtenia a través de la maquinària annexa que es conserva en perfecte estat; la mola resta unida per un eix a l'arbre vertical que permet convertir el moviment en un moviment de rotació. Aquest procés no durava més de 30 minuts. A continuació tenia lloc el premsat que s'efectuava damunt d'una pila de cofins fets d'espart entre els quals hi havia la massa resultant de la molta. Finalment per netejar l'oli es decantava en els dos petits dipòsits o piques amb aigua que trobem tot just entrar al trull; l'oli quedava net flotant mentre la brutícia restava dipositada al fons de les piques. Entre les eines conservades hi ha una bàscula de la marca "Antonio Arisó. Mallorca, 115. Barcelona", actualment marca registrada encara vigent i que en té cura el Grup Francisco Tomàs, empresa ubicada a Sant Boi de Llobregat i que es dedica a la fabricació i venda de balances i bàscules de tot tipus (industrials, ramaderes, de precisió, electròniques...)

### Observacions:

La Vinya Nova està catalogada com a BCIL (NNS 25/03/1992; Pla Especial Montserrat 16/02/1988). Aquest trull està dins la masia.

## Bibliografia

MUSET, Assumpta, (2004), La Vinya Nova: Una masia montserratina.

