



Elaboració d'oli

Collbató

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Collbató
Alçada: 389

Coordenades:

Latitud: 41.57065
Longitud: 1.82782
UTM Est (X): 402272
UTM Nord (Y): 4602771

Classificació

Número de fitxa: 08069 - 206
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Medieval Modern Contemporani
Segle: XV-XXI
Estat de conservació: Dolent
Notes de conservació: Ja no hi ha cap premsa que funcioni, tot i que de mica en mica el conreu d'oliveres creix i la producció d'oli també.
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Pública

Fitxes associades:

[Pedra del Molí d'Oli del Sindicat](#)

[Trull de cal Pau Bertran](#)

[Col·lecció del molí de l'oli](#)

[Molí de l'oli](#)

[Trull de la Vinya Nova](#)

[Objectes a la rotonda de l'avinguda Verge de Núria](#)

[Trull de can Llates](#)

[Oliveres palomars, olesanes o Olea Europea Telobisina](#)

Autoria de la fitxa
Data de registre de la fitxa:

Assumpta Muset Pons
dt., 01/03/2011 - 01:00

Descripció

L'elaboració d'oli era un procés mecànic que es feia al trull, entre els mesos de novembre i març, aproximadament. Allà hi havia diferents instal·lacions i ginys, que antigament funcionaven amb energia de sang; és a dir, amb la força d'homes i animals.

- Els casals, o compartiments individuals, on cada pagès dipositava les olives, a l'espera que fossin mòltes.
- El foc, amb la caldera on s'escalfava l'aigua.
- El molí de pedra, format per la solera (o somola), que era una pedra rodona i plana, on queien les olives; i la mola o corró de pedra, d'uns 2.000 kg de pes, que hi havia al damunt i que les triturava mentre voltava. Abans s'utilitzava un animal (ruc) per a fer-la girar; més tard es va recórrer a l'energia elèctrica.
- La batedora tèrmica, que és un recipient amb una càmera per on circula aigua calenta. La pasta es treia a mà del molí i es posava a la batedora. Aquesta màquina remenava i escalfava la massa per a facilitar l'extracció de l'oli. La pasta queia a la pica, d'on es treia manualment per passar-la als cofins, que eren uns cabassos d'espart amb forma de disc.
- La premsa, on es col·locaven els cofins plens, per a premsar-los i treure'n l'oli. Les antigues eren de fusta i funcionaven amb la força d'homes i animals. Al sindicat de Collbató, l'any 1932, se n'hi va instal·lar una d'hidràulica, feta de ferro.
- Les cubelles, que són dues basses de decantació. De la premsa en sortia una barreja d'aigua i greix que calia separar deixant-la reposar aquí. L'oli surava i l'aigua, més pesada, queia al fons i passava al segon dipòsit, on es completava el procés de neteja.

Observacions:

Fotografies: Diferents fases del procés d'elaboració de l'oli al molí de Collbató, 1989 o 1990 (Autor desconegut / Arxiu F. Jorba).

Història

Des d'antic Collbató ha estat un gran productor d'oli. Entre els segles XV i XX es comptabilitzen un total de vint-i-tres trulls. El moment més important, però, va ser a finals del s. XIX. Aleshores, en un context d'expansió de l'olivera i del comerç d'oli, hi hagué fins a quinze trulls en actiu. Era "la concentració de premses d'oli més gran de la comarca". En aquesta època, però, tots els molins eren privats i pertanyien als pagesos grans, que els llogaven. A principis del segle XX es va obrir la premsa del sindicat, que va funcionar fins l'any 2005.

Bibliografia

MUSET PONS, Assumpta (2006), Oficis tradicionals de Montserrat i el seu entorn, Manresa, Edicions Zenobita.

VENDRANES Gusman i Chantaler RULLIER (1996), Oli d'Olesa. La passió d'un poble, Barcelona, Ajuntament d'Olesa de Montserrat i Publicacions de l'Abadia de Montserrat [Vila d'Olesa, 4].



