



## Molí d'Oli de la Cooperativa

Rajadell

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** Barri dels Molins. Carrer Escoles Velles, 3  
**Emplaçament**  
**Alçada:** Al barri dels Molins. Al costat del molí de Dalt.  
331

### Coordenades:

**Latitud:** 41.7302  
**Longitud:** 1.70805  
**UTM Est (X):** 392552  
**UTM Nord (Y):** 4620628

### Classificació

**Número de fitxa** 08178 - 124  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Edifici  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Any** 1923  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Cooperativa L'Agropecuària de Rajadell SCCL  
**Autoria de la fitxa** PEP 1993 (Jordi Piñero)/ OPC 2017-21  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 09/02/2018 - 01:00

### Descripció

Molí d'oli tradicional o trull. L'edifici és de planta rectangular, amb coberta a doble vessant. Té planta baixa i golfes. Les parets són de maçoneria de pedra irregular, molt senzilles. L'edifici té obertures només a la façana davantera, emmarcades amb maó: una porta amb arc rebaixat i cinc finestres.

L'edifici acull les instal·lacions d'un trull tradicional, amb els elements següents:

- Un molí o trull amb dues moles. L'original era d'una sola mola, mogut mitjançant una mula. L'any 1952 s'hi van fer reformes i aleshores segurament s'hi acoblà la segona mola i s'hi instal·là un motor. El funcionament del molí, però, és el mateix.
- Una batedora aproximadament dels anys 50 del segle XX.
- Una premsa. Originàriament funcionava amb una bomba de pistons. Posteriorment s'hi adaptà una bomba hidràulica d'oli, que funciona amb un èmbol o pistó.
- Dues fosses on es filtra l'oli i l'infern (dipòsit on es guarda l'oli de menor qualitat, de la segona premsada).
- Filtre. Màquina moderna que filtra mitjançant paper .

A mitjans dels anys 10 del segle XXI es renovà la maquinària.

## Observacions:

S'ubica al costat del molí de Dalt (fitxa 93).

Actualment, el molí funciona amb tota normalitat durant els mesos d'elaboració de l'oli (gener i febrer), ja que la collita d'olives té lloc al desembre. El tipus d'oli que es produeix és oli d'oliva verge extra i el mateix amb extracció en fred.

El molí ofereix visites guiades per grups on s'explica el seu funcionament (visites concertades)..Els dissabtes de gener i febrer s'obre el molí al públic per vendre l'oli d'oliva verge de la primera premsada en fred. La producció mitjana anual, a finals del segle XX, era d'unes 20 tones d'olives. Les olives procedeixen de Rajadell i dels pobles veïns (Castellfollit, Fals, Fonollosa, Sant Joan, etc) i també se'n compren a fora.

Hi ha un seguit d'inscripcions o llegendes a les instal·lacions:

- A la batedora: JOSE BLANCO (de Reus).
- A la premsa: RICARDO SEGARRA (de Borges).

El procés de treball del molí és pràcticament el tradicional. Aquest procés és el següent: les olives s'aboquen al molí des de les golfes mitjançant una tramuja (de fusta; element també anomenat gronsa o tolva). La pasta resultant s'introdueix a la batedora, que la remena. La finalitat de la batedora és escalfar la pasta, que ha d'adquirir una temperatura ideal entre 40 i 45 graus per tal que, en ser premsada, rendeixi al màxim. La pasta, quasi líquida, s'encabeix en cabassos d'espert (que aquí s'anomenen cofins i en altres indrets esportins). Els cofins es sobreposen l'un a l'altre tot formant un paller que, arrossegat per unes vagonetes sobre carrils, va a la premsa. L'oli que surt de la premsa es condueix mitjançant un canal cap a les fosses. La pasta que queda es torna a premsar i dona lloc a un oli més àcid, que es diposita a l'infern. L'oli de les fosses es filtra a la manera tradicional: s'hi aboca aigua calenta, que arrossega les partícules al fons del dipòsit. Llavors es transfereix als bidons.

L'última pel·lícula d'oli ha de ser retirada pacientment amb un embut. A les botes, l'oli es deixa reposar quatre o cinc dies perquè sedimenti, amb la qual cosa, segons el sistema tradicional, el procés es dona per acabat. Actualment, per tal d'oferir un oli totalment net, es bomba a un dipòsit de les golfes i es filtra amb una màquina moderna.

És un dels pocs molins d'oli tradicional que continua treballant a Catalunya. El procés de treball pràcticament no ha variat i es pot veure en viu, fet de gran interès.

## Història

L'origen del molí es deu a una agrupació dels pagesos. Primer construïren un magatzem, al barri de l'Estació (la nau de llevant, que fou farmàcia fins 2019; veure fitxa 126), a la dècada de 1910. Més tard, els anys

1922-23, aixecaren el molí d'oli. Davant la necessitat de no fer un llarg camí per portar a moldre les olives a altres llocs, van comprar una premsa de corró, que primer funcionava amb força animal. Posteriorment va ser substituïda per una premsa hidràulica, amb el temps s'hi introduïren dos corròns de tracció elèctrica per poder moldre més ràpid. Aproximadament s'obtenia el 20% del pes de les olives en oli (per tant, de 100 kg d'olives s'obtenien 20 litres d'oli). Els pagesos portaven les seves olives al molí i pactaven el pagament d'un jornal als treballadors. Després de la guerra les propietats del sindicat de pagesos van passar a les Hermandades Sindicales i posteriorment a les Cambres Agràries. A meitat de la dècada dels vuitanta del segle XX els interessats (els mateixos socis de les Cambres Agràries) optaren per formar una cooperativa amb l'objectiu de salvaguardar el seu patrimoni i poder continuar explotant el molí. L'any 1956 una forta glaçada va matar les oliveres i és des de llavors que el molí compra olives fora del municipi per poder donar servei als seus clients.

## **Bibliografia**

El de Rajadell: un dels pocs molins menestrals que queden. Regió 7. 5/03/1981

