



Trull d'oli del mas Vila

Cervelló

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Mas Vila. Urbanització Ciutat del Remei. Vora la Capella del Remei.
Emplaçament Sota del puig Gallina, a tocar del terme municipal de Sant Vicenç dels Horts. El trulles troba al pati interior de la casa, per sota d'un cobert.

Coordenades:

Latitud: 41.386194992726
Longitud: 1.9797787255722
UTM Est (X): 414700
UTM Nord (Y): 4582131

Classificació

Número de fitxa 08068 - 146
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XIX - XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Manca l'estructura transversal per a fer moure l'enginy.
Protecció Legal
Tipus de protecció: BCIL
Observacions protecció: BCIL – 523-I
Pla Especial i catàleg del patrimoni arquitectònic i ambiental de Cervelló, 2017. PEPAAC – ph-57
dv., 02/05/2014 - 12:00
Data aprovació:
Número inventari IPAC 35637
Generalitat i altres inventaris
Accés Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 4622120DF1842S0001IA

Fitxes associades:

[Mas Vila - Mas del Remei](#)

[Molí de vent del Mas Vila](#)

[Rel·lotge de sol de Mas Vila](#)

Autoria de la fitxa

Juana María Huélamo Gabaldón - Kuanum

Data de registre de la fitxa:

dc., 28/02/2024 - 19:27

Descripció

Antic trull d'oli. Es tracta d'un dispositiu tradicional de pedra utilitzat per a trullar les olives i preparar la pasta per a l'extracció d'oli. Aquest trull es troba darrere de la porta del barri del Mas Vila, sota un cobert. L'estructura principal del trull inclou un dipòsit circular d'aproximadament un metre de profunditat, dins del qual gira una mola circular.

La mola, feta també de pedra, estava connectada a un sistema de tracció animal, sovint un ruc, que permetia el seu moviment circular per trencar i triturar les olives. Al voltant de la mola hi ha una estructura de fusta vertical que la sosté i està connectada amb el mecanisme de tracció animal.

Aquest trull és l'únic exemplar que es conserva al terme municipal de Cervelló i representa una peça important del patrimoni agrícola local, demostrant la històrica dedicació de la pagesia de la zona al cultiu de l'olivera.

Observacions:

Resulta de gran interès la informació recollida a la següent enquesta feta a Cervelló l'any 1964 sobre l'elaboració de l'oli a Cervelló i recollida a l'Atles Lingüístic del Domini Català (ALDC). Es transcriu tot seguit:

L'elaboració de l'oli (Cervelló), 109.

Informador: Florenci Armengol i Armengol

Estat: 66 anys

Transcriptors: J. Veny, L. Pons

Enquestadors: A. M. Badia, J. Veny, J. Martí, J. Rafel

Data: 9 juliol 1964

Antigament, com* se feia l'oli per les cases de pagès, doncs es batien les olives un temps abans. Es portaven cap a casa i a les parts a.n* el propietari que rus,* que corresponien; i, un cop tenia el parcer les aulives* a casa, nave'n* un temps determinat en.a* la premsa. Portava les olives enalla,* les aixafaven per medietat* d'un animal que voltava amb un trull, que se'n deia, i un cop aixafades les olives, la pasta aquella les agafaven, la posaven amb* uns cofins a dintre d'una premsa més nova o més vella, i aleshores dos homes o tres estrenyien amb una barra amb uns pilons de fusta i nave* baixant aquests pilons de fusta i nave'n* estrenyent i l'oli nave* sortint amb* un xupet* i allà quedava l'oli a sobre i les murques* a sota; i quan ja havien estret la premsada,* aplegava l'amo, o l'encarregat de la premsa, l'oli, en posaven amb* un barral i, després* de ple el barral, si n'hi via* un, dos o tres o quatre, o els que hi haguessin, el parcer s'emportava l'oli cap a casa i ja en tenien per n'any* amanint la torrada."*

El procés tradicional d'elaboració de l'oli a Cervelló en detall era com segueix:

1. Les olives es baten un temps abans i es portaven a casa.
2. El propietari i el parcer (persona que treballava les terres del propietari a canvi d'una part de la collita) compartien les olives segons les parts que corresponien.
3. Les olives es portaven a la premsa, on es trituraven amb l'ajuda d'un animal que feia girar una pedra de molí (trull).
4. La pasta resultant de les olives triturades es posava en cofins i es col·locava en una premsa.
5. Dos o tres homes premsaven la pasta amb una barra i pilons de fusta, i l'oli sortia.
6. L'oli es recollia en un barral i es deixava reposar per separar-lo de les morques (residus sòlids).
7. L'oli resultant es guardava i s'utilitzava per a l'any, principalment per amanir la torrada.

Història

El conreu de l'olivera, després del de la vinya, va ser un dels cultius més importants a Cervelló.

El municipi va tenir una llarga tradició agrícola que ha marcat la seva economia i paisatge al llarg dels segles fins a arribar al moment de la seva industrialització. Històricament, la vinya va ser el cultiu predominat, però l'olivera va tenir un paper fonamental en la diversificació de les activitats agrícoles de la zona.

Les condicions climàtiques i el tipus de terrenys que hi ha al municipi, van ser propicis per a aquest tipus de conreu.

L'olivera, resistent i adaptada a les condicions mediterrànies, va proporcionar una font d'ingressos i una assegurança alimentària per als habitants de Cervelló. A més, el seu conreu no només va tenir un impacte econòmic, sinó també cultural, contribuint a la configuració del paisatge rural i a la vida quotidiana dels cervellonencs.

Encara avui, tot i que l'activitat agrícola pràcticament ha desaparegut, es poden trobar vestigis d'aquesta rica tradició olivarera, amb arbres centenaris que continuen embellint el paisatge i recordant l'important passat agrícola de Cervelló.

Bibliografia

AMB (2016) Text refós del pla especial i catàleg del Patrimoni Arquitectònic i Ambiental de Cervelló. S.Ll. Àrea Metropolitana de Barcelona.

GRUP DE RECERCA CERVELLÓ (2022) Cervelló desaparegut. El Papiol.: Efadós. Col·lecció: Baix Llobregat.

LLURBA RIGOL, Josep (2021b) Les masies de Cervelló, La Palma de Cervelló i Vallirana. Nèctar Editorial. Torrelles de Llobregat.

VENY, Joan; PONS I GRIERA, Lúdia. (1998). Atles Lingüístic del domini del català. Etnotextos del català oriental. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. Biblioteca de Dialectologia i Sociolingüística.

Enllaços d'interès:

[Cercador de l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya](#)



