



FICHA TÉCNICA:

Nombre: Centro de interpretación del aceite.

Municipio: Vilar de Canes.

Comarca: Alt Maestrat.

Provincia: Castellón.

Situación: Detrás la Vila, 10

Tiempo visita: 30 m. (Aprox.)

Acceso a personas discapacitadas: Si

Servicios: Si



Ayuntamiento Vilar de Canes (Castellón)

Más Información

Tel/Fax 964431109

info@vilardecanes.es

“ENTRE CARRERS”

**“CENTRO DE
INTERPRETACIÓN
DEL ACEITE”**

VILAR DE CANES

CENTRO DE INTERPRETACION DEL MOLINO DE ACEITE.

Introducción.

Vilar de Canes se ha distinguido desde antaño por el cultivo de diferentes especies desde época inmemorial, trigo, cebada, maíz, y toda clase de cereales y legumbres han sido siempre una buena parte del sustento alimentario de sus habitantes, los cuales conjuntamente con productos básicos como la leche, la carne, (Rebano familiar), otros productos como tomates, patatas, (huerto familiar) y otros productos como el aceite y el vino, han sido siempre el sustento básico de lo habitantes de estas localidades. De los productos como el aceite y el vino se vendía su excedente para procurar las compras efectuadas, los impuestos establecidos, además procurarse una pequeña reserva económica para años posteriores.

En el siglo XIX aprox. los cereales dieron paso en gran parte al cultivo de la vid y a la producción del vino para su venta, lo cual tendría como fin los años próximos al 1912 con entrada de la filoxera en la comarca, año en el cual volvería a implantarse una vez arrancados en gran parte los viñedos el cultivo nuevamente de cereales, aunque en su mayoría se replantaron olivos para la producción de aceite y su posterior venta, y solamente se replantarían nuevos viñedos para consumo propio.

A últimos de los años 50 (1956 aprox.) estas tierras sufrirían una gran helada, (11 y 12 Febrero 1956 aprox.) rebasándose la temperatura de los 15º grados bajo cero, lo cual provocaría la desaparición de la mayoría de los olivos existentes, volviéndose al cultivo de cereales, la replantación de nuevos olivos y a la introducción de un cultivo prácticamente nuevo, el almendro.

Antecedentes del molino de aceite.

El molino de aceite, es de origen romano, primitivamente era movido por la fuerza de una bestia, mulo o asno habitualmente, y por ello denominados de “sangre” los cuales con lo ojos tapados, giraba en sentido contrario a las agujas de un reloj, moviendo un “rollo” vertical de piedra montado sobre un eje (altanje) que gira a su vez sobre otro vertical sobre una solera de piedra horizontal, moliendo la aceituna en seco, y obteniéndose una masa o “mastrujo” que había que prensar posteriormente para obtener el aceite.

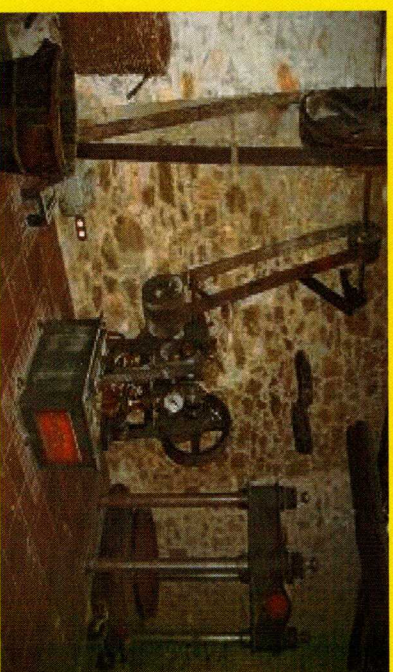
Para ello se prensaba con dos vigas de prensa que tienen mas de 11 metros de largo y un quinal o pesillo próximo a los 800 kgs de peso, (cada una) que unidas a la viga con un tornillo sin fin o husillo de tipo romano, presionaban los “cavachos” o “cofins” con la masa o “mastrujo”, mediante la viga de prensado.

Se prensaba cada cargo o “parada” dos veces: una prensada con la masa a temperatura ambiente (Se obtenía aceite virgen para alimentación y otra en la viga otra prensada con la masa desmenuzada por golpeo y rociada con agua caliente (obteniéndose un aceite de menor calidad para la iluminación, alimentación animal etc.).

El molino de aceite de Vilar de Canes.

El molino de aceite existente es de los años 40 aprox. su funcionamiento es prácticamente como el que hemos descrito anteriormente, a excepción de que la fuerza de tracción del “rollo” o “reblo” de piedra, y de unos 1.000 kg aprox. es eléctrica, (Mediante un motor de 10 cv, marca Talleres Baro de Tortosa, el cual con la distribución de distintas correas accionan los dispositivos necesarios para funcionamiento y movimiento del “rollo” o

“reblo”), y que la prensa hidráulica sustituye a las vigas de prensa, (También de la marca Talleres Baro de Tortosa).



Los trabajos a realizar en una almazara o molino de aceitunas secas, se pueden distribuir en seis fases principalmente:

1.- Recepción y selección.

Recepción de la aceituna seca, y selección de calidades de la aceituna, para que el aceite obtenido tenga la misma calidad en cada una de las “prensadas” o “paradas”, independientemente de que cada parada tenga uno o más propietarios.

2.- Limpieza y pesado.

Limpieza de la aceituna seca (aunque habitualmente lo realiza el propietario de la aceituna) para evitar en lo posible la impurezas (tierras), que da lugar a un mayor grado de acidez del aceite. Pesado de la aceituna a moler y prensar.



3.- Molienda o triturado.

Se realiza mediante el “reblo” de piedra el cual, lleva en la parte opuesta y engarzada en su eje una “volva” en la cual se deposita la aceituna seca, la cual al girar el “reblo”, cae uniformemente

sobre la piedra horizontal, pise y machaque la aceituna (a una velocidad nunca superior a 10 vueltas por minuto), para crear la masa o “mastrujo”, para su posterior prensado. (En el caso de que la aceituna estuviera muy seca, el molinero fruto de su experiencia, ira añadiendo pequeñas medidas de agua, en la tolva, para que en la posterior prensada de la masa o “mastrujo” se extraiga la mayor cantidad de aceite posible).

4.- Prensado.

Una vez obtenida la masa o “mastrujo”, esta se cargara sobre una vagoneta situada al lado del rollo, sobre ralles de hierro, para poder desplazar posteriormente esta masa hasta la prensa hidráulica sin dificultad. En la prensa se ira repartiendo uniformemente encima de los “cavachos” o “cofins” (Redondos, de 83 cm de diámetro, y de esparto, o de plástico actualmente), alternándose en capas de “cavachos” y masa, hasta alcanzar la altura deseada para el molinero y denominada “parada”, para el posterior prensado de la aceituna.

(De cada “parada” se solían realizar dos “prensadas”, destinándose la última “prensada” en el caso de que el aceite fuera de mala calidad, a animales, fabricación de jabones, etc..)



5.- Separación.

El aceite fruto del prensado, fluirá o manara hasta un receptáculo habitualmente de piedra situado a un nivel mas bajo que la prensa. Posteriormente por separación de líquidos (Aceite y agua) se podrá envasar el aceite obtenido.

En el caso de triturado o prensado mixto, es decir con mas de un propietario, la propia parada distribuye el aceite a través de varios cilindros, tantos como propietarios, situados en un lateral. Cada propietario recoge la cantidad de aceite en proporción a la cantidad de aceituna aportada.

6.- Envasado.

El aceite obtenido se envasara en recipientes principalmente opacos para una mayor conservación, para su posterior uso.