

**El olivo es más agradecido que la gente, por cada beneficio te devuelve veinte . Refrán Popular.**

Hubo un tiempo antiguo y analógico en el que las manos del hombre eran indispensables para transformar la aceituna en el “oro verde” de nuestra dieta mediterránea.

Es claro que para extraer el aceite hay que romper literalmente la aceituna y que en este proceso, vamos a obtener varios elementos que han de ser tratados y/o separados durante la elaboración: el residuo resultante del hueso, la pulpa, la piel de la aceituna u *orujo* y por último el alpechín.

LA Almazara (palabra árabe que viene a significar lugar donde se exprime): Un mundo de engranajes, poleas, rulos, capachos, las piedras tronco-cónicas (los rulos), y la prensa, indispensables dentro de la cadena de procesos calculados por el hombre desde tiempo inmemorial en zonas de producción oleica.



En primer plano el horno donde se calentaba el agua para ser incorporada al proceso.

Ayuntamiento de Ceclavín

Área de Turismo



## MUSEO DEL ACEITE

*Elaboración Tradicional del Aceite de Oliva por prensado en Caliente y con fricción.*



- “Aceite y Vino, Bálsamo Divino”-.



La Batidora y los Capachos

# Funcionamiento del Molino

## LA Aceituna pasaba por varios procesos en su transformación:

1. Recolección.
2. Deshojado.
3. Lavado.
4. Almacenaje.
5. Molturación o Molienda.
6. Prensado.
7. Decantado.
8. Envasado del Aceite.

Una vez que es traída de la troje (o troj) la aceituna se deposita en la solera de piedra bajo los rulos, para comenzar su **Molturación**.

Hay un elemento íntimamente relacionado con este proceso que es el **agua**.

Existe un depósito y una red por la que es conducida caliente para lograr, de acuerdo al ojo observador del *Maestro* la consistencia adecuada de la pasta oleosa obtenida de la fricción una vez que es vertida en la **batidora**.

Llegado este momento, aparece otro de los elementos clave del proceso, el **Prensado**.

Llega pues, la hora de separar la parte sólida de la líquida.

La pasta obtenida en la molturación contiene un porcentaje de aceite que hay que separar. Las formas y maneras han ido cambiando a lo largo del tiempo, y en nuestro caso contamos con un sistema de prensado hidráulico.

La pasta extraída de la batidora ha de apilarse sobre una especie de discos porosos llamados **capachos** (normalmente hechos de fibra de esparto), apilados unos sobre otros hasta formar un **cargue**.

Cuando ha llegado a una altura estimada, se acciona la prensa, conteniendo el cargue, y liberándose así la parte líquida de la pasta (Aceite y agua), quedando atrapada en los capachos de esparto el orujo, (parte sólida).



Piedras troncocónicas o rulos

El siguiente paso es la **Decantación**, proceso por el cual y debido a las diferentes densidades, el aceite quedará en la parte más alta de unos grandes depósitos dispuestos al efecto, y el agua y probables sólidos residuales permanecerán en el fondo.

Detalle de las acanaladuras para la conducción del aceite

Por último existían espacios donde el aceite ya decantado permanecía a la espera de ser envasado y distribuido.

