

FASES DE ELABORACIÓN DEL ACEITE

Para poder empezar con el proceso de elaboración del aceite, en primer lugar, se encendía el hornal para calentar el agua en el caldero; para ello se aprovechaba el piñón de la oliva como combustible.

El siguiente paso que se llevaba a cabo era pesar las olivas en una báscula de hierro y madera, con doble romana* y una capacidad de 500 kilos de peso.

Una vez pesadas las olivas, se abocaban directamente en la tolva o tramucha del molino, accediendo por una pequeña escalera ubicada en el lateral izquierdo. Una vez considerada que la tolva estaba suficientemente llena se ponían en marcha los rulos, los cuales llevaban incorporada una paleta de hierro que servía para arrastrar la pasta hacia la batidora.

La pasta resultante de la tolva se introducía en el interior de la batidora para facilitar su homogeneización.

*Romana: instrumento que sirve para pesar.

1 LA MOLTURACIÓN

1

La parada es la segunda fase, donde se inicia la fase de prensado.

Para efectuar el prensado, se utilizaban las vagonetas. Una de ellas, se trasladaba a través de los ralles hacia la batidora, este movimiento se realizaba de forma manual, empujando toda la estructura.

En el orificio central de la vagoneta se insertaba la aguja de la prensa; los esportines se apilaban directamente encima de la aguja. Esta aguja también era utilizada para evitar que los esportines aplastados se desestabilizaran a consecuencia de la presión generada por la hidráulica.

Este proceso duraba entre una hora y media y dos horas aproximadamente.

2 LA PARADA

2

Una vez finalizada la parada, se echaba agua caliente rodeando el pie de la prensa, para así eliminar los restos de aceite que quedaba en los esportines. El líquido resultante del prensado: las morcás, los residuos de la oliva mezclados con agua, y el aceite, salían por una reguera hacia un cocioi* ubicado junto a la prensa.

El siguiente paso es el escaldado, donde el almacenero tapaba el orificio del sifón, ubicado próximo a la boca del cocioi con un trapo. Vertía agua caliente para facilitar el proceso de separación de los líquidos y lo removía, dejando reposar el líquido una hora aproximadamente.

Pasada una hora había que quitar el trapo para que los residuos del prensado saliesen por un conducto subterráneo hacia las ladroneiras.

Las ladroneiras son tres depósitos residuales: uno de ellos se encuentra en el interior de la almazara, próximo a la puerta de acceso. Esta ladroneira, fabricada de barro cocido, recibía directamente los residuos del cocioi; las otras dos están ubicadas en el exterior.

*Cocioi: Recipiente de barro cocido que presenta una conducción a modo de sifón en el cual se iniciaba un proceso de decantación natural.

3 LA DECONTACIÓN DEL ACEITE

3



Ayuntamiento de Sot de Chera



MUSEU VALENCIÀ D'ETNOLOGIA



DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA

Àrea de Cultura

SOT DE CHERA

La Almazara del Conde





Rulos: Parte activa de la molturación, de forma cónica que, con su pesada estructura, al girar, trituraba las olivas transformándolas en una pasta. El rulo empujaba la oliva triturada hacia fuera, hacia la reguera; una especie de canal que bordeaba el extremo exterior de la solera, donde se almacenaba provisionalmente la pasta.

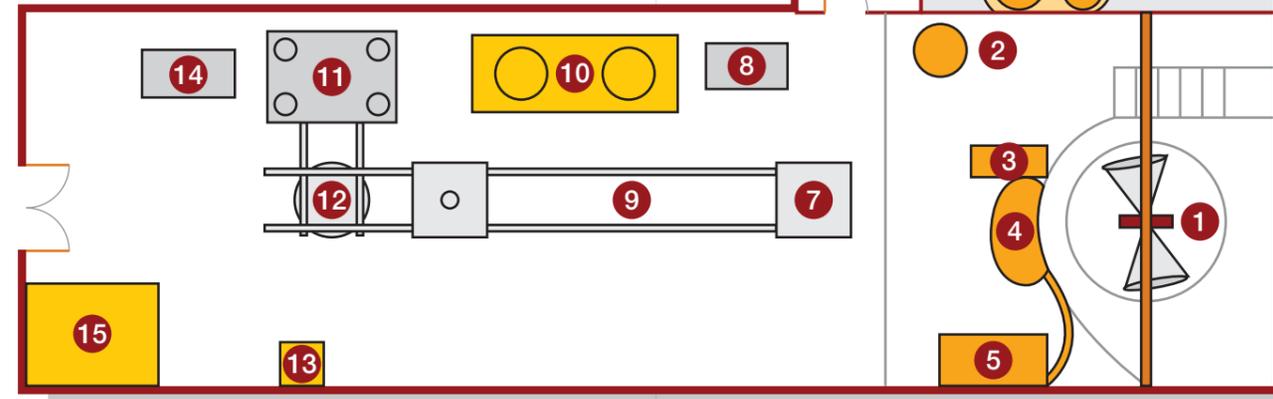
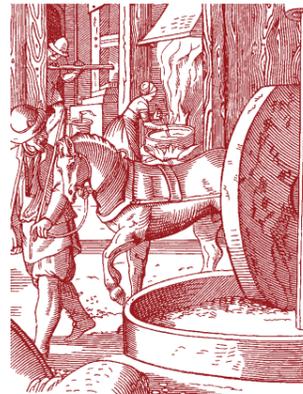
Las olivas se abocaban directamente en la tolva o tramucha del molino, por la cual se accede subiendo una pequeña escala de obra. Al accionar la palanca lateral de la tolva se regula la cantidad de olivas que caen sobre la solera. Un sistema de transmisión de movimiento por poleas y correas impulsado por un motor eléctrico que permite accionar el movimiento giratorio de los dos rulos de piedra de manera continua. Los cuales llevan incorporada una paleta de hierro que arrastra la pasta hacia la batidora.



Tolva: Estructura troncocónica de madera invertida que servía para dosificar la cantidad de olivas a molturar. Las aceitunas caían directamente de la tolva a la solera, una estructura de forma cilíndrica, recubierta de piedra por la cara anterior, con una altura de dos o tres palmos del nivel del suelo.



Ladronera: Depósito que recibe directamente los residuos de los cocioles. Según el sistema de sifón por sedimentación se depura el aceite que queda. Se comunica la ladronera del interior de la almazara con las ladroneras del exterior por donde salían los residuos hacia la reguera de "detrás de las casas" que lleva a la Acequia del Molino.



- 1 Molino / Rulos
- 2 Ladroneras
- 3 Depósito de batidora
- 4 Batidora
- 5 Estufa
- 6 Habitación
- 7 Vagoneta
- 8 Báscula
- 9 Raíles
- 10 Cocioles
- 11 Prensa hidráulica
- 12 Plataforma giratoria
- 13 Hornal
- 14 Bomba
- 15 Troja
- 16 Corral



Batidora: El interior de la batidora presenta un sinfín en espiral giratorio que remueve la pasta. La pared interna está recubierta por una chapa de ladrillo que mantiene la temperatura templada. En la parte superior se ubicaba un termómetro, el cual debía estar a unos 30°C aproximadamente para facilitar la extracción del componente graso de la pasta.



Prensa hidráulica: La bomba hidráulica inyecta el agua que trasmite la fuerza necesaria para que la presión acumulada se dirija hacia el pistón de la prensa que eleva la vagoneta y estruja la pasta de oliva que hay entre los trasportines. El control de presión se realiza por medio del manómetro. Para que funcione la bomba se debe abrir la llave del eje horizontal, la cual se cierra únicamente para efectuar los trabajos de reparación. La llave del eje vertical, cerrada durante todo el proceso, se abre cuando finaliza la parada para que el agua vuelva al depósito, y así, el pistón con la vagoneta baja hacia los rieles. La válvula de seguridad constituye un sistema de palanca y contrapeso con pesas graduadas según los grados de presión que marca el manómetro evitando que la palanca se dispare.



FUNCIONAMIENTO DE LA ALMAZARA