

Almazara Actual

Plano Situación



AYUNTAMIENTO
DE LECRÍN

MOLINO de MONDÚJAR



Ayuntamiento de Lecrín
C/Granada, 20
Tlf: 958 79 50 02

Web Municipal



Creado por:
José Manuel Martín León

PUNTO
vuela

1- Recepción y Selección: Llegan las aceitunas y se separan las enfermas de las sanas. Se hace de forma rápida sin almacenaje ya que a partir de su recogida la aceituna va perdiendo parte de sus cualidades.



2-Limpieza, lavado y pesado: Se separan hojas, piedras y restos de la aceituna mediante ventiladores y se recogen muestras del fruto.



3-Molienda: Antes de las 48 horas del lavado, las aceitunas se trituran y rompen, en trituradores metálicos de martillos, discos dentados o cilindros estriados.



4-Batido: La pasta resultante de la molienda se bate para facilitar la salida del aceite, este proceso ayuda a aglutinar las gotas de aceite para separar la parte acuosa de la sólida.



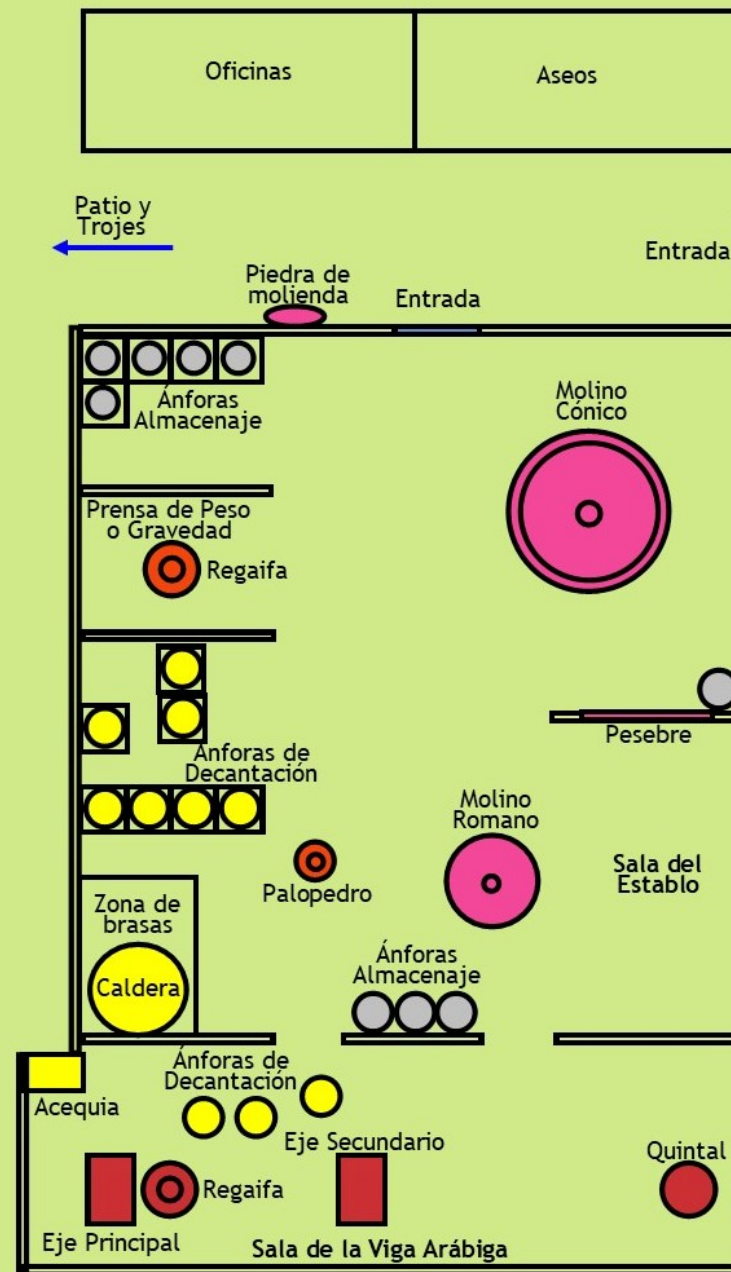
5-Extracción, separación: La masa obtenida se introduce en un cilindro, a modo de lavadora, se centrifuga y se separan las partes sólidas de las líquidas obteniendo el aceite para consumo, el alpechín o resto acuoso y el orujo que es la parte sólida.



6-Conservación: El aceite es sensible a la luz y cambios de temperatura, por ello se cambian de temperatura, por ello se almacena en grandes bidones de acero inoxidable fáciles de limpiar y de gran capacidad aislante.



Fotos almazara gentileza de "Aceites Orovalle"
958 79 31 56 / 675 682 074
sanroque@aceiteorovalle.com
www.aceiteorovalle.com



Historia

Entrado el siglo XIX, aunque no está fechado con exactitud, lo reconstruye el General Riquelme, que, tras su muerte, lo lega a favor de las viudas y huérfanos de militares. Durante el Siglo XX va cayendo en desuso, pasando por diferentes manos usándose como almacén o establo, quedando en estado casi ruinoso.

Es adquirido por el Ayuntamiento de Lecrín en el año 2005, el cual lo recupera empezando a utilizarse como museo, ampliando su oferta a conciertos, exposiciones e iniciativas culturales tanto en su interior como en su gran patio exterior.

En 2023 se inicia una nueva etapa, de la mano de nuestro agente de innovación José Manuel Martín León, comienzan a realizarse visitas culturales y didácticas, explicando su historia y leyendas, creando una nueva imagen, recuperando tradiciones antiguas, reconvirtiéndose en un nuevo espacio cultural y poniendo en valor uno de los tesoros de Lecrín.



2º Molienda

Con molinos de “sangre”, accionados gracias a la fuerza animal de los burros, conservándose el pesebre.

El primero que nos encontramos es el más avanzado tecnológicamente, se compone de una gran piedra circular en la solera, rodeada por una canalización para que caiga el mastrujo una vez machacada la aceituna. Sobre ella se sitúan dos piedras cóncavas engarzadas mediante un mecanismo metálico con un travesaño vertical que permitía que giraran movidas por la fuerza animal, y al deslizarse sobre la solera machacaban las aceitunas.

El segundo molino denominado romano consistente en una solera ligeramente cóncava sobre la que descansa otra redonda con una gran rueda de piedra, en la que en el centro se conserva un eje de madera que se enganchaba al animal que en su movimiento hacia machacar las aceitunas.

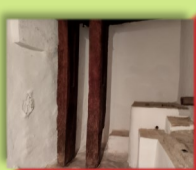


3º Prensado

El segundo sistema de prensado fue el de viga arábica o quintal, partiendo del mastrujo y los capachos y con la acción de la viga lastrada por el peso.

El funcionamiento se basaba en el principio de la palanca, gran viga de madera, sujeta por el centro a unos dos metros el suelo como si fuese un columpio gigante. En un extremo, un tornillo en forma de husillo con base de piedra (quintal de unos 3000 kilos). Al apretar ese tornillo con la fuerza de varios hombres, hacía que ese extremo se bajara, elevándose el extremo contrario, bloqueado por maderas lo que hacía que se ejerciese la fuerza directamente en los capachos.

Observamos la “regaifa”, el eje principal y en la solera debajo de las vitrinas estaría la piedra el eje secundario y al final del pasillo el foso del quintal.

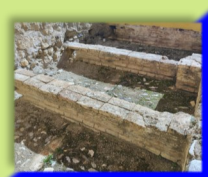


1º Entrojado

Es la primera fase en el proceso de funcionamiento de un molino de aceite, en la cual, una vez recogida la aceituna en los olivares cercanos, se traslada y se almacena en el gran patio empedrado que puede observar en el exterior, para paulatinamente ir moliéndola.

Se almacenaba en trojes, que eran espacios delimitados por tabiques de poco menos de un metro y allí permanecía hasta la molienda. Estos trojes se numeraban para conocer de qué olivarero era cada cosecha y el orden en que iba a ser molida.

El patio original estaba ligeramente inclinado hacia el centro donde se encontraba un sumidero que recogía los líquidos que soltaban la aceitunas antes de ser molidas. Era conveniente que se hiciese el mismo día que se recogían, ya que si no, el aceite obtenido de ellas iba perdiendo calidad. Se conservan dos balsas de alpechín.

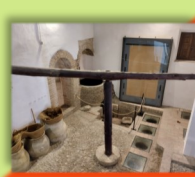


3º Prensado

Una peculiaridad de este molino es que nos encontramos con dos sistemas de prensado, con proceso muy similar en la colocación del mastrujo entre varios capachos de esparto que al ser presionados actuaban como filtro, reteniendo elementos sólidos y dejando pasar los líquidos.

El primer sistema que tenemos es el de gravedad y peso, donde cuatro personas eran necesarias para hacerlo funcionar, la torre de unos 10 metros de altura, valiéndose de la fuerza de la gravedad, peso, palancas, husillos y demás artilugios internos lograban prensar grandes cantidades de mastrujo.

Actualmente solo se conserva la “regaifa” con canalizaciones, las vigas de madera de la torre que se usaban como soporte de sujeción de las pesas y el madero o palopedro donde se ejercía la fuerza de forma indirecta mediante piñones y palancas en la torre.



4º Decantación

El jugo del primer prensado se obtenía el aceite virgen extra, el de más pureza.

En los posteriores prensados al mastrujo se le añadía agua caliente para facilitar la extracción del aceite, el agua se calentaba en la caldera la cual se llenaba de agua proveniente de una acequia con canalizaciones de barro. El resultado del prensado caía a ánforas subterráneas, quedando depositado en el fondo los residuos sólidos u orujo, el agua y alpechín quedaba en el siguiente nivel y el aceite quedaba en la capa más alta pasando por un conducto a la ánfora final.

A medida que se repetía el prensado disminuía la calidad del aceite y aumentaba la del alpechín, los aceites de menor calidad se destinaban a jabón o lámparas y el orujo resultante para animales o se secaba para alimentar la caldera.

