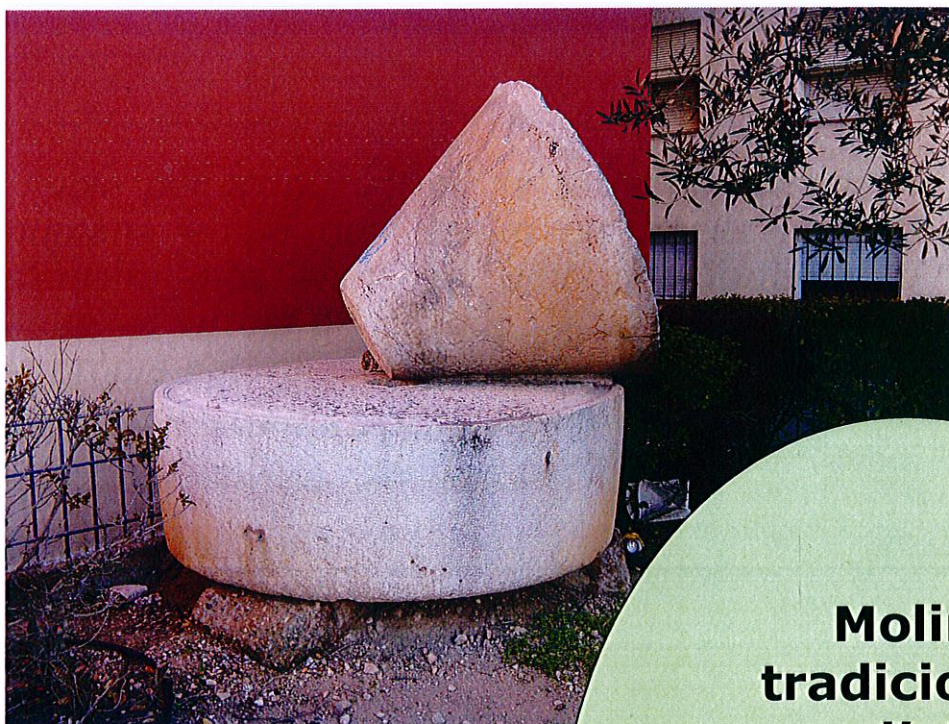
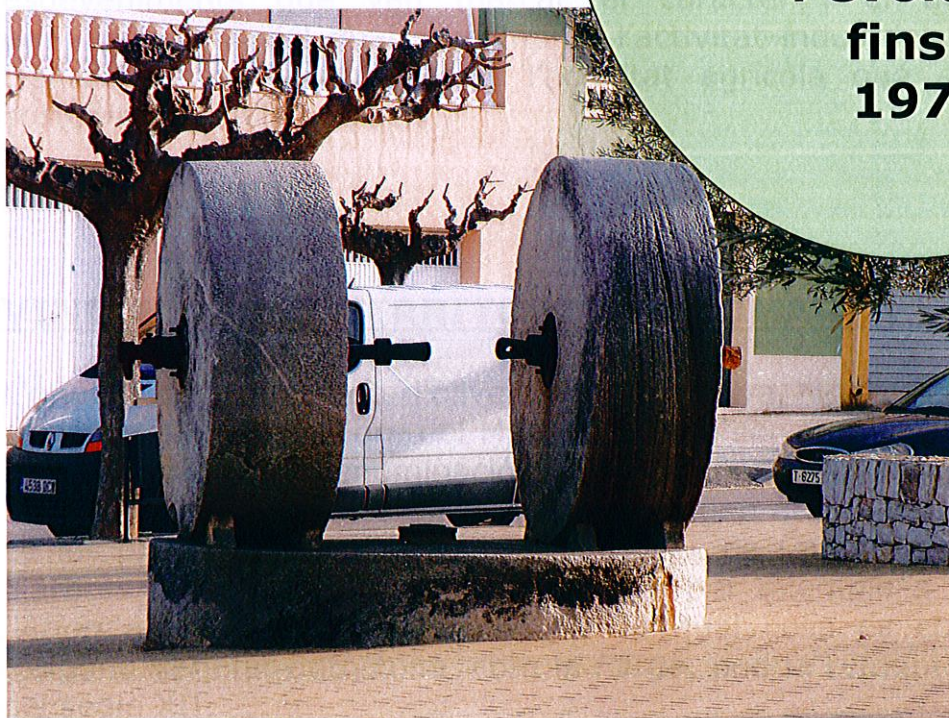




Molins tradicionals d'oli al Perelló

**Existència
i evolució
fins a
1970**



Pseudònim : Tomàs Moro

Poble per a mi, vol dir la terra de tots, la nostra espiritual humana en la qual tenim els anells i de la qual cadascú s'enlaira més a menys, amb una formació u l'altra, i amb aquelles virtuts o vicis que l'atzar de la germinació ha infós en la pròpia naturalesa.

Fragment traduït del "Elogio del Pueblo" de Joan Maragall

INTRODUCCIÓ

Cal fer abans un encís a la història del nostre país al que El Perelló pertany com a poble, perquè van succeir una sèrie de fets i esdeveniments que van marcar el caràcter i el desenvolupament econòmic, dins del qual es compres l'activitat industrial, com els molins tradicionals d'oli, vinculats a l'activitat agrícola que era la base de sosteniment de la població.

VINCLE AMB EL TERRITORI I LA COMARCA

L'origen del cultiu de l'olivera a Catalunya, i particularment a les comarques del Baix Ebre i el Montsià, ha de ser atribuït als àrabs, tant és així que encara la denominació de "trulls" per als molins d'obtenció d'oli d'oliva és una clara referència a aquest origen àrab. Sens dubte es tracta de les plantacions d'oliveres més antigues de Catalunya, amb presència d'arbres mil·lenaris en molts llocs, com per exemple a *Les Fargues de l'Arion* al municipi d'Ulldecona, per la qual cosa es creu que l'origen d'alguna varietat autòctona, com la *Farga*, podria remuntar-se fins abans del segle XII.

Fins i tot, es pot retrocedir fins a les civilitzacions helèniques i romàniques en les quals, per les restes arqueològiques trobades de l'època (vaixells enfonsats, àmfores de vi i oli...) es dedueix que tant el Baix Ebre i el Montsià com les comarques veïnes eren exportadores d'oli a la resta de pobles riberencs de la Mediterrània.

Ja durant l'època medieval, en el Llibre "Novè" dels Costums de Tortosa es fa referència a lleis especials per als molins d'oli i fariners.

En el segle XIV, l'agricultura a les comarques del Baix Ebre i el Montsià estava assentada en el cultiu de l'olivera i la vinya, tal com deixa patent l'historiador Enric Bayerri a la seva obra "Història de Tortosa i la seva comarca", a través d'una declaració oficial de béns realitzada en 1353 pels pobladors de la zona *"on la majoria manifesten que tenen un oliverar, una vinya o les dues coses alhora"*.

Els oliverars, la vinya i el garrofer, cultius moltes vegades associats, amb predomini de l'oliverar, eren la principal activitat de la zona.

A partir del segle XVI el cultiu de l'olivera es va estendre i va anar guanyant terreny amb el curs del temps. A començaments del segle XIX, hi va haver una tendència a la pujada del preu de l'oli i el cultiu de l'olivera va conèixer una forta expansió.

Aquesta bonança econòmica del sector en aquesta època va derivar en una millora de les tècniques de cultiu. Així, l'octubre del 1875 arriben a Tortosa les primeres premses de ferro colat per a molins d'oli, que segons l'historiador Vergés Paulí "constitueixen una veritable revolució econòmica, ja que comença a progressar la indústria olivera, base de la riquesa d'aquest país."

L'any 1870, Alfonso Ballester Higón creava Casa Ballester, empresa que encara existeix com a Juan Ballester Rosés, SA, dedicada a la comercialització i exportació d'oli d'oliva i, a partir del 1965, també de l'oli refinat.

Posteriorment es va crear Casa Bau, fundada per en Josep Bau i moltes d'altres, actualment encara vigents.

Trobem també l'empresa Sales, SA de la que els tres principals accionistes eren el Sr. Bau, el Sr. Climent i el Sr. Mangraner. Era un taller metal·lúrgic on es fabricava molins d'oli.

És a Tortosa, on es compraven tots els molins instal·lats al Perelló.

El 1881 es construïa a Tortosa la primera fàbrica d'extracció de pinyolada.

Segons Vergés i Paulí, al seu llibre "Espurnes de la llar", l'any 1909 "en el municipi de Tortosa passen de 2.000 el nombre de molins d'oli, i en el de Roquetes passen de 1.000".

D'altra banda, en un dels Butlletins de la Cambra Agrícola de Tortosa del mateix any es recullen gestions realitzades per evitar l'entrada d'oli de cacauet al mercat, perquè "equivaldria a tirar pel terra la fama mundial que ostenten els olis tortosins", i afegia que "l'augment de la producció olivera va progressant i si s'aconsegueix introduir la refineria d'olis i que l'estació projectada oleica sigui un fet, Tortosa comptarà amb una font de riquesa suficient per assegurar la prosperitat de la comarca".

Daniel Mangrané en el seu treball "L'oli d'oliva de España"(1961) enalteix la qualitat que presenten els olis procedents de la comarca del Baix Ebre. Hi destaca "el gran mercat d'olis de Tortosa, que va ser el primer fabricant i el primer mercat d'olis fins d'oliva, arribant a establir-se dinou comerciants dedicats exclusivament al comerç d'olis, que venien tant a espanyols com a francesos."

Així mateix, derivada d'aquesta qualitat, els mestres oliaires van crear escola, assessorant altres municipis en l'art d'elaborar oli "que l'oli d'aquesta zona era el més apreciat, ensenyant a fabricar-lo a Toledo, al Baix Aragó i a la província de Lleida".

L'historiador Enric Bayerri en la seva obra titulada "Història de Tortosa i la seva comarca" (1958) cita "a començaments de l'any 1931, es calculava en 1.135 el nom de molins i trulls a Tortosa i pobles de la seva comarca, amb una molturació de 83.626.042 kg d'olives i una mitjana de 126.323 kg per molí".

D'aquesta època, data també l'Estació Oliverera de Tortosa i l'Estació d'Olivicultura i Elaiotècnia, el director del qual, l'enginyer Isidro Aguiló, en el pròleg d'un treball sobre l'elaboració de l'oli d'oliva remarca "la fama mundial de la que gaudeixen els olis del Baix Ebre, en haver estat aquesta comarca la primera que va iniciar en Espanya els avenços en l'elaboració treballant fredament l'oliva, el llinatge oliaire en qui es desenvolupa l'olivicultura amb la seva extremada divisió, especialment en els termes de Tortosa, Roquetes i altres adjacents". Aquestes dues entitats van realitzar nombrosos informes i treballs d'investigació, van participar en congressos (com per exemple el Congrés Internacional d'Olivicultura de Roma) i van establir camps d'assaig, no només a la seva comarca sinó que també a tot Catalunya i Aragó. Aquesta zona va ser pionera en l'elaboració de fred, si bé des de fa anys aquest sistema està fora d'ús a totes les zones oliveres.

A la Guia Oficial de Tortosa i la seva comarca, publicada el 1928, dins de la secció dedicada al comerç de la zona diu "El sector principal és l'exportació d'olis als principals mercats de França (Cette, Marsella), Itàlia (Gènova i Ribera de Gènova, Sueca, Obri, etc.), Sud i Centre Amèrica i a l'Europa del Nord i Central, principalment Alemanya." A la mateixa guia, a la secció dedicada a l'agricultura pot llegir-se "l'enorme producció olivera de la comarca de Tortosa, que implica a la totalitat de la seva població, ascendeix una suma global de molts milions. Es pot dir que Tortosa és el centre de contractació d'olis més important del nord-est d'Espanya".

Després de la forta expansió de l'olivera per tot Catalunya fins als anys trenta, i a causa de la crisi originada per l'atac de la fil·loxera a les vinyes (que va deixar moltes terres buides), i a la bona conjuntura del mercat de l'oli, a partir dels anys quaranta va canviar el signe de l'evolució d'aquest cultiu. La caiguda de preus per la forta competència d'altres greixos vegetals que van anar apareixent al mercat (soja i gira-sol), va originar una lenta reducció del cultiu de l'olivera que va ser substituïda per l'ametller, a la qual cosa se li va afegir les greus pèrdues d'arbres provocades per les gelades de 1956.

En els anys de la postguerra espanyola, la recollida de l'oliva produeix un moviment migratori dels habitants de les serres valencianes i aragoneses cap a l'extensa zona oliverera del Baix Ebre i el Montsià.

Les comarques del Baix Ebre i el Montsià es poden definir com a terra d'homes amb una gran tradició i vocació oliverera. Les oliveres tenen en aquesta zona, no solament una importància econòmica i productiva, sinó també una gran rellevància paisatgística. Apareix com un terreny replet de venerables oliverars, vigorosos i magnífics, envoltats per una aurèola de fulles platejades en perfecta harmonia amb el terreny. Aquest vincle tan íntim entre les persones, el medi i l'oliverar és la causa que s'elaborin olis d'excel·lent qualitat i amb característiques diferenciadores pròpies.

L'olivera és el motor de l'economia de la zona, sent el cultiu bàsic i més estès, i font principal d'ingressos per a moltes famílies.

HISTÒRIA DEL PERELLÓ. DEMOGRAFIA I POBLACIÓ. ECONOMIA

Segle XII	La reconquesta de les terres del Baix Ebre, sota dominació àrab, s'esdevingué a mitjans segle XII, en temps de Ramon Berenguer IV. El Perelló que formava part del municipi de Tortosa, amb el nom de la Font del Perelló, va ser un dels llogarets reconquerit als moros per tropes catalanes. El rei va repoblar el lloc amb famílies provenint dels Pallars i altres comarques lleidatanes.
Segle XIII	Reconeixement del Perelló com a entitat pròpia, independent del terme de Tortosa, a partir de l'atorgament de la Carta Pobra, el 16-12-1294 pel rei Jaume II. El monarca designà Ramon de Banyeres, batlle vitalici del nou lloc i ordenà als nous habitants que, per tal el tinguessin. A més, li atorgava llicència per a construir i explotar amb caràcter d'exclusiva i a cens del rei un forn en el lloc, en el qual ordenava de fer una població, a l'heretat que li assignés Bernat de Llabià. Aquest personatge, el 16 de desembre de 1294, per manament reial atorgà franqueses a un grup de 84 pobladors perquè habitessin lliurement el lloc anomenat la Font del Perelló i la pobla de la Font del Perelló.
Segle XIV	Poc augment de la població, degut a la pesta del 1348, que portà un encadenament de catàstrofes (sequeres, males collites, fams) que es prolongaren fins el darrer terç del segle XV. Tot i les mesures higièniques que es prengueren, els brots de pesta s'anaren reproduint fins ben entrat el segle XV, fet que no permeté que la població remuntés. L'any 1380, en els fogatjaments més antics hi ha enregistrats 53 focs.

EL FOGATJAMENT – Segle XIV

El fogatjament no és altra cosa que un recompte de focs elaborat exclusivament amb finalitat fiscal.

A través d'aquests recomptes de focs es procedia al repartiment del donatiu atorgat per les Corts, encara que eventualment també es podia emprar per a repartir altres tipus de càrregues com coronatges, maridatges o redempcions de l'usatge "Princeps namque", càrregues que derivaven de l'àmbit de la fiscalitat reial.

No sempre el criteri per a repartir subsidis i donatius havia estat el número de focs poblats a Catalunya.

Sabem que els primers subsidis atorgats al monarca per les ciutats i viles reials – els de 1333, 1338, 1340, 1342 i 1344 – van ser repartits utilitzant com a criteri el tribut consuetudinari que la majoria dels esmentats llocs pagaven al monarca.

Més endavant, entre 1353 i 1358, quan els impostor indirectes (imposicions) es generalitzaven com a forma de reunir els subsidis concedits a la Corona, seria el rendiment d'aquest recurs fiscal utilitzant com a criteri de repartiment de la quantitat atorgada pes les ciutats i les viles.

Finalment, el 1358 per al braç eclesiàstic i part del nobiliari, i el 1359 de manera global a Catalunya, el número de focs substituï al rendiment dels impostos indirectes com a pauta per a distribuir els donatius; i així ho continuà sent per a la resta del període medieval.

Els criteris establerts per la cort general on s'havia disposat aquella imposició, depenien molt de si les corts s'havien concertat amb el rei en una quantitat global del donatiu o bé, si s'havia de pagar a tant per foc.

De vegades n'eren exclosos els miserables, d'altres els clergues, i d'altres els moros i els jueus. Solien incloure-se els masos deshabitats, si és que les terres eren conreades, i unes altres vegades, si un menor d'edat que tenia béns propis vivia amb parents, era considerat com a titular de foc independent.

En cas que, per raons de pobresa o altres, una casa o fogatjat, fos exclosa o donada de baixa, o bé que en el període de l'exacció del foratge resultés incobrable, es deia que aquell foc havia estat abatut.

Si el pagament era exigit a tant per foc, la inquisició dels contribuents era generalment més rigorosa.

A vegades, si havia estat acordada l'exempció de pobres o miserables, l'import que hauria correspos a aquests, era redistribuït entre els qui fossin solvents.

Les ciutats, les viles, els llocs o les parròquies designaven els síndics o comissionats per a fer l'enquesta dels focs, o sigui, el fogatjament per menut, amb inserció nominal de cada cap de família.

Les relacions locals passaven als encarregats de fer el resum de les demarcacions.

En cas que, en els llocs no s'hagués fet el fogatjament per menut, aleshores ho feien els comissionats (fogatjador). A vegades es feien recomptaments, si hi havia algun dubte quan a incusions o exclusions indegudes.

Els fogatjaments de les demarcacions, generalment a base de parròquies, no tenien tampoc cap criteri gaire uniforme, ja que algunes vegades s'incloïen uns llocs en d'altres i es partia de la base d'un centre recaptador.

Així, per al fogatge de la cort de Tortosa del 1365 només es van recomptar els focs dels llocs reials del fogatge de 1359-60, conservant el número de llocs d'església.

Per tant, i en contra del que sovint es pensa, el foratge no és un impost directe de la captació sinó simplement l'instrument utilitzat des de mitjans segle XIV per a repartir els donatius atorgats a les Corts i altre tipus de càrregues fiscals.

Cal destacar que a Catalunya, entre mitjans segle XIV fins els començaments del XVI, es van fer cinc fogatjaments : el parcial de 1358 i els generals de 1360, 1378, 1497 i 1515.

Segle XV	Continua la tendència a disminuir la població i en el fogatjament del 1497 hi ha un 10% menys de focs que en el 1380 mentre que la disminució de la població a tot el Principat havia estat del 41%, cosa que indica que les calamitats de l'època incidiren menys en aquesta zona, ja que era menys poblada.
Segle XVI	Durant aquest segle, la població sofrí continus atacs de pirates i corsaris, L'any 1517 en una relació dels habitants de la comarca consta que al Perelló viuen 46 famílies L'any 1535, en els fogatjaments més antics hi ha enregistrats 30 focs.

LLIBRES DE FITACIÓ O REPARTIMENTS

És la denominació que, van rebre en l'Espanya de l'Edat Moderna, els documents que combinaven registres cadastrals, furs, drets i privilegis, successos històrics importants i jurisdiccions d'un lloc, entitat política o religiosa.

Va ser una de les fonts principals per a l'estudi de la repoblació, encara que és la menys coneguda. És el més antic dels documents conservats i que, desgraciadament, les còpies que es tenien que trobar als municipis, per diferents esdeveniments de la història, solien caure en mans de particulars, la qual cosa impossibilitava la seva divulgació i accés, i a més, no solien conservar-se en les millors condicions.

Segle XVII	Durant la guerra dels Segadors (1640) el poble fou assetjat pels castellans, primer sota les ordres de Vandestraten i posteriorment per les tropes del Marqués de los Vélez (08 desembre 1640). La vila fou saquejada i incendiada. L'any 1652 fou també saquejada pels corsaris que tenien les naus amarrades a l'Hospitalet. A conseqüència d'aquestes lluites que assolaren les nostres terres, a les darreries d'aquest segle, El Perelló tenia molt poques famílies. En un país pràcticament agrícola, la crisi demogràfica d'aquest segle era motivat principalment per la menor productivitat agrària al ritme d'augment de natalitat, les epidèmies i la fam. Alt índex de mortalitat i que les tècniques de conreu no s'havien renovat des de l'Edat Mitjana. També per les males collites com a conseqüència de les adversitats climatològiques, derivades del refredament del clima (l'anomenada petita edat de gel).
Segle XVIII	Quan encara no s'havia recuperat d'aquesta destrucció, la població es veié involucrada en la Guerra de Successió (1701-1713). En els fogatjaments més antics, el 1718 consta que hi vivien 92 veïns. L'empremta del Perelló començà aquest segle, amb la Política Agrària dels Borbons, afavorint l'agricultura. En actes parroquials, el rector diu "lloc del Perelló d'unes 70 veïns (1771) d'uns 75 veïns (1780) d'uns 80 veïns (1782). - <i>s'ha d'entendre el mot "veïns" com a caps de família. per a calcular aproximadament el nombre d'habitants, s'hauria de multiplicar per 6, i això donaria, al 1782, uns 480 perellonencs.</i> Als voltants de 1750 s'evidencia una forta immigració que ve d'altres pobles.

Una de les causes principals fou que es proporcionaven terres de l'Estat als qui volien conrear-les (una mena de colonització).

Com que les del Perelló eren força bones i la vida en les altres poblacions veïnes era ben difícil per als pagesos, foren molts els qui van decidir-se a emprendre una vida nova al Perelló

D'altres ho feien per un altre motiu. A llurs pobles, les terres eren bones però existia una mena de feudalisme, ja que els camps eren propietat d'un pocs terratinents.

Al Perelló, els immigrants trobaven l'oportunitat d'adquirir terrenys i esdevenir propietaris (la política agrària de la casa de Borbó afavorí notablement l'agricultura del Perelló i fou un dels motius de la seva naixença).

Pobles d'on arribaven immigrants : Tortosa, Tivissa, Ribarroja de l'Ebre, Rasquera, Vandellòs, Ginestar, Benissanet, etc..

Apareix la figura del "Censal", contractes de compra-venda.

POLÍTICA AGRÀRIA DELS BORBONS – SEGLE XVIII

Es va afavorir l'agricultura i la indústria amb la Política Agrària dels Borbons. Primer amb la confecció dels cadastres (1716) i després al 1794 amb la redacció de la Llei Agrària.

Una de les pautes a seguir era fer, primer un estudi de l'estat dels cultius i de la producció agrària en general, de la seva rendibilitat i de les possibles millores a implantar per tal d'augmentar la seva productivitat, a vistes de poder comercialitzar aquests productes agrícoles.

I després, el promoure qualsevol tipus d'indústria autòctona que permeties desenvolupar el país, lliure de la competència europea, cosa que ja es va començar a propiciar des de l'època de Felip V (1764).

El creixement demogràfic, iniciat en aquest segle, hauria estat impossible sense una ampliació de l'oferta d'aliments. El primer que demanava una població en creixement era més aliments i, per això, els primers canvis econòmics de la Revolució Industrial els trobem en el sector primari. A la vegada, l'augment de la demanda d'aliments, com a resultat de l'increment de la població, va provocar l'alça del preu dels productes agrícoles, fet que va estimular els propietaris a augmentar la producció.

La millora de l'oferta d'aliments va realitzar-se mitjançant un augment de la productivitat. Així, la revolució agrícola, iniciada a començaments del segle XVIII, va comportar canvis de dos tipus: de les estructures de la propietat agrària tradicional (privatització del sòl a través de la reforma agrària) i de les tècniques de producció i conreu.

La Revolució Industrial va posar fi a la propietat senyorial i a l'existència dels béns comunals pròpia de l'Antic Règim, per deixar pas a la propietat privada de la terra. Aquesta individualització de la propietat va estimular els conreadors a invertir i introduir millores tècniques per augmentar la producció i obtenir així més beneficis.

A Espanya va ser l'Estat qui va fer l'expropiació dels bens de l'església, a través de les desamortitzacions i va donar l'oportunitat d'adquirir terres (segle XIX).

CADASTRE DE PATIÑO – Segle XVIII

La principal font d'informació per a conèixer l'existència de molins d'oli al Perelló, en el segle XVIII, la trobem gràcies a les actuacions dutes a terme per la dinastia Borbònica.

Acabada la Guerra de Successió, pel decret de Nova Planta de gener de 1716 (nova planta equival aquí a nova organització política, administrativa, fiscal i jurisdiccional) es va dotar al Principat de Catalunya d'un nou sistema i òrgans de govern, en favor del centralisme instaurat per la nova dinastia i propi de l'absolutisme del nou segle.

Amb aquesta finalitat, es van fer 2 cadastres històrics a Espanya :

1.- El cadastre de Patiño, a Catalunya en 1716 que se segueix actualitzant en molts pobles en anys i segles posteriors, com és el cas del Perelló.

2.- El d'Ancorada, entre 1750-54, per als territoris de la Corona de Castella (de Galícia a Andalusia i d'Extremadura a Múrcia).

I a més, la Planimetría General de Madrid, solament per a la ciutat de Madrid

Espanya com la majoria dels estats europeus es trobava amb les arques buides, a conseqüència de les guerres i conflictes. Per tant, la confecció d'aquest *catastro* es veia com el remei gairebé miraculós que acabaria amb les dificultats financeres de l'Estat i faria possible la introducció d'una autèntica justícia tributaria, al mateix temps que constituiria un estímul per al desenvolupament econòmic.

Tant el nou tribut com la documentació resultant de la recerca rebran el nom de "catastro" o "cadastre". Per tant, el terme "catastro" s'utilitza en el doble sentit d'inventari i exacció.

*** José Patiño i Rosers (1670-1736), considerat un dels millors polítics de l'època, va servir a Felipe V des de 1701. En 1713 fou nomenat Superintendent de rendes de Catalunya i un any després, President de la Junta Superior de Govern i Justícia del Principat. ***

El *catastro* de Patiño té informació sobre recull de terres, cases, molins, famílies, bestiar, etc.

Primer, a Catalunya s'estableix i fixa el cadastre-gravamen total i conjunt per a tot el Principat i seguidament s'ordena procedir a realitzar el cadastre-esbrinament de béns, i el consegüent inventari dels mateixos, per a tan aviat sigui possible, el gravamen es carregui als individus de manera proporcional a la seva riquesa.

I com al Principat hi havia en aquells dies unes 100.000 famílies, el càlcul de la contribució mitjana era senzill : entorn de 12 pesos per família, o el que és el mateix, uns 135 reals de *vellon* per família i any.

Del cadastre de Patiño, al propi segle XVIII es va fer una còpia que es va lliurar als ajuntaments.

El concernint al Perelló no consta als arxius municipals ni a l'Arxiu Històric Provincial de Tarragona.

Si be, a nivell de la resta de Catalunya, la documentació dels pobles lleidatans està gairebé completa en el AHP Lleida. De Girona, queda de diversos pobles en el AHP de Girona i, per exemple, en l'Arxiu municipal de Girona està el cadastre de la ciutat.

Fruit d'aquest cadastre va ser els llibres de *amillaramiento* que es van fer al Perelló, durant el segle XIX, on consten les terres, cases, molins, famílies, bestiar, etc.

Com a curiositat, a Tortosa usaven la mesura de jornal de 30 cabells blancs o 60 passos en *quadro*.
--

EL "CENSAL" O VENDES A CARTA DE GRÀCIA I ENDEUTAMENT PAGÈS AL SEGLE XVIII

En Dret Civil Català, el censal era una espècie de contracte de compra-venda pel mitjà del qual, el qui rep un capital queda obligat a pagar una pensió anual i, quan pot, redimeix el valor prestat.

La pensió establerta era, per costum, no superior a la dècima part del capital, però al 1750, Felip V, per Decret Reial, va reduir-la a un 3%. A Tortosa era del 7,5%.

Aquest contracte de compra-venda s'aplicava a la comarca de Tortosa, i sovint al Perelló. Els pagesos adquirien finques i treballaven sense repòs. Així van adquirir-se la majoria de les propietats rústiques del Perelló. Conrear terres noves per pagar els censals i mantenir a la família. El capital era la mateixa finca adquirida.

Durant el dia treballaven a jornal i per la nit, arrabassaven garrigues, plantaven figueres i oliveres, feien marges, etc.

Del Perelló, s'han trobat transcripcions de documents del segle XVIII que parlen d'equitació d'uns censals.

Una bona part del creixement demogràfic d'aquest segle és destinat a augmentar el nombre de petits pagesos, que tindran accés a la terra mitjançant els contractes abans esmentats.

LA DESAMORTITZACIÓ ESPANYOLA

La desamortització espanyola va ser un llarg procés històric, econòmic i social iniciat a finals del segle XVIII (Carlos IV) que es va prolongar fins ben entrat el segle XX (1924).

El concepte "desamortitzar" fa referència a privar a algú d'una propietat si no l'explota correctament, és a dir, si aquesta propietat està en poder de "mans mortes".

Aquestes mesures implicaven un augment de la superfície cultivada i major productivitat agrícola (sobretot a Catalunya, ja que els nous propietaris van rendibilitzar al màxim les noves terres adquirides), a fi de propulsar la prosperitat i poder de la nació.

Així doncs, la desamortització va consistir en l'expropiació forçosa i subhasta pública de les terres i bens, fins ara inalienables, és a dir, propietats desateses per part de l'església catòlica i ordres religioses, provenint de donacions, testaments, etc. (30%), a la beneficència (20%) i les terres comunals dels municipis, principalment dels pobles (50%).

Les parcel·les petites que es van subhastar, van ser adquirides pels habitants de les localitats properes.

La desamortització de les zones comunals dels municipis, que eren terres comuns als camperols i gent rural que era pràcticament el 90% de la població, va perjudicar als pagesos que vivien dels recursos que contribuïen a la seva subsistència (llenya, pastures, etc.). També va suposar un augment de la desforestació.

El resultat d'aquest procés va ser, tant al Perelló com a d'altres petits municipis :

- 1) Major immigració provenint d'altres poblacions.
- 2) Augment de la riquesa agrícola i descens de la ganadera
- 3) Impuls de la indústria que era lligada a l'agricultura, com el cas del Perelló, amb l'augment de molins d'oli.

Segle XIX	En arribar aquest segle la situació canvià. La primera meitat de segle es va caracteritzar per uns començaments vacil·lants en la seva evolució demogràfica, a conseqüència de les epidèmies (1821, 1835 i 1854), com també les guerres (guerra del francès i guerres carlines). Procés de desamortització. La propietat de la terra : La principal transformació que es va produir a l'agricultura d'aquest segle, va ser la liberalització de les terres. A diferència d'altres zones d'Espanya, l'estructura de la propietat a Catalunya era més equilibrada i continuant les transformacions al camp que havien començat durant el segle XVIII, el que va permetre el desenvolupament agrícola. El primer cens modern (segons dades territorials) es va fer l'any 1857, si bé, no es conserva als arxius municipals del Perelló. Procés de la industrialització : bàsicament els molins d'oli i farina, lligats a la producció local d'olives i blat, que seguien una tradició secular. A finals del segle XIX (1880), la situació oleícola va empitjorar notablement i va aparèixer la crisi finisecular. Havia menys demanda i immediatament va caure el preu de l'oli, com a conseqüència de la substitució de l'oli d'oliva per altres productes en alguns dels usos mes importants. Aparegué el petroli i d'altres olis vegetals que el van substituir a la indústria com a lubricant. El petroli, el gas canalitzat i després la llum elèctrica el van eliminar completament de la il·luminació i en la fabricació de sabons va tenir la competència de l'oli de llavors. Va entrar en una fase en la qual es va qüestionar la pròpia rendibilitat del cultiu de l'olivera. Durant aquest segle era tradicional l'existència de pastors transhumants que duïen els seus ramats de cabres i ovelles a pasturar a les terres de l'Ebre, essent el Perelló un dels destins escollits, principalment s'estaven a la zona de Pons. Venien principalment de l'Aragó, durant l'hivern, per les
------------------	---

	característiques climatològiques del nostre territori. Encara que la seva importància econòmica ja era minsa des de temps antics i acostumava a ser un complement de les activitats agrícoles.
Segle XX	La recuperació del sector oleícola va arribar durant el primer terç d'aquest segle, amb la incorporació de novetats tecnològiques que van permetre optimitzar el procés d'elaboració de l'oli. La existència i evolució del molins tradicionals d'oli al Perelló està lligada a les terres de l'Ebre, a la seva història, als seus recursos: terra, humans, etc.. L'any 1929 arriba l'electricitat al Perelló, el que suposa un canvi molt important a la forma de vida de la població i la seva economia. Si bé, no funcionava tot el dia perquè havien restriccions horàries. Degut a aquestes restriccions, els molins funcionaven a determinades hores. Durant la guerra civil espanyola (1936-1939) el Perelló, per la seva ubicació i comunicacions entre el llevant i Nord de Catalunya, va ser pas de tropes, tant dels republicans com dels franquistes. A darreries de la guerra civil va sofrir constants bombardejos i fou molt destruïda per l'aviació. Els molins d'oli existents en l'època no van deixar de treballar durant aquests anys, malgrat les dificultats que comportava una guerra. Durant la post-guerra, els molins d'oli només podien treballar i no de forma regular i continua, sota autorització de la Junta Provincial de Abastos de Tarragona, al cas del Perelló, ja que se les precintava la premsa, per evitar la pràctica de l'estraperlo, habitual en aquesta època. A pesar d'aquestes mesures i a risc de sancions i tancament de la indústria, els molins, de forma il·legal i continua, seguien treballant i fent l'estraperlo.

CLASSES D'OLIVA

És un fruit en drupa, comestible, de grandària variable, carnós amb una sola llavor a l'interior. Pertany a la família de les *oleaceae*

Està formada per tres parts : la part exterior o *esocarpo*, la part mitjana o *mesocarpo* de la qual es treu el 70% de l'oli i, la part interior o *endocarpo* que es treu el restant 30% de l'oli.

A Espanya es conreen al voltant de 262 varietats d'olives, encara que només unes 24 s'utilitzen regularment en la producció d'olis.

Els noms s'associen normalment amb característiques diverses, com el nom de l'arbre, forma de la fulla, àrea de producció, etc.

De totes les varietats produïdes, les que principalment trobem al municipi del Perelló, son :

VARIETAT *ARBEQUINA*

Estesa a la província de Tarragona i Llerida, situada entre les varietats amb major percentatge d'extracció d'oli. La planta de reduït vigor permet la seva utilització en plantacions intenses. La fulla és acanalada, exhibí color ocre en el feix i gris groc verdós en el revés.

L'oliva *arbequina* són petites, però molt apreciades per la seva precoç entrada en producció, situant-se entre les varietats amb major percentatge d'extracció d'oli. Sabor aromàtic, fruitat i d'intensa personalitat.

VARIETAT *FARGA*

La varietat *farga*, el seu origen és molt antic i va poder existir en l'època del califat àrab. És un fruit petit, lleugerament bombat d'una banda i plànot per un altre, típica de la zona de Tarragona. Aquesta varietat és molt apreciat per la suavitat que tenen els seus olis. Matisos molt delicats i apreciats en alta cuina.

Àrea de cultiu : Províncies de Tarragona, Castelló i una mica de Lleida. A Tarragona, es localitza a la zona Baix Ebre/Montsià.

VARIETAT *SEVILLENCA*

Procedeix del sud de Tarragona, fonamentalment a la zona del Baix Ebre-Montsià, destacant en els municipis de Regués, El Perelló i Mas de Barberans.

Varietat vigorosa, de port alçat i densitat de copa mitjana. Fruit de grandària mitjana-alta i amb poca resistència al despreniment, la qual cosa unit a la seva estructura, li fa presentar una bona adaptació a la recol·lecció mecanitzada.

El seu oli es caracteritza pel seu fruitat d'oliva, té un clar sabor a ametlla feta, una mica de fusta i plàtan que li proporcionen una personalitat molt definida i, de molt bones qualitats gustatives.

VARIETAT *MORRUDA" o del Regués

Té el seu origen en la localitat del Regués (Tortosa) i el seu nom fa referència a la presència d'un murgó grans en el punt estilar de l'oliva. Aquesta varietat de maduració tardana s'ha anat expandint en les últimes dècades, a les zones típiques de cultiu de les varietats *Farga* i *Sevillanca*, bàsicament al fet que té una major resistència als forts vents dominants en l'època prèvia a la seva maduració i a les plagues. El seu oli té un aroma fruitat.

Àrea de cultiu : províncies de Tarragona i Castelló.

HISTÒRIA DELS MOLINS D'OLI

L'arbre no solament va desterrar a l'home nòmada, sinó que el va convertir en camperol sedentari i pagès. Les tècniques de cultiu han perdurat. L'elaboració de l'oli s'ha conservat des de sempre amb els mateixos processos : trituració, premsatge i decantació.

El molí d'oli dels segles XIX i XX no es desmarca de la vella "almàssera" àrab, sinó és per la potència mecànica dels materials o per les noves tecnologies, però la base del procés segueix sent la mateixa.

Des de l'antiguitat, per a l'elaboració de l'oli d'oliva, s'han utilitzat premses i molins que han anat evolucionant des de les premses amb tracció humana passant per les premses mogudes per tracció animal a les més modernes mogudes per tracció mecànica.

Segons estudis de recerca històrico-arquelògica dels molins d'oli preindustrial de les comarques de les terres de l'Ebre, de Lleida i de l'Aragó, es detecta que aquests molins varen estat dissenyats i construïts seguint un mateix patró d'eficàcia constatada.

S'observa la utilització de materials similars, una estandarització de mides i, una disposició funcional dels diferents elements del molí, condicionada per les dimensions de l'emplaçament i la premsa a instal·lar.

Basant-nos en aquests raonaments i per manca d'existència del primer tipus de molí utilitzat al Perelló, que seria el "molí de capella" que era el més freqüent fins al segle XVIII, quan es comença a construir els de "premsa de viga" que duraran fins les primeres dècades del segle XX, quan l'aparició de les premses hidràuliques, més petites i més rentables, les substitueixen.

En la majoria dels casos, les premses hidràuliques s'instal·laran en molins de nova construcció, tot i que també es donen casos que a les velles almàsseres es substitueix un tipus de premsa per l'altra.

Normalment, a aquest tipus de premsa, anterior a la hidràulica, al Perelló s'anomenava "premsa de racó".

TIPUS DE MOLINS D'OLI, DES DE L'ANTIGÜETAT

Sistema de pressió per torsió manual

Empleat en l'antiguitat per extreure l'oli d'oliva sense utilització d'artilugi mecànic algun. En èpoques recents, s'aplicava aquest procediment a la pasta d'oliva obtinguda en una mòlta prèvia. Es tractava d'introduir les olives, segurament en un grau alt de maduració, en un sac de tela forta, sac que es retorçava fortament per mitjà d'unes estakes de fusta adaptades als seus extrems. S'usava en èpoques molt llunyanes en cultures amb una formació tècnica incipient. Es troben vestigis o pintures referents a aquesta forma de pressió en una tomba egípcia de la dinastia 2.500 al 2.300 a. C.

Sistema de pressió amb maces

L'oliva escampada en pedres de forma còncaua, o introduïda en sacs o arpilleres, era copejada amb maces de bronze fins a escórrer el most que recollit en una pileta se li deixava decantar separant l'oli de la resta. Sistema usat en el nord d'Àfrica i en menys profusió per la majoria de les civilitzacions mediterrànies. La seva escasíssima tècnica fa pensar que va ser usat per tribus o en zones rurals molt retardades. La seva antiguitat es remunta als primers anys de la civilització romana.

Sistema de pressió per trepitjat

Sobre una taula amb forma de canal inclinada es col·locava un sac contenint les olives senceres i madures. Uns homes calçats amb esclops de fusta o sabatilles especials, trepitjaven repetidament el sac recolzant-se en unes cordes penjants del sostre. Una vegada deixada anar la polpa de l'os, es remullava a l'interior del sac amb aigua calenta i es reprenia novament la tasca del trepitjat. Aquesta operació es repetia diverses vegades fins a extreure la major quantitat possible de most. L'oli es decantava en piletes. Aquest procediment usat en l'antiguitat, encara era empleat, a principis de segle, en petites explotacions agrícoles de zones de la conca mediterrània amb escàs o nul desenvolupament tecnològic.

Sistema de pressió per corrons

És molt possible que aquest sistema d'obtenció d'oli d'oliva, partint dels fruits madurs de l'olivera, anés molt emprat en petites explotacions agràries o pel autoconsum, en les civilitzacions romana i grega cap als segles V i IV a de C. i prèviament a la generalització de l'ús de la Mola Oliaria. Uns pesats cilindres de pedra eren empesos, amb ajuda d'unes estaves, fent-los recórrer un petit recinte excavat en la roca o una simple pedra rectangular i plana amb fons còncav, on prèviament s'havien dipositat les olives. El most es feia sortir per una perforació feta en la seva part més baixa i es recollia en unes piletes de decantació.

Queixal Oleari

Antic sistema de mòlta per a l'elaboració de l'oli d'oliva, que encara es troba vigent en els nostres dies. La seva estructura bàsica quasi no ha canviat, cosa que el seu accionament si que ha evolucionat amb els temps. El queixal oliaria es compon d'una base pètreea de forma circular, en el centre de la qual s'aixeca un eix o arbre vertical al que s'acopla un altre eix horitzontal que suporten una o dos queixals cilíndrics travessats pel seu centre, construïts en pedra (granit, basalt, etc.). A aquestes pedres se'ls imprimeix un moviment de rotació i translació, produint-se per la diferència de longitud que existeix entre el radi interior i l'exterior, un lliscament de la pedra sobre la seva base causant una certa acció en l'oliva mòlta.

Queixal Romà

El queixal romà d'oli d'oliva, ha evolucionat molt lentament fins a l'època actual. Avui dia s'usa en nombroses fàbriques com a sistema de mòlta i batut o únicament de batut de la pasta d'oliva. La base, també anomenada solera, és de forma circular i de diversos diàmetres; el material que s'utilitza per a la seva realització és de maçoneria o pedra, amb muntants per subjectar o acumular la pasta. Els queixals cilíndrics i verticals augmenten en nombre, dos, tres, quatre, fins a sis en els últims models. La tracció dels queixals, primer era humana, després animal i en l'època moderna (finals del segle XIX i principis del XX), primer s'aprofitava la força hidràulica i posteriorment, s'usava el motor elèctric. En aquesta última època s'incorpora al queixal una tremuja d'alimentació de l'oliva i la corredissa, peça que dirigeix la pasta de l'oliva cap a l'interior de la solera o cap a l'exterior amb la finalitat de regular el seu grau de mòlta.

Molí de pedres concèntriques

La forma d'aquest molí d'oli de pedres concèntriques, permetia realitzar la molturació de l'oliva sense trencar l'os. El fet d'haver-ho oposat en excavacions juntament amb restes de la mola oliaria, fa suposar que en algunes explotacions de l'antiguitat s'elaborava un primer oli sense mòlta de l'os, doncs consideraven que aquest perjudicava la qualitat de l'oli, per després realitzar una segona mòlta amb trencament de l'os en la mola oliaria. El molí es compon d'una pedra anular que gira sobre una altra vertical amb forma cilíndric-cònica i estriada. La separació entre ambdues estava disposada de manera que l'oliva friccionés entre elles sense arribar a trencar l'os. La pedra anell exterior recolzava sobre la part superior del queixal central que, al seu torn, descansava sobre una circular amb parapet que recollia la pasta mòlta. S'han trobat restes d'aquest tipus de molí d'oli d'oliva en el nord d'Àfrica i a la vall del Guadalquivir, datant-se la seva aparició al segle III a. de C.

Molí d'aigua per a l'elaboració de l'oli d'oliva

El molí d'aigua per a l'elaboració de l'oli d'oliva, és el vell molí de premses accionat per la força de l'aigua, que segons el cabal del rierol, es qui li dóna a la sínia la velocitat i potència necessària perquè els components de la fabrica exerceixin la seva funció. El cargol alimenta d'oliva des dels contenidors fins a les moles que son de pedres còniques, d'allí la pasta de l'oliva passa a la batidora de pedres cilíndriques. La bomba del pistó acciona la premsa on s'extreu l'oli de la pasta d'oliva, que és dipositada en els cofins, que prèviament un moliner ha transportat en una galleda per formar el càrrec. El most de l'oli és recollit en els pous de decantació, en les quals l'oli d'oliva serà decantat deixant-ho lliure de les oliasses i impureses. La bomba per trasbalsar els olis i impulsar l'aigua calenta, és accionada per una de les múltiples corrioies de transmissió per corretja plana, que enfilada en l'eix central, rep el seu moviment i impuls de la corriola mare, accionada al seu torn per la sínia a roda de paletes, instal·lada en l'exterior del molí i fermament germanada amb el rierol que la circumda.

Premsa de palanca

En aquest tipus de premsa, el més primitiu de tots els que usen el principi de la palanca amb la finalitat d'augmentar l'efecte de la potència sobre el punt de resistència, la pressió sobre la pasta de les olives era simplement l'exercida per un pes que es penjava en l'altre extrem de la palanca, més

el propici de la biga. En una representació grega del segle VI a. de C. s'observava com un home lliga a una gruixuda biga de tronc unes pedres mentre un altre, puja a aquesta biga per augmentar la pressió sobre el munt de cofins que contenen l'oliva.

Prensa de capella

La prensa de capella o cargol, és la prensa clàssica per antonomàsia, Encara avui usada en les tasques vinícoles artesanals. El seu ús en l'obtenció de l'oli d'oliva s'estén des dels inicis de l'era cristiana fins a finals del segle *VXIII en què s'imposa la prensa de biga quintal. El seu mecanisme és senzill. Un cargol de fusta o ferro de rosca ràpida i gruixuda (malus) travessa una gruixuda taula on s'ha tallat la contratuera, descendint verticalment sobre els cofins, gràcies al gir que uns homes imprimeixen a l'eix de la rosca. Malgrat exigir un gran esforç per fer-les funcionar, el seu rendiment en la pressió aconseguida en la pasta d'oliva era petit.

Prensa de tascó

Les restes d'una pintura romana, mostren l'ús d'aquest tipus de prensa que sembla ser, ja s'usava un segle abans de Clinio. Estava formada per un gruixut bastidor de quatre taulons en el qual els dues verticals presentaven ranures interiors en les quals encaixaven tres travesses horitzontals mòbils. Les olives introduïdes en un sac o cistell es col·locaven sota la travessa inferior. Entre cada travessa i contra direcció, s'introduïen forts tascons, que en penetrar posteriorment al ritme dels cops que li propiciaven dos homes col·locats a cada costat de la prensa amb gruixuts malls, es produïa la pressió

Prensa de palanca i torn

En aquest tipus de prensa de palanca, la pressió sobre l'extrem de la biga s'exerceix per mitjà d'un torn accionat per dos homes, el qual, gràcies a una doble entenimentada o maroma, permetia baixar la biga fins al punt de pressió màxim, primer, per després, hissar-la fins a aconseguir el punt alt de repòs.

Molí d'oli d'oliva de torre

El molí de torre suposa més contundència a l'hora de moldre l'oliva que la que suposava usar l'acció de l'home amb els seus peus o mans i ajudat o no d'instruments com a esclops o maces, va propiciar en els inicis de la cultura de l'olivera, l'ús de grans pedres que comprimen les olives o pasta, perquè aquestes despreguessin l'oli d'oliva que alberguen en el seu interior. En la següent imatge podem observar un esquema amb les parts que componen el molí de Torre

Prensa de biga i quintal

La prensa de biga i quintal és un tipus de prensa per elaborar oli d'oliva, molt característic, en el següent esquema, es poden observar totes les parts que posseeix aquesta prensa. La prensa de biga i quintal, és una de les premses per a l'elaboració de l'oli d'oliva, més utilitzada entre el segle XVII i el segle XIX. La prensa de biga i quintal, constitueix juntament amb el molí de pedra cilíndrica o cònica, el fonament de la majoria dels molins d'oli d'oliva existents als segles XVII i XIX. L'ús d'aquesta prensa decau amb l'aparició dels sistemes hidràulics de pressió a principis del segle XX.

La prensa de palanca és un monumental mecanisme de fusta, basat en el principi de la palanca, d'una envergadura que s'aproximava als 15 m. La pressió és exercida de forma progressiva i lenta, gràcies a un pes o *quintal de pedra d'uns 3.000 quilos. Suspès en la cua de la biga que s'elevava amb ajuda d'una claveguera de fusta. Se li fa girar per uns operaris, també anomenats "husilleros", agarrats a uns braços de fusta.

Trapetum

Molí format per dues pedres o moles (orbis) suspeses sobre un basament de pedra amb forma de morter (mortarium). Els queixals a més del seu desplaçament circular podien girar sobre si mateixes, generant així en l'oliva un efecte de machaca i un altre de dislaceració. La distància entre els queixals i el mortarium era regulable podent-se d'aquesta forma seleccionar el tipus de molla amb o sense trencament de l'os. Originari de Grècia, el seu ús es va generalitzar en tot l'imperi romà. S'han trobat restes d'aquest tipus de molí, en les ruïnes de la ciutat de Pompeya; segle I de la nostra era.

Molí de rulo

El molí de rulo, també cridada *empiedro* cònic, es comença a utilitzar a Espanya a la fi del segle XVIII. La gran novetat que presenta aquest molí d'elaborar oli d'oliva consistia a substituir les pedres cilíndriques del vell molí romà per cons de pedra truncats, la generatriu de la qual descansava alineada sobre la *solera i així s'evitava l'efecte lliscament. En coincidir el desenvolupament de la superfície cònica exactament amb el sector circular recorregut, aquest sistema permetia un major efecte de trituració de l'oliva i una disminució de les resistències passives de la màquina.

Prensa de biga i claveguera

La premsa de biga i claveguera no ha de confondre's amb la qual es denomina premsa de biga i quintal. En aquesta la pressió sobre la pasta d'oliva s'executa per mitjà d'una claveguera que fermament unit a una base de pedra es feia girar; el pes de la pedra feia que aquesta no s'aixequés del seu seient, sent la biga la que es desplaçava cap avall produint així la pressió sobre el càrrec. El gir de la claveguera en sentit contrari permetia aixecar la biga fins al seu punt de repòs.

MOLINS I PREMSES UTILITZATS AL PERELLÓ

MOLÍ DE SANG, amb premsa de racó

Es deia així perquè era mogut per força animal.

Procés d'extracció

La **mòlta** començava tirant les olives al molí. Les moles o "pedres" (una o dues, situades, en aquest cas, formant angle recte d'una amb l'altra) cilíndriques anaven girant al voltant de la solera, també de pedra, que hi encaixava. La mola estava unida per un eix a un arbre vertical, i d'aquesta manera podia fer un moviment de rotació. Les rodes trepitjaven el jaç de pedra i les olives no sortien gràcies a les vores altes, també de pedra.

El molí era format per la solera on girava la mola i on es col·locaven les olives, amb el seu sòl i les vores. Les completaven en l'acció unes "pales" o "tallants" de ferro que mantenien la pasta en el recorregut de les pedres i, en segon lloc, pel camí circular que l'envoltava i per on girava l'animal de tracció. Un cop l'oliva està triturada (molta i reduïda a pasta) es recollia amb pales (o d'altres recipients especialitzats) i es posava en senalls per dur-la a la premsa.

El mètode descrit és el **premsat** en fred i pràcticament no varia de l'empleat ja a l'època romana. Més tard es varen introduir els motors i el premsat en calent. En aquest cas, calia escalar el molí amb aigua calenta. Es tenien una mena de recipients de roure que feien de taula, i s'omplien els cofins amb la pasta d'oliva, fruit de la mòlta, superposant-los fent una pila. Tot seguit, es premsaven.

La premsa, totalment manual, era formada per una estructura elevada, quadrangular, que se sostenia per quatre peus rodons, de ferro. Aquí hi passava el cargol de roure que feia baixar la fusta que premsava. A sota, al bassí, es dipositaven els cabassos apilonats, l'un damunt de l'altre, fins a una dotzena. Hi havia un dipòsit subterrani on es recollia l'oli, que hi regalimava a través d'un rec excavat a la pedra de la base de la premsa, de forma quadrangular fins unes piques amb aigua, sobre la qual quedava net surant, mentre que la brutícia anava al fons.

Es feia anar la premsa amb un soc que era mogut pels moliners (els molins més moderns tenien una roda de fusta enorme). L'oli era recollir amb una triadora i es posava, tot seguit, a uns dipòsits. També es feien servir uns casos de llauna. I finalment, l'oli era triat i **emmagatzemat** en piques.

Els millors recipients per a l'emmagatzemat finals eren considerats les gerres de terrissa, ja que d'aquesta forma, l'oli es conservava millor. Havia diferents qualitats d'oli, tant segons el resultat de la mòlta com segons l'origen de les oliveres, la temporada, etc., El millor era l'oli verge o de "primera" (premsat en fred). El de pitjor qualitat "l'oli mort" de les darreres premsades.

PREMSA HIDRÀULICA

Les premses hidràuliques es van introduir a mitjans del segle XIX i en 1878 constituïen ja el 17% del total del territori.

Basada en el principi de Pascal, és un mecanisme format per gots comunicants impulsats per pistons de diferent àrea que, mitjançant petites forces, permet obtenir altres majors. Els pistons anomenats pistons d'aigua perquè són hidràulics, fan funcionar conjuntament a les premses hidràuliques per mitjà de motors.

Aquesta premsa va suposar una millora tècnica considerable accelerant-se el procés de premsatge i millorant la qualitat dels olis obtinguts.

El rendiment de la premsa hidràulica guarda similituds amb el de la palanca, doncs s'obtenen pressions majors que les exercides però es minora la velocitat i la longitud de desplaçament, en similar proporció

FUNCIONAMENT D'UN MOLÍ D'OLI DE PREMSA HIDRAÚLICA

Rep el nom d'almàssera o molí d'oli, aquella instal·lació tradicional en la qual, per processos relativament senzills, on es treia l'oli d'oliva.

El seu nom procedeix de l'àrab "alma'Sára" (del verb 'rostir, espremer), "la que extreu".

En sentit estricte, la paraula determina tant el conjunt d'instruments que componen la seva funció com l'edifici que els alberga.

Dos són els elements constitutius principals dins del sistema productiu antic de l'oli d'oliva : el molí i la premsa, acompanyats per uns altres de no menys importància encara que poc definitoris.

El seu senzill funcionament, els elements materials i humans que van intervenir fins a no fa molt, en l'elaboració de l'oli, ens permeten conèixer una mica d'aquest passat no tan llunyà i evocar un temps en el qual la riquesa de la població eren les seves oliveres.

En el funcionament d'un molí d'oli de premsa hidràulica, podem diferenciar les següents fases :

RECOL·LECCIÓ I TRANSPORT DE LES OLIVES

Normalment, el període de recol·lecció de les olives començava al gener i finalitzava al març/abril.

Aquesta recol·lecció es feia a mà, recollint les olives de terra que queien de forma natural a la seva maduració o be, copejant les rames de l'arbre amb bastons.

Només s'utilitzaven borrasas de roba de sac, en llocs dificultosos per a plegar-les a mà.

Abans el fruit es valorava per la quantitat i no per la qualitat. Per aquest motiu, s'esperava que el fruit madurés i caigués a terra, raó per la qual la recol·lecció es perllongava fins la primavera.

Naturalment, aquest oli tenia molt de grau (7/8º)

*Antigament, es considerava que la millor oliva era la de les terres de la vora de la mar, perquè tenia més grau.
La que era de la partida del Burgà, donava poc grau.

Atès que era un treball manual, que requeria el seu temps de recol·lecció per a fer una "molta" que era la mesura necessària d'olives per moldre, les olives estaven un temps als sacs abans de portar-les al molí, el que solia produir una fermentació i consegüent augment del grau d'acidesa.

- una dona solia plegar a mà, normalment, una quartera d'olives al dia*

molta = 10 quarteres
quartera = 4 varselles
varsella = 12 quilos

El rendiment era aproximadament de 15 litres per quartera

Les olives, quan arribaven al molí es mesuraven amb la "varsella" per tal de determinar la quantitat necessària per a fer la "molta".

- El cost que pagava el pagès al moliner, per moldre una "molta" d'olives, era de mig "cantir" d'oli = 8 litres

MOLT

Les olives ja netes, sense fulles ni terra, ni brutícia (ja que es recollien a mà), es tiraven a la "gronsa" que era un recipient gran, obert i d'allí, mitjançant un "elevador" les portava fins damunt els rodets per a moldre, on simultàniament, per una canonada queia aigua, el que facilitava una millor neteja de les olives i molt, al tractar-se d'oliva madura i seca.

En el procés de molt, es tritura l'oliva per separar l'oli de la polpa, mitjançant molins de pedra que, com el seu propi nom indica, es tracta d'una pedra circular que fa de base i, en la qual es dipositen les olives, i dues pedres en forma circular (rodets) o queixals de pedra, **en els molins de premsa de racó, solien ser cònics** que roden constantment sobre la primera, i que trenquen els teixits vegetals i alliberen l'oli, formant una pasta homogènia.

Aquest mètode es lent i afecta al rendiment i a la productivitat de la resta de l'almàssera.

Cada any, tant els rodets de pedra com la base de pedra sobre la que giraven, es tenia que picar, ja que durant la campanya de l'oli i degut al desgast de la pedra, produït pel molt de les olives, aquesta s'allisava i per a un millor funcionament, era necessari que es piqués, a efecte de que la seva superfície fos rugosa.

Aquí apareix la figura del picapedrer, ofici molt apreciat en aquests anys, on havien tant de molins al Perelló.

Al padró d'habitants de 1891, figura inscrita una família de picapedrers provenint de Tortosa :

- Felipe Curto Vidiella
- El seu fill (nascut al Perelló) Felipe Curto Espuny
- El seu germà, José Curto Vidiella

De 1950 a 1970 aproximadament, a l'estiu (que era l'època idònia per a realitzar aquesta feina) venia un picapedrer de Tortosa (Sr. Pepe

BATUT

Les olives moltes, mitjançant una barra de ferro que hi havia a la base de pedra, fan cap a la "batedora" vertical, situada al costat dels rodets.

Durant aquesta fase es bat la barreja que s'ha obtingut en la fase anterior, en moldre les olives. S'afegeix aigua calenta, si fos necessari.

La temperatura de batut no ha de sobrepassar els 30°C perquè no es perdi els compostos aromàtics i no s'accelerïn els processos d'oxidació.

aquest procés durava aprox. una hora

Un dels elements més importants del molí d'oli era l'estufa o llar de foc, per a escalfar l'aigua i per a separar l'oli dels cofins.

PREMSAT

Aquesta pasta se sotmet a una pressió en fred per treure l'oli i l'aigua vegetal. El millor oli s'extreu de la pasta en la primera premsada en fred.

La pasta, mitjançant "vàsies" es bolca sobre els cofins (estores d'espart, de forma circular, obert, amb un vorell per retenir la pasta)

la mesura era aproximadament d'una "vasia" per cofí

S'apilen els cofins, uns damunt d'uns altres, sobre una vagoneta amb rodes, per facilitar el seu trasllat a la premsa, introduint discos plans a certes altures per equilibrar la pila i millorar la pressió.

* una vagoneta plena requeria uns 40/50 cofins (que era una molta sencera) *

"Peu" es denominava la vagoneta carregada de "cofins".

Calia netejar regularment els "cofins", ja que si no estaven perfectament nets, solien deixar un cert "regust" o sabor en l'oli d'oliva, en el procés de premsatge.

Aplicació de pressió mitjançant premses. Amb aquest mètode s'aconsegueix separar eficaçment la "sansa" de la resta de la barreja, filtrant-lo amb cofins (discos de fibra de d'espart) i aplicant pressió. La "sansa" es queda en la fibra d'espart mentre que la barreja d'oli i i aigua es abocada en uns contenidors. Aquesta barreja haurà de reposar perquè l'oli i l'aigua se separin de forma natural.

El "parador" o persona encarregada de la premsa, durant aquest procés i ajudant-se amb una barra, tenia que anar endreçant la pila dels "cofins" perquè aquestos pugessin de forma vertical.

DECANTACIÓ

El primer oli obtingut que rajava abans d'apretar els "cofins" a la premsa, era l'oli d'oliva verge sense pressió i sense filtre.

Aquests dos líquids, aigua i oli, per la seva diferent densitat (aigua=1, oli=0,917) se separaven per decantació, en una bateria de pous o piletes de solería o rajola vitrificada (piques d'oli), situant-se i recuperant-se l'oli en la part superior, al sobrenadar sobre l'aigua. Allí s'anava aclarint successivament.

L'oli decantat i net es passava a altres recipients denominats mesuradors per controlar el seu volum i, després es classificava la seva qualitat i es transvasava finalment als trulls. Excepte quan era recollit pel pagès per endur-se'l a casa.

L'oli obtingut es venia a comerciants de Tortosa, principalment, i també a Reus.

Es transportava amb "barriques" de ferro, d'una capacitat de 1.000 quilos.

- El "trull" ,al Perelló, era una cisterna soterrada al mateix molí, amanisada amb rajola vitrificada *
- En alguns indrets, es deia "trull" al molí d'oli.

Les "**oliasses**" és un líquid aquós que s'obté del procés d'elaboració de l'oli, i compren l'aigua de l'oliva, l'aigua d'addició i de rentat i un percentatge variable de sòlid. Se separa de l'oli per decantació.

Aquest líquid aquós es posava en uns altres trulls, al Perelló anomenats "infern" (normalment en un molí podia haver de 3 a 5) i anava passant successivament d'un a l'altre, ja que normalment en cadascú es recuperava una mica d'oli. Aquest era d'inferior qualitat i s'utilitzava generalment per l'enllumenat. També per a fer sabó casolà.

I la resta de líquid que quedava a l'últim "infern", mitjançant botes que portaven els carros de tracció animal, es tirava al camp, en unes basses d'oliasses.

La "**sansa**" o "orujo" es la part sòlida formada pels ossos, pells i polpa de l'oliva.

Aquesta pasta sòlida residual dipositada en els "cofins", després de l'extracció de l'oli i l'aigua, es posava en munts i es venia a comerciants de Tortosa o Reus, els quals encara l'explotava més. Es tornava a moldre i premsar-se i s'escaldava simultàniament mentre es premsava amb aigua calenta per apurar al màxim l'extracció, obtenint un oli "escaldat" d'inferior qualitat. Els residus restants s'utilitzaven com a combustible per a forns, estufes, etc. i com a complement alimentari dels animals.

Utensilis de mesura de l'oli :

- "Cantir" 16 litres i "mig cantir" de 8 litres, que eren utilitzats per a transportar els pagesos, l'oli a les seves cases i pel propi servei del molí.
- "Gaseta" (utensili pla i rodó) per recollir l'últim oli que surava damunt l'aigua, a les "piques".
- "Caçó" de 3 litres, recollidor de l'oli de la "pica".

USOS DE L'OLI

L'oli d'oliva ha recorregut un llarg camí des de l'època en la qual els romans l'utilitzaven com a medicina, fins arribar als nostres dies en els quals l'usen prestigiosos xefs de cuina per elaborar els més refinats plats gourmet.

Les propietats alimentàries i terapèutiques de l'oli han estat reconegudes des de la antiguitat. L'oli ha estat present en les llars i acompanyant a sacerdots, profetes, sants, mags i metges, en les seves curacions miraculoses i científiques.

I en els rituals catòlics ocupa una important posició des del baptisme fins al funeral. És més, el temps que l'oli crema en les llampares dels temples, simbolitza la durada de la vida.

Tradicionalment s'usava com a antisèptic, per guarir petites ferides, cremades i per tractar irritacions de la pell, per alleujar i netejar els ulls i oïdes, com liniments per a dolors, com antídote contra el verí i per a una altra multitud d'ús, com l'oli vermell de Creta, que barrejat amb pètals de rosella i bàlsam de menta, s'utilitzava com emolient de la gola i calmant per a les articulacions.

En el passat s'usava per preservar la humitat de la pell, per protegir els cossos del fred a l'hivern i com protector del sol a l'estiu.

Els olis perfumats, ho usaven principalment les dones.

Els llums d'oli amb una o mes metxes, proveint durant segles de la llum necessària per als treballs nocturns.

També es va utilitzar per a la cura i curació dels animals i seria interminable la relació de les aplicacions i formules que recullen les Farmapeas espanyoles, en ungüents, liniments, olis destil·lats, etc.

Un altre ús molt antic i encara molt utilitzat, és com a conservant d'aliments, especialment alguns productes de la matança, que introduïts en la gerra de fang i ben coberts d'oli, estava molt present en moltes llars.

Cal destacar l'elaboració del sabó d'oli d'oliva. La seva utilització amb les finalitats actuals data del segle XVIII, en 1791, quan el químic francès Nicolas Leblanc va inventar un procés per a l'obtenció de carbonat de sodi o insulsa, utilitzant sal ordinària, que va revolucionar la fabricació del sabó.

MOLINS D'OLI DEL PERELLÓ

La referència més antiga d'existència de molins d'oli al Perelló, la trobem en els **arxius parroquials**, en un testament de **l'any 1734**, on entre d'altres temes, es llegeix :

..... un pati situat en lo Perelló, dit lo Molí del Oli que confronta ab G.M. ab la Muralla i lo carre de la Vila Nova....

El preu d'oli en 1819 era de 16 pessetes l'arrova, o sigui considerant aquesta de 12 litres de capacitat, ja que l'oli es venia en volum, el preu d'un litre era d'1,37 pessetes, més de 5 reals, la qual cosa era un preu elevadíssim, que demostra el valor que ja tenia llavors l'oli.

Al **diccionari Madoz** que és un cens històric de pobles, ciutats, viles i aldees d'Espanya, consta que **l'any 1845** el Perelló tenia una població de 231 veïns i 1.141 ànimes.

La economia del municipi es basava bàsicament en la producció de blat, ordi, oli, vi, mel, cera i garrofes (per ordre d'importància).

Havia molt de bestiar: ovelles, cabres i vaques.

En quan a la indústria, comptava amb **4 molins d'oli**. No hi ha referència als seus propietaris.

Si be, es constata que al Perelló, com la majoria dels municipis petits de l'època, els molins d'oli era un negoci familiar que passava de pares a fills.

LLIBRES DE *AMILLARAMIENTO*

L'estadística territorial amb fi fiscal es va engegar en l'Espanya contemporània a partir la reforma tributària de 1845. Aquesta reforma va crear la contribució d'immobles, conreo i ramaderia (Contribució territorial) que gravava el producte líquid dels cultius, la propietat immoble i els bestiaris. Era un impost de contingent amb solidaritat col·lectiva.

Això significava, primer, que la quantitat a recaptar la fixava el govern i era repartida, successivament, entre províncies, municipis i contribuents; i, en segon lloc, que els contingents havien de ser recaptats en la seva integritat en els municipis: el que no paguessin uns contribuents l'haurien de pagar els restants.

Per conèixer la riquesa imposable dels municipis i dels contribuents es va confeccionar una estadística del cadastre que s'anomenava "amillaramiento".

El "amillaramiento" era un catàleg literal dels béns i rendes dels contribuents. La seva elaboració es basava en les cèdules de declaració de la riquesa, que cobrien els contribuents. El "amillaramiento" contenia una cartilla evaluatoria.

Aquesta atribuïa una renda neta mitjana (de 8 a 10 anys) als cultius, els bestiaris i els edificis, classificats per classes. Servia per determinar la base imposable de cada contribuent i, en conjunt, de cada municipi.

El repartiment era, al seu torn, el document usat per recaptar l'impost; contenia la llista de contribuents amb els seus "líquids imposables" i les quotes individuals.

El cost econòmic per a l'elaboració de tots aquests documents corresponia als propis contribuents i als Ajuntaments.

El tipus impositiu màxim – en principi era del 12%- i va arribar al 21% en 1876-1881.

Això va perjudicar a les classes agràries espanyoles quan es va produir la crisi agrària finisecular des de mitjans de la dècada dels vuitanta, comparativament més que en altres països com França, Portugal, i fins i tot, Itàlia.

Cal tenir en compte que, al segle XIX, la majoria de la població espanyola era rural : jornalers i camperols i que només es relacionaven amb l'Estat a través dels impostos – inclòs el de "sang" o servei militar obligatori.

Els serveis públics que rebien eren mínims o inexistents. De l'Estat només percebien les carregues.

Els llibres de "amillaramiento" comencen en 1846, però algun es realitza entre 1859 i 1863. A partir del Reglament del 30-IX-1885 es produeixen rectificacions que arriben a 1914-1915.

La tercera fase es realitza entre 1945-1953.

Els llibres de "amillaramiento" solien conservar-se en els arxius històrics provincials i en els propis arxius municipals. En el cas del Perelló, es conserven dels anys 1852, 1853, 1863 i 1879.

Posteriorment, consultat el llibre de **"Amillaramiento" municipal del 1853**, figura que hi havia al municipi, **7 molins d'oli** :

Propietari	Ubicació
Francisco Brull Primé	carrer Major
Pedro Brull	Carrer Major
Tomas Baiges	carrer Santa Magdalena
Francisco de Mora (de l'Ampolla)	
Miguel (a) Vigot	carrer Major
Tomas Brull Llambrich	Santa Magdalena
Pedro Pallarès	

Segons aquest cens, al Perelló havien 366 jornals plantats d'oliveres i 1.313,44 jornals sembrats de blat, ordi, civada, etc.. i 570 caps de bestiar (cabres) i 130 d'ovelles. El que fa suposar que la base de l'economia d'aquella època era més aviat ramadera, al voltant de la qual s'establia el tipus de cultiu predominant.

El que explica que hagués tant pocs molins d'oli, atesa la menor producció.

A finals del segle XIX i degut al procés de desamortització, la creixent immigració d'altres poblacions i la compra de terres mitjançant el "censal", produiria una disminució de zones de pastures amb el descens de la ramaderia i els cultius vinculats, i en contrapartida, un augment del cultiu de l'olivera.

Que explicaria la creixent instal·lació de molins d'oli al Perelló.

Segons el llibre de "**Amillaramiento**" *municipal del 1879*, consten inscrits **16 molins d'oli** :

Propietari	Ubicació
Juan Benet Borrell (lo Partiré)	c/Major núm. 42
José Borràs Curto (Marquerà)	c/Ample núm. 3
Florencio Brull Llaó (Panardo)	c/Hospital núm. 9
Francisco Brull LLaó (de Corbata)	c/Horno núm. 4
José Brull Pallarès (del Mé)	c/M. Mañà, núm. 7
Tomàs Brull Pallarès (Viudo)	c/Sta.Magdalena núm. 50
Domingo Callau Beltri	c/Sant Joan, núm. 15
Joaquin Espuny Pallarès (Malena)	c/Pont, 1
Juan Galbe Callau (Rabosa)	c/Santa Magdalena, 60 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
- Passa a Rafael Muria Queralt (de Santa Barbara) casat amb Cinta Piñol Margalef (nora de Juan Galbe Callau) - Passa a Rafael Muria Llambrich (fill de Rafael Muria Queralt), casat amb Escolàstica Galbe Piñol (filla de Cinta Piñol Margalef i neta de Juan Galbe Callau) - Passa a Juan Muria Galbe (Rafeló)	
Francisco Gilabert Colomines Paco) de l'Ampolla	c/Carretera núm. 7
Pedro Margalef Primé (Frauquero)	c/Disseminats (Possible finca de Frauques
Tomàs Pallarès LLaó (Simón)	c/Sta. Maria núm. 10
Viuda de Mariano Navarro Brull	c/Major de Dalt, num. 6
Ramon Pallarès Mateu (Rovellat)	c/Ponent núm. 4
José Vila Savall	De l'Ametlla de Mar
Juan Piñol Bladé (de Brull) Francisco Subirats Callau (Blai) (tenien una quarta part cadascú)	c/Sta.Magdalena núm. 4

Consultat els **cens d'habitants del municipi dels anys 1887 i 1895**, hi consta l'existència d'altres molins d'oli :

Propietari	Ubicació
Juan Barberà Cachor (Morros)	c/Espartero
José Llaó Farnos (Estanqué)	c/Sta.Magdalena núm. 12
Joaquín Rebull Llaó (Català)	c/Major núm. 41
Esteban Torrademé Carraté (Torrademé)	c/Mina, 15
Vicente Lleberia Cañagual (Malfurri)	c/Horno núm. 8
Juan Margalef Subirats (Guardies)	c/ Major, 30
Passa al seu fill, Juan Margalef Piñol	
Miguel Gil Llobet	c/Sta.Magdalena
Tomàs Farnos Piñol (Xocolaté)	c/Trajacapita, 35
Domingo Homedes Llatje	c/Espartero núm. 2 c/Gayarre, 40
S. XX - Pasa a Germans Homedes Boyer	S. XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica

En 1898 el preu d'un litre d'oli posat a Tortosa era d'1,63 pessetes. El transport costava 5 cèntims el litre. El jornal d'un "parador de molí" era de 2,50 pessetes i el jornal d'un paleta de la construcció, de 3 pessetes

A principi del segle XX, apareixen d'altres molins d'oli. Es comença a substitueix la clàssica premsa de racó, de tracció animal, vigent fins ara, per premsa hidràulica, que funcionava, primer amb motor de gasolina i després amb energia elèctrica (1929).

Propietari	Ubicació
Tomàs Salvadó Curto (Mestrico)	c/Castaños núm. 6 S. XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica
Passa al seu fill, Tomas Salvadó Escolà	
Jacinto Subirats Bargalló (Berelluga)	c/Major, 47 S. XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica

Manuel Segura Chavarria (Safrané)	c/Trajacapita, 2-4 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica Partida Burgà
Tomàs Brull Callau (Viudo) Passa al seu fill Vicente Brull Boyer	c/Major, 32 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
Bautista Muria Gilabert (1948-1955) arrendat Francisco Martí Cañagüeral (Metget)	c/Perillos, 44 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
(1905) Francisco Piñol Carles (Teuler o Quixal) (1955) Francisco Martí Cañagüeral (Metget)	c/ Castaños, 12 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
Florencio Subirats Mompou	c/Llevant S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
(1960 aprox.) Germans Enric i Francisco Piñol Martí Posteriorment, passa a Francisco Piñol Martí i fills	c/ Espartero, 8 S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica
Germans Segarra	Mas d'en Segarra Partida Burgà
Cooperativa Agrícola Sant Isidre Fundada el 1957	Avg. Sant Jordi S. XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica

L'any 1948 l'Administració impulsa la creació de Cooperatives Agrícoles en els municipis d'Espanya.

Amb l'arribada de l'electricitat al Perelló, l'any 1929, desapareix el model clàssic de molí de premsa de racó de tracció animal i es substitueix per un nou model de molí de premsa hidràulica.

Mentre, durant un cert temps, alguns molins van funcionar amb motor de gasolina.

L'elevat cost econòmic que suposava adequar les instal·lacions al nou model, va implicar que bastants d'aquests molins clàssics deixessin de funcionar.

Cal fer menció que, al començament de la implantació de l'energia elèctrica i degut a les restriccions horàries de la llum, els molins d'oli només funcionaven durant aquestes franges.

Durant la guerra civil espanyola, 1936-1939, els molins d'oli del Perelló (també anomenats, almàssera) no van aturar la seva activitat industrial ni la producció d'oli.

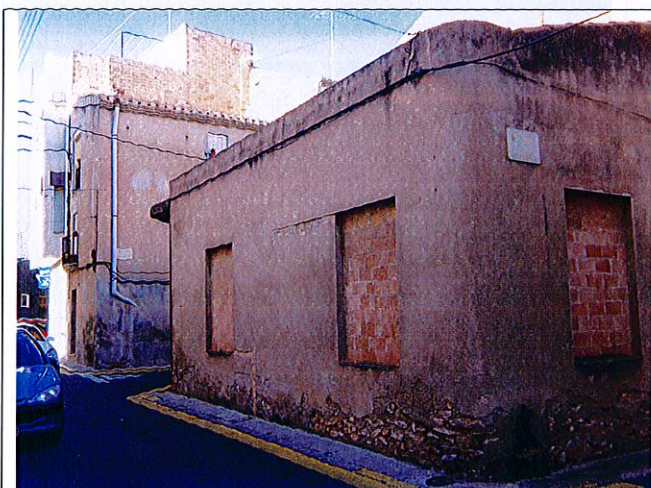
INFORMACIÓ GRÀFICA COMPLEMENTÀRIA

Les fotografies de les ubicacions dels molins esmentats a continuació, en alguns casos son estimatives, ja que la numeració dels carrers d'aquella època no coincideix amb l'actual. Aleshores, s'ha contrastat amb la coneixença i memòria de veïns del Perelló



Propietari :
Juan Benet Borrell
(lo Partiré)

Ubicació : c/Major núm. 42



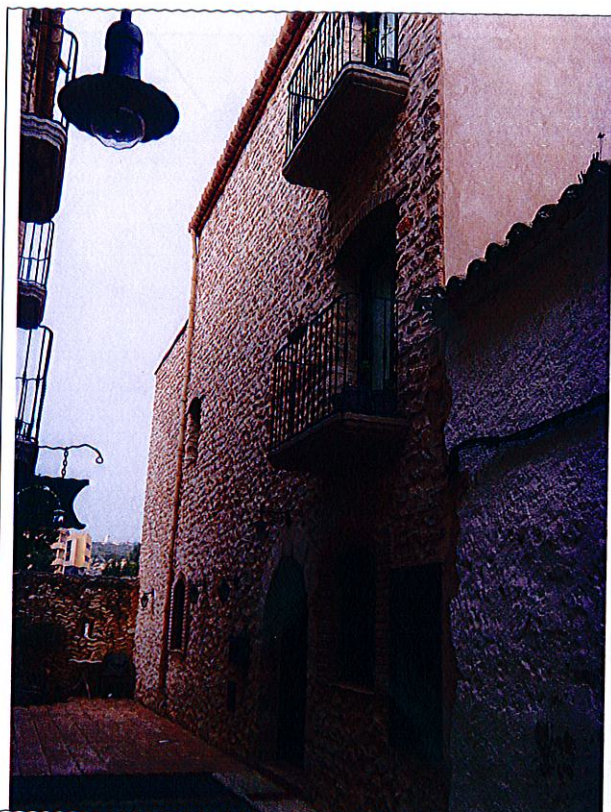
Propietari :
José Borràs Curto
(Marquerà)

Ubicació : c/Ample núm. 3



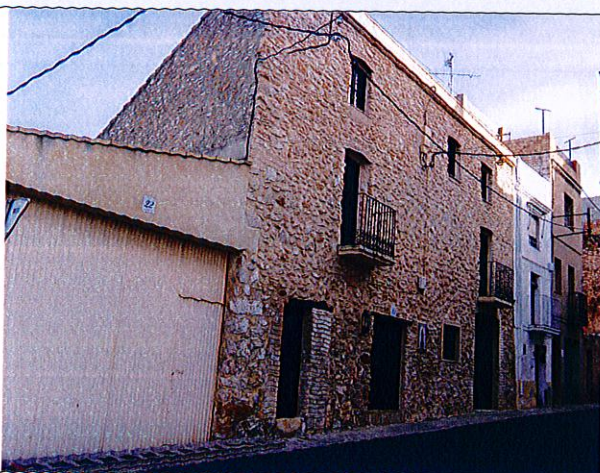
Propietari :
Florencio Brull Llaó
(Panardo)

Ubicació : c/Hospital núm. 9



Propietari :
Francisco Brull LLaó
(de Corbata)

Ubicació : c/Horno núm. 4



Propietari :
José Brull Pallarès
(del Mé)

Ubicació : c/M. Mañà, núm. 7



Propietari :
Tomàs Brull Pallarès
(Viudo)

Ubicació : c/Sta.Magdalena núm. 50



Propietari :
Domingo Callau Beltri

Ubicació : c/Sant Joan, núm. 15



Propietari :
Joaquin Espuny Pallarès
(Malena)

Ubicació : c/Pont, 1



Propietari :
Francisco Gilabert Colomines
Paco) de l'Ampolla

Ubicació : c/Carretera núm. 7



Propietari :
Juan Galbe Callau
(Rabosa)

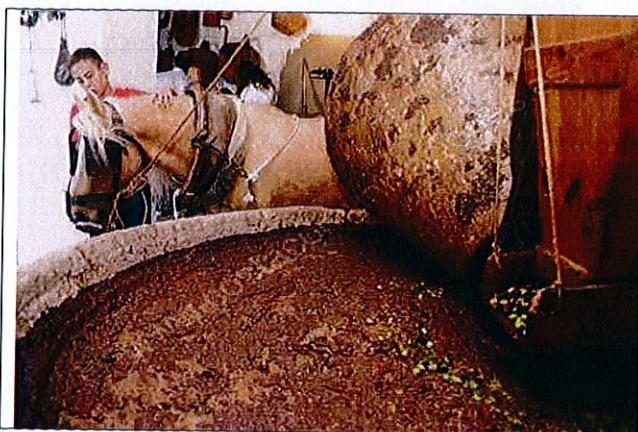
Ubicació : c/Sta.Magdalena, 60

-Passa a Rafael Muria Queralt (de Santa Barbara) casat amb Cinta Piñol Margalef (nora de Juan Galbe Callau)

- Passa a Rafael Muria Llambrich, casat amb Escolàstica Galbe Piñol (neta de Juan Galbe Callau)

- Passa a Juan Muria Galbe (Rafeló)

Segle XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Pedro Margalef Primé
(Frauquero)

Ubicació : c/Disseminats
(Possible finca de Frauques)



Propietari :
Tomàs Pallarès LLaó
(Simón)

Ubicació : c/Sta. Maria núm. 10



Propietari :
Viuda de Mariano Navarro Brull

Ubicació : Major de Dalt, num. 6



Propietari :
Ramon Pallarès Mateu
(Rovellat)

Ubicació : c/Ponent núm. 4

Propietari :
José Vila Savall

De l'Ametlla de Mar



Propietari :
 Juan Piñol Bladé (de Brull)
 Francisco Subirats Callau (Blai)
 (tenien una quarta part cadascú)

Ubicació : c/Sta.Magdalena núm. 4

Anys 1887 i 1895



Propietari :
 Juan Barberà Cachor
 (Morros)

Ubicació : c/Espartero núm.



Propietari :
 José Llaó Farnos
 (Estanqué)

Ubicació : c/Sta.Magdalena núm. 12



Propietari :
Joaquin Rebull Llaó
(Català)

Ubicació : c/Major núm. 41



Propietari :
Esteban Torrademé Carraté
(Torrademé)

Ubicació : c/Mina, 15



Propietari :
Vicente Lleberia Cañagueral
(Malfurri)

Ubicació : c/Horno núm. 8



Propietari :
Miguel Gil Llobet

Ubicació : c/Sta.Magdalena



Propietari :
Juan Margalef Subirats
(Guardies)

Passa al seu fill, Juan Margalef Piñol

Ubicació : c/ Major, 30



Propietari :
Tomàs Farnos Piñol
(Xocolaté)

Ubicació : c/Trajacapita, 35



Propietari :
Domingo Homedes Llatje

S. XX –
Pasa a Germans Homedes Boyer

Ubicació : c/Espartero núm. 2



c/Gayarre, 40

Segle XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica.

A principi del segle XX



Propietari :
Tomas Salvadó Curto
(Mestric)

Ubicació : c/Castaños núm. 6

Passa al seu fill,
Tomàs Salvadó Escolà

Segle XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



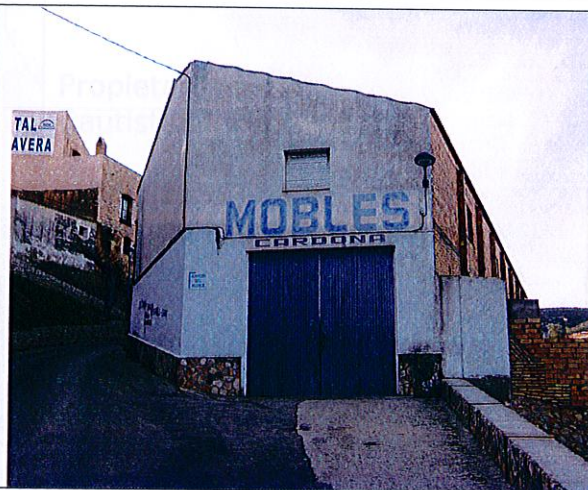
Propietari :
Jacinto Subirats Bargalló
(Berelluga)

Ubicació : c/Major, 47

Segle XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Es desconeix el propietari



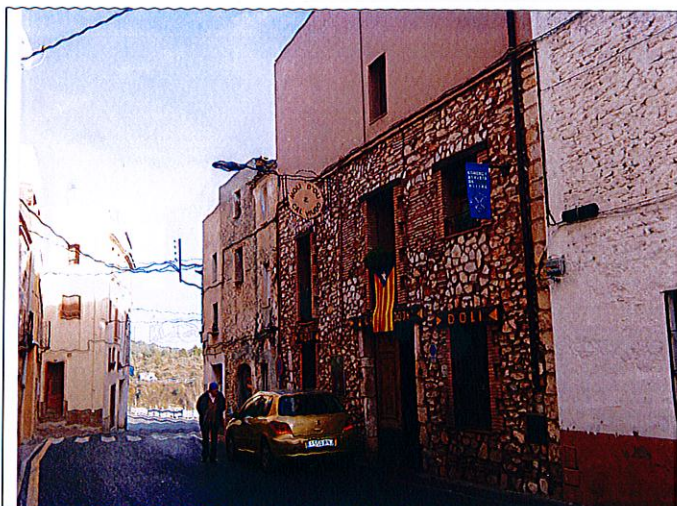
La Fàbrica



Propietari :
Manuel Segura Chavarria
(Safrané)

Ubicació : c/Trajacapita, 2-4

Segle XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Tomas Brull Callau
(Viudo)

Passa al seu fill Vicente Brull
Boyer

Ubicació : c/Major, 32

Segle XX ~ Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Bautista Muria Gilabert

(1948-1955) en lloguer
Francisco Marti Cañagueral
(Metget)

Ubicació : c/Perillós, 44

Segle XX ~ Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
(1905) Francisco Piñol Carles
(Teuler o Quixal)

(1955)
Francisco Marti Cañagueral
(Metget)

Ubicació : c/ Castaños, 12

Segle XX ~ Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Florencio Subirats Mompou

Ubicació : c/Llevant

Segle XX - Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Manuel Segura Chavarria
(Safrané)

Ubicació : Partida Burgà



Propietari :
Germans Segarra

Ubicació : Mas d'en Segarra
Partida Burgà



Propietari :
(1960 aprox.) Germans Enric i
Francisco Piñol Martí

Posteriorment, passa a Francisco
Piñol Martí i fills

Ubicació : Espartero, 8

Segle XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica.



Propietari :
Cooperativa Agrícola Sant Isidre

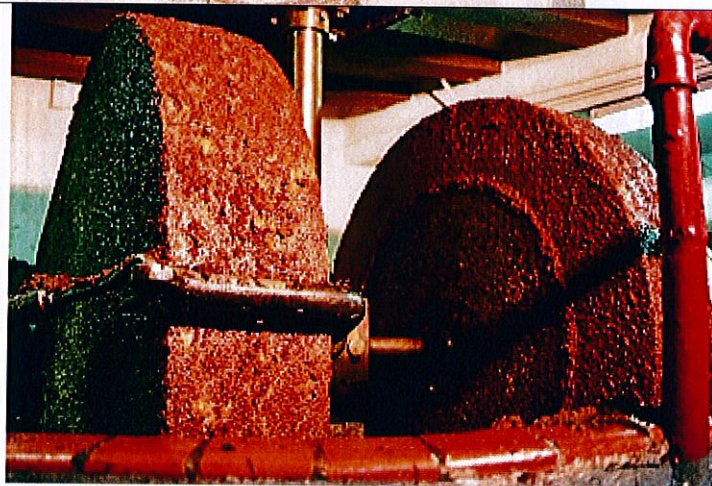
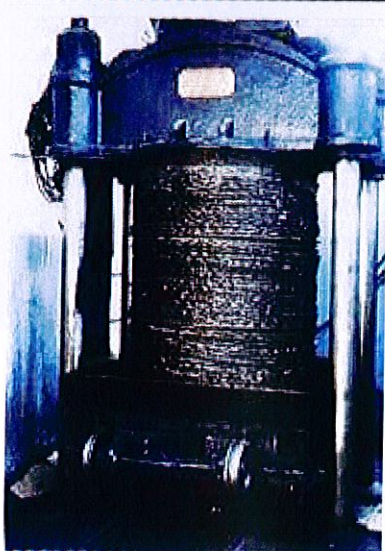
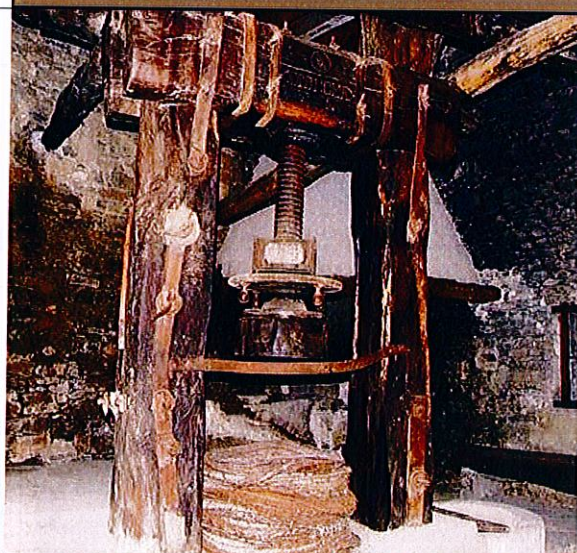
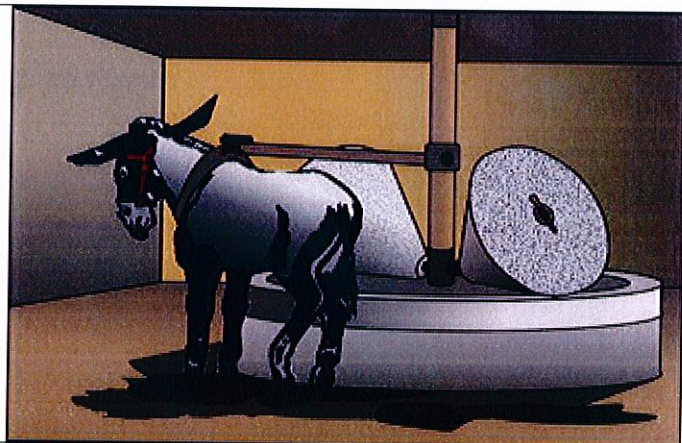
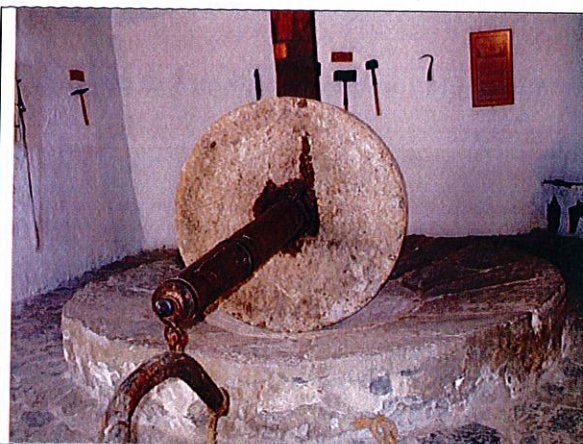
Ubicació :
Avgda. Sant Jordi

Fundada el 1957

Segle XX – Premsa hidràulica amb energia elèctrica.

TIPUS DE MOLINS UTILITZATS AL PERELLÓ

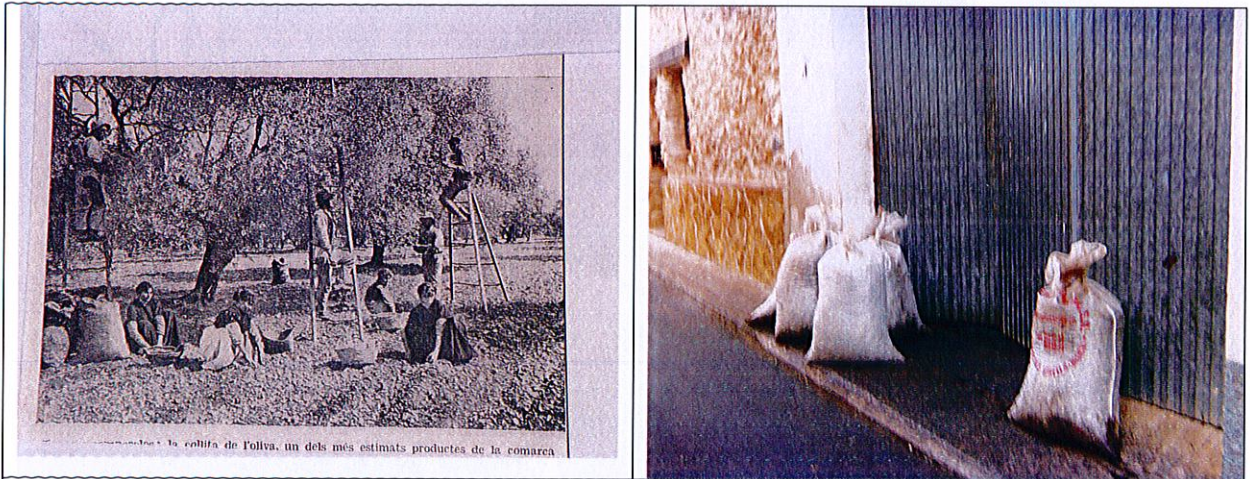
Antic molí i premsa anomenat al Perelló "premsa de racó"



Molí amb premsa hidràulica

FUNCIONAMENT D'UN MOLÍ D'OLI **DE PREMSA HIDRAÚLICA**

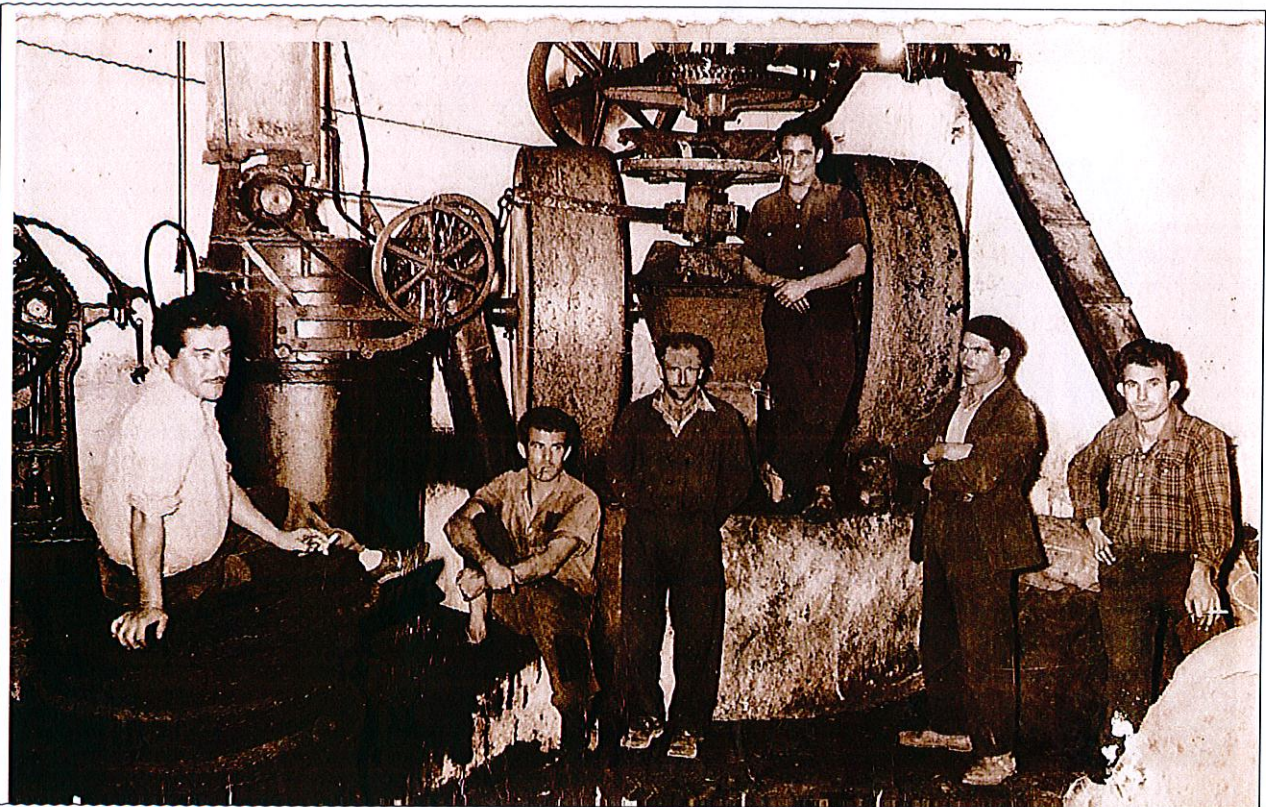
** Fotografies cedides per Joan Múria i Maria Cinta Martí**



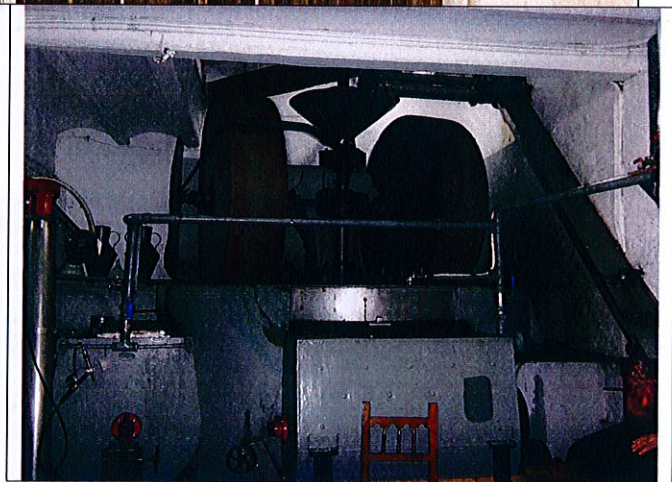
RECOL.LECCIÓ I TRANSPORT DE LES OLIVES

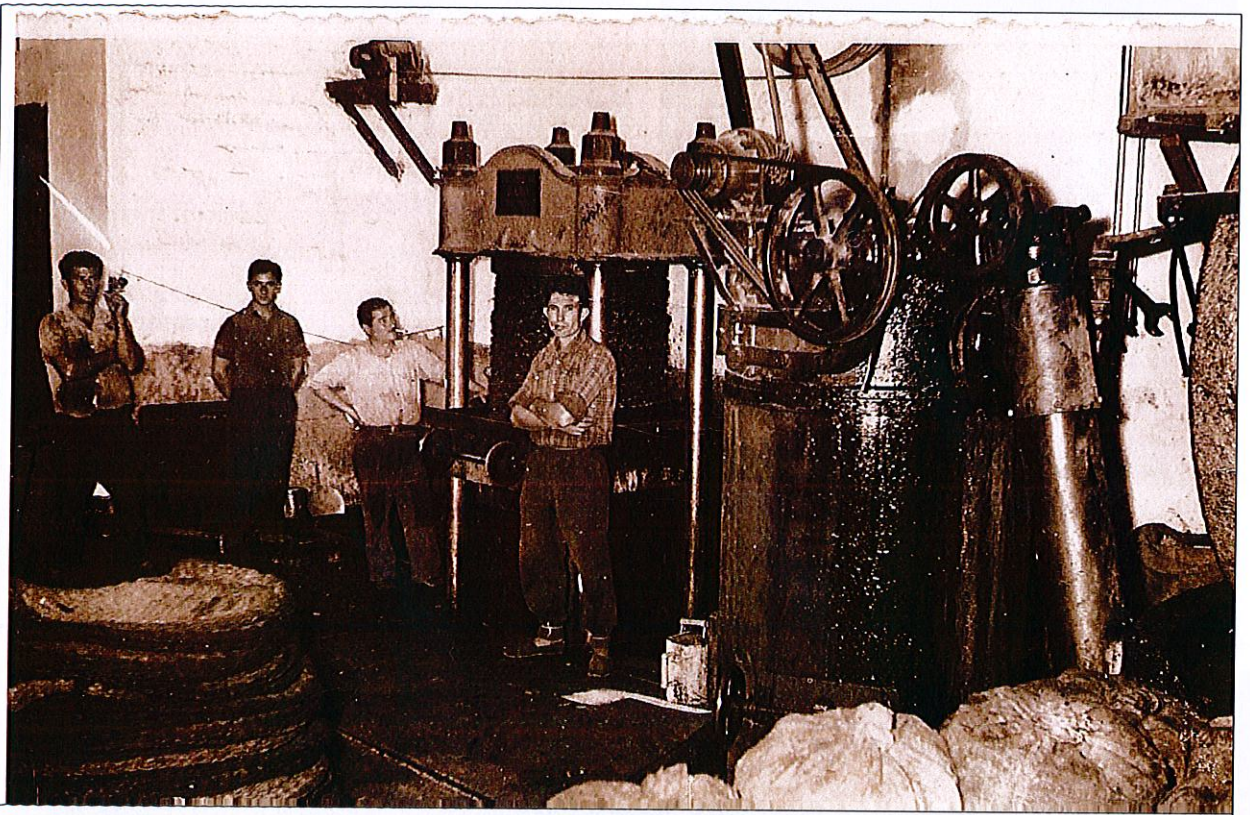


MOLT



MOLT



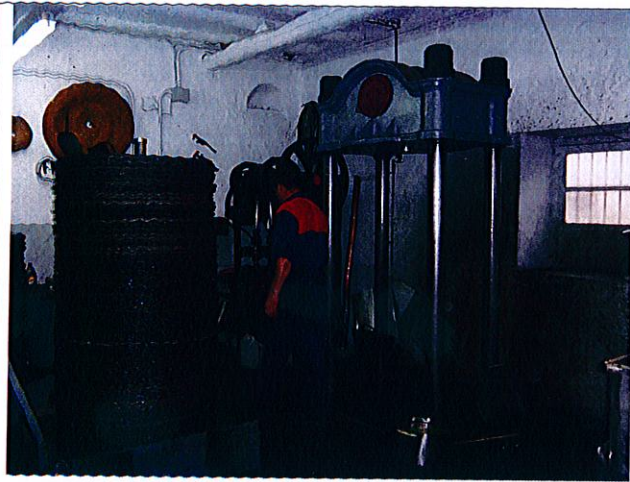


BATUT

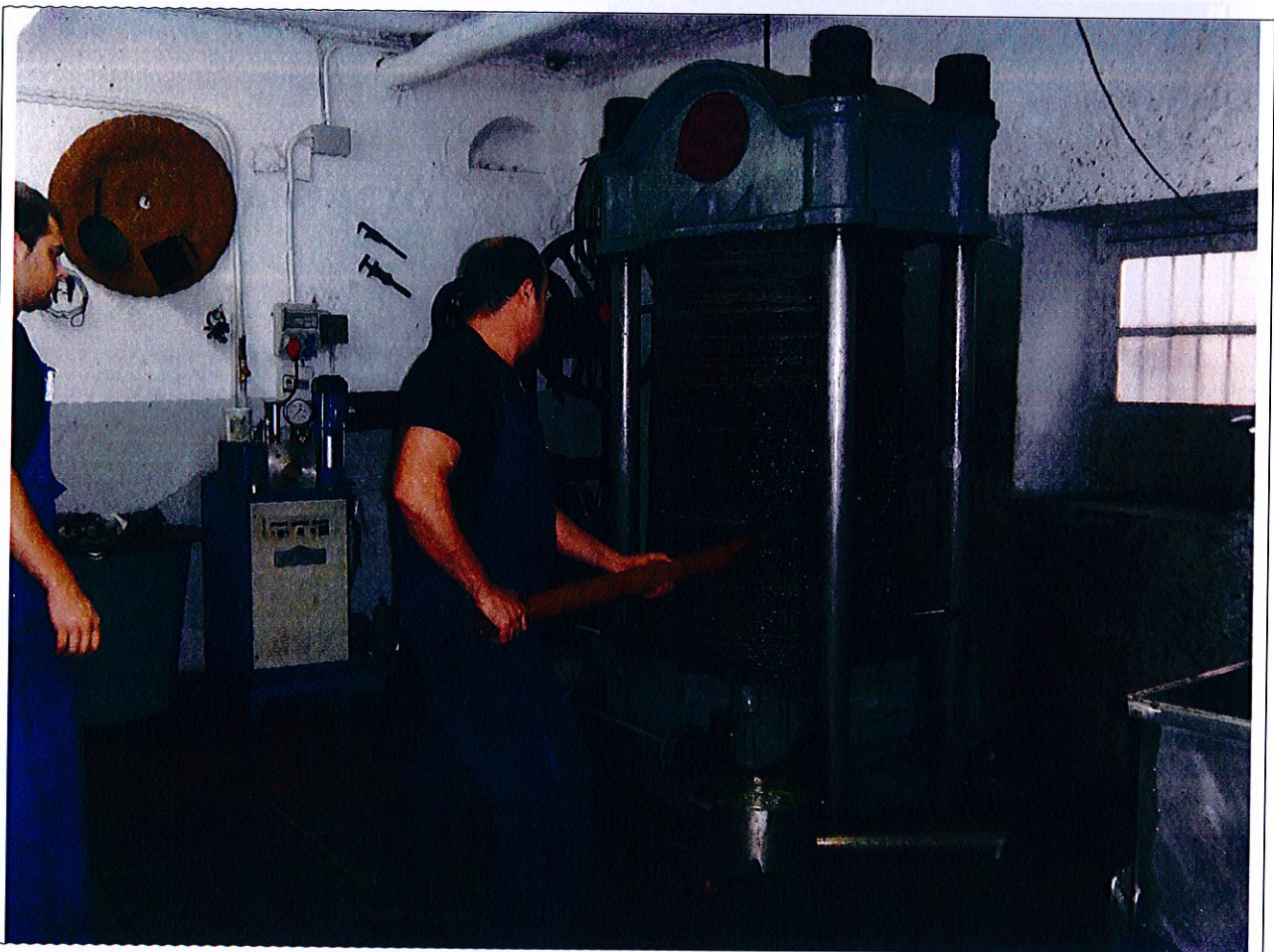
BATUT



PRENGAT



PREMSAT



PREMSAT

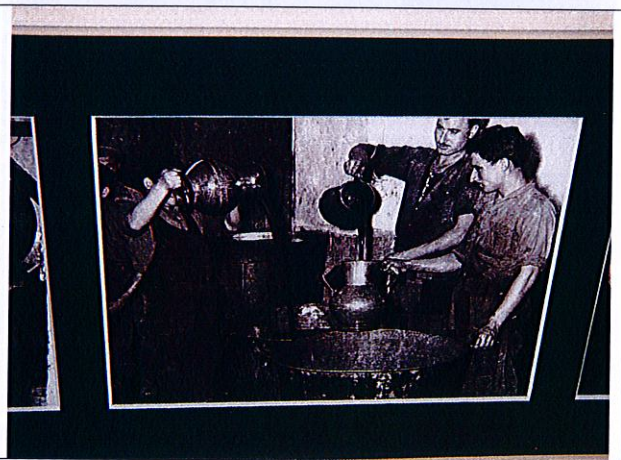
BOMBA DE PRESSIÓ



DECANTACIÓ



DECANTACIÓ



SAMSA

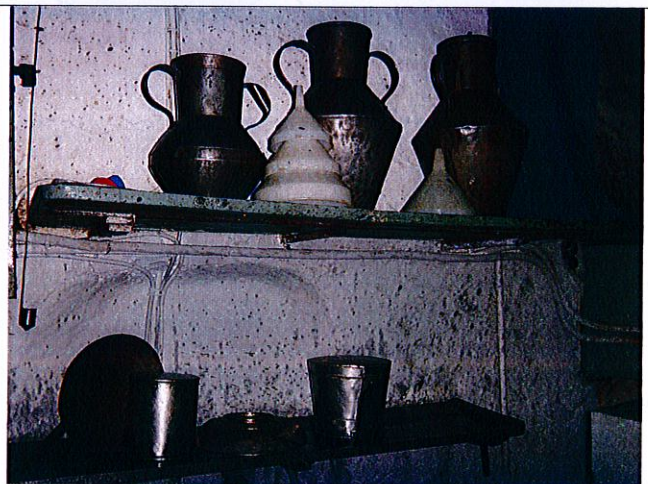


Utensilis de mesura :

- "Cantir" 16 litres
- "Mig cantir" de 8 litres

eren utilitzats per a transportar els pagesos, l'oli a les seves cases i pel propi servei del molí.

- "Gaseta" (utensili pla i rodó) per recollir l'últim oli que surava damunt l'aigua, a les "piques".
- "Caçó" de 3 litres, recollidor de l'oli de la "pica".

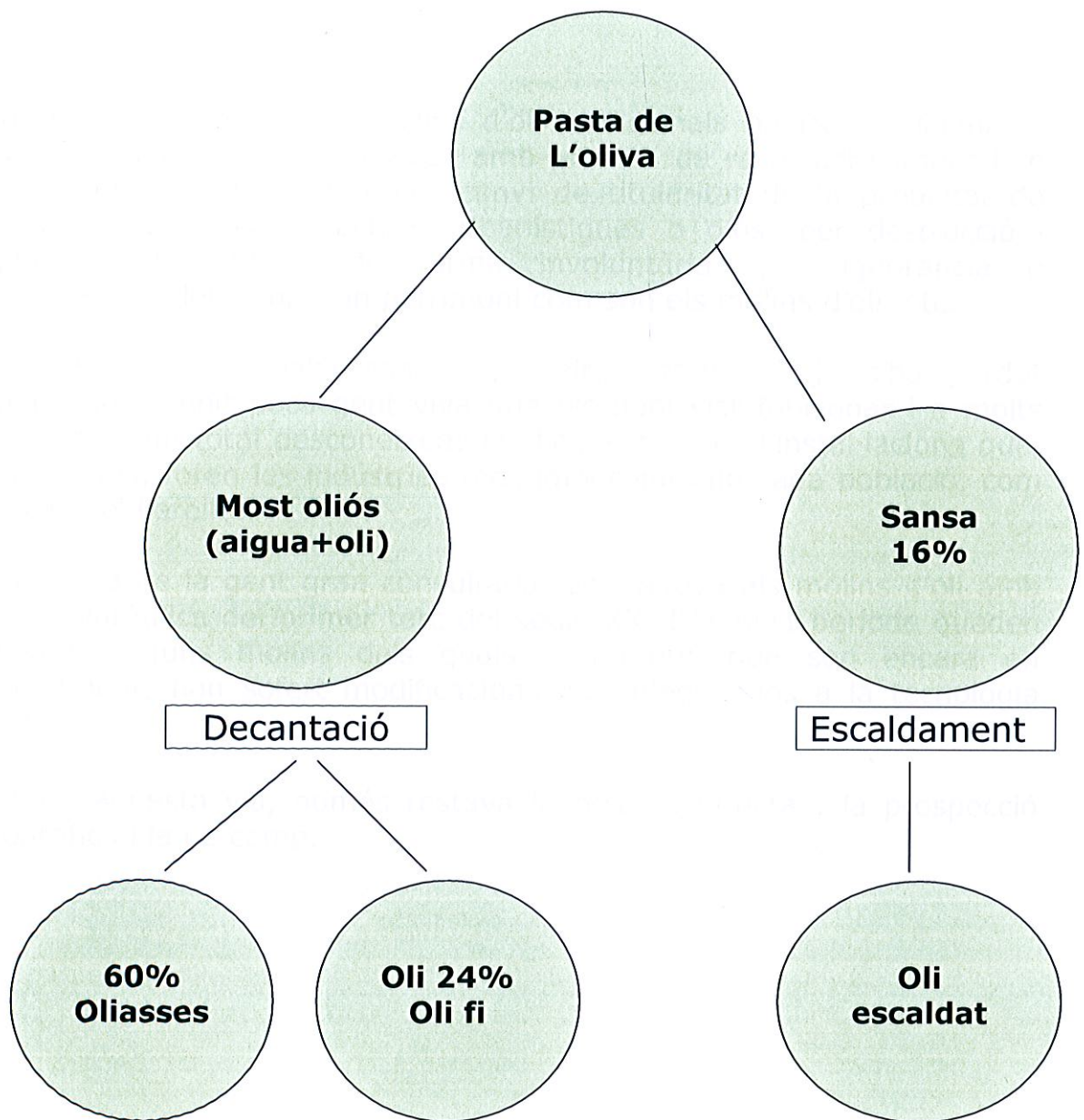


Escaldament

Placa del fabricant de la premsa hidràulica del molí de Rafeló, que era de Tortosa :

- Mayo y Baub





EL TREBALL DE CAMP

La gran majoria d'aquests molins d'oli tradicionals de tracció animal – molins de sang– que funcionaven amb premsa de racó, actualment han desaparegut, degut en part per canvi de titularitat de la propietat de l'immoble, per transformacions urbanístiques o d'ús, per destrucció i l'espoli de les peces de forma involuntària, per ignorància o desconexença del valor d'un patrimoni com son els molins d'oli, etc..

Per aquest motiu, malauradament, molta informació ja s'ha perdut perquè queda molt poca gent viva que els hagi vist funcionar i a molts pobles es té un total desconexença d'aquest tipus d'instal·lacions que, en el seu dia, foren les indústries més importants de cada població, com és el cas del Perelló.

La memòria de la gent gran consultada, es limitava als molins d'oli amb premsa hidràulica del primer terç del segle XX. D'aquest període queden al Perelló alguns molins dels quals la majoria que son encara en funcionament, han sofert modificacions per adequar-los a la tecnologia actual.

Esgotada aquesta via, només restava la recerca directa : la prospecció bibliogràfica i la de camp.

Bibliografia (fons consultades) i agraïments :

- Arxius municipals del Perelló
- Arxius parroquials
- Arxiu Històric Provincial de Tarragona
- Joan Múria Margalef
- "Història de Tortosa i la seva comarca" d'Enric Bayerri
- "Espurnes de la llar" de Vergés i Paulí
- Pilar Faci Lacasta de l'Arxiu Històric Provincial de Lleida i Concepción Camarero Bullón de la Universidad Autonoma de Madrid.
- Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar (Madrid, 1849) de Pascual Madoz.
- Àlbum Meravella – llibre de belleses naturals i artístiques de Catalunya (any 1931) de Pere Pujol i Casademont.
- Llibre de Geografia General de Catalunya (F.Carreras Caudí) 1908-1918.
- La desamortització de Madoz a la província de Tarragona (1859-1886) de Salvador Rovira.
- "El patrimoni de molins de la demarcació de Tarragona. Anàlisi i estratègies d'intervenció" de Jordi Blay i Salvador Anton, de la Universitat Rovira i Virgili.
- Diversos veïns del Perelló.