

ELABORACIÓN Y CONSUMO DE ACEITE EN EL S. XIX Y EN LOS SITIOS

Carlos Estevan Martínez

Farmacéutico

Secretario C.R. de la D.O.P.

Aceite del Bajo Aragón

El olivo



- Árbol mitológico en la antigüedad
- Origen Asia menor
- Distribución en la cuenca mediterránea
- Llegada a Aragón y Zaragoza
- Árbol de Las Cortes de Aragón
- Cultura popular

Árbol mitológico en la antigüedad



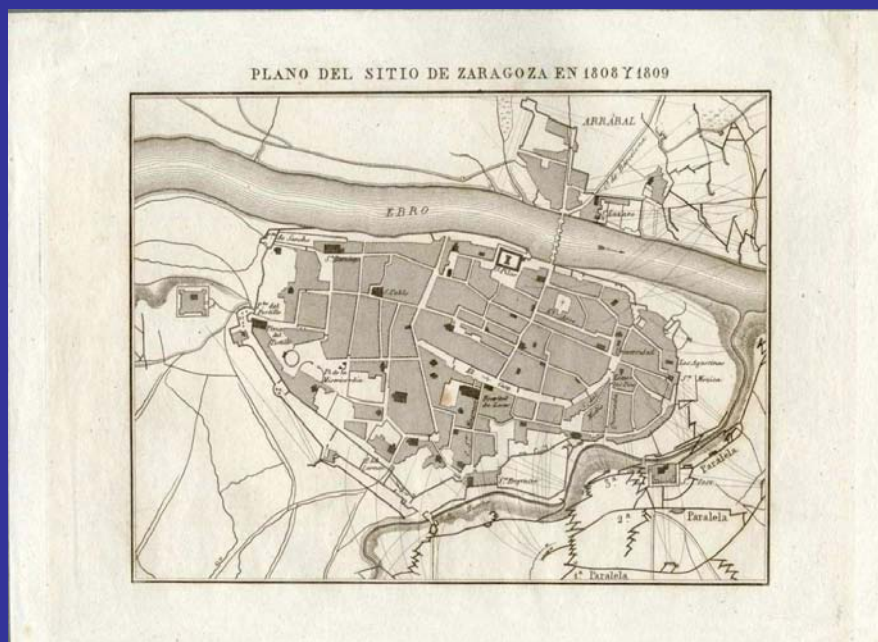
Origen Asia Menor



Cultura del Olivo



Llegada a Aragón y Zaragoza



Olivo Empeltre de las Cortes de Aragón



EL PITONGO (CALANDA)



Jota Magallonera

*Anda y dile al Santo Cristo
pulida magallonera
que cuando me llame al cielo
que me canten la olivera*

Plantación de jóvenes impeltes



La oliva

Fruto del olivo



cencellada

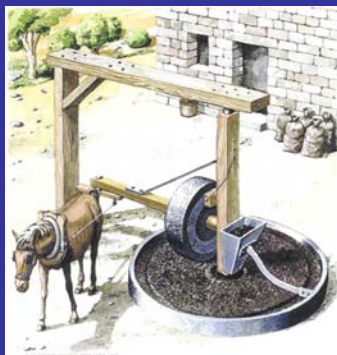




El Aceite

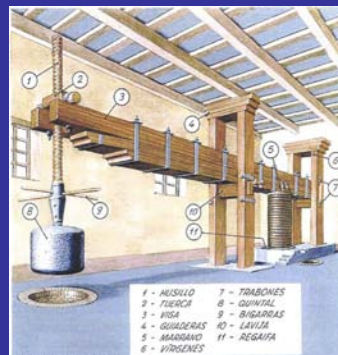


Sistema tradicional de extracción



El empiedro cilíndrico

La mola romana evoluciona muy lentamente hasta la época actual, usándose todavía en numerosas fábricas como sistema de molienda y baido o únicamente de baido de la pasta de aceituna. La base o soportes, continúa siendo circular y de diversos diámetros, de manipularla o ponerla, con resortes para sujetar o acumular la pasta, las ruedas cilíndricas y verticales aumentan en número, 600, 900, 1200, 1500, hasta 2000 en los últimos modelos, la tracción primero humana, después animal, y en la época moderna (finales del pasado y el presente siglo, aprovechando la fuerza hidráulica y posteriormente el motor eléctrico. En esta última época se incorpora también el uso de la bota de alimentación de la aceituna y la corredera, pieza que dirige la pasta hacia el interior de la sofera o hacia el exterior con el fin de regular su grado de humedad.



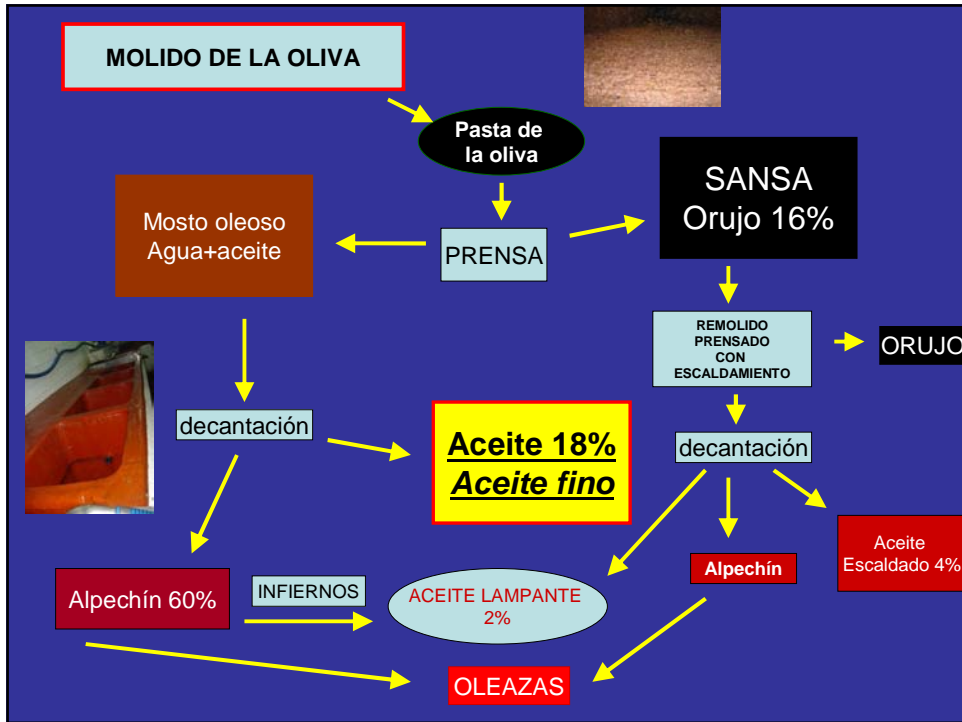
- | | |
|--------------|----------------|
| 1 - AUXILIO | 7 - TIRABOQUES |
| 2 - FUERZA | 8 - QUINTAL |
| 3 - VIGA | 9 - BILGADERAS |
| 4 - SILLAS | 10 - LAVIJA |
| 5 - BARRIDO | 11 - REGAÑA |
| 6 - VIRGENES | |

La prensa de viga y quintal

Constituye junto con el molinero de pasta cilíndrica o cónica el fundamento de la mayoría de los molinos de aceite existentes en los siglos XVI y XVII. Su uso decae con la aparición de los sistemas hidráulicos de presión a principios del siglo XIX.

Monumental mecanismo de madera, basado en el principio de la palanca, de una envergadura que se aproxima a los 15 m. La presión la ejerce de una forma progresiva y lenta, gracias a un peso o quintal de piedra de unos 3.000 kgs., suspendido en la cola de la viga que se eleva con ayuda de un husillo de madera, hecho girar por unos operarios o "hualleros" agarrados a unos brazos de madera o vigantes.

Las diferentes manivelas y componentes móviles que había que realizar, quitar o poner, para conseguir que la prensa realizase su cometido, se explican en los cuatro esquemas que figuran en esta lámina de esta colección.



Transacción de aceite Valdealgofra 1819

Recivi de José Berique recinte
 duos catorce reales de vellon prove
 dentes de 607 de aceite a 16 penetas
 y media disfalcados los gastos de des
 ar la oliva - Valdealgofra 16 de Mayo
 de 1819
 Jose pueyo Regi don

Oro líquido



Usos del aceite

- Oficios litúrgicos (en la antigüedad)
- Alimento indispensable en la dieta mediterránea
- Conservante para alimentos: adobo, conservas (sardinas, atún etc)
- Alumbrar (virgen lampante viene de lámpara)
- Aplicaciones en medicina y cosmética
- Fabricación de jabón
- Otros usos mecánicos: lubricante arma de guerra, etc.

Bálsamo samaritano



- **Formula magistral**

- Dos onzas de sumidades floridas de romero
- Una libra de aceite común
- Una libra de vino tinto

Prepárese según arte:

Se mezclan y se hacen evaporar hasta que se reduzcan a la mitad. Se usa exteriormente.

Indicaciones: heridas quemaduras y contusiones

Dosis: cantidad suficiente para untar ligeramente una planchuela de hilas

Muchas gracias

CLASIFICACIÓN ACTUAL DEL ACEITE

