

# ALMAZARAS

## Definición

La almazara es el lugar donde se transforma la oliva en aceite. Reúne todos los elementos necesarios para los tres principales trabajos que se han de realizar: la molienda, el prensado y el almacenaje.

## Notas históricas

El cultivo del olivo y la elaboración y consumo de aceite tienen una gran tradición en Mallorca. De hecho, parece ser que fueron los fenicios o los griegos quienes introdujeron el cultivo del olivo en Mallorca desde la península; si bien, las fuentes clásicas hablan de los púnicos como maestros de los indígenas isleños en el injerto de acebuches.

Posteriormente, los romanos desarrollaron el cultivo y los musulmanes mejoraron los procedimientos de extracción. Algunos autores afirman que durante la denominación musulmana Bunyola fue el núcleo más importante del cultivo del olivo en Mallorca, el objetivo, según dichos autores, era el abastecimiento de Madina Mayûrqa (Palma).

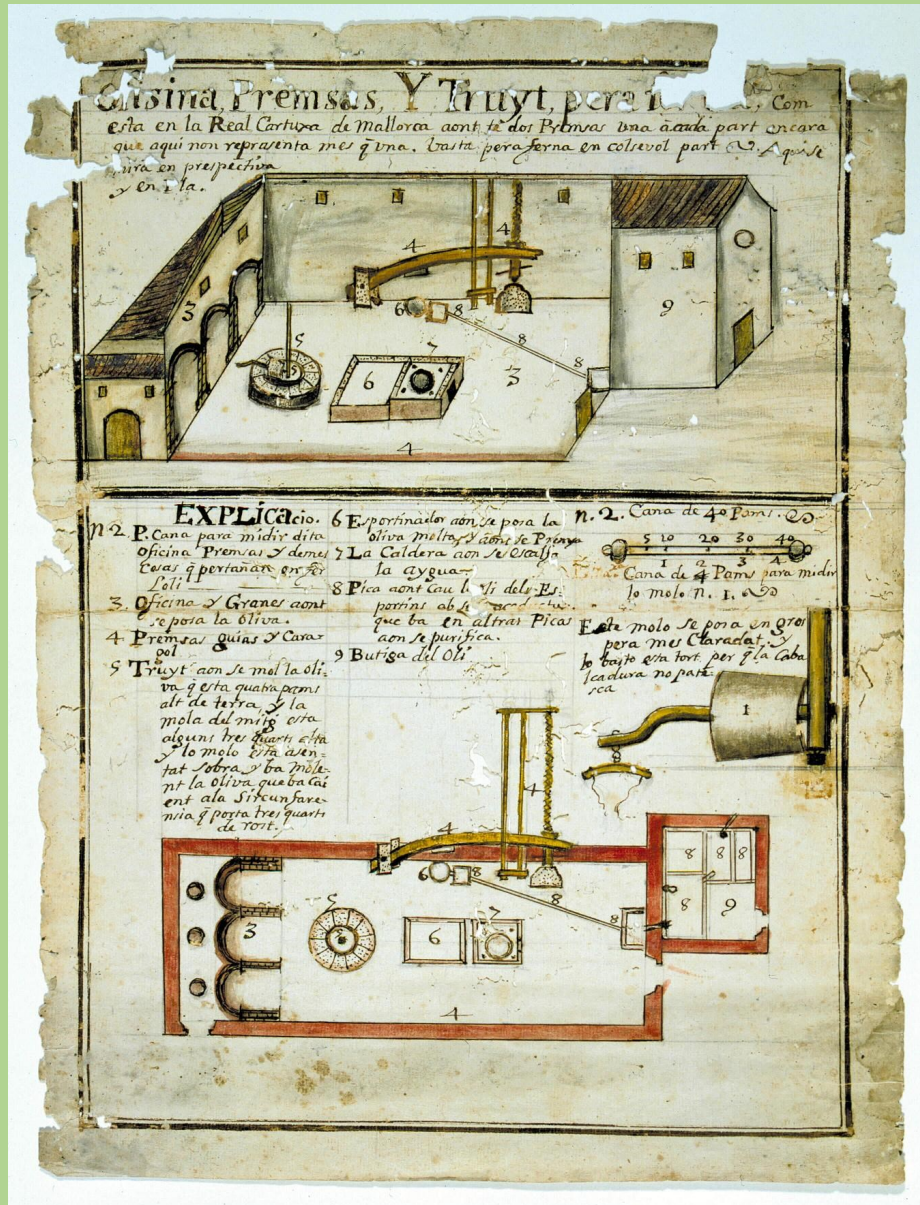
En la segunda mitad del siglo XIII, después de la conquista catalano-aragonesa se intensificó el cultivo del olivo. Uno de los factores que explica dicha expansión son los altos tributos que se pagaban por el aceite, por tanto el Rey concedía permisos para cultivar indiscriminadamente, como sucedió con la vid. En la documentación aparecen nuevas zonas de cultivo como Sóller y Felanitx, en esta última el injerto de olivos va acompañada de plantaciones de vides.

En la documentación correspondiente a la *Escrivania de Cartes Reials* se hace referencia, por primera vez, del lugar de producción. En Bunyola, concretamente, se citan trujales, molinos de aceite y prensas, aunque desconocemos las características técnicas. A finales del siglo XIII había en Bunyola 5 almazaras. También se habla de una almazara en Llucalcari y otra en Banyalbufar. A mediados del siglo XV el aceite ya se comercializaba regularmente y tenía como punto de partida el puerto de Sóller.

El olivo se consolida a principios del siglo XVI, cuando se producen diversos avances tanto en el cultivo como en la producción y, en los siglos posteriores, el aceite se afianza como un producto de riqueza. Desde el siglo XVII al XIX el aceite se convierte en un elemento clave en la economía isleña y en un producto de consumo, de intercambio comercial (principalmente con el trigo) y de exportación, dirigido hacia los mercados europeos, donde en el siglo XVIII, el aceite se consideraba un producto muy reconocido y valorado. También se ha de citar la venta de una mercancía, de calidad inferior, dirigida especialmente a la industria jabonera del sur de Francia.

La extensa superficie del cultivo de olivos y la presencia de una mano de obra abundante y barata aseguraba el bajo coste del aceite, cuestión que lo hacía competitivo en los mercados extranjeros. De este modo, ocupaba una buena posición en el comercio, que se redujo frente al crecimiento de la exportación del vino.

# ALMAZARAS



Almazara de la Cartuja de Valldemossa (siglo XVII).  
España Ministerio de Cultura. Archivo de la Corona de Aragón. ACA MP-216

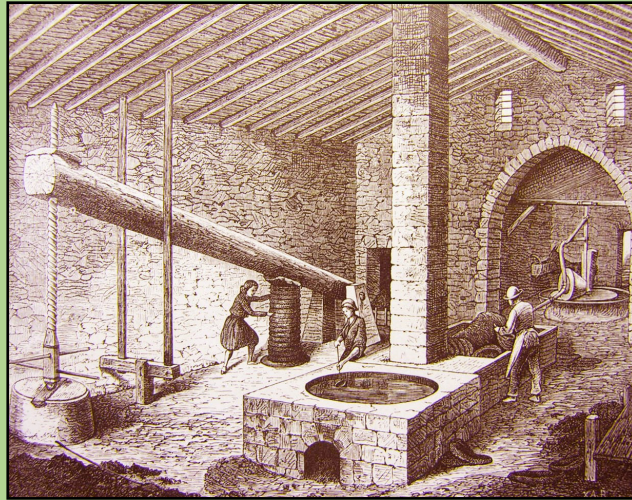
La exportación oleícola desciende a partir de la primera mitad del siglo XIX a causa de la competencia en el mercado internacional del aceite de otros países, de la caída de las cosechas y de las políticas de protección del producto, ya que las instituciones isleñas pusieron limitaciones a la exportación libre de aceite para favorecer el consumo interno.

El aceite beneficiaba tanto a la gente que cultivaba olivos, como a aquellos que lo producían y los que lo comercializaban. Cabe citar, también, la importancia del aceite en el desarrollo de otras industrias como la del jabón, en la cual el aceite es materia prima.



# ALMAZARAS

A pesar de todo, durante el siglo XX, el aceite continúa siendo parte esencial de la economía isleña –a cada *possessió* (hacienda) situada en una zona oleícola encontramos una almazara–. Pero, a partir del *boom* turístico de los años 60, el campo sufrirá la convulsión de un cambio social y las actividades agrarias se disminuirán gradualmente. Además, las nuevas tecnologías afectarán parcialmente al cultivo del olivo, que devendrá como un cultivo tradicional y convertirá el aceite de oliva en un producto de coste elevado.



Almazara de Comasema (Bunyola).

Grabado de la obra del Archiduque Luis Salvador *Las Baleares por la palabra y el grabado* (1869)

Durante los años 80 y 90 aparecen nuevas plantaciones, la mayoría en el Pla; así mismo, se introducirá el sistema de elaboración continuo y el aceite de oliva vivirá otro período en alza. A principios del siglo XX se computaban 25.000 ha de olivos, frente a las 8.101 ha que se cultivan en la actualidad.

En el año 2002 se aprobó la Denominación de Origen *Oli de Mallorca*. Esta denominación establece un aceite virgen extra de calidad que recoge las tres variedades permitidas: empeltre o mallorquina, picual y arbequina.



La oliva empeltre en el árbol.

# ALMAZARAS

## El edificio y la maquinaria

Las almazaras, principalmente, aparecen adosadas a la *possessió* (hacienda) o en edificios aislados, pero siempre dentro del entorno del área o núcleo agropecuario.

El sistema tradicional de elaboración de aceite incorporaba los siguientes elementos que dentro de un sistema que recogía tres etapas: la molienda, el prensado y el almacenaje.

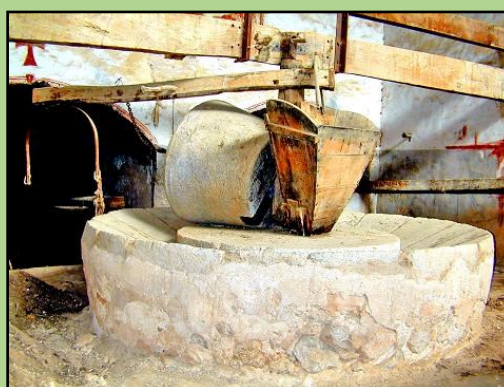
### 1. Moler

**Silos.** Estancias que se usaban como depósitos de oliva, localizadas habitualmente tras el trujal o próximos a él. Se pueden encontrar diversas tipologías y las más comunes son las de bóveda y las de compartimiento.



Silos. Son Torrella (Santa Maria del Camí).

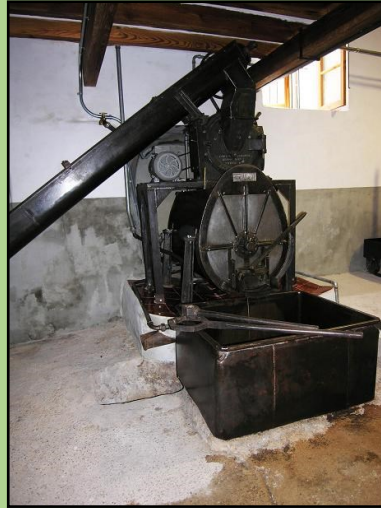
**Trujal o molino de aceite.** El molino tradicional es un molino de tracción animal que se destina a la molienda. Las aceitunas se depositaban en la tolva para caer en el alfarje. La volandera o volanderas, en rotación, las chafaban. El animal, enganchado a la aljimarra, mediante los brazos, movía la volandera a través del árbol.



Trujal. Raixa (Bunyola)

Con el tiempo, y dentro de la almazara industrial, se encuentra la denominada **máquina de moler**. Se trata de un molino mecánico de dimensiones reducidas que muele la aceituna con cuchillas y ya lleva incorporada la batidora (máquina que favorece la mezcla de la pasta y el agua). La oliva se introduce en la máquina mediante un sinfín mecánico. Requería menos espacio.

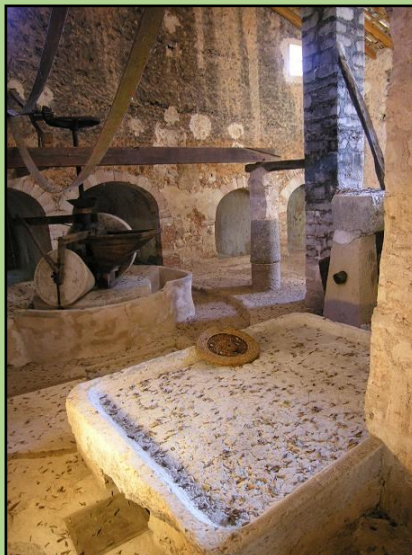
# ALMAZARAS



Máquina de moler. Can Xoroi (Fornalutx).

## 2. Prensar

**Pica para encapachar.** Es una pica grande, baja de los costados, hecha en piedra viva, de madera forrada en zinc, de metal o mortero de cemento. Se empleaba para depositar la pasta que se sacaba del trujal y con ella llenar los capachos para después prensarla.



Pica para encapachar. Son Torrella (Santa Maria del Camí)

**Prensa.** Es el elemento que prensaba la pasta de oliva. La más antigua es la denominada **prensa de viga**, con la cual se prensaba la pasta en una pila de capachos que se colocaba sobre la regaifa, mediante la presión de una gran viga que subía y bajaba por la acción de un husillo que va unido a un contrapeso (quintal). En estas prensas también podemos encontrar una regaifa para elaborar vino y, en ocasiones, un elemento en forma de cama llamada litera del almazarero.



# ALMAZARAS

Otro tipo de prensa es la denominada **prensa mecánica**, que funcionaba alineando los capachos debajo. Se documentan en Mallorca a mediados del siglo XIX. Son de hierro, pero excepcionalmente se han encontrado algunas de madera. Las primeras eran manuales, y las de hierro podían ser manuales o disponer de un entramado de ruedas dentadas y cadenas conectado al trujal para aprovechar la fuerza animal, o funcionar mediante un motor. En un principio substituyeron a las prensas de viga. Se dividen en diversos tipos, de los cuales destacan las de tornillo horizontal y las que lo tienen vertical (hecho que define la situación de este tornillo y la manera como la prensa recibe la fuerza). Las primeras prensas autóctonas de este tipo las construyó el industrial Joan Oliver *Maneu*, en Palma.

La más reciente, en Mallorca, es la **prensa hidráulica**, introducida entre finales del siglo XIX y principios del XX. El mecanismo constaba de un cilindro de fundición dentro del cual se movía un pistón por la fuerza de la presión del agua que transmitía la bomba. Generalmente, esta prensa contaba con un sistema de raíles que recorría la almazara. Los capachos se colocaban, con una barra metálica, en una vagoneta que se desplazaba hasta llegar a la prensa donde se enganchaba. La mayoría de estas prensas que se conservan en Mallorca se manufacturaban a la fábrica Hermanos Rodes de Alcoy.



Prensa de viga. Son Torrella (Santa Maria del Camí). Prensa mecánica. S'Alqueria Vella de Baix



Prensa hidráulica en funcionamiento. Can Det (Sóller)

# ALMAZARAS

**Caldera.** Es el hogar donde se ubicaba la caldera para calentar el agua necesaria para el proceso del prensado (que se vertía sobre los capachos). También presenta una evolución y, habitualmente, en el exterior de la almazara, encontramos un aljibe encargado de suministrar el agua (usualmente era el aljibe principal de suministrar agua a las casas). Para hacer fuego en la caldera se empleaba leña u orujo de las anteriores moliendas.



Caldera. Binibassí (Fornalutx)

## 3. Almacenar

**El almacén del aceite.** Habitáculo adosado a la almazara donde se localizan las albercas o picas, si bien en la almazara industrial ya aparece en su interior.

La función de las albercas y las picas es decantar y almacenar el aceite. Las picas eran originalmente de piedra, y con el tiempo se embaldosaron. Era frecuente localizar en esta estancia recipientes como jarras, odres, bidones, etc.

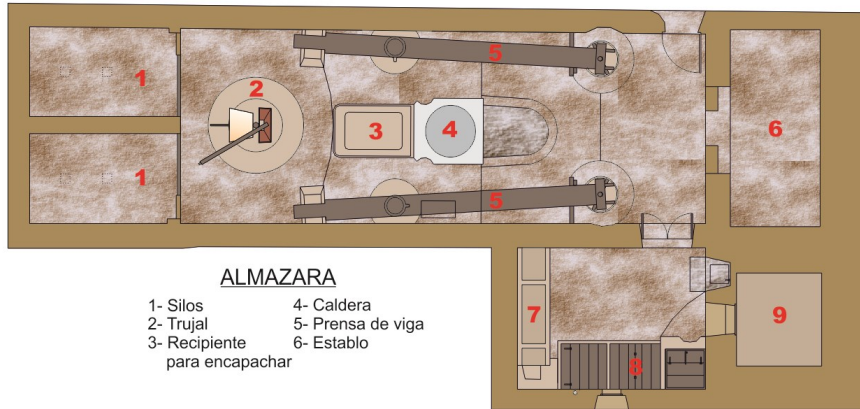
El agua sobrante del proceso se denomina alpechín.



Almacén del aceite. Can Xoroi (Fornalutx) i Raixa (Bunyola)

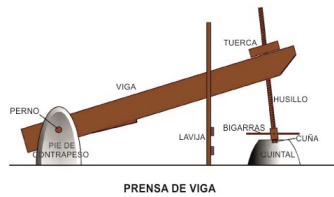
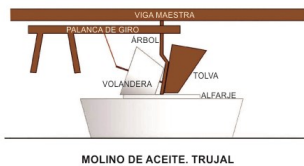
# ALMAZARAS

## Almazara tradicional



### ALMAZARA

- 1- Silos
- 2- Trujal
- 3- Recipiente para encapachar
- 4- Caldera
- 5- Prensa de viga
- 6- Establo



### ALMACÉN DE ACEITE

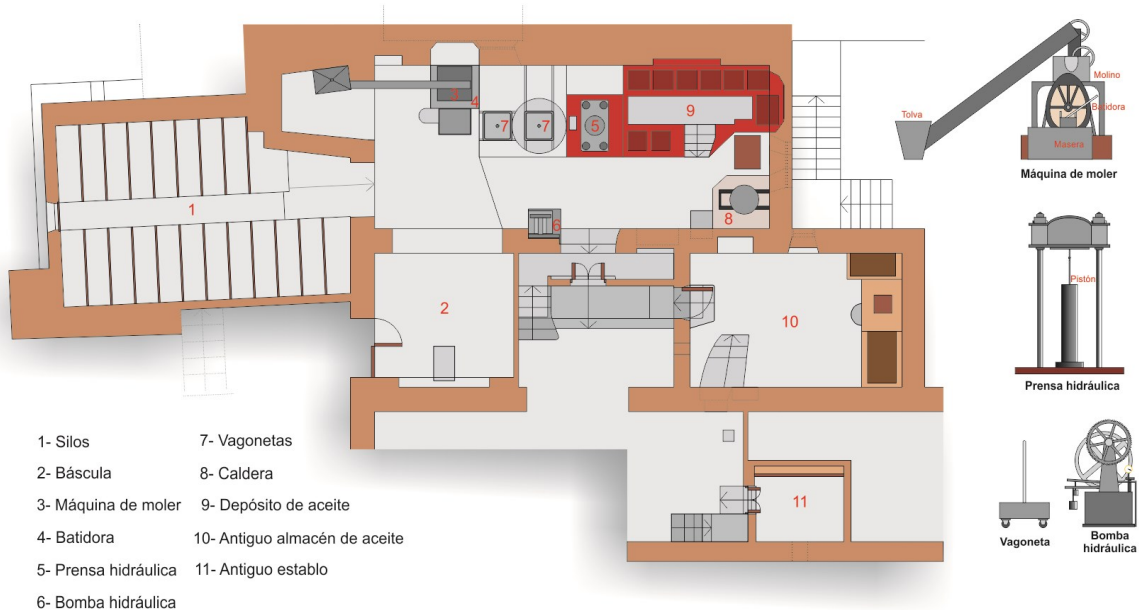
- 7- Picas de decantar
- 8- Picas de reposo
- 9- Depósito definitivo

©2019

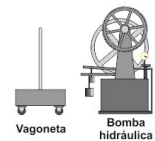
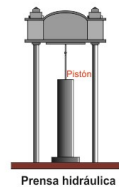
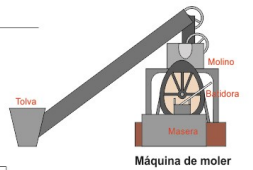


Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística  
Consell de Mallorca

## Almazara industrial



- 1- Silos
- 2- Báscula
- 3- Máquina de moler
- 4- Batidora
- 5- Prensa hidráulica
- 6- Bomba hidráulica
- 7- Vagonetas
- 8- Caldera
- 9- Depósito de aceite
- 10- Antiguo almacén de aceite
- 11- Antiguo establo



©2019



Departament de Cultura, Patrimoni i Política Lingüística  
Consell de Mallorca



# ALMAZARAS

Comarca	Municipio	Número	Comarca	Municipio	Número			
<b>Mancomunitat del Pla</b>	Algaida	1	<b>Llevant</b>	Artà	15			
	Ariany	0		Capdepera	5			
	Costitx	0		Manacor	2			
	Lloret de Vistalegre	0		Sant Llorenç	0			
	Llubí	0		Son Servera	10			
	Maria de la Salut	0		<b>Mancomunitat Nord</b>	Alcúdia	1		
	Montuïri	0			Muro	0		
	Petra	0			Pollença	43		
	Porreres	0			Sa Pobla	0		
	Sant Joan	0			Santa Margalida	0		
	Santa Eugènia	2			<b>Migjorn</b>	Campos	0	
	Sencelles	0		Felanitx		7		
	Sineu	0		Llucmajor		0		
	Vilafranca de Bonany	0		Santanyí		0		
	<b>Mancomunitat del Raiguer</b>	Alaró		31		<b>Tramuntana</b>	ses Salines	0
		Binissalem		8			Andratx	20
Búger		0	Banyalbufar	9				
Campanet		9	Bunyola	32				
Consell		4	Calvià	20				
Inca		2	Deià	19				
Lloseta		4	Escorca	16				
Mancor de la Vall		9	Esporles	15				
Marratxí		6	Estellencs	10				
Santa Maria del Camí		8	Fornalutx	8				
Selva		18	Puigpunyent	18				
			<b>Palma</b>	Sóller	36			
		Valldemossa		16				
			Palma	12				

Fuente: Catálogo de almazaras elaborado por el Departamento de Medio Ambiente del Consejo de Mallorca. Año 2003.

# ALMAZARAS

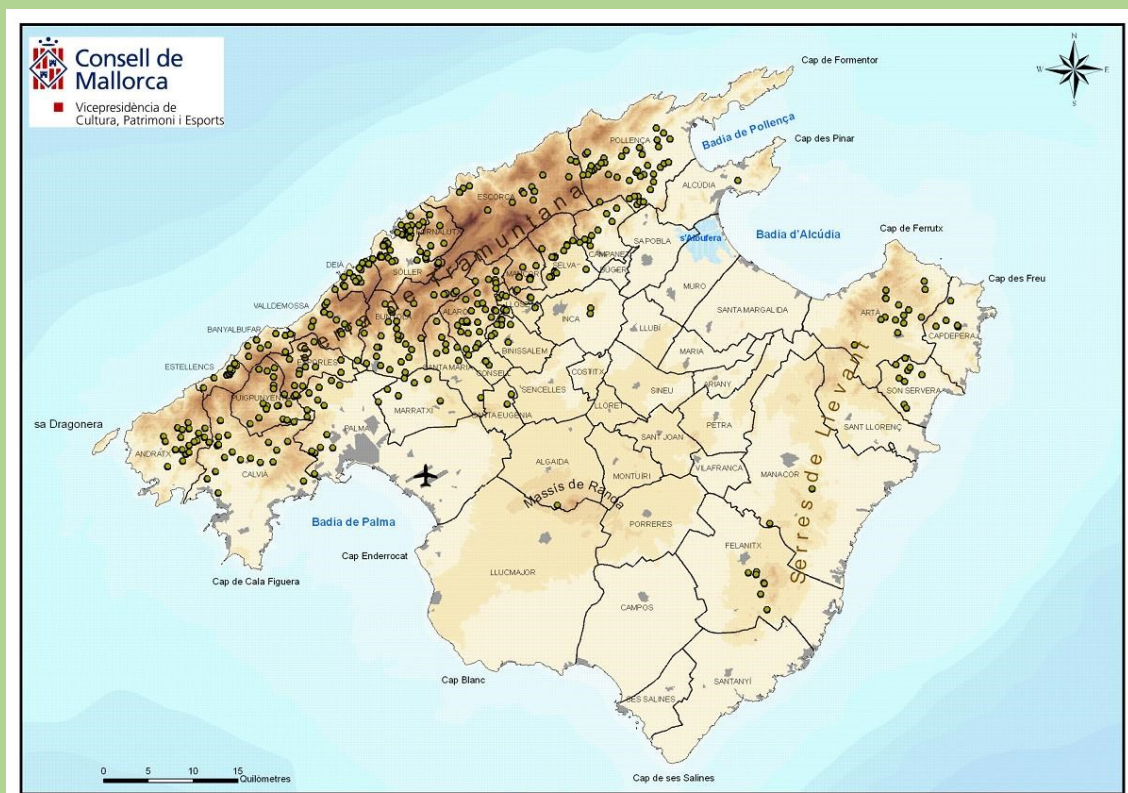
De los datos extraídos del catálogo realizado por los técnicos del Departamento de Medio Ambiente del Consejo de Mallorca entre los años 2001 y 2003, podemos determinar que hay un total de:

- 607 almazaras localizadas.
- 417 almazaras catalogadas.
- 124 almazaras derribadas/desaparecidas. Hay constancia de su existencia (documental/ oral) pero, a causa del paso del tiempo y del desuso, han sido derribadas o transformadas y, actualmente, ya no conservan ni la estructura arquitectónica ni los elementos de producción.

Del análisis de los datos del catálogo se evidencian dos áreas donde se concentran un mayor número de almazaras, que son: la zona de la serra de Tramuntana y el Raiguer, y la zona de la serra de Llevant. Los municipios con un número mayor de almazaras localizadas en la Tramuntana, y también en Mallorca, son Sóller y Pollença, con 64 almazaras cada uno. No obstante en Pollença se han catalogado 43 y en Sóller sólo 36. En la zona de Llevant, el municipio con más almazaras localizadas y catalogadas es Artà (25 localizadas, 15 catalogadas), ocupando la novena posición a escala insular en cuanto al número de almazaras catalogadas.

En lo que respecta a la ubicación, y teniendo en cuenta la presión urbanística que ha sufrido Mallorca en las últimas décadas (y por tanto, estos datos no se han de interpretar de forma concluyente) tenemos que el 87% de las almazaras están situadas en el ámbito rural, mientras que el 13% restante están situadas en el interior de núcleos urbanos.

El catálogo se puede consultar, previa solicitud por escrito, en las dependencias del Servicio de Patrimonio Histórico, ubicadas en el edificio de la Misericordia.



## Referencias bibliogràfiques

- ANDREU, Jaume. *Arquitectura tradicional de les Balears*. Pollença: Ed. El Gall, 2008.
- BIBILONI, Andreu. *Mercaders i navegants a Mallorca durant el segle XVII, l'oli com indicador del comerç mallorquí (16150-1720)*. Palma: Ed. el Tall, 1992.
- BUSQUETS, Xisco. «El sabor de siempre». *Brisas* [Palma], núm. 872 (3 gener 2004), p. 4-9.
- ESTARELLAS, Andreu. «Olivos y almazaras de Mallorca». A: MASCARÓ PASARIUS, Josep. *Historia de Mallorca* (vol. IV). Palma: Ed. Mascaró Pasarius, 1971, p.139-192.
- G.G, «Bartomeu Canals, un tafoner a la vieja usanza» *Brisas* [Palma], núm. 360. 13 març 1994, p. 4-8.
- MAYOL, Joan. *El llibre de l'oli*. Pollença: Ed. El Gall, 2013.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la recolección de la aceituna. De la conservación de las aceitunas antes de molerlas. De los caracteres del aceite común. De los procedimientos antiguos para la extracción del aceite. De los motivos ordinarios del aceite. De la molienda de las aceitunas». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año I, tomo I (1875), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1875, p. 519-589.
- MONLAU, José. «Del aceite. De las prensas. De la extracción del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo II (1r semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la clarificación del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo III (2n semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. «Del aceite. De la clarificación del aceite». *Museo Balear de Historia y Literatura, Ciencias y Artes*, año II, tomo III (2n semestre 1876), 1a època. Palma: P.J. Gelabert, 1876.
- MONLAU, José. *Tratado de olivicultura o del cultivo del olivo y de la obtención de aceite*. Palma: Establecimiento tipográfico de Pedro J. Gelabert, 1877.
- POL LLOMPART, Josep Lluís. «L'oli a Mallorca: collides i tafones» A: *La serra de tramontana natura i cultura*. Palma: Editorial, 1998, p. 99-104.
- RULLÁN MIR, José. *Cultivo práctico del olivo: con la indicación de un medio fácil, económico y al alcance de todos, para destruir y aniquilar la mosca del olivo, el gorgojo y otros insectos*. Sóller: Imp. La Sinceridad, 1904.
- SERRANO, Aina; Florit, Jerònia [et al.] «Les tafones de Mallorca. Estat de la qüestió». A: *IV Congrés Internacional de Molinologia. Mallorca 1, 2 i 3 de maig de 2003 (vol.II)* Palma: Consell de Mallorca. Departament de Medi Ambient i Natura, 2005 (p. 11-28).
- SERRANO, Aina i ALBERT, David. *L'oli a Mallorca: del passat al present*. Palma: Departament de Medi Ambient, Consell de Mallorca, 2008.
- SERRANO, Aina. «La restauració de la tafona de Can Xoroi a Fornalutx». A: *IV Jornades d'estudis històrics de Sóller*, Ajuntament de Sóller, 2010. p. 383-396.
- SINTES, Adolf. *Trulls i tafones. La producció d'oli a Menorca*. Sant Lluís: s'Auba, 2013.

©Unidad del Patrimonio histórico industrial. Dirección insular de Patrimonio. Prohibido reproducir total o parcialmente este contenido.