

## Las prensas de Arahal: Del olivar a la escuela II.

Cuando llegan estas fechas todos pensamos en la aceituna como fuente de riqueza para nuestro pueblo, y respecto a su uso como una parte muy frecuente de nuestra mesa, ya que el consumo como aperitivo es el final más usual de las aceitunas procedentes del verdeo. Pero dentro de unos meses las aceitunas que se queden en nuestros olivos se transformarán en aceite, un aceite de la variedad manzanilla difícil de encontrar en otros lugares, a pesar de estar considerado entre los mejores de España. El aceite de la variedad manzanilla es un aceite afrutado, a veces con aromas que nos recuerdan al tomate verde, un poco picante y con un amargor característico.

En el proceso de obtención del aceite se utilizan diversas máquinas y herramientas de las que hoy sólo nos detendremos en las prensas.

En los orígenes del cultivo del olivo, las aceitunas se trituraban en molinos manuales y la pasta obtenida se colocaba en sacos y se exprimía por torsión o por aplastamiento, aunque muy pronto surgieron las prensas que trabajaban gracias a la fuerza multiplicada por tornillos y palancas. Aunque la fuerza inicial ha ido variando, desde la ejercida por personas o animales hasta la hidráulica y finalmente la eléctrica, el diseño no ha sufrido grandes cambios hasta hace algunos años en que las prensas han ido desapareciendo sustituidas por decantadores centrífugos (*"decanter"*). Creo que esta sustitución acabará haciendo que desaparezcan estas prensas, que forman parte de nuestro patrimonio cultural, y quizás dentro de unos años los más jóvenes desconocerán incluso su existencia. Por eso he creído conveniente aprovechar estas líneas para llamar la atención sobre este punto.



En nuestra zona he tenido ocasión de ver prensas de tornillo, hidráulicas de eje central y de platos, y algunas prensas de viga pequeñas, y se gran tamaño como la existente en la Hacienda de la Mata, aunque esta última la visité hace algunos años y desconozco cual es el estado actual.

Las prensas de tornillo constan de una base de piedra con una acanaladura circular (regaifa)



por la que sale el aceite, y una estructura superior, a veces coronada por una torre, en la que se dispone el tornillo que ejercerá la presión. Dicho tornillo se puede girar por hombres, animales de tiro u otros medios.

Las prensas hidráulicas deben su fuerza a la presión ejercida en un fluido, agua o aceite, y transmitida desde la maquinaria que produce la presión hasta las prensas por medio de tuberías colocadas en el suelo. La fuerza se ejerce desde abajo hacia arriba y los capachos son comprimidos entre un embolo que surge del suelo y la parte superior afianzada por tornillos. La verticalidad del conjunto de capachos (carga) se consigue mediante unos platos de hierro con cuatro escotaduras en las esquinas que se ajustan a los tornillos de sujeción del tope superior (prensas de platos) o por un eje central que

atraviesa los capachos en la mayoría de las prensas hidráulicas.

Finalmente en las prensas de viga una palanca sustituye al tornillo para lograr el aumento de la presión. La fuerza sobre la palanca puede ejercerse por un tornillo, en la mayoría de los casos o por la acumulación de pesos.



Aunque estoy jubilado, no me puedo olvidar de la que ha sido mi profesión durante muchos años, y por ello quiero hacer un aparte para destacar las posibilidades didácticas que tiene el estudio de todas estas maquinarias, tanto desde el punto de vista histórico como tecnológico. Por eso siento que todas estas máquinas que forman parte de nuestro patrimonio cultural puedan desaparecer y caer en el olvido.

Muchas localidades tienen museos destinados a la conservación y divulgación del patrimonio cultural, la nuestra desgraciadamente no lo tiene, y supongo que con las condiciones económicas actuales tardará mucho en tenerlo. Si el deterioro que observamos en alguna de las prensas descritas continua, es posible que cuando se decida crear dicho museo sea demasiado tarde. Quizás podamos evitarlo iniciando un inventario de piezas que actualmente se encuentran en nuestras industrias o en domicilios particulares y que pueda constituir un museo virtual que en su día sirva de semilla para la creación de un museo local dedicado al patrimonio creado por el olivar, tanto en su vertiente del aceite, como de la aceituna de mesa de la que nos sentimos tan orgullosos.

La web del proyecto Olivar y Escuela (<http://olivaryescuela.tk>), puede servir de germen de dicho museo virtual, por lo que si algún lector posee, o tiene conocimiento de alguna prensa existente en nuestra localidad cuyo propietario no tenga inconveniente en que sea fotografiada y colocada en nuestra web puede enviar la información a la siguiente dirección ([olivaryescuela@gmail.com](mailto:olivaryescuela@gmail.com)).



Para saber algo más sobre este tema puede acceder a nuestro proyecto de este curso en la Feria de la Ciencia de Sevilla, titulado **“De la presión al aceite”** ([http://olivaryescuela.tk/divulgacion/Rincon/rincon\\_2015.htm](http://olivaryescuela.tk/divulgacion/Rincon/rincon_2015.htm))

Carlos Zamorano Leal