

HACER ACEITE VIRGEN DE OLIVA AL ESTILO ANTIGUO EN LA SERRA DE TRAMUNTANA (MALLORCA).

Sábado de diciembre 2009

<http://amicsarbres.blogspot.com/2009/12/fer-oli-lestil-antic.html>

FUENTE: Rafael Mas, Búger 12 de diciembre de 2009



La mula llevaba anteojeras al principio pero no estaba acostumbrada y se mareaba.



La aceituna trabucadas en la Tolva va saliendo y se aplastada por las piedras de la almazara.



La pasta de aceituna se introduce con cuidado dentro de los capachos. Los capachos eran flamantes.



Fuego en la Fornal y el agua hirviendo



Los capachos deben ir bien alineados. No es la prensa más antigua que se haya visto, ya es de fundición. La prensa se hace bajar con la fuerza de la bestia de carga pero debido al mareo de esta nos hubiéramos de aferrarse



Agua hirviendo que ayuda a extraer los ácidos

grasos.



El agua hirviendo limpia las piedras o muelas



Una cuarta de aceite, equivalente a 8 litros.



Una Medida de aceite, equivalente a 16,7 litros de aceite.



El aceite repondrá dentro de tinajas de vidrio, depositando las impurezas, dejando unos bajos y volviendo de color dorado.

Puede verse un video del evento en:

http://www.youtube.com/watch?v=KC6iJ95Q7oA&feature=player_embedded