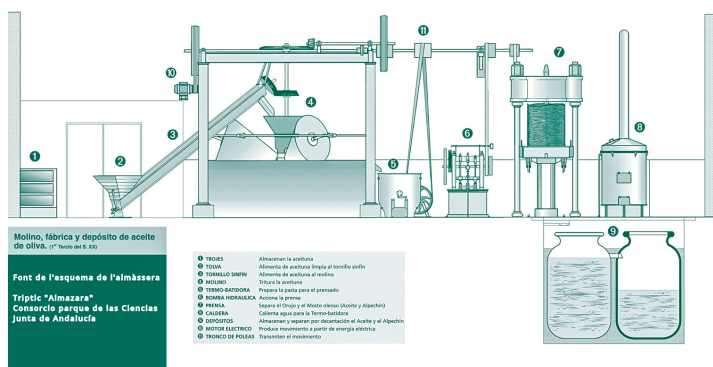




ALMÀSSERA

Lloc on s'obté l'oli a partir de les olives

Col·leccions: [Activitats comercials](#),
[Almàssera](#), [Oficis i activitats](#)

DESCRIPCIÓ

L'almàssera és el lloc on s'obté l'oli a partir de les olives, mitjançant diversos processos d'elaboració. El nom d'almàssera és provinent de l'àrab «*al-ma'sara*» (la premsa), no obstant, els romans denominaven *torcular* al lloc on es molien les olives per a obtenir l'oli. Encara que la procedència de la denominació utilitzada actualment té origen àrab, ja en apareix l'olivera en referències bíbliques (Noé al final del diluvi) (L'hort de Getemaní), es considera que van ser els fenicis els primers introductors de l'oli a la península Ibèrica (1100 aC), per les relacions comercials amb Grècia; sent els romans els que posteriorment culminaren la plantació d'oliveres per tota la península, (206 aC), tasca que també feren al nord d'Àfrica, on apareix el nom d'«*Al-ma'sara*», nom actual d'una població de la governació de Betlem, on hi ha una premsa d'olives d'origen romà. Altra denominació coneguda o utilitzada en diversos llocs es *trujal*.

Elements principals que s'utilitzen en l'obtenció de l'oli en l'almàssera:

- Tremuja (embut o dipòsit per alimentar el molí)
- Barcella (mesura de capacitat)
- Molí (pedra per a triturar)
- [La premsa \(trull\)](#)
- Esportins (safates per a la premsa)
- Bassetes per a decantar

L'esquema de l'almàssera mostrat detalla una de les moltes configuracions que pot tindre ja que segons els llocs i l'avanç de la tecnologia, cadascuna de les parts del procés ha anat evolucionant al llarg del temps.

Per a ampliar la informació:

[Tríptic "Almazara" \(pdf\)](#) (2018), Consorcio Parque de las Ciencias, Consejería de Educación, Junta de Andalucía

[Tafones \(Almàsseres\) \(pdf\)](#), Patrimoni històric i industrial, Consell de Mallorca

[L'elaboració d'oli d'oliva \(web\)](#), Inventari del Patrimoni Cultural Immaterial de les Terres de l'Ebre, Generalitat de Catalunya

ALTRES DADES