

## La almazara de Los Araña en El Valle

Manuel Rebollo López

El olivo es una de las especies arbóreas más abundantes en el municipio de Santa Lucía de Tirajana. Entre palmeras, almendros, albaricoqueros y tuneras, emerge con su apacible sombra, y es el refugio frecuente de los labradores durante las calurosas jornadas estivales.

La variedad *Verdial de Huévar* fue introducida por los castellanos tras la conquista y, con el paso del tiempo, las condiciones naturales del Archipiélago han propiciado su adaptación hasta convertirse en una aceituna autóctona, cuyas características difieren de las más de 310 variedades recogidas en el Banco Mundial de Germoplasma de la Universidad de Córdoba. La aceituna *Verdial* cultivada en Canarias se distingue por adquirir un tono oscuro en su maduración, si bien suele recolectarse aún verde, produciendo un aceite de carácter muy afrutado con matices verdosos.



*Almazara de El Valle (MRL)*

El término *almazara*, procedente del árabe «*al-ma'sara*», significa «lugar de la prensa» y designa el espacio donde se exprime la aceituna para obtener el



*Interior de la almazara de El Valle (ASL)*

aceite de oliva. Esta denominación engloba tanto la instalación de prensado como el proceso de transformación del fruto en aceite.

La extracción de aceite mediante el prensado de la aceituna se realizaba ya antes del siglo XIX con molinos de piedra. En ellos, una muela cónica de granito trituraba la aceituna sobre la base del molino. El elemento más significativo de la almazara tradicional era la prensa, compuesta por una palanca en la que la resistencia la constituían los serones o capachos —generalmente ocho— rellenos de aceitunas trituradas. Estos se disponían entre la fuerza ejercida por la palanca y el punto de apoyo, denominado *quesera*. En el caso de la almazara de El Valle, se conserva una prensa de husillos de comienzos del siglo XX, que requería menor espacio y permitía incrementar el rendimiento con una reducida mano de obra.

Una vez extraído el líquido resultante del prensado, este se conducía a las *pocetas*, donde se colocaban filtros para retener los residuos sólidos. Posteriormente, se añadía agua para efectuar el primer lavado del aceite. La separación se producía de forma natural por decantación: el aceite, menos denso, quedaba en la parte superior, mientras que el alpechín se depositaba en el fondo.

Sirva esta breve exposición como introducción al funcionamiento de la almazara, para presentar al pequeño edificio rectangular situado en El Valle, orientado hacia la fachada de la iglesia parroquial, conforme a las costumbres constructivas de la época.

La almazara dispone de dos prensas de viga, junto a las cuales se observan las muelas giratorias. En su parte frontal se sitúa una poceta circular que alberga una gran muela tronco-cónica. Una palanca horizontal hacía rodar la

muela, impulsada por tracción humana o animal, con la que se trituraban las aceitunas.

La pasta obtenida se recogía en serones circulares elaborados con hoja de palma –también llamados capachos o esteras– que se apilaban hasta un máximo de ocho unidades. Mediante un torno de husillos, la viga ejercía presión sobre las esteras apoyadas en la quesera. A través de canalillos circulares, el líquido aceitoso se conducía a pocetas de piedra, donde, tras un periodo de reposo, se procedía a la limpieza mediante agua.



*Pocetas para la decantación del aceite (MRL)*

La almazara era dirigida por dos maestros y, en tiempo de recolección de la aceituna, muchachos jóvenes movían la piedra de la noria (moledora) durante las veinticuatro horas del día. El primer aceite obtenido se destinaba a usos específicos, como la iluminación del molino, las lámparas de la iglesia, así como para los rituales religiosos, entre ellos el bautismo y la unción de enfermos.

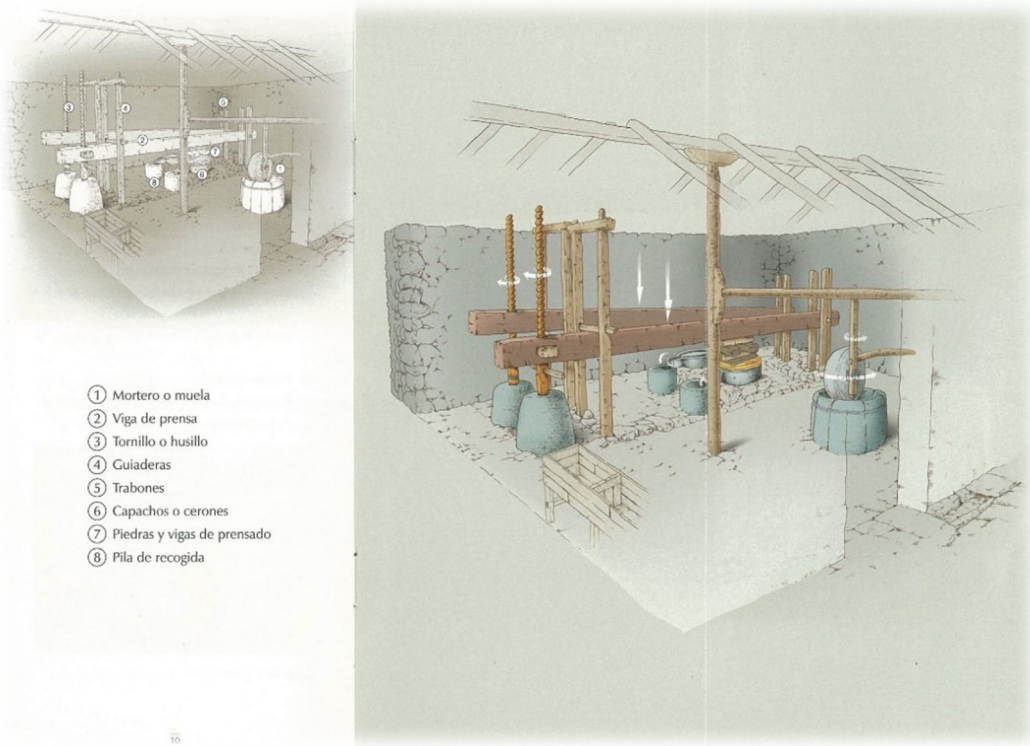
Había dos almazaras en Santa Lucía y, en esta, que aún se conserva, se podía utilizar tanto la mano de obra humana como la tracción de un burro para mover la noria.

Este edificio, cubierto con tejado a dos aguas, posee un notable valor etnográfico, motivo por el cual ha sido declarado Bien de Interés Cultural con categoría de Sitio Etnológico. En su interior se conserva en excelente estado la noria, las vigas de la prensa, las pocetas, los husillos y las esteras: todos los elementos necesarios para la fabricación tradicional del aceite.



*Mortero o muela para triturar la aceituna (Foto Pedro Guerra)*

En la actualidad existen dosalmazaras modernas en funcionamiento en el pago de El Ingenio: una de titularidad municipal, ubicado en la antigua escuela unitaria, y otra de propiedad privada. En ambos casos, la molienda de la aceituna se paga por el sistema de maquila, por el cual el agricultor recibe un 20% del peso de las aceitunas entregadas en forma de aceite de oliva virgen.



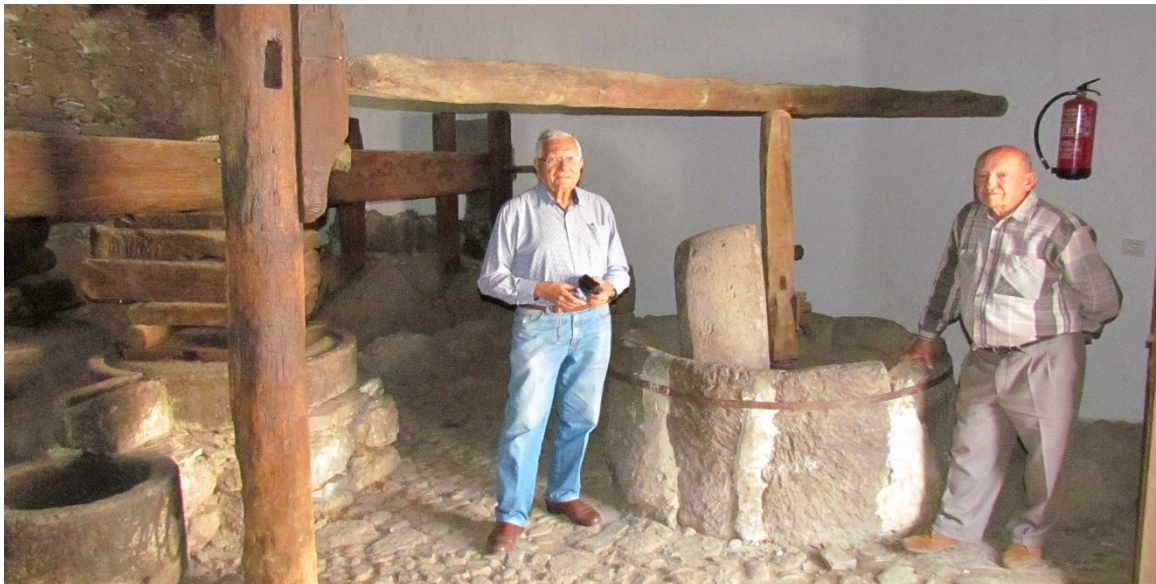
*La almazara con todos sus elementos (Cabildo Insular y Ayto. de Santa Lucía)*

### ALMAZARA MODERNA

En el proceso moderno, se emplea un decantador cónico para separar el aceite de las impurezas, operación conocida como *sangrado*. Posteriormente el aceite se mantiene en reposo en un lugar fresco hasta su envasado. Los avances tecnológicos han permitido mejorar tanto la rentabilidad como la calidad del producto, sustituyendo el prensado tradicional por procesos de batido y separación mediante centrifugadoras, denominadas *decánter*.

Desde 1999, diversos municipios en Gran Canaria han impulsado la recuperación de la producción olivarera, entre los más destacados Santa Lucía de Tirajana y Agüimes, sin olvidar la relevancia de esta actividad en Ingenio y San Bartolomé de Tirajana. En la cosecha 2005-2006 Santa Lucía de Tirajana alcanzó una producción de 132.000 kilos de aceituna y Agüimes 50.000. En la campaña del año 2007, la producción conjunta de las dos almazaras de El Ingenio fue de aproximadamente 20.000 litros de aceite.

Además de la *Verdial de Huevar*, se han introducido recientemente otras variedades como *Picual*, *Arbequina* y *Hojiblanca*.



*El artesano santaluceño don Juan Ramírez Pérez y el historiador doctor Manuel Ramírez Muñoz*