

Margalef

(UTMX: 312025 – UTM Y: 4572975 – H: 379 m)



El poble

El terme de Margalef està situat a l'extrem nord-occidental de la comarca del Priorat a la part dreta de la vall del riu Montsant. L'activitat econòmica principal és el conreu d'oliveres i de presseguers. El nom de Margalef és un topònim d'origen àrab. El poble té algunes cases modernistes i l'església està dedicada a sant Miquel Arcàngel. És un edifici neoclàssic del segle XVIII, que tot i l'incendi de 1936, conserva algunes restes de pintures murals. A la plaça de l'església hi ha el **Perxe**, una llarga porxada amb pedra picada on hi ha les cases més antigues del poble. Es recomana passejar pel **carrer de les Covetes**, on tota una banda del carrer és roca, la qual serveix de suport al carrer de dalt.

Llocs d'interès

A 3,5 km del poble hi ha l'**ermita de Sant Salvador**, construïda al segle XVI a recer d'una enorme balma. El cap d'una bomba de la Guerra Civil va servir per fer-ne la campana, com encara es pot veure avui. La festa principal és el dia 6 d'agost, per sant Salvador, quan s'hi celebra un aplec. Seguint la pista que duu a l'ermita hi ha la indicació que porta a la **cova del Ximet**, un indret de bellesa singular.

Margalef disposa d'un ric patrimoni arqueològic en coves i abrics que ens remetent als darrers grups caçadors-recol·lectors que van viure entre ara fa uns 14.000 i 8.000 anys. Destaca la **cova de la Taverna** i l'**abric del Filador**, excavat des de la dècada del 1930 i on hi va aparèixer un fragment de queloni, una espècie que avui torna a ser present a Montsant gràcies al projecte de reintroducció de la tortuga mediterrània.

L'**embassament de Margalef**, proper al poble, fou acabat el 1990. Disposa d'àrea de lleure. Des d'allí es pot iniciar un recorregut fins al racó del Pèlics i el Pont Natural.



Excursionisme, escalada i pesca a Margalef

Margalef ofereix la possibilitat de practicar-hi diverses activitats. Des del mateix municipi es pot seguir l'itinerari senyalitzat pel Parc (M3) que ascendeix pel barranc de la Taverna i ens condueix al **racó del Teix**, on hi trobem un exemplar declarat arbre monumental l'any 1992. Per conèixer la **vegetació de ribera** del riu Montsant s'ha adaptat un recorregut que a més ens apropa a les restes de dos antics molins fariners i que comunica l'embassament amb el poble. A més, vinculat al molí d'oli, s'ha creat l'itinerari "Paisatges de Margalef. Barranc de Sant Salvador" que ens apropa a la cova del Ximet, al mas del Morerar i a diferents estructures d'aprofitament d'aigua i de les formes de vida i aprofitament d'aquestes terres.

Les cingleres de Margalef actuen com un potent atractiu per a la pràctica d'**escalada esportiva**, la qual, com a la resta del Parc Natural, està regulada. En els darrers anys, a més, i per tal de garantir un desenvolupament turístic sostenible del municipi i del seu entorn, l'ajuntament ha habilitat dues àrees d'acollida i serveis amb aparcaments per autocaravanes, lavabos i dutxes: una a l'entrada del poble i l'altra vora el pantà. Des del Parc s'han ordenat i senyalitzat zones d'acampada i estacionament per a vehicles de motor (consulteu cartelleres).

També existeix el Club de Pesca Montsant que organitza formació i sortides per a la bona pràctica de la **pesca** en el riu Montsant. (Ajuntament de Margalef: 977 81 91 67)



Punt d'informació del Parc Natural de Montsant
C. dels Molins, 60
43371 Margalef de Montsant
☎ +34 977 819 825 / +34 977 819 826

Ajuntament de Margalef de Montsant
Plaça de Sant Miquel, 15 - 43371
☎ +34 977 819 167 / Fax: +34 977 819 360
✉ aj.margalef@altanet.org



Generalitat
de Catalunya



Parc Natural
de la Serra
de Montsant

Parc Natural de Montsant

Plaça de la Bassa I
43360 – La Morera de Montsant
☎ 977 827 310
✉ pnmontsant@gencat.cat
📄 parcsnaturals.gencat.cat/montsant
🌐 www.facebook.com/PNMontsant



Centre d'Interpretació de l'Oli
i de les Economies Productives
de Montsant



Generalitat
de Catalunya



Parc Natural
de la Serra
de Montsant

Introducció

Aquest molí d'oli va ser construït el 1933 per Miquel Franch, home de grans iniciatives. Va començar a funcionar en uns moments socialment conflictius, de lluita de classes i d'enfrontaments ideològics. Tres anys després, el 1936, va esclatar la Guerra Civil espanyola. El molí va continuar elaborant oli fins a la dècada dels anys cinquanta. Arran d'unes fortes gelades, van morir molts dels oliveres, la qual cosa va deixar el territori en un estat de depressió. Aquest fet va accelerar l'emigració cap als nuclis urbans. Amb tot, l'oli ha anat agafant protagonisme i és avui una de les principals economies dels territoris del Parc Natural de Montserrat.

El treball al camp

El cicle de conreu comença amb l'esporgada cap al mes de març. Altres feines són llaurar o segar l'herba, eliminar els rebrotos de la soca i els tractaments. L'alçada en la qual es troben les terres de Montserrat protegeix els oliveres de malalties, i és per això que es pot fer un oli ecològic de gran qualitat. La collita és a primers de novembre i s'allarga tot el desembre i bona part de gener. Avui en dia es comença a mecanitzar, però gairebé tot es fa a mà. S'estenen les borasses a peu de cada oliver, el collidor s'enfila a un cavallet i pentina les branques amb una grapeta o pinta per fer caure les olives sobre la borassa. D'allí fan cap al cabàs i després al sac. Antigament abans de portar-les al molí es passaven les olives per un porgador o triador per deixar-les ben netes de fulles.



La rentadora de les olives

Quan les olives arribaven al molí calia netejar-les. Una part s'havien recollit de terra directament i estaven barrejades amb fulles i terra. Les olives entraven per la tremuja a dins del cilindre, que tot girant les passava per l'aigua del dipòsit i les conduïa directament a la mola. El 1933, aquest aparell tan enginyós va ser una mostra de tecnologia avançada per l'època.

Els passatges de conreu

A mitjan segle XIX, Montserrat era cobert de boscos. Com a conreus, hi predominava la vinya i els oliveres. A més, s'hi cultivaven llegums, cereals, ametlles, hortalisses i tot allò que els seus habitants necessitaven per sobreviure. La cera i la mel de la zona eren molt conegudes i apreciades. Avui el conreu majoritari és l'olivera encara que també ocupa un lloc rellevant la vinya, la fruita seca -ametlla principalment- i la fruita dolça, principalment préssecs i cireres.

La bomba de pressió

Aquest aparell creava la pressió necessària per fer funcionar la premsa. Antigament, s'utilitzaven les premses de lliura, anomenades així perquè constaven d'una enorme biga i una pedra cilíndrica, la lliura. Eren lentes, aparatoses i necessitaven una mica d'aigua calenta per tal de facilitar que l'oli s'alliberés de la part sòlida de l'oliva. Amb l'ajuda d'una pala s'arregljava la pasta i amb les mans s'escampava sobre els cofins, una mena de discs d'espert. Els cofins farcits s'amuntgaven un damunt de l'altre formant una pila, aquest procés s'anomenava "fer el peu".

La molla

Les olives queien sobre la pedra de la mola i eren aixafades lentament per dos discs de pedra que giraven sobre l'eix principal. Aquest procés durava al voltant d'una hora i mitja i normalment s'hi tirava una mica d'aigua calenta per tal de facilitar que l'oli s'alliberés de la part sòlida de l'oliva. Amb l'ajuda d'una pala s'arregljava la pasta i amb les mans s'escampava sobre els cofins, una mena de discs d'espert. Els cofins farcits s'amuntgaven un damunt de l'altre formant una pila, aquest procés s'anomenava "fer el peu".

El premsat

El peu s'aixecava sobre una vagoneta que es trobava damunt d'uns rails que facilitaven el transport cap a la premsa. Els cofins eren sotmesos a una pressió elevada durant hores. A mesura que augmentava, l'oli anava lliscant cofins avall i era conduït per canals a les piques de decantació o bassetes.

Les bassetes

La densitat de l'oli és més baixa que la de l'aigua, per això l'oli sura. Aquest és el secret que amaguen les bassetes: mentre l'aigua queda retinguda, l'oli passa de basseteta en basseteta i es va desprendre de les brutícies. A l'última basseteta l'oli és net. Mitjançant una bomba, es condueix l'oli cap als dipòsits o trulls.

El moliner

Durant la temporada de collita el molí funcionava dia i nit. Aquí el moliner hi feia vida. Una taula, una cadira i un jaç eren el seu mobiliari. Diàriament apuntava les olives que arribaven al molí. Observava el petit laboratori que s'emprava per controlar la qualitat de l'oli, una mostra més que es tractava d'un molí avançat al seu temps.

La pesada

Encara que ens sembli estrany les olives es mesuraven en litres i l'oli es pesava en quilos a la balança. Primer es pesava el recipient, el cànter o el bidó i després es reomplia d'oli. Més tard aquest sistema va ser substituït per sortidors, però avui és obligatori que tot l'oli que surti dels molins estigui envasat i etiquetat. Les olives es mesuraven en una mena de pot amb anses anomenat doble decalitre que tenia uns 20 litres de capacitat. Quatre dobles feien una quartera, o sigui uns 80 litres que corresponien a un sac. Avui encara que es manté com a referència la quartera s'utilitzen els quilos, una quartera equival a uns 50 quilos d'olives.

La rosta

El fet que l'ambient estigués caldejat afavoria que l'oli es desprengués més fàcilment de la pasta d'oliva. Aquest fornall alimentava un rudimentari sistema de calefacció. L'agradable temperatura del lloc a l'hivern i el trànsit que generava l'activitat convertien el molí en un espai de trobada. Hi havia el costum de "fer la rosta", o sigui, torrar una lesca de pa al fornall i sucra-la amb l'oli recent fet de l'última basseteta.

La conservació

Els dipòsits d'oli o trulls estaven recoberts amb rajoles de ceràmica vidriada atès que garantien la impermeabilitat i això facilitava la neteja. Allí reposava uns dies abans de la seva expedició. La conservació era i és bàsica per mantenir la qualitat. A mesura que passa l'any l'oli va evolucionant. Just elaborat és molt verd amb gustos afruïtats, després es va tornant de color groc i perd part del sabor. Per tal que es conservi en bon estat cal que es guardi en un lloc fresc i sense llum. Si l'oli no ha estat prèviament filtrat s'ha de trasbalsar o sigui treure els dipòsits que l'oli mateix desprèn.

El transport

La major part de l'oli que s'elaborava al molí era destinat a l'autoconsum. Tot es venia a doll i per portar-lo a casa el moliner deixava els cànters. Els cànters es transportaven a l'om d'animal i es buidaven a les gerres de terrissa o als bidons que es trobaven al racó més fresc i fosc de la casa.