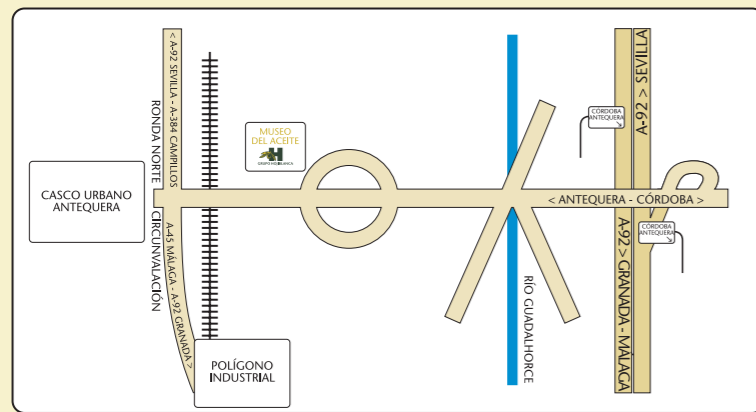
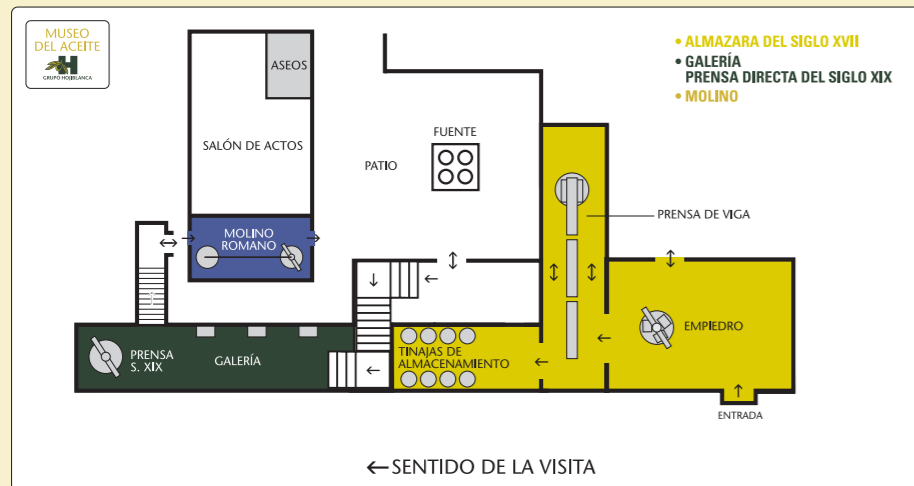


El Museo Hojiblanca tiene como fin la recuperación y exposición pública del patrimonio oleícola de la comarca de Hojiblanca. En ese sentido, se han partido de tres molinos antiguos, pero la idea es recopilar otros elementos no ya relacionados con el aceite, el olivar y la aceituna, sino la agricultura en general. Además, en la parte trasera se va a realizar un parque de oleáceas con las distintas variedades del olivo.



CUESTIONARIO

¿Cuántos kilos de aceituna necesitamos aproximadamente para conseguir un kilo de aceite?

¿Qué significa aceite de oliva virgen extra?

- * cualquier tipo de aceite de oliva
- * el aceite que está refinado
- * el mejor zumo natural de aceitunas

¿Cuántos socios forman la Cooperativa Hojiblanca?

¿Qué aceites se obtienen de forma natural, sin proceso químico?

¿En qué mes comienza la recolección de la aceituna de molino?

¿Cuál es la mayor entidad productora de aceite del mundo?

¿Qué uso tiene el aceite virgen extra como Hojiblanca?

- * sólo desayuno
- * se puede usar para todo
- * sólo para la ensalada

¿Se cata el aceite?

¿Qué hace falta para conseguir un buen aceite?

- * cualquier aceituna vale
- * aceitunas sanas y frescas
- * sólo las del suelo

Hojiblanca produce y comercializa aceites de cosecha propia

- * no
- * sí

Hojiblanca

MUSEO DEL ACEITE

más de dos mil años de tradición oleícola



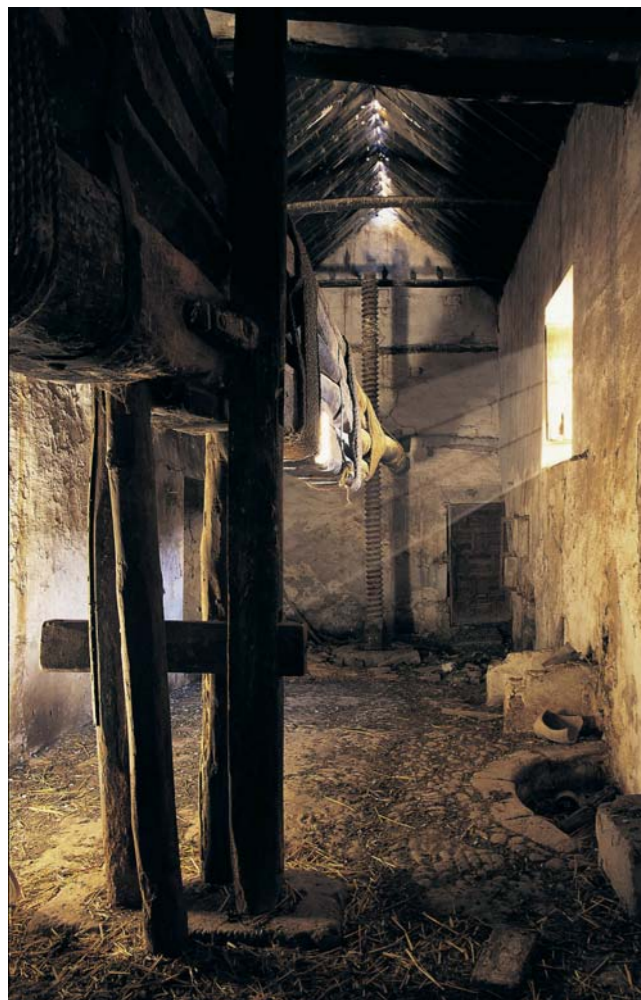
HOJIBLANCA, S. Coop. And.

Carretera de Córdoba s/n, 29200 Antequera (Málaga)

Tel.: 952.841.451 | Fax: 952.842.555

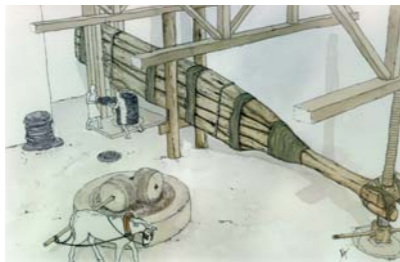
www.hojiblanca.coop | museo@hojiblanca.es

(1) ALMAZARA DEL SIGLO XVII



PRESA DE VIGA DEL SIGLO XVII Es la principal pieza del Museo Hojiblanca (donado por la familia Cuadra Rojo), y se situaba en la vega de Antequera. El propio edificio es una reproducción de esa almazara, en las técnicas constructivas, a la hora de hacer las paredes, respetando los espacios o al ser necesario colocar la viga antes de cerrar el techo. Se han colocado en la misma disposición las tinajas de la bodega, la viga y el empiedro. Éste, que funcionaba con tracción animal, es cilíndrico o troncocónico (ligera pendiente) y cuenta con dos piezas. Éstas, junto con las maderas, la cubeta y la solera del empiedro son totalmente originales.

Por otro lado, el elemento más espectacular es la prensa de viga y quintal, que cuenta con 12,5 metros de longitud. Las cuerdas, las pletinas, los clavos... incluso los nidos de avispas terrizas se han



conservado. Después de más de tres siglos y de estar apollillada y seca la madera, la prensa todavía pesa tres mil kilos, lo cual da idea de la presión que podía ejercer. La piedra de contrapeso engarzada al husillo, la regaifa (o piedra de la prensa) y la torre de contrapeso (originalmente maciza) son otros elementos que nos muestran la oleotecnica de la época.

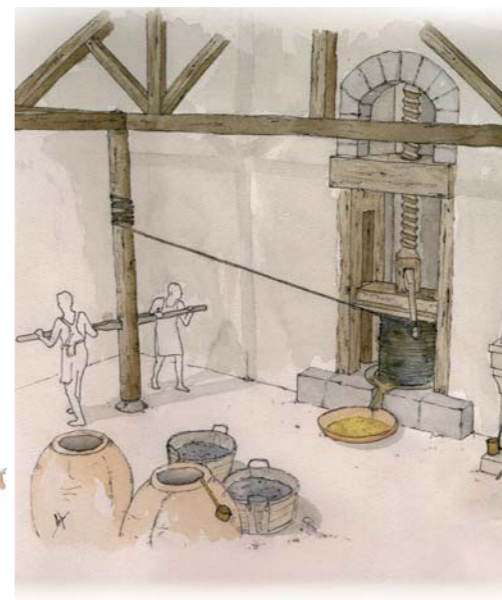
Por último tenemos la bodega con las tinajas originales, donde hay varias curiosidades empezando por la misma disposición espacial que en el origen. Algunas tinajas están firmadas por los maestros alfareros; otro curiosidad son las lañas, vestigio de un oficio perdido, pero que se puede observar aquí; por último, a las más grandes se les cortó el cuello, porque se reutilizaron para guardar grano y trigo, después de que el molino dejara de funcionar tras la Guerra Civil.



(2) GALERÍA

En esta sala podemos hacer un recorrido por la historia del aceite en la Antigüedad y contemplar maquetas de diferentes molinos y prensas. Al fondo otra prensa del S. XIX.

galería de paneles explicativos



PRESA DIRECTA DEL SIGLO XIX Ha sido cedida por los hermanos Acedo. Se trata de una prensa de capilla o rincón, hecha de madera de encina, que ha necesitado una gran restauración. La prensa giraba sobre los capachos para hacer presión con unas vigas insertadas sobre la misma prensa, que las movían los molineros, lo cual daba mucho rendimiento. Este tipo de prensa se ubicaba en pequeñas explotaciones y tuvo muy poca vigencia, porque tuvo que competir con las prensas de viga y las hidráulicas de fundición.

(3) MOLINO ROMANO

MOLINO DEL SIGLO I Se trata de un molino que apareció en La Quinta (entre el casco urbano de Antequera y Hojiblanca), que el arqueólogo municipal, Manuel Romero, ha datado en el siglo I. Lo que apareció allí fue la sala de prensado, el trujal y la piedra de contrapeso. Nosotros le hemos reconstruido la prensa de madera. Se trataba de un molino de prensa de cabestrante (el contrapeso se unía a la viga mediante cuerdas). En ese yacimiento aparecieron también unos huesos de aceitunas fosilizadas que se llevaron a analizar al Departamento de Pomología de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Córdoba. La conclusión es que morfológicamente son los antecesores de la variedad hojiblanca.

La aparición de este molino no es una casualidad, sino que se trata de una prueba más de la importancia de la oleicultura en la época romana. Precisamente, Manuel Romero tiene hecho un estudio donde hay catalogados 40 yacimientos de villas olearias en el ruedo de Antequera.

