LA CAÑADA DE VERICH

El cultivo del olivar apenas posee representación en la actualidad en el pequeño término municipal de La Cañada de Verich. A pesar de ello, y como en la mayoría de los pueblos bajoaragoneses, la economía del aceite ha estado siempre muy presente y ha sido una fuente importante de ingresos. Este reconocimiento a la cultura del olivo tan ligada a la población, hizo que hace ya varios años el ayuntamiento iniciara el proceso de recuperación del antiguo molino oleario de la localidad que llevaba varias décadas sumido en el abandono. El objetivo era recuperar parte de su patrimonio y hacer del mismo un oleomuseo visitable, para facilitar al visitante su interpretación, de forma sencilla y a la vez didáctica, así como la comprensión de todo el proceso de la recogida de la oliva y la molturación de la misma, hasta concluir con la elaboración del aceite.

La localidad llegó a contar hasta con dos molinos de aceite, aunque la tremenda helada de 1956 hizo que desapareciera el olivar como cultivo y en consecuencia provocó el cierre de ambos. El origen del molino restaurado se remonta a principios del siglo XVII y estuvo en funcionamiento hasta el año 1982. En su interior destacan dos elementos patrimoniales de gran interés: los restos de las dos prensas de libra del siglo XVII que se encontraron durante las excavaciones realizadas en el proceso de rehabilitación del edificio, y la prensa hidráulica de principios del siglo XX que aún funciona. Ambos elementos reflejan el proceso de transformación que afectó a muchos de los molinos olearios de prensa de libra durante las primeras décadas del siglo XX, al evolucionar del cambio de la energía 'de sangre' (proporcionada por los animales), por la electricidad.

Gracias a las explicaciones del funcionamiento de la maquinaria que formaba parte del molino y al audiovisual realizado a propósito, el visitante comprenderá cual eran las fases de tratamiento de la oliva, oliva que una vez recepcionada en el molino era separada según su calibre bien para su preparación como aceituna de mesa o bien para la elaboración de aceite. También se explica como eran las diferentes fases del triturado donde las olivas se vertían para ser chafadas bajo el gran peso de las piedras de moler. Estas giraban gracias a la fuerza de animales, o más recientemente, mediante un motor, cuyo movimiento provocaba el aplastamiento de las aceitunas, para convertirlas en pasta. Esta pasta se colocaba en los capachos o "cofins" de esparto, de aspecto tosco y circular, debiendo de colocar los mismos a modo de columna uno encima de otro para su prensado. Para la operación de colocación de los capachos se necesitaba cierta técnica y destreza por parte de los operarios, dejándolos ya dispuestos para que de la pasta se obtuviera mediante la presión de la prensa, el zumo de la oliva. Tras este primer filtrado el aceite extraído discurría lentamente hasta los depósitos en los que tendría lugar posteriormente el decantado y almacenamiento.

Además de la restauración del molino, el edificio posee en la actualidad una nueva funcionalidad, al estar instalado en el mismo el consultorio médico y el centro de mayores de La Cañada.