

Molino aceitero. Bierge.

Elige idioma – Choose language – Choisir la langue

Español. Molino aceitero. Bierge.	2
English. Olive Oil Mill. Bierge.	4
Français. Moulin à huile. Bierge.	6



Molino aceitero. Bierge.

Nos encontramos junto al molino aceitero de Bierge, uno de los espacios destacados de la Ruta del Aceite del Somontano, en una localidad con una larga tradición olivarera.

Hasta mediados del **siglo XX**, los campos estaban cubiertos de olivos en terrazas. La recolección se realizaba en los meses más fríos y podía alargarse hasta marzo, manteniendo el molino activo toda la primavera.

El edificio se construyó en la década de 1930. Tiene planta rectangular y dos alturas, con puertas y ventanas enmarcadas por ladrillo. Fue rehabilitado entre 2006 y 2007.

En su interior se conserva una prensa hidráulica, procedente de los Talleres Baró de Tortosa. Esta maquinaria reemplazó a sistemas manuales anteriores y aplicaba presión gracias a la fuerza del agua.

El molino era de propiedad vecinal. Cada habitante con **acciones** tenía derecho a una o varias prensadas —es decir, turnos para moler sus olivas—. Si superaba esa cantidad, se añadía a una lista de espera.

Funcionaba día y noche, con cuatro jornaleros que se turnaban en turnos de 12 horas. También era un espacio social; se comía allí, y algunos incluso dormían.

El aceite no solo servía para consumo propio. Era un bien de cambio: se intercambiaba por paja en los pueblos del sur o por

legumbres y patatas en los del norte.

Este molino resume el valor del aceite en la vida rural: alimento, economía y comunidad.

Glosario:

Siglo XX: etapa de la historia que incluye desde el año 1900 hasta el año 1999.

Acciones: partes en las que se divide la propiedad del molino. En el molino, tener una acción significa ser dueño de una parte del molino.



Olive Oil Mill. Bierge.

We are at the olive oil mill of Bierge, one of the key sites on the Somontano Olive Oil Route, located in a town with a long olive-growing tradition.

Until the mid-**20th century**, the hillsides were covered with terraced olive trees. Harvesting took place during the coldest months and could continue until March, keeping the mill active throughout the spring.

The building was constructed in the 1930s. It has a rectangular floor plan and two levels, with doors and windows framed in brick. It was restored between 2006 and 2007.

Inside, a hydraulic press is preserved, made by Talleres Baró in Tortosa. This machinery replaced earlier manual systems and applied pressure using the force of water.

The mill was community-owned. Each resident who held **shares** had the right to one or several pressings — that is, turns to mill their olives. If they exceeded that number, they were added to a waiting list.

The mill operated day and night, with four laborers working 12-hour shifts. It was also a social space: people ate here, and some even slept here.

The oil was not only for personal use. It was also a means of exchange: traded for straw in southern villages, or for legumes and potatoes in northern ones.

This mill reflects the value of olive oil in rural life: food, economy, and community.

Glossary:

20th century: a period in history from the year 1900 to 1999.

Shares: parts into which the ownership of the mill was divided.

Having a share meant being part-owner of the mill.

Moulin à huile. Bierge.

Nous sommes devant le moulin à huile de Bierge, l'un des lieux phares de la Route de l'Huile du Somontano, situé dans un village à forte tradition oléicole.

Jusqu'au milieu du **XXe siècle**, les champs en terrasses étaient couverts d'oliviers. La récolte avait lieu pendant les mois les plus froids et pouvait se prolonger jusqu'en mars, ce qui gardait le moulin en activité tout le printemps.

Le bâtiment a été construit dans les années 1930. Il a un plan rectangulaire et deux étages, avec des portes et des fenêtres encadrées de briques. Il a été restauré entre 2006 et 2007.

À l'intérieur, on conserve une presse hydraulique, provenant des Talleres Baró de Tortosa. Cette machine a remplacé les anciens systèmes manuels et exerçait une pression grâce à la force de l'eau.

Le moulin était propriété des habitants. Chaque personne ayant des **parts** avait droit à une ou plusieurs pressées — c'est-à-dire, des tours pour moudre ses olives. En cas de dépassement, elle était inscrite sur une liste d'attente.

Le moulin fonctionnait jour et nuit, avec quatre ouvriers se relayant toutes les 12 heures. C'était aussi un lieu de rencontre : on y mangeait, et certains y dormaient même.

L'huile n'était pas uniquement destinée à la consommation personnelle. C'était aussi une monnaie d'échange : troquée contre

de la paille dans les villages du sud, ou contre des légumes secs et des pommes de terre dans ceux du nord.

Ce moulin illustre la valeur de l'huile dans la vie rurale : alimentation, économie et communauté.

Glossaire :

XXe siècle: période de l'histoire allant de l'an 1900 à 1999.

Parts (actions): parties dans lesquelles le moulin était divisé. Avoir une part signifiait être copropriétaire du moulin.