

TADEO ULLDEMOLINS BALADA ■ ÚLTIMO MOLINERO TRADICIONAL DE ALCANAR

‘El antiguo molino aún funciona’

PERFIL Tadeo Ulldemolins es el último molinero que trabajó en Alcanar hasta hace unos siete años, cuando decidió cerrar el único molino de aceite. Su actual propietaria, Karina Matamoros, ofreció una visita guiada el pasado miércoles tras restaurar el molino. También se presentó un video sobre el oficio de Ulldemolins.

POR J. JOAQUIM BUJ

¿Qué se siente al ser el último molinero del pueblo?

Da un poco de frente, quizás hubiera aguantado un poco más, pero al haber pocas aceitunas y no poder competir con los molinos actuales, decidí cerrarlo.

¿Trabajó mucho tiempo en el molino?

Me crié aquí. A los siete u ocho años, cuando deje de ir al colegio, ya me puse a trabajar en el molino. Lo cerré hará ya siete años por falta de negocio.

¿Cuándo se convirtió en el único molino en funcionamiento?

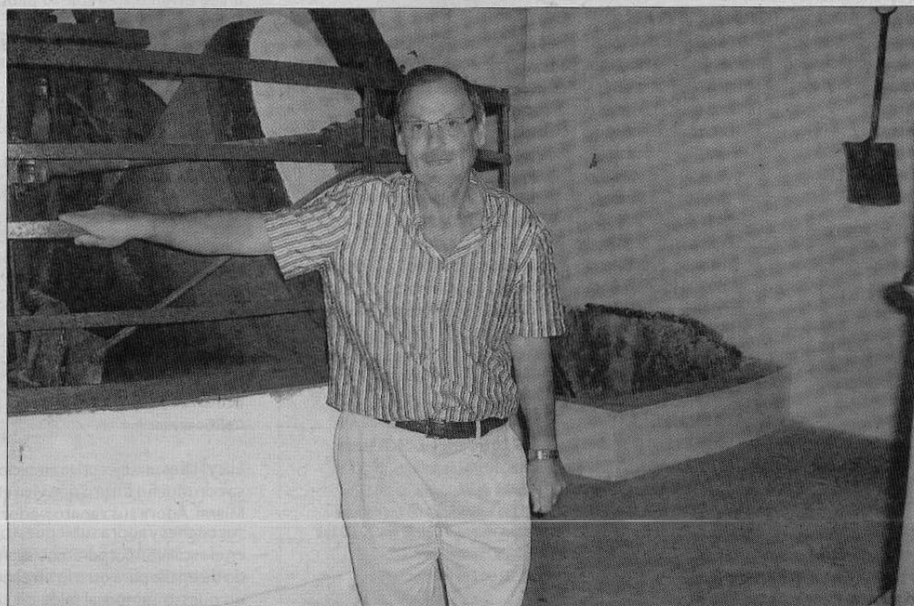
Nos quedamos solos hace más de veinte años, cuando cerró el Molí de Ferrana.

¿Qué variedades de olivas se molían?

Las típicas de esta zona: la morruda, la nana, la farga... y ya últimamente la arbequina, aunque muy escasa, que se cultivaba en algunas fincas de regadío.

¿Se producía mucho aceite?

No, porque este molino se dedicaba, sobre todo, a molar las



► Tadeo Ulldemolins, en el molino en el que trabajó durante muchos años. FOTO: JOAN REVILLAS

aceitunas que nos traían los propietarios de las fincas. El payés recogía sus olivas, nos las llevaban a nosotros para que se las moliésemos y, así, tenían su propio aceite para con-



Las plantaciones de cítricos substituyeron a los olivos y la producción bajó mucho

sumir en casa. Antiguamente, en tiempos de mi padre y mi abuelo, sí que había mayor producción, ya que todo estaba lleno de olivos. El comercio del aceite se realizaba en Tortosa, que era la principal ciudad donde se comercializaba y envasaba el producto de la comarca.

¿A qué se debió el descenso de la producción?

A las explotaciones de cítricos. De unos veinte años a este parte se han arrancado la mayoría de olivares y se han substituido por naranjales, aunque muchos agricultores se reservaban un surco de olivos para tener su aceite doméstico.

¿Cuál es su opinión sobre la iniciativa de restaurar el edificio?

Me parece muy acertada. Lo conserva intacto. Es uno de los últimos molinos que queda en Alcanar y funciona toda la maquinaria, tal y como se puede comprobar en el video que hemos realizado.

¿Funciona con electricidad?

Sí, hace ya muchos años que se electrificó. Antiguamente, había sido un ‘molí de sang’ (funcionaba con la fuerza de un animal) como la mayoría. Aún se conserva la estructura donde se colocaba el ‘giny’, una barra larga de madera a la que se le daba vueltas y servía para

prensar la pasta de la que se obtenía el aceite. También se apreciaban los restos de la antigua chimenea que servía para calentar el ambiente del molino y acelerar el proceso de obtención del aceite, ya que, en frío, cuesta más y se obtiene menos cantidad. Otros elementos destacables son los ‘trulls’ y la cinta que da al exterior.

¿La principal peculiaridad del molino son sus ‘moles’ cónicas?

Efectivamente, ningún otro molino de la localidad las tenía. Son de granito de Carrara, mi padre las adquirió de segunda mano en Caspe (Zaragoza) y nunca se han tocado.

Molino desde el siglo XIX

■ El Molí de Tadeo o del Calbo, como se conoce a esta construcción situada en la plaza del Camí Ample de Alcanar, aparece ya documentado en el siglo XIX, aunque en el número 29 del carrer de Sant Francesc, calle con la que hace esquina el edificio. Por aquel entonces, su propietario era Agustí Gil Gimeno. Además de producir aceite, también se elaboró vino, como en otros molinos del núcleo urbano de esta población del Montsià.