



EL TRUJAL DE PRÉJANO:

MUSEO ACTIVO DE LA CULTURA DEL ACEITE

TEXTO: Santiago Jiménez García

FOTOGRAFÍAS: La Central

Préjano ha estado vinculada al cultivo del olivo desde que los romanos llegaron al valle del Ebro. La localidad llegó a tener cinco trujales, de los que tres estaban activos en el siglo XVIII. De ellos, el Trujal de Tolillo siguió funcionando en el siglo XX y en 2011 se convirtió en Museo Activo de la Cultura del Aceite para presentar el aceite como un elemento diferenciador de La Rioja. Con ese objetivo se celebra el Día de las Pingadas.

La gran terraza formada por depósitos de escorrentía y laderas fluviales al final de la era Cenozoica originó entre los ríos Cidacos y Ruesca un suelo rico en minerales y propicio para el cultivo. Hacia el año 179 a.C., el general romano Tiberio Sempronio Graco condujo a sus tropas por todo el valle del Ebro hasta Alfaro donde formaría la primitiva ciudad. Se cree que en su intendencia, además de vino y

aceite, también llevaba plantones de vid y de olivo para repoblar las tierras conquistadas. Basándose en la explotación de acebuchales y arganes, consiguieron los primeros agricultores hacer fructificar, por medio de injertos, variedades de las que los romanos, godos, árabes y castellanos se han beneficiado durante el largo transcurrir de siglos hasta nuestros días.



El día 18 de octubre de 1752, cuando llegaron a Préjano los técnicos para confeccionar el Catastro de Marqués de la Ensenada, se sorprendieron que en una villa tan pequeña hubiera 5 trujales de los cuales tres todavía estaban a pleno rendimiento: el situado frente al Crucero de La Canal de D. Juan Terroba, presbítero de la Iglesia Parroquial de Préjano; el Trujal de Enmedio de D. José de Samaniego; y el Trujal de Tolillo de D. Juan de Arteaga.

La luz eléctrica procedente de Electra San Tirso, propiedad de D. Pedro Juan Ruiz de Gordejuela, motivó en 1914 que el Sindicato Agrario de Préjano, con la aportación voluntaria de los sindicatos, comprase el trujal por 100.000 reales y renovara la primitiva maquinaria que de hidráulica pasaba a ser eléctrica.

En 1996, año de fundación de la Asociación de Amigos de la Historia de Préjano, de los tres trujales a los que hace referencia el

Catastro del Marqués de la Ensenada, solo quedaba el de Tolillo, que tímidamente molidura las olivas que con más añoranza que fuerza un grupo de prejaneros acarrea a tan emblemático lugar.

Con el fin de poner en valor el trujal más antiguo de la Comunidad, propusimos a la Junta celebrar el Día de las Pingadas y en 1997 pusimos a la brasa las primeras rodajas de pan bañado en aceite y espolvoreado de azúcar con el fin de agradar a los paladares más golmajos.

El Museo Activo proporciona al visitante la oportunidad de aprender y disfrutar de una actividad lúdica relacionada con el “aceite” como elemento diferenciador



Fiesta de las Pingadas.

LA FIESTA DE LAS PINGADAS

La fiesta de las Pingadas se convirtió para la Asociación en una reivindicación por conservar un edificio histórico (señalado como ruina en el Plan General de Ordenamiento Urbano) y en diciembre de 2011 el Trujal de Tolillo se convirtió en Museo Activo de la Cultura del Aceite, un centro difusor del aceite y del olivar cuya actividad aborda los aspectos sociales, culturales, agronómicos y medioambientales del bimilenario olivar,

mostrando su importancia histórica en la cultura mediterránea.

La visita comienza en la calle del Trujal donde hay tres terrazas con olivos que representan cuando a la llegada de los árabes en el 711 d.C. respetan el olivar que ocupa el Valle del Ruesca y preparan laderas y solanas con terrazas del cultivo para ampliar el extenso olivar.

En el exterior y debajo del lavadero de Tolillo se visita también el lugar por donde cae el agua de la acequia que movía a su vez la rueda encargada de transmitir la fuerza utilizada para moler hasta la llegada de la luz eléctrica.

En el interior, media docena de paneles nos aportan información sobre olivos centenarios, el aceite de Préjano, el olivo y sus variedades, las clases de aceitunas, la historia del olivo y del aceite y el aceite como fuente de salud. En la misma sala hay dos columnas triangulares de fotografías del proceso de recogida, limpieza, almacenado y molturación



Entrada al trujal.



así como la tolva que recoge el fruto que alimenta a los rulos para su molturación.

Una vez observada la información aportada en los paneles se pasa a la sala de máquinas donde se elabora el aceite siguiendo el proceso que realizaron nuestros mayores a lo largo de generaciones; y en la planta superior se aporta información sobre el olivar y su producción en España, en La Rioja y en Préjano. Dos columnas con cubos móviles nos presentan la flora y la fauna que vive en el entorno del olivar y la elaboración de las pingadas como nos las hacían nuestros padres y abuelos el día que tocaba moler.

El Museo Activo, como referente educador en la Sociedad, va dirigido a todas las edades,

está montado para que la visita además de ser atractiva proporcione al visitante la oportunidad de aprender al tiempo que disfruta de una actividad lúdica relacionada con el “aceite” como elemento diferenciador en la Comunidad de la Rioja.

