

# LOS MOLINOS EN LA COLONIA DE FUENTE PALMERA

## CORTIJO MOLINO DE LOS AGUSTINOS



Molino perteneciente al término de Écija, situado en el paraje La Ventilla, cerca de la población con el mismo nombre.

Aún conserva las piedras de molienda. Actualmente en uso, sirviendo para la explotación ganadera y agrícola por parte de sus propietarios. Buen estado de conservación.

Todavía mantiene la torre de contrapeso que posibilita la sustentación y el equilibrio de la prensa de viga y quintal. Considerado de interés arquitectónico medio, con torre de molino.

Este molino se creó en 1764, y tres años después se fundó la Colonia de Fuente Palmera, es decir, en 1767.

## MOLIENDA DE LA ACEITUNA:



### PROCESOS DE LA OBTENCIÓN DEL ACEITE:

- 1º Recepción y selección de las aceitunas.
- 2º Limpieza y lavado de las aceitunas.
- 3º La molienda de las aceitunas.
- 4º El batido de la masa o pasta de aceitunas.
- 5º Separación de fases por precisión o método clásico o sistema de prensas, por centrifugación o sistema continuo.
- 6º Conservación del aceite de oliva virgen extra.

## CORTIJO MOLINO DEL SASTRE

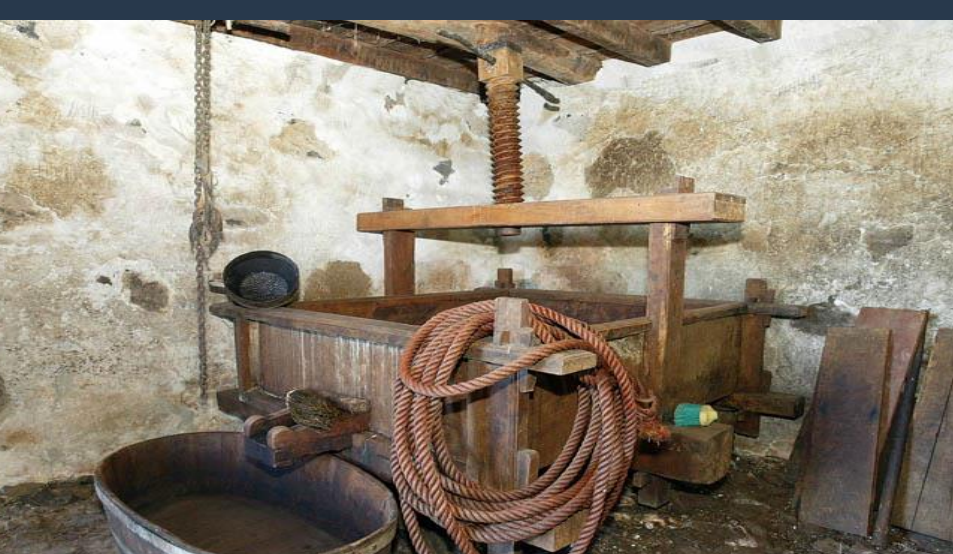


Antiguamente conocido como **San Antonio** se trata de un molino datado en 1894 pero muy transformado.

Situado próximo al pago de olivar del Horcajo ya no mantiene la almazara que tuvo. En el exterior se conservan dos grandes tinajas de barro que servían para el almacenamiento del aceite.

Este molino no posee la torre lo que nos indica que sobre él no se instaló la viga, por lo que podemos decir que es una almazara más nueva que la mayoría de las que visitamos.

## MOLIENDA DE LA ACEITUNA:



Próximo a la carretera A-440 o carretera de Palma Del Río, que enlaza con La Fuencubierta.

### PROCESOS DE LA OBTENCIÓN DEL ACEITE:

- 1º Recepción y selección de las aceitunas.
- 2º Limpieza y lavado de las aceitunas.
- 3º La molienda de las aceitunas.
- 4º El batido de la masa o pasta de aceitunas.
- 5º Separación de fases por precisión o método clásico o sistema de prensas, por centrifugación o sistema continuo.
- 6º Conservación del aceite de oliva virgen extra.

Fuentes:  
- Cordobapedia

Realizado por:  
Fátima Rivero  
Marta Farnes  
2º ESO B

