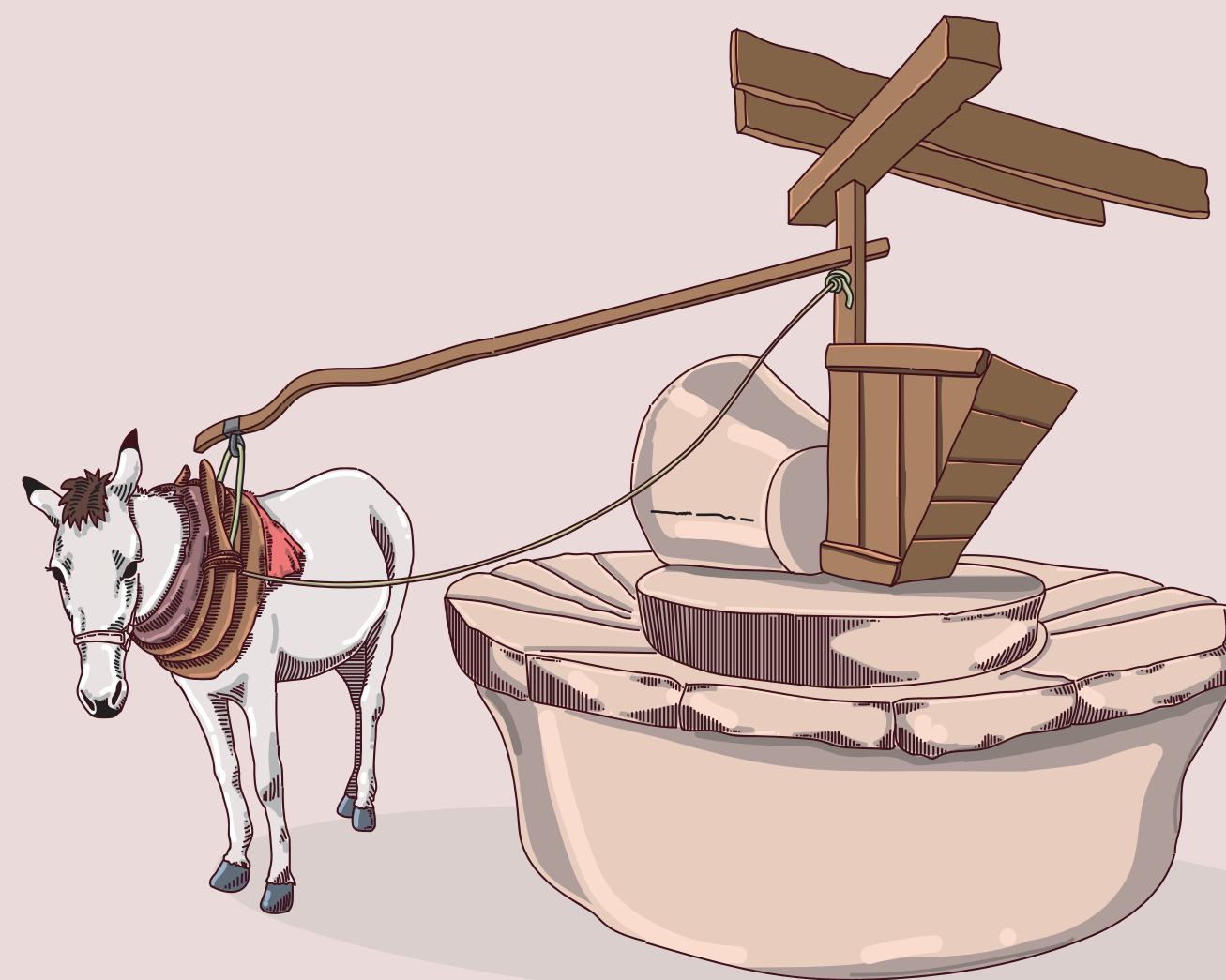


## OLI I VI, BÀLSAM DIVÍ

### Elaboració tradicional de l'oli

Van ser els grecs i els fenicis els qui van expandir la producció d'oli en la conca de la Mediterrània en el primer mil·lenni a. C., especialment en les penínsules Itàlica i Ibèrica. No obstant això, l'apogeu de la producció de l'oli es va aconseguir en l'antic imperi romà, produint-se a gran escala i consumint-se habitualment per totes les classes socials. L'elaboració de l'oli es realitzava de manera manual. Després de la recol·lecció de l'oliva, es procedia a la mòlta. Els diferents mecanismes que s'empraven molien les olives sense trencar el pinyol, ja que aquest dona mal sabor a l'oli. El sistema de mòlta més comuna era el trapetum.



Aquest gran molí es componia d'una zona fixa denominada mortarium i de dues pedres semiesfèriques anomenades orbis, que dos homes o un cérvol feien girar sobre el mortarium espantant un eix horitzontal. Així s'obtenia una pasta d'olives que se sotmetia al premsatge en una habitació coneguda com a torcularium. En aquest espai es trobava la premsa (anomenada també, per extensió, torcularium), un complex mecanisme capaç de sotmetre la pasta a una gran pressió. L'oli així obtingut es decantava en grans atuells globulars de ceràmica, anomenades dolia, que solien estar semienterrades, i després s'emmagatzemava en àmfores en l'anomenada cella olearia.

