

Museo del Aceite, San Felices de los Gallegos (SPAIN)

For the restoration of an ancient oil press with exquisite care and loyalty to traditional architectural techniques, and its conversion into a museum dedicated to olive oil.

The ruin of the ancient “Mute’s Mill” of San Felices de los Gallegos was saved, restored and rehabilitated to preserve and present the traditional art of pressing oil out of the olives of the surrounding groves. A museum has been created to exhibit the more than two thousand-year-old culture and technologies – bequeathed by the Romans and Arabs – and which have been used since antiquity to obtain this precious liquid.

The owner – in whose family the ancient mill had been for generations – carried out extensive research on the origin, history and ethnography of the olive and its oil. After raising funds, the restoration began with traditional construction techniques used for the walls and roofs, ensuring that the building retained a harmonious unity and blended into its surroundings. Seen from the exterior, the Museum has great simplicity in form and materials.

Upon entering, one passes through a patio with *lagaretas* (set-off areas to contain the olives), an olive tree, a well and an old grind stone. A small door introduces the theme area, and then a corridor with earthen jars conducts one to the mill room. This is a room with two levels where the beams, the oven and the oil press workers’ room are found.

The project has added a further attraction to the local community and has saved part of the region’s unique culture and history.



OWNER:
Mr. Jesús Gómez Morante /
Ms. Marce Iglesias Hevia
BUILDING CONTRACTORS:
Mr. Angel Méndez Hernández
ADDRESS:
San Felices de los Gallegos,
Salamanca
OPENING HOURS:
See website
www.lagardelmudo.com

Pour la restauration subtilement soignée et loyale d’un ancien pressoir à huile à des techniques architecturales traditionnelles et sa reconversion en un musée dédié à l’huile d’olive.

La ruine de l’ancien «Moulin du Muet» de San Felices de los Gallegos a été sauvegardée, restaurée et réhabilitée pour préserver et présenter l’art traditionnel de pressurage de l’huile des olives provenant des oliveraies avoisinantes. Le nouveau musée expose la culture et les technologies vieilles de plus de deux mille ans – un héritage des Romains et des Arabes – par lesquelles nos ancêtres arrivaient à extraire ce précieux liquide. Le propriétaire – dont la famille détenait l’ancien moulin depuis des générations – a entrepris des recherches approfondies sur l’origine, l’histoire et l’ethnographie de l’olive et de son huile. Après la sécurisation de financements, la restauration a commencé avec l’utilisation de techniques de construction traditionnelles pour les murs et le toit, veillant à ce que le bâtiment conserve son caractère harmonieux et reste bien adapté à son cadre d’origine. Vu de l’extérieur, le musée apparaît très simple, dans sa forme comme dans ses matériaux.

A l’entrée, on passe par un patio avec des *lagaretas* (zones à part contenant les olives), un olivier, un puits et une vieille meule. Une petite porte donne sur le lieu de la visite puis un couloir avec des jarres en terre cuite conduit à la salle de minoterie. Il s’agit d’une salle à deux étages où se trouvent les poutres, le four et l’endroit où l’huile était pressurée. Le projet a engendré une attraction supplémentaire pour la communauté locale. Grâce à ce musée, une partie de l’héritage culturel et historique régional a pu être sauvée.

