

150° 1867 / 2017. EL FUTURO QUE CUENTA

CINCO
GENERACIONES
DE UNA MISMA
FAMILIA
HACIENDO
ACEITES DE
EXCELENCIA

DOMINGO VEGA JURADO

NACIDO EN
ESPERA

GERENTE DE LA MARCA MOLINO DE
ESPERA

EL MOLINERO GUARDIÁN DE LA MEMORIA

ES LA ANTIGUA CASA DE
DIEZMOS DE LA IGLESIA

Ramón Aguilar

Elisa Armario

Bajo los techos de la Cilla de Espera, la antigua casa de diezmos de la Iglesia, que data de 1771, se sigue filtrando, envasando y comercializando aceites. Pero no cualquier aceite. Estos llevan el peso de la historia pues se elaboran en uno de los pocos edificios industriales del siglo XVIII, que siguen en pie en la Sierra de Cádiz. Un importante patrimonio para la localidad de Espera, que cinco generaciones de una misma familia han preservado para no perder parte de la memoria colectiva. Hoy, Domingo Vega

Jurado, uno de los dueños junto a su madre Francisca y sus hermanos Vicente e Isabel María, se ha enrolado en una hazaña para mantener y conservar este Bien de Interés Cultural, conocido popularmente como Molino de Espera, que el cabildo arzobispal de Sevilla, construyó para recoger los productos de los diezmos. Un recorrido por las instalaciones abiertas al público recuerda la importancia de esta cilla espereña, con su almazara con maquinaria de principios del siglo XX, el lagar y los conservados almacenes de granos. Domingo Vega enseña con orgullo la monumen-

tal fachada del edificio, el reloj de sol y la veleta que aún se conservan, en uno de los tejados. Pero su semblante también refleja preocupación. Este patrimonio conlleva un gran esfuerzo económico para su mantenimiento y la cubierta del edificio necesita una urgente reparación. Por eso, esta familia pide ayuda a las administraciones para sostener este bien, que forma parte de la historia de la comarca. “Esto es una herencia que es una satisfacción, pero también una carga y una responsabilidad muy grande para mantener este BIC. Necesitamos una colaboración de las instituciones públicas para que este legado no se pierda. Nosotros estamos abiertos a todas las vías para buscar una solución a un edificio que es patrimonio de todos, aunque

tenga titularidad privada”, explica Domingo. Este hombre no sólo se ha empeñado en la conservación, algo que su padre Vicente “siempre cuidó y eso se transmite”, apostilla. También, junto a su equipo, lucha por producir unos aceites de excelencia. De hecho, en 2007, se levantó una nueva almazara a las afueras de Espera, donde se realiza la molturación. “Supuso un esfuerzo grandísimo para hacer frente a las nuevas tecnologías y las calidades que exige el mercado”, comenta. La mayor parte de su producción proviene de aceitunas zorzaleñas, una variedad de la lechín sevillana. Esta firma dice que está empeñada en mimar todos los pasos de la transformación del producto para sacar el mejor. “Una pieza importante son nuestros proveedores, los agricultores, a los que agradecemos su trabajo para sacar un fruto de calidad”, reconoce Domingo, que vende aceites en todo el territorio nacional. “Hemos conseguido fidelizar clientes. Algo difícil en este sector”, explica este molinero guardián de este legado.