



Molino de Teodoro

Se cita por primera vez al “Molino de Teodoro” en una relación de bienes de la Encomienda fechada el 16 de noviembre del año 1507, apareciendo el molino como de nueva construcción en la villa, cerca del río.

El molino es conocido como de los Regidores Perpetuos, pues se construye a instancia de éstos, los señores Manuel Marín y Fernán Pérez Martín, siendo gobernador de la villa Pedro de Ribera y alcalde de la misma Juan Pérez de Medina.

Con el paso de los años son muchos los nombres que lo han identificado, así al dicho de los Regidores, se llama más tarde Molino del Santo y luego de Marín (1559), de la Andelma (1609) y del Cebollar (1830), lo que más tarde dará origen al nombre popular de Molino Cebollo. Desde primeros de siglo el molino pertenece a la familia García y toma al tiempo el nombre de su propietario, Teodoro, nominación que llega hasta nuestros días.





Se encuentra situado en las afueras de Cieza, en la margen derecha del Segura, en el paraje del Estrecho, alimentado por el agua de la acequia de la Andelma que, por un acueducto, cae el semisótano donde están ubicadas sus muelas motrices.

El Ayuntamiento procedió a su compra y rehabilitación integral (1998-1999) para dotarlo como museo.

En la planta baja se ubica la maquinaria precisa para la Molinería, esto es: la fabricación de la harina por molienda de trigo. La operación comprende varias fases (limpia, molienda, cernido y sasado de sémolas) y el trabajo se reparte entre las dos plantas.

Limpia. El trigo entra a sacos a la planta baja y se pasa por la lavadora, batidora y secadora, perdiendo parte de sus impurezas, piedras, paja... cae a un pozo y el elevador lo sube a la criba, desde donde pasa al Frapor para perder las cáscara o cazuela y quedar limpio, listo para la molienda.

Molienda. Los sacos se vacían en la tolva, desde donde cae el trigo a la muela fija y es chafado por la acción rotora de la muela voladora o móvil. Con este proceso se obtiene sémola y salvado, que sasado mediante canalillos llega hasta el elevador para luego ser cernido y sasado.

En la primera planta se lleva a cabo el cernido y el sasado.

El Cernedor. Alimentado por el elevador desde la muela, criba el producto obteniendo harina y sémola. La harina se empaca y la sémola pasa al Sasor que con un rápido movimiento de vaivén, y ayudado por una corriente de aire, separa la sémola por tamaños, procediendo posteriormente a su empacado en sacos.

En el semisótano se encuentra el acueducto o cárcabo de planta rectangular, dividido en dos nichos por un muro corrido.

Dos norias de madera de disposición horizontal transmiten la fuerza motriz, mediante un eje vertical, a las muelas de piedra en la planta de la molienda.





Oficina de Turismo

Plaza de España
30530 Cieza, Murcia, España

Teléfono: 968 453 500
www.ciezaturistica.es
oficina.turismo@cieza.es



Región de Murcia

PROYECTO COFINANCIADO
POR LA UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



Europa invierte en
las zonas rurales



Campoder