



## Fabricació d'oli de ginebra

Casserres

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà  
**Lloc/Adreça:** Casserres  
**Alçada:** 581

### Coordenades:

**Latitud:** 42.04157  
**Longitud:** 1.83917  
**UTM Est (X):** 403925  
**UTM Nord (Y):** 4655044

### Classificació

**Número de fitxa:** 08049 - 219  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Segle:** XVII-XIX  
**Estat de conservació:** Dolent  
**Notes de conservació:** És un procés que ja no es fa i molts dels indrets on es feia han desaparegut pel foc.  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Sense accés  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Pública

### Fitxes associades:

[Forn de ginebre de Bernades](#)

**Autoria de la fitxa:** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 25/06/2012 - 02:00

### Descripció

La fabricació d'oli de ginebre o ginebró és una tècnica artesanal característica de llocs de poblament dispers, mitjançant la qual s'obtenia un oli amb propietats remeieres a partir de la destil·lació de teies de ginebró (*Juniperus communis*) o càdec (*Juniperus oxycedrus*).

L'oli de ginebra tenia diverses aplicacions tant per l'home com pel bestiar, especialment indicades per les necessitats de comunitats agropecuàries i era d'elaboració per l'autoconsum que practicaven la majoria de cases pairals de la contrada. Entre les moltes propietats per les quals s'aplicava destaca la d'antisèptic, per curar les peülles, la sarna i la ronya del bestiar, per les revinclades, per facilitar l'expulsió de la placenta dels animals. Barrejat amb oli d'ametlles, s'utilitza pel mal d'orella, i afegit a l'oli de sàlvia i el de xiprer, serveix per fer massatges contra la cel·lulitis.

Tot i l'existència de pedres transportables que permetien fer l'oli en qualsevol lloc, el més usual és que s'aprofitessin les lloses de pedra properes a les cases o als camps o en deveses de ginebres. Un cop escollit el lloc, es grava amb la piqueta una canal en forma de cercle del qual en surt un regueró en forma de Y que baixa aprofitant el pendent natural de la roca fins a un petit esglaó que pot ser natural o treballat, on es col·loca un recipient que recull l'oli resultant de la destil·lació. A continuació es prepara el forn, que recorda els principis bàsics d'una carbonera. S'agafen soques i arrels de ginebra, s'estellen i es deixen assecar. Un cop seques, es col·loquen en un bidó de llauna o metall de 30 a 60 litres de capacitat, tot i que també poden ser més grans en funció de la quantitat que es vol extreure. Les teies es disposen en sentit vertical, ben apretades al damunt de les quals es posa un tros de filat metàl·lic i es gira el bidó de cap per avall.

La canal o regueró longitudinal que sobresurt fins al recollidor es recobreix amb teules i es segellen amb fang per evitar les impureses i que el foc pugui encendre l'oli. També es segella el bidó amb la roca.

Finalment es cobreix amb troncs d'alzina, roure o pi i es crema i es manté la combustió de dotze a quaranta-vuit hores. Un cop el foc consumit es deixa refredar a poc a poc per tal de no trencar el procés de refredament de l'oli.

## **Observacions:**

En el municipi de Casserres hi havia diverses roques gravades on s'havia fet aquest oli però la virulència dels incendis de l'any 1994 va comportar que després del refredament de la roca, hi hagués un procés d'erosió amb un gran poder destructiu fent que a molts indrets el rebaix fos de més de quinze centímetres, perdent-se gairebé la totalitat d'aquests forns.

## **Història**

L'oli de ginebra era un producte derivat del bosc que es va fer fins fa aproximadament 35 anys. La seva fabricació era familiar. A Bernades, es coneixen dos llocs on es feia, un darrera la casa i l'altra prop dels boïgots del Soler (foto). Al Soler de Sant Pau hi tenen una pica (foto). Jaume Bernades està pendent de l'edició d'un DVD on ell mateix ha dut a terme l'experiència de l'elaboració de l'oli seguint una llarga tradició oral.

Costa (1987) deixa constància dels recipients que utilitzen els pastors per a transportar l'oli de ginebró o l'ungüent de serp i vidriol: "Les banyes constituïen i constitueixen encara per alguns pastors, un recipient difícil de trencar-se, ideal per a dur l'oli, sigui de cuinar (...) remeier (oli ginebra, oli xinebro...); en alguns llocs només la feien servir per a aquest darrer, per la qual cosa l'anomenaven, simplement, la banya. (...) Els taps es construïen d'una fusta forta, com el ginebre (Llessui). També es feien de boix pi que portés tea, etc".

## **Bibliografia**

- AUFAN, R. i THIERRY, F. (1990) Histoire des produits résineux landais. Société historique et archéologique d'Arcachon. Ed. Arcachon.
- BADIA PUJOL, Josep (1998) Guia de les plantes medicinals del Clot del Regatell (Vall de Mola). Tuixén.
- CALICÓ, Josep (1921) Apunts de la Flora medicinal de Catalunya. Ed. La Catalana. Barcelona.
- COSTA, Ernest (1987) Viatges amb els pastors transhumants. Per les cabaneres de la Catalunya Nord - Occidental, entre l'Éssera i el Segre. Ed. Montblanc Martin i Centre Excursionista de Catalunya. Barcelona.
- GAUSACHS Ramon (2008) Les Herbes Remeieres. De la cultura popular al fàrmac. Una aproximació etnobotànica. Vol. II, pàgs. 62 a 66. Ed. Rafael Dalmau Edicions. Barcelona.



