



## Forn de ginebre del Ballús

Casserres

- Comparteix:
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà  
**Lloc/Adreça:** Cal Ballús; Devesa dels ginebres  
**Emplaçament:** A 300 metres al sud de Cal Ballús  
**Alçada:** 587

### Coordenades:

**Latitud:** 42.00152  
**Longitud:** 1.80703  
**UTM Est (X):** 401203  
**UTM Nord (Y):** 4650633

### Classificació

**Número de fitxa:** 08049-255  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern Contemporani  
**Segle:** XVII-XX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Difícil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** 08048A01000059

**Fitxes associades:**

[Ballús](#)

[Fabricació d'oli de ginebra](#)

**Autor de la fitxa:** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 25/07/2012 - 02:00

## Descripció

En una codina de pedra sorrenca per sota de Cal Ballús, en el lloc dic de la Devesa dels ginebres, queden les empremtes d'un antic forn d'oli de ginebra. Les marques gravades a la roca consten d'un rombe o paral·lelogram, de 24 cm de costat, amb un canaló de 3 cm de fondària i 31 cm de llarg que el travessa diagonalment. Aquest canal o regueró continua 96 cm més, seguint el desnivell de la roca fins a arribar a una cassoleta de forma trapezoïdal rebaixada a la roca. La cassoleta fa dos desnivells de 7 i 9 cm d'amplada respectivament, per un total de 20 cm de llargada, per on es recollida l'oli a mesura que anava regalimant.

### 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 molts d'aquests forns.

## Història

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 (*Junipeurs 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. 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 premudes 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.

## 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.



