



Forn de ginebre de Casellas

Casserres

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

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Clot de les Barraques
Emplaçament: Abans de Ripés, camí que travessa el Torrent de l'Àlber, deixant a mà esquerra Cal Xoriguer.
Alçada: 592

Coordenades:

Latitud: 42.00451
Longitud: 1.80532
UTM Est (X): 401066
UTM Nord (Y): 4650967

Classificació

Número de fitxa: 08049-256
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle: XVII-XX
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08048A01000058
Fitxes associades:

[Caselles](#)

[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 la mateixa codina de pedra sorrenca sobre la qual hi ha construïda la casa de Caselles, però a uns 100 metres en direcció ponent queden les empremtes d'un antic forn d'oli de ginebra. Per sota d'aquest gran roc passa la rasa de Cal Fàbrega que alimenta la riera de Cal Camadai. Les marques gravades a la roca consten d'un cercle, de 32 cm de diàmetre, amb un canaló tant llarg com el diàmetre del cercle i un altre canaló de 66 cm de llargària que continua a ponent seguint el lleuger desnivell de la roca. Aquest canaló va a parar a una cassoleta de forma ovoide rebaixada a la roca que mesura 6 cm de llarg per 5 cm d'amplada, que és per on es recollida l'oli resultant d'un lent procés de cocció.

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
aproximació etnobotà



ilar al fàrmac. Una
dicions. Barcelona.

