



Ginebró

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: Obaga del Santó
Alçada: 222

Coordenades:

Latitud: 41.64461
Longitud: 1.83598
UTM Est (X): 403063
UTM Nord (Y): 4610973

Classificació

Número de fitxa 08053 - 580
Àmbit: Patrimoni natural
Tipologia Espècimen botànic
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Altres
Titularitat Privada
Titular: 08052A001001120000OI

Fitxes associades:

[Turó del Marquès](#)

Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dg., 14/05/2017 - 02:00

Descripció

També anomenat ginebre (*Juniperus communis*), adopta la forma d'arbre que pot arribar a mesurar fins a 10 metres d'alçada. En el municipi només se n'ha localitzat entre l'obaga del Santó i el Turó del Pinsà, la qual cosa el fa especialment únic i a l'hora vulnerable. Allí on es desenvolupa amb més força és al voltant d'un

roc estimbat al mig del camí, arribant a una zona més ombrívola, a pocs metres de la font. Destaquen alguns exemplars d'uns tres metres d'alçada. Els gàlbuls (anomenats també ginebrons), semblen un fruit. Són esfèrics, de 5 a 9 mm, d'un color blau fosc quan són madurs, amb la superfície recoberta d'una fina pruïna. Només surten en els arbres femenins (les inflorescències masculines i les femenines surten en arbres diferents).

Observacions:

A tot el municipi s'ha detectat gran quantitat de càdec (*Juniperus oxycedrus*), un arbret molt semblant, però que s'identifica fàcilment per les dues ratlles blanques, una a cada banda del nervi, a diferència del ginebre que només en té una. Els gàlbuls són més grossos, de 6 a 12 mm, i de color rogenc. La presència d'un petit hàbitat de ginebre el fa relativament interessant.

Història

La fusta del càdec és molt apreciada pels fusters perquè a més a més de ser molt vistosa, amb tonalitats vermelloses i amb aigües molt marcades, és relativament fàcil de treballar, molt apreciada per a la fabricació de llapis de bona qualitat.

Els ginebrons en canvi són apreciats pel seu gàlbul, en l'elaboració de licors com la ginebra i con a condiment en alguns guisats i per fer el plat alsacià per excel·lència, la "choucrute", que no és res més que la col fermentada.

En cas d'incendi l'únic dels dos que pot rebrotar és el càdec. Ambdós poder ser emprats per a l'elaboració de l'oli de ginebre, que s'obté de la destil·lació de la resina de les soques.

Bibliografia

BOADA, Martí; GÓMEZ, Francisco Javier (2011). Boscos de Catalunya. Ed. Lunwerg editores.
CHINERY, Michael (1992). Les plantes de nos régions. Ed. Solar
GORDI, Jordi (2011). Els arbres mediterranis. Un recorregut pels seus valors culturals i espirituals. Ed. Documenta Universitaria.
PASQUAL, Ramon (2009). Guia d'arbres per a nois i noies. Cossetània edicions.
PHILLIPS, Roger (1985). Los árboles. Ed. Blume, S.A.

Portal de biologia de conservació de les plantes de la Universitat de Farmàcia de la UB:

http://bioc.org.es/bioc/index.php?option=com_content&view=category&layo...

Portal del medi natural del Bages

<http://ichn.iec.cat/Bages/index/index.htm>

Mapa de Patrimoni de Casserres (Berguedà) – forn de ginebre

http://patrimonicultural.diba.cat/index.php?codi_ine=08049



image not found or type unknown

