



Forn d'oli de ginebre de la Penyora

Lluçà

Ubicació

Comarca: Osona
Lloc/Adreça: Sector oest del terme municipal
Emplaçament A 6500 metres per pista asfaltada i pista forestal de la carretera C-154, punt quilomètric 37'200
Alçada: 639 m

Coordenades:

Latitud: 42.06673
Longitud: 2.00994
UTM Est (X): 418091
UTM Nord (Y): 4657659

Classificació

Número de fitxa 08109 - 119
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: El fet d'estar descobert sota les inclemències meteorològiques provoca un desgast continuat de la pedra.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. Cad: 08108A015000030000BM
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dj., 26/03/2009 - 01:00

Descripció

El forn d'oli de ginebre de la Penyora es troba situat pocs metres al sud de la Penyora, sobre una esplanada rocosa orientada a l'oest. Es tracta d'un forn d'oli de ginebre picat a la roca mare, format per una regatera d'uns 80 centímetres, al capdamunt de la qual hi ha una circumferència picada, amb un diàmetre de 21 centímetres i unes regates interiors, que corresponia a la zona de combustió.. Al capdavant del regueró, a l'extrem més baix situat a l'oest, hi ha la zona on es recollia l'oli, un forat rectangular picat a la roca. Tot el forn suma una llargada total de 123 centímetres, comptant zona de combustió, zona de recollida i regueró central.

Història

Els forns d'oli de ginebre, tal com indica el nom, serveixen per obtenir oli de ginebre, que és bàsicament l'extracte de la resina obtingut de la combustió del ginebre blanc en un espai tancat. Les soques de ginebre blanc eren recol·lectades durant l'any i dipositades en una balma per permetre que s'anessin assecant però conservant sempre una mica d'humitat. Els forns són unes construccions de petites dimensions, de planta més o menys circular, excavades sobre una roca natural en forma de cubeta i amb una coberta en cúpula. Els forns més senzills no estaven coberts per cap estructura de pedra i eren tapats de forma rudimentària per algun element que es tingués a l'abast, com un bidó, argila, lloses, teules... Les soques de ginebre eren tallades i introduïdes a pressió en un espai tancat i s'hi prenia foc. Aquestes soques desprenien una substància que sortia per un orifici i era conduïda a través d'una regatera picada a la roca, que es tapava amb teules, o lloses, i argiles, fins a una pica exterior, una petita cavitat circular picada a la pedra que permetia recollir l'oli a cullerades o bé un petit salt on es podia posar qualsevol estri per a recollir l'oli. Després d'un procés senzill de purificació, s'obtenia l'oli de ginebre. L'oli de ginebre era un remei antigament força utilitzat pel seu poder desinfectant. S'usava per guarir mals de panxa, mals de queixal i, especialment, com a desinfectant en les ferides del bestiar.

