



Forn d'oli de ginebre de la Cortada

Santa Maria de Merlès

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sector central del terme municipal
Emplaçament A 370 metres de la carretera BV-4406, punt quilomètric 14'500.

Coordenades:

Latitud: 42.00922
Longitud: 1.97866
UTM Est (X): 415427
UTM Nord (Y): 4651304

Classificació

Número de fitxa 08255 - 209
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: Força desgastat a causa de les inclemències meteorològiques i el seu desús.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 006A00008
Fitxes associades:
[La Cortada](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dl., 22/10/2007 - 02:00

Descripció

El forn d'oli de ginebre es troba situat uns 100 metres al nord de la masia de la Cortada sobre una esplanada rocosa a l'est del camí que condueix sobre la balma dels pobres.

Es tracta d'un forn d'oli de ginebre picat a la roca mare, en una pendent rocosa orientada a l'est. El forn està format per una regatera d'uns 1'10 metres, al capdamunt de la qual hi ha una circumferència amb diverses regates interiors que té un diàmetre de 1'26 metres i que constituïa la zona de combustió. A capdavant del regueró hi ha la zona on es recollia l'oli, i que consisteix en un forat circular esbiaixat picat a la roca.

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.

