



Forn 1 de ginebre de la Rovirassa de Baix

Casserres

Ubicació

Comarca:	Berguedà
Lloc/Adreça:	Solella de la Rovirassa, a la Rovirassa de Baix
Emplaçament	Pel camí de la Rovirassa de baix
Alçada:	653

Coordenades:

Latitud:	42.02868
Longitud:	1.81905
UTM Est (X):	402240
UTM Nord (Y):	4653635

Classificació

Número de fitxa	08049-269
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:	08048A00400005

Fitxes associades:

[Rovirassa de Baix](#)

[Fabricació d'oli de ginebra](#)

Autoria de la fitxa	Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa:	dv., 27/07/2012 - 02:00

Descripció

En una codina de pedra sorrenca situada al costat de la Solella de la Rovirassa, a 280 metres al sud de la Rovirassa de Baix, envoltada de camps de conreu, s'observen les traces de dos forns d'oli de ginebre, separats entre ells uns tres metres. El que hem assignat el número 1 està més ben conservat que el número 2. Les marques gravades a la roca del forn número 1 consten d'un cercle, de 30 cm de diàmetre. A l'interior del cercle hi ha un altre cercle més petit, de 17 cm de diàmetre. De la part superior d'aquest segon cercle surt un canaló en una llargada d'1'09 metres, seguint el desnivell de la roca. Aquest canaló va a parar a una cassoleta cònica de secció circular, de 15 cm de diàmetre i 9 cm de fondària, rebaixada a la roca, 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 comunis) 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 apretades 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). Tuixent.
- 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.



