



Forn d'oli de ginebre de Vilalta

Santa Maria de Merlès

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sector nord del terme municipal
Emplaçament A 120 metres de la carretera C-154, punt quilomètric 38'150.

Coordenades:

Latitud: 42.02897
Longitud: 1.98857
UTM Est (X): 416273
UTM Nord (Y): 4653488

Classificació

Número de fitxa 08255 - 156
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: El forn està molt erosionat a causa del ràpid desgast de la roca.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 002A00011
Fitxes associades:
[Vilalta](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dt., 30/10/2007 - 01:00

Descripció

El forn d'oli de ginebre es troba situat sobre una esplanada rocosa prop del pont que creua el Regatell, al nord-oest de la masia de Vilalta.

Es tracta d'un forn d'oli de ginebre de petites dimensions picat a la roca mare sobre una plataforma exempta a mode de pedrís. Està format per una circumferència de 24 centímetres de diàmetre amb una regata interior, i un rec d'uns 32 centímetres que arriba a l'extrem de la roca on es recollia l'oli, facilitat pel desnivell.

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.

