Ebre

Ribera d'Ebre

Riba-roja inclou quatre forns d'oli de ginebre al seu catàleg

Els assistents a la Festa dedicada a l'elaboració d'aquest oli tradicional van poder presenciar ahir al matí com es realitzava antigament la destil·lació del líquid i el seus usos medicinals

J. J. BUJ
RIBA-ROJA D'EBRE

L'associació Amics de Riba-roja cloïa ahir la VI Festa de l'Oli de Ginebre que es va celebrar durant tot el cap de setmana en aquest poble de la Ribera d'Ebre. El programa d'activitats incloïa xerrades, una caminada popular i la tradicional destil·lació d'oli a la zona d'esbarjo de la Garita. Aquesta última exhibició va ser l'acte central de la matinal d'ahir. Els participants van gaudir en directe del procés de destil·lació en sec a l'antiga de l'oli de ginebre, a càrrec d'un dels mestres d'aquest ofici tradicional.

L'oli de ginebre s'elaborava en uns forns de planta circular, construccions que es troben assentades sobre una roca llisa (llisera). Tenen forma de cubeta i es tanquen amb una coberta en forma de cúpula semiesfèrica. A l'interior es troba el tupí o l'olla que actua de recipient. Els troncs de ginebre s'introduïen dins d'aquest tupí per fer la destil·lació en sec. En aplicar-hi calor, els troncs desprenien una substància que sortia per un orifici, des d'on es recollia en una pila exterior. Amb aquest senzill procés de deshidratació s'obtenia l'oli de ginebre.

Al terme de Riba-roja d'Ebre, la majoria dels forns són construccions de pedra seca recoberta d'argila i alguns presenten dimensions considerables: amplada total exterior de la base de 4 a 8 metres, diàmetre interior del tupí de 2 a 4 metres, altura màxima construïda entre 4 i 5 metres d'altura, volum total entre 40 i 130 metres cúbics i volum del tupi interior entre 19 i 25 metres cúbics. A l'interior es troba el tupí, fet d'argila i recobert amb diferents capes de fang i argila. Les propietats terapèutiques de l'oli de ginebre van fer que històricament s'utilitzés com a remei per a diverses malalties humanes i d'animals, a més d'utilitzar-se per a altres usos domèstics. L'elaboració d'aquest oli representava un complement a les feines agrícoles dels habitants de Riba-roja d'Ebre i permetia un aprofitament del bosc.

Un dels mestres destil·ladors mostrava el procés d'elaboració, ahir, a la zona de la Garita. FOTO: JOAN REVILLAS

L'apunt

Recuperar la tradició per impulsar el futur

Aquest és el lema de la VI Festa de l'Oli de Ginebre de Riba-roja, un esdeveniment cultural que celebra les arrels i el patrimoni de la comunitat local riberenca. Durant tota la jornada a la Garita es podien visitar les paradetes d'oficis tradicionals (fusta, ferro i pedra) així com les tradicionals paradetes dels artesans.

Quatre forns més catalogats

Enguany quatre forns d'oli de ginebre a Riba-roja d'Ebre han estat oficialment declarats Béns d'Interès Local (BCIL) i inclosos en el Catàleg del Patrimoni Cultural Català, sumant-se als onze que ja van ser catalogats el 2016, juntament amb el pou de gel. En concret són els forns de les Cadolles de Carlet, El Racó de les Fosses, el de Milio la Patxoca i el forn d'oli de ginebre de la Vall de Metxut. Aquesta distinció reconeix la importància històrica i cultural d'aquest element patrimonial a la comarca i no només és motiu de celebració, sinó també un pas significatiu per preservar i protegir el nostre llegat.

Es pretén que aquests forns siguin reconeguts com a Béns Culturals d'Interès Nacional.

Font: biblioteca.tortosa.cat