

Es recuperen vestigis de la indústria de l'oli de ginebre

La UB col·labora en la primera excavació d'un forn mentre el Museu Etnològic de Barcelona difon com es produïa i comercialitzava



Els arqueòlegs mesurant el forn de ginebre a Riba-roja.

FOTO: JOAN REVILLAS

ACN
RIBA-ROJA

L'exhaustiva recerca del grup d'Amics de Riba-roja d'Ebre comença a certificar que la producció d'oli de ginebre al municipi havia estat la principal «indústria» d'aquest producte a la península, sobretot en l'època preindustrial, a principis del segle XVII. De moment, s'han documentat una vintena de forns als entorns del municipi de la Ribera d'Ebre i se'n busquen set o vuit més. Aquesta setmana, professors i alumnes de la Universitat de Barcelona (UB) han fet la primera campanya d'excavació d'un dels forns per datar-lo i documentar-lo. El Museu Etnològic i de les Cultures del Món ofereix aquest estiu una exposició i conferències per fer difusió d'una indústria abandonada a principis del segle XX.

L'oli de ginebre s'obté de la fusta de troncs i arrels de càdec (*Juniperus oxycedrus*), una espècie arbòria germana del ginebre comú (*Juniperus communis*). Té nombroses propietats antisèptiques, antiinflamatòries, cicatri-

L'or líquid Les propietats de l'oli de ginebre

L'oli de ginebre fins i tot es bevia, en forma d'infusió, com a remei contra trastorns digestius i nerviosos o s'han trobat faraons egipcis embalsamats amb ell. En veterinària, amb l'oli de ginebre es curaven les ferides dels animals, malalties com la sarna o s'atacaven polls, paparres i paràsits intestinals. A Riba-roja, probablement per la proximitat del riu Ebre, es va estendre una nombrosa xarxa de producció. Documents del segle XVII demostren que era un comerç consolidat i que es transportaven litres d'aquest oli cap a Lleida i sobretot cap a les zones ramaderes dels Pirineus. En transportaven uns mil litres en rècules amb una desena rucs, mules i cavalls. L'objectiu de l'excavació és poder arribar a excavar entre 4 o 6 forns en diferents campanyes.

zants, parasiticides i pesticides. Històricament s'ha fet servir de remei per a diverses malalties humanes però, sobretot, per curar els animals.

Tot aquest patrimoni etnogràfic l'han certificat i recopilat, també amb algun testimoni oral, el grup de jubilats que forma l'entitat Amics de Riba-roja. «Portem sis anys seguits de feina buscant forns perquè només en coneixíem un ja en tenim una vintena d'inventariats en una zona de 100 quilòmetres quadrats», va explicar Josep Aguilar, vicepresident de l'associació. «La gent de poble ens ha ajudat molt. Encara vam poder parlar amb un dels grans constructors d'aquests forns, Jaume Florensa, que en va fer un fa seixanta anys», ha detallat.

També tenen constància d'altres forns a poblacions properes. La producció d'oli de ginebre encara és viva avui en dia. Amics de Riba-roja tenen constància que es segueix produint oli pur a Albacete tot i que es fan molts altres productes cosmètics i d'higiene personal amb oli aromàtic, que s'aconsegueixen per arrossegament de vapor.

A l'exposició del Museu Etnogràfic es mostren documents antics i estris emprats per les cavalleries que transportaven l'oli de ginebre. També es pot veure eines tradicionals, una gran maqueta i ulleres de realitat virtual amb què s'explica com es bastien i com eren els grans forns que esquitxen tot el territori municipal de Riba-roja d'Ebre. Diversos audiovisuals descriuen pas a pas com es treballava amb els forns.

L'equip de la UB

Aquesta setmana un equip d'arqueòlegs de la UB han començat a excavar un d'aquests forns, un dels més contemporanis i més ben conservats, del 1928. Laia Gallego, responsable de l'excavació, ha explicat que es tracta «d'una prova pilot», on provaran la metodologia arqueològica amb els forns, i comprovar el funcionament, l'estructura i la cronologia. «Veurem què trobem més enllà d'allò que ja s'ha investigat antropològicament i històricament. Està sencer, té tots elements i cada unitat estratigràfica està molt ben conservada», va apuntar Gallego.