

«L'oli de ginebre s'usava com a antisèptic per guarir els animals»

Entrevista

Josep Aguilà és el president de l'Associació Amics de Riba-roja d'Ebre, que es dedica a recuperar el patrimoni dels forns d'oli de ginebre al municipi

ANTON MONNER
RIBA-ROJA D'EBRE

Josep Aguilà és fill de Riba-roja d'Ebre de 71 anys, jubilat de la fàbrica de motocicletes Derbi, on va treballar com a enginyer electrònic. És un apassionat de la natura i president dels amics dels forns d'oli de ginebre d'aquesta localitat.

Per què servia l'oli de ginebre?

L'oli extret de l'arbut del ginebre s'utilitzava per guarir animals com antisèptic, antiinflamatori, antiparàsits, pesticida, cicatritzant i tonificant muscular, entre altres.

Com va néixer aquesta afició a l'oli de ginebre?

El meu avi Roc em va explicar que al nostre terme hi havia un forn d'oli de ginebre del què jo no n'havia sentir parlar mai. Em va dir perquè servia i quin profit en treien quan l'anaven a vendre a les Fires de Bestiar del Pirineu. Amb l'amic Josep Jordan vam anar a descobrir alguns forns del terme que ens informaven els veïns i els caçadors. Posteriorment amb el alumnes de l'escola del mestre Vallespi vam visitar-los i en vam fer pedagogia cultural pels escolars de la localitat. Amb Antoni Castelltví, primer president de l'associació, vam descobrir altres pous fins arribar a 23 i ens adonàrem que representava un gran patrimoni cultural i econòmic del municipi.

Com funcionaven els forns per extreure l'oli?

Es dipositaven estelles de ginebre dins d'un forn on es realitzava una falsa combustió sense oxigen, ni flama, coneguda per piròlisi, produint-se una descomposició química d'on es desprenien les resines, els alcohols, els fenols, deixant el tronc deshidratat en forma de carbó. Els forns es construïen sobre una roca plana o 'Lliserà', amb pendent i amb canals picats sobre la roca per conduir l'oli a l'exterior. El forn pròpiament dit se'l coneix per tupí o gran olla de pedra en sec picada de mes de 4 metres de diàmetre fins a 6 metres d'alçada. Al tupí s'omplia de petites soques i troncs asclats de



Josep Aguilà, al costat d'una reproducció d'un d'aquests forns. FOTO: JOAN REVILLAS

GINEBRE que pesaven entre 3 i 4 tones, i es segellava per evitar que entrés l'aire de l'exterior. Entre el tupí i les parets del forn quedava un espai entre 60 i 90 centímetres on s'hi dipositava llenya diversa que provocava l'escalfament de l'interior del tupí que suava, hidrolitzava i desprenia vapors que pels uns canals es decantaven a una pila excavada sobre la roca de 250 a 300 litres de capacitat.

Quan es va deixar de produir a Riba-roja?

Al nostre terme van deixar de funcionar de forma industrial a la primera meitat del segle passat. Però a altres pobles com Rasquera o Tivissa, fins fa poc, alguns pastors encara en feien cuites casolanes per l'ús particular. Actualment a la província d'Albacete en destil·len uns 500 litres setmanals havent canviat el tupí de pedra per una caldera d'acer inoxidable.

Va ser una indústria potent a Riba-roja?

Havia de representar una font d'ingressos importants. Els nostres forns tenen unes grans dimensions, de 8 metres d'alts i més de 10 metres de base, produint cada

forn 200 o 300 litres en cada destil·lació, que un cop acabat es venia i es transportava amb rècules de cavalls a Verdú, al Pallars, com així consta a l'arxiu de la Paeria de Lleida del segle XVIII. Tenim coneixement que ja tenien activitat segles abans. També s'exportaven a les Espanyes pel riu Ebre, com també riu avall de cara a Tortosa i la zona Mediterrània.

Quants forns funcionaven al terme municipal?

En tenim 23 d'inventariats.

Són els únics que existien a Catalunya?

No són els únics però si els més grans que funcionaven per les Terres de l'Ebre i a altres comarques catalanes. En tenim localitzats i inventariats a pobles veïns com la Fatarella, Flix, Palma d'Ebre, Nasp i Mequinensa.

Per a Riba-roja han de representar una atracció turística, cultural i social?

Així és. Un grup d'amics dels quals en sóc el president vam iniciar l'aventura d'estudiar, inventariar i difondre el nostre patrimoni. Fruit

d'aquestes investigacions i per preservar l'ofici perdut, hem construït una simulació d'un forn d'oli on ensenyem com funcionaven acompanyats de xerrades, exposicions i visites als diferents forns inventariats, on expliquem que els forns ja funcionaven de neolític i les tècniques artesanals que s'empraven aprofitant els recursos naturals i la llenya del bosc. I donem a conèixer les qualitats de les substàncies extretes per la medicina.

Fan divulgació dins i fora del municipi?

Sí, vam realitzar una exposició de tres mesos de durada l'any 2019 al Museu Etnològic i de les Cultures del Món, al carrer Moncada de Barcelona, per on hi van passar més de 20.000 visitants. Tenim contactes amb diferents universitats per divulgar el nostre patrimoni i amb el Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya i col·laborem activament amb l'Institut Ramon Muntaner i el CCEPC, entre altres. Fem excavacions dirigides per l'arqueòloga Marina Prats de la URV i celebrem la Festa de l'Oli de Ginebre cada any.