

Oli de ginebre. Remei i patrimoni

Exposició itinerant. Memòria tècnica.



Continguts exposició

Element 1

Plafons 1.1, 1.2, 1.3 i 1.4

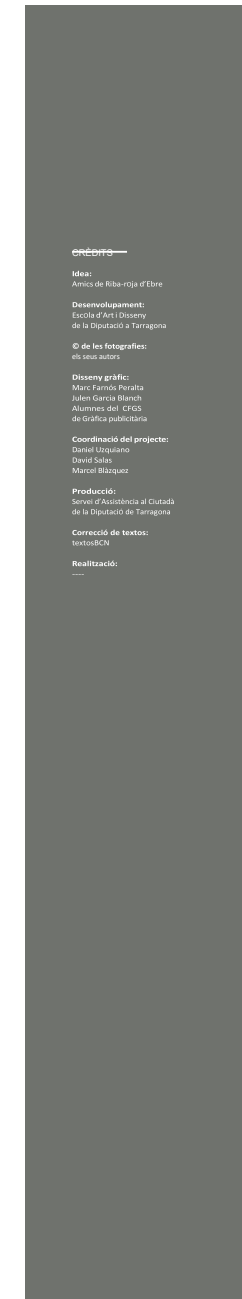
Exterior



Interior



Interior



Exterior



Element 2

Plafons 2.1, 2.2, 2.3 i 2.4

Exterior



INTRODUCCIÓ L'OLI DE GINEBRE

L'objectiu d'aquesta exposició és mostrar el que envolta l'activitat de l'extracció de l'oli de ginebre — *Juniperus oxycedrus* i *Juniperus communis* — que és i per a què serveix aquest oli, quins són els seus usuaris i els canals de distribució que s'empraven antigament, i com són els forns — les construccions de pedra seca utilitzades per a l'extracció —.

L'OLI DE GINEBRE TENIA MÚLTIPLES UTILITATS EN LA VIDA DIÀRIA DOMÈSTICA O EN LA CURA DEL BESTIAR

L'activitat a què fem referència té lloc en l'àmbit rural en època preindustrial, entre els segles xvii i principis del xx, i l'extracció d'oli de ginebre és una més de les moltes feines que es feien, com a complement de les feines principals de la pagesia, per aprofitar el bosc i obtenir més rendiment de la terra i un complement econòmic.

BACA DE GINEBRE I OLI EXTRET DE LA SEVA COMBUSTIÓ
FOTOGRAFIA: JORDI BLANCA

Interior



ACTIVITAT AGRÍCOLA I RAMADERA ECONOMIA AL SEGLE XVII

En aquesta època i entorn, l'agricultura i la ramaderia és el *modus vivendi* general de les comunitats petites. La terra està molt parcel·lada i, per tant, la producció és de subsistència i amb poca comercialització.

Es treballa per l'autoconsum i hi ha una forta pressió administrativa, amb exigència de tributs —règim d'emfiteusi—, autoritzacions necessàries per explotar molins, forns de pa, etc.

ELS PRINCIPALS PRODUCTES DE LA TERRA EN AQUESTA ÈPOCA SÓN ELS CEREALS, L'OLI I EL VI

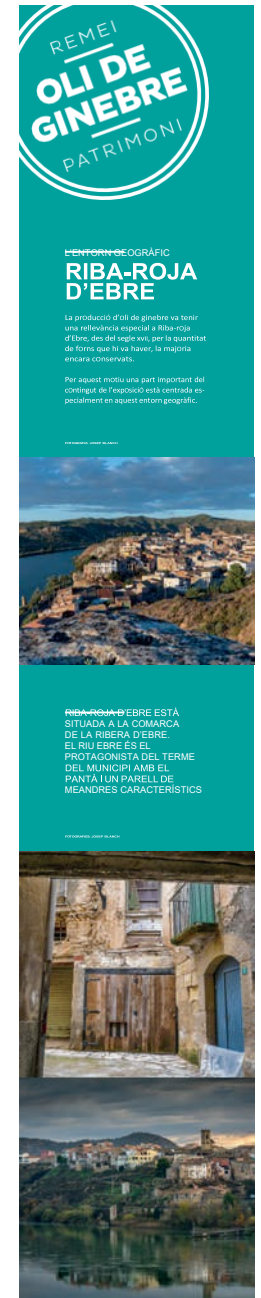
Els pagesos tenen diferents estatus, segons la seva dependència de la propietat: llauradors —propietaris—, mitgers, mossos o jornaleros.

RAZOLA DE CERÀMICA PINTADA A MÀ PER JORDI BLANCA
S'ANALITZA RECREANT LA TÈCNICA DE LA MAJOLICA UTILITZADA ENTRE ELS SEGLES XIII I XVII
FOTOGRAFIA

Interior



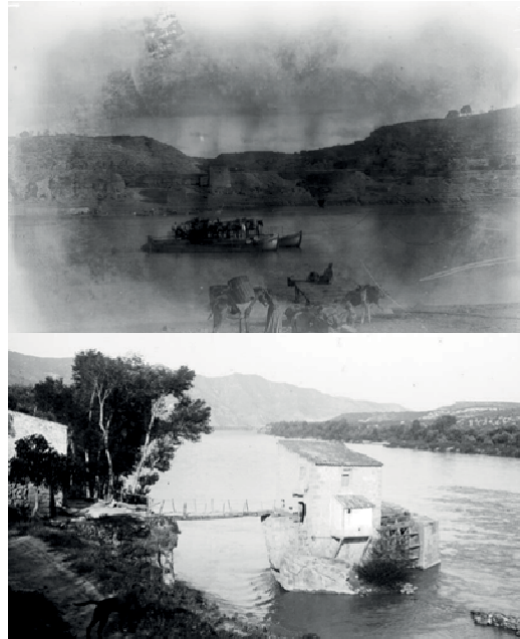
Exterior



Element 3

Plafons 3.1, 3.2, 3.3 i 3.4

Exterior



INFRASTRUCTURES COMERÇ I TRANSPORT

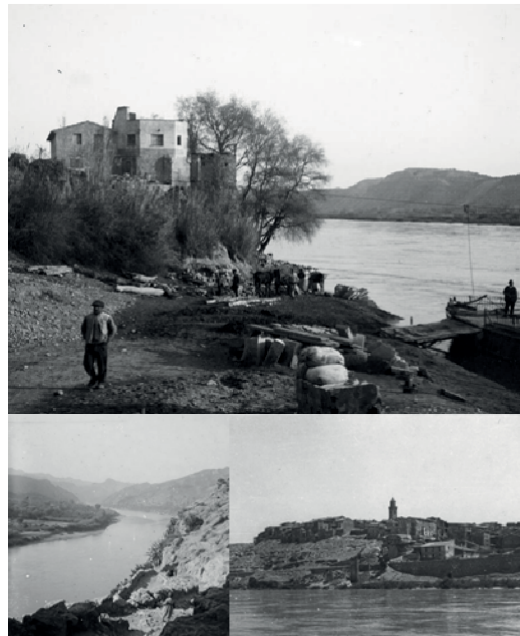
El comerç, en aquest moment i entorn geogràfic és necessàriament escàs i arriscat: la climatologia, l'orografia complicada, la manca de xarxes de comunicació eficients i els perills de saqueig, entre d'altres circumstàncies adverses, eren elements que afegien dificultat a les condicions de la feina.

EL RIU EBRE ERA UNA VIA DE COMUNICACIÓ I TRANSPORTI RIBA-ROJA COMPTAVA AMB UNA SITUACIÓ PRIVILEGIADA ENTRE ARAGÓ I CATALUNYA

BARQUES A RIBA-ROJA D'EBRE ENTRE ELS ANYS 1901 I 1903
LLORE MARA VIDAL / ARXIU VIDAL_A_4075
ARXIU FOTOGRAFIC CENTRE D'ESTUDIS DE CATALUNYA

MOLA A RIBA-ROJA D'EBRE ENTRE ELS ANYS 1901 I 1903
LLORE MARA VIDAL / ARXIU VIDAL_A_4076
ARXIU FOTOGRAFIC CENTRE D'ESTUDIS DE CATALUNYA

Interior



RUTES COMERCIALS PER TERRA I PER AIGUA

Hi havia una activitat important en rutes terrestres: Manresa (seda), Calaf (càntirs de morca, subproducte de l'oli), Esparraguera (llana), Reus (aiguardent), l'Aragó i Castella (cereals), Lleida i Prineu (oli de ginebre de Riba-roja).

OFICIS PROPIS DE L'ACTIVITAT COMERCIAL EREN: TRAGINERS, BASTERS, CARRETERS, PATRONS I PEONS DE BARQUES I CALAFATS

També hi havia rutes fluvials destacables: Mequinensà, Faó, Tortosa (carbó), Aragó (cereals).

BARCA DE RIBA-ROJA D'EBRE ENTRE ELS ANYS 1901 I 1903
LLORE MARA VIDAL / ARXIU VIDAL_A_4075
ARXIU FOTOGRAFIC CENTRE D'ESTUDIS DE CATALUNYA

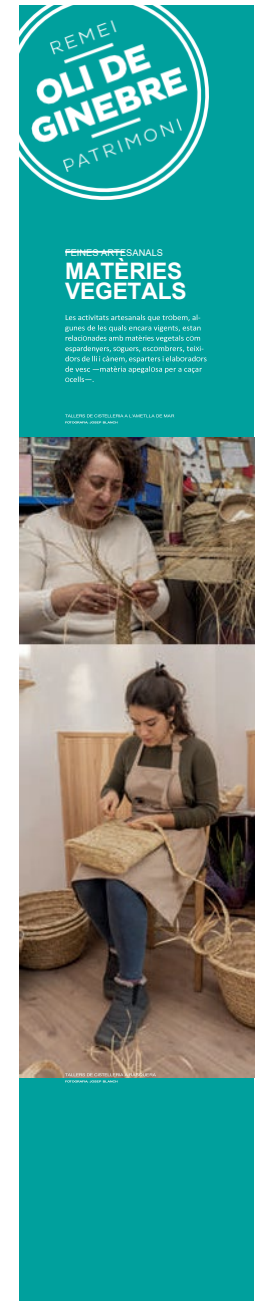
VISTA DE L'EBRE DES DEL CAMÍ DEL CASTELL DE MIRAVET L'ANY 1915
JOSEP BALDIU / ARXIU FOTOGRAFIC DE CATALUNYA

VISTA GENERAL DE RIBA-ROJA D'EBRE DES DEL PUIG L'ANY 1905
LLORE MARA VIDAL / ARXIU VIDAL_A_4076
ARXIU FOTOGRAFIC CENTRE D'ESTUDIS DE CATALUNYA

Interior



Exterior



Exposició itinerant «Oli de ginebre. Remei i patrimoni»

Element 4

Plafons 4.1, 4.2, 4.3 i 4.4

Exterior



DESCRIPCIÓ BOTÀNICA LA PLANTA DE GINEBRE

La planta de ginebre es cria sobre tot tipus de sòls, principalment als alzinars i al sotabosc de les pinedes naturals de pi blanc —*Pinus halepensis*—, i es mantenen quan aquests són talats. Suporta bé el fred hivernal i la calor estival, i tolera els sols calcaris i silícis, així com els molt sorrencs.

ELS JUNIPERUS, NOM QUE ELS ROMANS DONAVEN ALS GINEBRES I A LA SEVA FUSTA, SÓN ARBUSTOS QUE PERTANYEN A LA FAMÍLIA DE LES CUPRESSÀCIES —DEL LLATÍ, *CUPRESSUS*, 'XIPRER'—.

Acostuma a no superar els 2 metres d'alçada, encara que pot arribar als 10 metres, i és una planta perennifòlia i unisexual dioica —peus femella amb flors que fructifiquen originant els gàbulus i peus mascle amb flors que alliberen el pol·len—.

SOCIES DE GINEBRE
JOSEP BARRA

Interior



DESCRIPCIÓ BOTÀNICA DESCRIPCIÓ DEL GINEBRE

El tronc de la planta de ginebre és gruixut i dret, d'escorça fibrosa, marronosa i grisenca. Les fulles són aciculars i punxants, d'uns 2,5 cm de llargada, disposades en grups de tres. En l'anvers presenten dues línies blanques en el *Juniperus oxycedrus* i una línia blanca central en el *Juniperus communis*.

MALGRAT LA DIFERENCIACIÓ BOTÀNICA, HABITUALMENT LES DUES PLANTES ES DENOMINEN GINEBRES, I L'OLI EXTRET DE QUALSEVOL D'ELLES, OLI DE GINEBRE

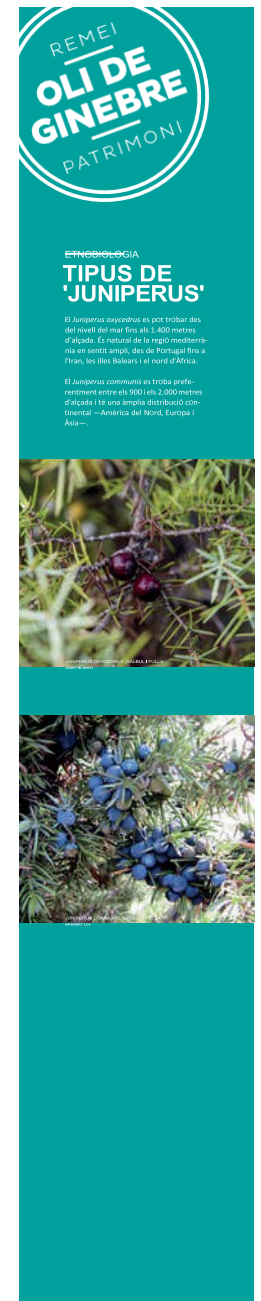
Els gàbulus o baies, pseudofruit esferoidal de 6-12 mm de diàmetre, carnis i indehiscents, són els que contenen les llavors. Són de color verd inicialment en les dues espècies i, durant el procés de maduració —de 2 a 3 anys—, adquireixen la seva coloració distintiva: color marró vermellós fosc en el *Juniperus oxycedrus* i blau fosc negrós en el *Juniperus communis*.

JUNIPERUS OXYCEDRUS: GÀBUL I FELLA
JOSEP BARRA

Interior



Exterior



Element 5

Plafons 5.1, 5.2, 5.3 i 5.4

Exterior



EL PRODUCTE COMPOSICIÓ DE L'OLI DE GINEBRE

El producte que s'extreu de la fusta de troncs i arrels del ginebre per piròlisi o combustió en sec és un líquid oliós de color marró fosc, i d'olor intensa, balsàmica i de fum.

EN LA COMPOSICIÓ QUÍMICA S'HI HAN IDENTIFICAT FINS A 105 SUBSTÀNCIES DIFERENTS

Els tres components més actius són el gualacol (fenòlic), el pinè (terpè) i el p-cresol (fenòlic), els quals confereixen a l'oli de ginebre propietats antiinflamatòries, antibacterianes, antioxidants, analgèsiques, expectorants, diürètiques, cicatritzants i repel·lents de paràsits, entre d'altres.

Dioscòrides, en la seva obra *De Materia Medica*, datada a la segona meitat del segle i dC, atribueix al ginebre propietats estomacals, diürètiques i contra la tos, les mossegades d'animals, els espasmes nerviosos i els brots d'histeria.

ADAPTAT DEL L'OLI DE GINEBRE
JOSEP BLANCH

Interior



OLI TERAPÈUTIC REMEI PER A QUASI TOT

En les persones s'aplicava especialment de forma tòpica per a malalties de la pell —com a antisèptic i antiinflamatori per guarir èczemes, ferides i úlceres superficials, per a les berrugues i com a antiparasitari—, per al mal de queixal, el reumatisme i els dolors articulars.

Com a cataplasma es va emprar per al mal de pit, les angines i els refredats. També es feia servir en forma d'infusió per a trastorns digestius, cucs intestinals, i com a diürètic i calmant nervios.

En el bestiar —oví, boví, caprí i equí— era molt eficaç per al tractament de la sarna, la pigota, la coïxesa provocada per la humitat i el fang de les pastures, per la infecció de peülles i per eliminar els paràsits intestinals.

EXTRACCIÓ D'OLI DE GINEBRE
JOSEP BLANCH

Interior

REMEI OLI DE GINEBRE PATRIMONI

APROFITAMENT ABSOLUT TRADICIÓ I US POPULAR

Les fulles s'utilitzen com a purgant, per desinfectar ferides —marcació en ull d'ovella—, per desinfectar i purificar aigua —eggsols, cases, pletos o galliners— mitjançant incineració.

Des galbals s'obtenen per destil·lació dels essències emprats per al tractament de les berrugues, com a vermifug i com a repel·lent en friccions.

L'USO DEL GINEBRE APLICACIÓ ACTUAL

La fusta, pel seu color i duresa, es feia servir en l'interior d'exterior (pans i tarpeges), per a la fabricació de molins de pedres, peces d'obertura (apocs per fumar, màrrecs de ganxats i ones d'arçeria) i per a bigues en construccions ràpides.

El carbó resultant de la seva combustió proporciona una bona braça d'elevada duració.

CARBÓ TERÀPIC DE GINEBRE JOSEP BLANCH

Exterior

REMEI OLI DE GINEBRE PATRIMONI

L'USO DEL GINEBRE APLICACIÓ ACTUAL

La planta i la fusta es continuen utilitzant en fusteria, ebanisteria, jardineria i en productes per a la higiene de la casa (anti-arrats i ambientadors).

Els galbals i les fulles s'utilitzen per a obtenir oli essencial de ginebre per a l'aplicació tòpica i per a l'aromateràpia. Els galbals —malpensa comuna, principalment— es continuen utilitzant en la fabricació de ginebra.

Amb el pas del temps, degut a certa toxicitat del producte i al desenvolupament de les indústries farmacèutica, veterinària i cosmètica, l'ús de l'oli de ginebre ha quedat restringit a les cures tòpiques del bestiar, a repel·lents d'arçeria, a desinfectar corralis estables, i en l'aromateràpia i en productes de dermatofarmàcia.

CARBÓ TERÀPIC DE GINEBRE JOSEP BLANCH

Element 6

Plafons 6.1, 6.2, 6.3 i 6.4

Exterior



ESTRUCTURA DEL FORN LLISERA I CAMBRA DE COMBUSTIÓ

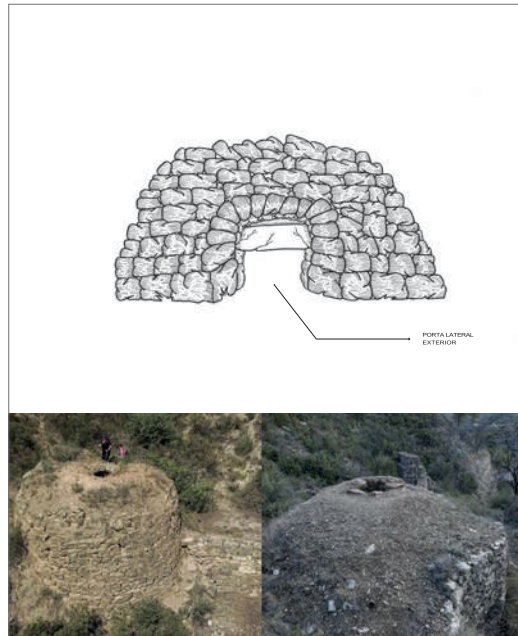
Els forns d'oli de ginebre són unes construccions de pedra seca molt singulars i reconeixibles gràcies al seu tronc cilíndric i a la seva cúpula semiesfèrica. A l'interior de l'estructura perimetral n'hi ha una altra feta també en pedra i revestida d'argila, anomenada *tupí*.

LA LLISERA ÉS UNA ROCA NATURAL GRAN I PLANA, SOBRE LA QUAL S'AIXEQUEN ELS FORNS D'OLI DE GINEBRE

La cambra de combustió és l'espai que queda entre la paret interna del forn i el *tupí*. Aquesta zona s'omple amb diversos troncs que escalfaven el *tupí* i la seva càrrega interior.

FORN DE ROSLLO BERROS
COMARCA DE L'ALBARRACIN

Interior

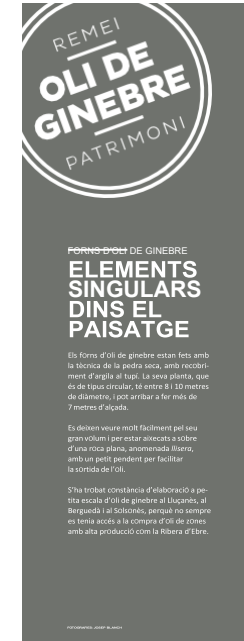


ESTRUCTURA DEL FORN BOCA TUPÍ I ACCÉS AL FORN

La boca d'entrada al forn és per on es carregava el material combustible i és la porta que dona accés a la porta del *tupí*. Aquesta porta està permanent oberta.

La boca d'entrada al *tupí* és una obertura en forma rectangular a la paret del *tupí* amb una llinda de pedra, per on es dipositaven els primers troncs en cada cuita. Per aquesta boca s'entrava a l'interior del *tupí* quan calia reparar-ne les parets.

Interior



FORNS D'OLI DE GINEBRE ELEMENTS SINGULARS DINS EL PAISATGE

Els forns d'oli de ginebre estan fets amb la tècnica de la pedra seca, amb recobriments d'argila al *tupí*. La seva planta, que és de tipus circular, té entre 8 i 120 metres de diàmetre, i pot arribar a fer més de 7 metres d'alçada.

Es deuen veure molt fàcilment pel seu gran volum i per estar aixecats a sobre d'una roca plana, anomenada *llisera*, amb un petit pendent per facilitar la sortida de l'oli.

S'ha trobat constància d'elaboració a petita escala d'oli de ginebre al llarg del Berguedà i al Solsonès, perquè no sempre es tenia accés a la compra d'oli de jomes amb alta producció com la filera d'Urgell.

© COMARCAS DE L'ALBARRACIN

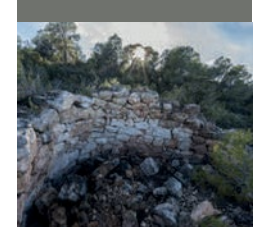


Exterior



ELS FORNS ES CONSTRUÏEN AMB LA TÈCNICA DE LA PIEDRA SECA, UTILITZANT EL MATERIAL QUE ES TROBAVA AL MATEIX ENTORN I APROFITANT, SOVINT, L'OROGRAFIA DEL TERRENY

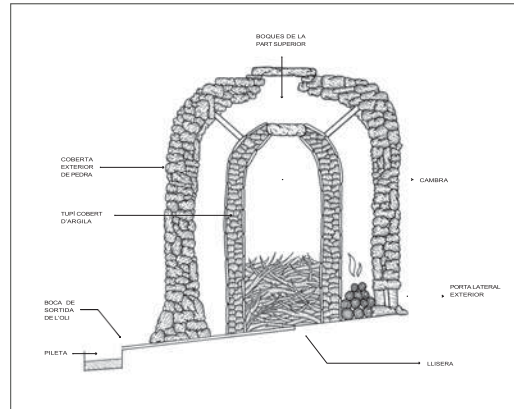
© COMARCAS DE L'ALBARRACIN



Element 7

Plafons 7.1, 7.2, 7.3 i 7.4

Exterior



FUNCIONAMENT DEL FORN OBTENCIÓ DE L'OLI

L'oli s'obté per un procés de destil·lació en sec —piròlisi—, a elevada temperatura i en absència d'oxigen.

Amb la porta del tupí oberta es comencen a posar tronc de càdec a dintre. Quan s'havia omplert un metre d'alçada s'havia d'abandonar aquest compartiment i tancar la porta amb pedres, així com segellar-ho bé amb fang per evitar l'entrada de foc. A continuació, per la boca superior del tupí es completava la càrrega amb soques i tronc de càdec.



Interior



FUNCIONAMENT DEL FORN PRODUCCIÓ DE L'OLI

Un cop ple tot el tupí, es procedia a tancar-lo amb una llosa i es preparava la cambra de combustió. S'encenia el foc i es controlava el tiratge mitjançant una altra llosa.

AQUEST CONTROL DEL TIRATGE HAVIA DE SER PERMANENT, DIA I NIT, DURANT ELS DOS O TRES DIES QUE DURAVA EL PROCÉS DE DESTIL·LACIÓ

Al cap d'unes hores sortia primer el vapor i, més endavant, l'oli, que estava barrejat amb aigua.

Finalment, es deixava reposar i es recollia de la part superior de la barreja. Posteriorment, es dipositava dins dels bots ja preparat per a la seva comercialització.

FOTOGRAFIA: JOSEP RAUON

Interior



CÀRREGA RECOLLIDA CÀRREGA DEL FORN

La boca superior del tupí, com el seu nom indica, estava situada a la part superior del forn, i permetia carregar el tupí de les soques i els tronc de ginebre.

La rampa d'accés a la part superior és per on es pujaven els tronc de ginebre, possiblement ajudats per algun petit animal de càrrega que pogués transportar uns 5.000 quilos.



Exterior



CÀRREGA RECOLLIDA LA BOCA I LA PILA DE RECOLLIDA

La boca superior del forn concèntrica a la boca del tupí per la part exterior és la boca d'entrada d'aire al forn, i a la vegada, de sortida de fums procedents de la combustió.



Es canals de recollida d'oli a la base del tupí estan excavats a la boca en forma d'espina de peix o simplement radials, i servien per recollir l'oli produït en la destil·lació.

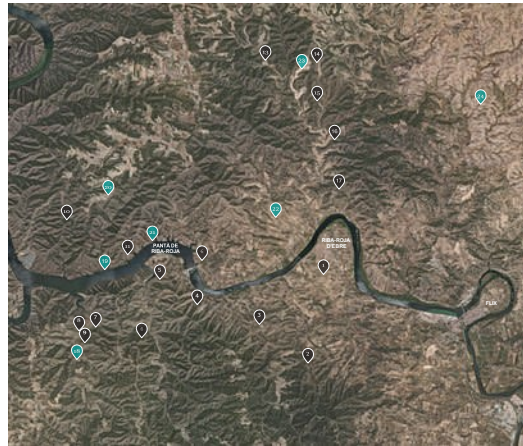
La pila de recollida d'oli és l'espai excavat directament a la roca on es recollia tot l'oli del procés, i podia contenir perfectament entre 200 i 300 litres.



Element 8

Plafons 8.1, 8.2, 8.3 i 8.4

Exterior



- | | | |
|--|---|--|
| <p>FORN LOCALITZATS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. FORN DE LA GARITA 2. FORN DE BERRI 3. FORN DE LES FONDADDES DE JOSEPET DE BALANÇES 4. FORN DE SELL LA PASTA DELS BARRANCOS DE SANTA MADRONA 5. FORN DE LA VALL MORTA DE TORA 6. FORN DE LA VALL DE SAN FRANCISCO 7. FORN DE BARRANCO JUDIT DE BALANÇES 8. FORN DE ROSILO, A BERRI | <ol style="list-style-type: none"> 9. FORN DE FOLLO DEL BARRANC DE BERRI 10. FORN DE LES CADOLLES DE CIBERLA A LA VALL DE BIR 11. FORN DEL SACO DE LES FOSSES 12. FORN DELS CASTELLONS 13. FORN DE LA VALL DE VALERIA 14. FORN DE LA VALL DEL METXÚT 15. FORN DE LA VALL DE QUART DEL RECÒRER 16. FORN DE LA VALL DE MIGUEL DEL SIM 17. FORN DE VALLEPOROS DE CATXAP | <p>FORN DOCUMENTATS NO LOCALITZATS</p> <ol style="list-style-type: none"> 18. FORN DE GASPIN DEL BARRANC DEL REIU 19. FORN DEL BARRANC DE VALMOLLA (COSTA DEL COMARQU) 20. FORN DE XIBRO 21. FORN DE LA VALL GALADA (TERRES DE MONTSIB)S 22. FORN DE LA VALL DE PARETES D'AGUSTINET DEL FRARE 23. FORN DE LA VALL DEL BARRANCO 24. FORN DE PINYA TORRE DE FLOR |
|--|---|--|

COMERCIALIZACIÓ DE L'OLI SALT A LA PRODUCCIÓ MASSIVA

En el cas de Riba-roja d'Ebre, el gran nombre de forns trobats i l'impacte econòmic que generen fan que puguem parlar d'una producció quasi industrial.

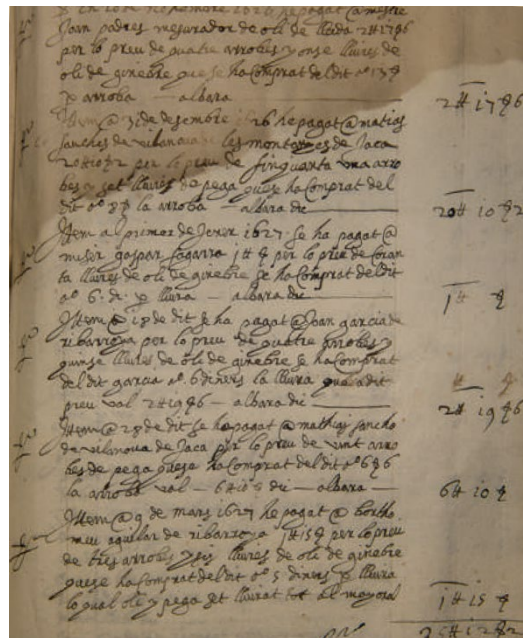
TANT A LA RIBERA D'EBRE COM A D'ALTRES PUNTS DE TARRAGONA I CATALUNYA, HI HA RESTES MÉS O MENYS CONSERVADES DE FORNS D'OLI DE GINEBRE

En concret, estem parlant de 18 forns de grans proporcions, entre 4 i 7 metres d'alçada i un diàmetre a la base de 4 a 6 metres i, per tant, d'una gran capacitat de producció.

Per la poca documentació primària existent, un dels principals problemes és la dificultat de datar de forma precisa la construcció i el funcionament dels forns.

MAPA: INSTITUT D'ESTADÍSTICA DE CATALUNYA. CARTOGRAFIA: JOSEP BLANCH

Interior



CONTEXT HISTÒRIC PRIMERES DADES

El sistema de producció de l'oli de ginebre va funcionar des de l'època hel·lenística fins al primer terç del segle XIX, i ha estat un ofici amb una llarga continuïtat en el temps.

Com a mínim, des del segle XVI en constatem la fabricació per a comercialitzar-lo a gran escala, cosa que devia suposar un canvi important en la construcció dels forns, que van haver d'adaptar-se a l'augment de la demanda.

De fet, a partir del segle XVII, les notícies sobre l'existència i la producció industrial de l'oli de ginebre ja són habituals. Pere Gil, en la seva coneguda obra *Geografia de Catalunya* de l'any 1600, en la qual feia una radiografia de les arts i els productes que s'elaboraven al nostre país, ja citava l'oli de ginebre quan es referia a la gran varietat d'olis essencials i medicinals que es fabricaven a Catalunya.

ADMINISTRACIÓ DE LES CARNISSERIES. LLIBRE 210 (1620-1627). ARXIU MUNICIPAL DE L'EDIFICI ANTIQUARI DE LA PARRÒQUIA DE SANT JORDI DE BARRI DE LA

Interior

REMEI
OLI DE GINEBRE
PATRIMONI

PREU DEL'OLI

REFERÈNCIES HISTÒRIQUES

S'han recollit diverses cites cronològiques que ens ajuden a situar els forns d'oli de ginebre en el temps.

Transcripció:

"A 8 del d'ener 1624 he pagat a Joan Garcia de Ribarroja per lo preu de quatre arroves i quatre lliures d'oli de ginebre que he comprat al dit Garcia 6 diners la lliura que ha dit preu val 2 lliures 19 sous i 6 diners."

Les equivalències numèriques i mètriques d'aquell temps eren les següents:

1 lliura equivalia a 20 sous, un sou a 12 diners, i en el pes, 20 lliures eren una arrova i aquesta equivalia a 10,4 kg.

Per tant, aquesta transacció seria la resultat de vendre 47,6 kg d'oli pel preu total de 59 sous.

Si anem basant-nos en les equivalències sabinals i de cost d'alguns diners, podríem deduir que un sou equivalia a uns 13 euros i, per tant, la transacció comercial seria la venda d'aquests 47,6 kg d'oli per un total de 605 euros. Si ens fixem al total dels sous, com es pot veure, no devia de ser una quantitat significativa.

Així doncs, que passa quan fem el càlcul de la producció sencera d'un forn?

Els forns tenen forma aproximada de paraboloides perquè és la forma estructural natural més estable. Els següents dades estan basats sobre un forn en concret, el dels Fosses, amb uns mides de 9 m d'alçada de trau i de 3 m de diàmetre de base. Per tant, el seu volum és de 7,85 m³. Si estimem una densitat de la fusta del caduc de 800 kg per m³ i una ràtio d'extracció d'oli al 20%, el rendiment productiu basat en experiències ja privades és d'1 l'oli per 15 kg de fusta, hem de aquest forn, cada any, produir uns 200 l'oli (5.310 euros), quasi uns 6 bots.

Per tant, tenint en compte el nombre de forns dins del municipi, això explica la importància d'aquest sistema productiu i el pes que tenia sobre l'economia de la seva producció entre el segle XVII i principis del XX.

I això és conseqüència de l'elevat valor econòmic que suposava per a una família i per a la societat en general la cura dels animals, sobretot els utilitzats per a les tasques de camp. Patern d'uns temps en que el món animal estava present en qualsevol activitat.

Exterior

REMEI
OLI DE GINEBRE
PATRIMONI

CRISI I DESÚS DELS FORNS

La primera gran crisi cal situar-la durant l'últim terç del segle XIX, moment en el qual la industrialització es va accelerar i va començar a fer inviables aquestes produccions artesanals.

Finalment, amb el perfeccionament de la indústria a mitjan segle XX, els forns de ginebre tradicionals van acabar desapareixent gradualment entre el 1920 i el 1950, segons diversos fonts orals.

Element 9

Plafons 9.1, 9.2, 9.3 i 9.4

Exterior




EXCEDENTS D'OLI
RUTES DE VENDA DE L'OLI

A conseqüència del gran nombre de forns construïts a Ribarroja d'Ebre i de les grans dimensions que aquests tenien, era essencial desenvolupar una logística de distribució per donar sortida als milers de litres de producte.

L'oli es venia en petites quantitats al detall, però sobretot es procurava vendre a l'engròs en grans quantitats, tal com es recull als llibres de comerç de les carniseries de Lleida al segle XVI.

PRINCIPALS RUTES DE DISTRIBUCIÓ DE L'OLI DE GINEBRE DES DE RIBARROJA. NUEVA DESCRIPCION GEOGRAFICA DEL PRINCIPADO DE CATALUÑA AÑO 1763. JOSEF APARICI - INSTITUT CARTOGRAFIC I GEOLOGIC DE CATALUÑA

Interior




VENDA DE L'OLI
VIATGES A FIRES I MERCATS

Aquests viatges eren expedicions amb caravanes de 10 i 12 animals, acompanyades pels propietaris de l'oli i sovint per homes amb trabucs i gossos, llogats com a escolta per a evitar el bandolerisme.

El viatge tenia una durada de dues setmanes aproximadament —una d'anada i una de tornada—, en les quals s'anava a les fires de bestiar de diversos pobles a vendre el producte. Sovint, en el viatge de retorn, a les botigues de Lleida venien l'oli que els havia sobrat a preus força més rebaixats.

FIRA A SALAS DE PALLARS

Interior



REMEI OLI DE GINEBRE PATRIMONI

TRANSPORT DE L'OLI
TRASLLAT DE L'OLI

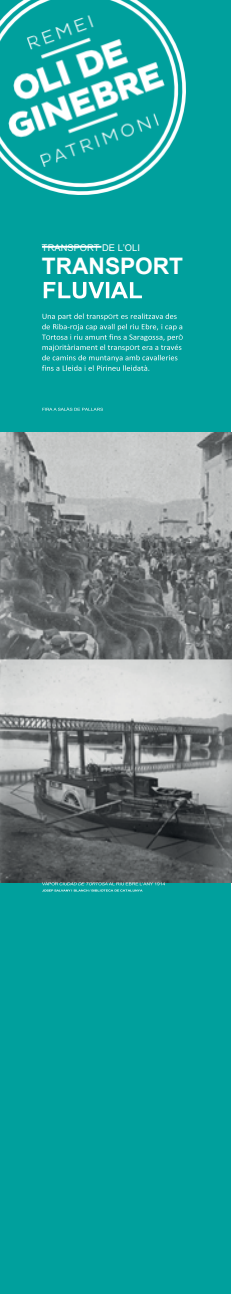
L'oli es transportava en uns recipients de pell animalats botls que feien entre 20 i 50 litres de capacitat. Anaven muntats sobre les cavaleries, nans grans, mules, muntats cavalls, amb una seta ben curada i senall: els cobells —recipient de branques torçades per a transportar llenya—.

CONSELL

BOIT

REBAIX

Exterior





REMEI OLI DE GINEBRE PATRIMONI

TRANSPORT DE L'OLI
TRANSPORT FLUVIAL

Una part del transport es realitzava des de Ribarroja cap avall pel riu Ebre, i cap a Tortosa i a anar fins a Saragossa, però majoritàriament el transport era a través de canals de muntanya amb cavaleries fins a Lleida i el Pirineu lleidatès.

FIRA A SALAS DE PALLARS

INDUSTRIALIZACIÓ DEL CANAL DE L'EBRE I DEL RIU DEL SEGRE A SARAGOSA (1875)

Element 10

Plafons 10.1, 10.2, 10.3 i 10.4

Exterior



PROTOINDÚSTRIA LA PETJADA DE L'OLI DE GINEBRE

A través de l'estudi de la comercialització de l'oli de ginebre de Ribes-roja d'Ebre, s'ha descobert una protoindústria que suposava una font d'ingressos complementària molt remarcable per a les famílies que la practicaven.

Alguns elements, com, per exemple, l'estacionalitat, el component rural i la no utilització de maquinària, ens impedeixen parlar d'una indústria pròpiament dita.

Tanmateix, l'escala productiva, juntament amb les rutes de distribució consolidades i la sofisticació tecnològica dels forns, diferencien aquesta pràctica d'altres tasques complementàries pròpies de la pagesia tradicional.

BOLSA SUPORTS DEL FORN DE MARIA VALERIA
JOSEP BLANCH

Interior



FORNS AMB VALOR AFEGIT PATRIMONI IMPORTANT

Per molts motius els forns d'oli de ginebre mereixen seguir essent estudiats. En primer lloc, pel seu valor estètic i estructural. Cadascun té les seves peculiaritats formals i encaixa dins del paisatge d'una manera concreta.

ELS FORNS I LES SEVES ESTRUCTURES ENS APORTEN INFORMACIÓ PER ENTENDRE LA VIDA AL TERRITORI ON ELS TROBEM

En segon lloc, perquè ens explica qüestions de la vida quotidiana de la gent del territori i ens permeten contextualitzar eines del camp i rutes de distribució.

Finalment, pel seu valor com a testimoni de l'empenta que, per força, va haver de requerir pensar en gran i sortir de la zona de confort.

INTERIOR DEL FORN DE MARIANO BALANCS
JOSEP BLANCH

Interior



REFERÈNCIES AL FUTUR PIONERS DEL CANVI INDUSTRIAL

De ben segur, però, que si no haguessis estat per pioners com els creadors dels forns d'oli de Ribes-roja d'Ebre, els quals es van atreure a fer produccions massives que superaven la producció per a l'autosubsistència, la industrialització a Catalunya no hauria estat tan recivida com ho va ser.



Exterior



REFERÈNCIES ALS FORNS DE GINEBRE ENS SERVEIX D'EXEMPLE PER GAUDIR AVUI DE LES FITES ACONSEGUIDES EN TEMPS PASSATS I PER APRENDRE A SUPERAR LES FITES DEL PRESENT I DEL FUTUR



Exposició itinerant «Oli de ginebre. Remei i patrimoni»



ESCOLA
D'ART I DISSENY
TARRAGONA



Diputació Tarragona

Exposició itinerant «Oli de ginebre. Remei i patrimoni»