

# IGP HERBES EIVISSENQUES, LES AROMES D'EIVISSA

*Les herbes de Sant Joan tenen virtut tot l'any*

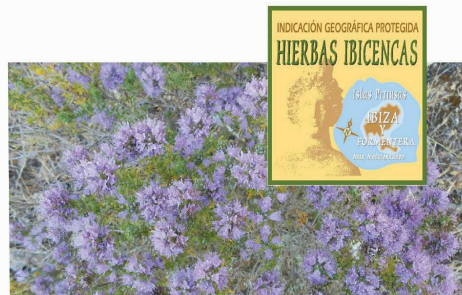
**L**es herbes eivissenques són una beguda espirituosa anisada protegida per la Unió Europea com a Indicació Geogràfica Protegida, ja reconeguda l'any 1997 com a Denominació Geogràfica per l'Estat Espanyol. A més de la base anisada de l'anís verd o estrellat, s'aromatitza amb altres botànics procedents d'Eivissa mitjançant la **destil·lació**, la **maceració** i la **infusió**. Les plantes que es poden incloure són, entre altres: fonoll (*Foeniculum vulgare*, Mill), frígola (*Thymra capitata* (L.) Cav.), romaní (*Rosmarinus officinalis*, L.), herballúisa (*Lippia triphylla* O. Kuntze), tomaní (*Lavandula dentata* L.; *Lavandula stoechas* L.), ruda (*Ruta chalepensis* L. subsp. *chalepensis*), fulles d'eucaliptus (*Eucalyptus camaldulensis* Dehnh), camamilla (*Matricaria chamomilla*), sempreviva (*Helichrysum stoechas* L. Moench), camamilla pàgesa (*Santolina Chamacyparissus*, L.), ginebre (*Juniperus oxycedrus*, L.), orenga (*Origanum vulgare*, L.), menta (*Mentha piperita*), herba sana (*Mentha spicata*, L.), fulles i pell de llimó (*Citrus limon* (L.) Burm. f.), fulles i pell de taronja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), llorer (*Laurus nobilis* L.) i sàlvia (*Salvia officinalis* L.).

Entre les receptes medicinals de l'antiguitat i de l'edat mitjana era comuna la maceració d'herbes medicinals en vi, preferiblement blanc, beguda a la qual s'atribuïen propietats medicinals, tradició conservada de manera oral a les illes Pitiüses. Durant l'edat mitjana, amb el desenvolupament de les tècniques de destil·lació per a l'obtenció d'alcohol a partir de vi, es generalitza la utilització d'aiguardent per les seues propietats saluda-

bles, limitat a l'àmbit farmacèutic, i es desenvolupa la preparació d'aigües destil·lades d'herbes medicinals.

La població rural d'Eivissa i Formentera, dispersa i sense accés als serveis mèdics i farmacèutics (restringits a la capital de l'illa), varen dependre fins a temps recents de remeis basats fonamentalment en plantes medicinals que els oferia el seu entorn natural. Les herbes eivissenques constitueixen a l'origen una combinació d'elements amb propietats medicinals com són les plantes aromàtiques, l'aiguardent i el sucre, obtingudes a partir de la maceració de la planta fresca en aiguardent per ser un sistema accessible i ajustat als petits volums necessaris.

La base anisada del producte respon tant a les seues propietats medicinals (carminatives) com a les preferències dels habitants de l'entorn mediterrani pel seu sabor i la seua aroma. A Eivissa i a Formentera, l'anís verd és una de les espècies tradicionalment importades per al seu ús gastronòmic i forma part dels sabors característics de la seua cuina; s'utilitza especialment en dolços i l'aiguardent anisat era utilitzat per a la maceració de les herbes per obtenir l'aiguardent d'herbes, així com recull la publicació *El Pitiús* els anys setanta. La tradició oral conservada fins ara mostra la utilització de l'aiguardent d'herbes com a remei per a problemes digestius o ginecològics. La dona hi tenia un paper central: com a recol·lectora, conreadora de les plantes no autòctones, elaboradora i dispensadora del remei. La tradició associada a la seua elaboració consisteix en rituals consents en la seua recol·lecció el matí de Sant Joan i en l'ús d'un nombre imparell de plantes, nou o més, que seran macerades en aiguardent anisat. Això coincideix amb la tradició de la qual també hi ha referències en el nostre entorn mediterrani en



relació amb les propietats beneficioses de les plantes medicinals recol·lectades en aquesta data, així com el tres, i els seus múltiples, com a número religiós. Tradicionalment, el seu consum es realitzava després d'una maceració de diversos mesos, a partir de l'1 de novembre (Dia de Tots Sants) o Nadal.

A Eivissa es té constància de la producció i comerç d'aiguardent destil·lat a l'illa al segle XVIII per part de propietaris de vinyes, tant privats com eclesiàstics, situats en el fèrtil pla pròxim a la ciutat. El comerç d'aiguardent va afavorir la seua venda a l'illa i l'elaboració de licors de manera popular a partir de la maceració de les herbes en l'aiguardent, la qual cosa va facilitar el salt d'una beguda medicinal a una beguda alcohòlica. Coincidint amb la gran difusió de begudes alcohòliques que es va viure al segle XIX a Espanya i a Europa, Juan Marí Mayans, emprenedor de l'illa de Formentera, després d'aprendre els secrets de la destil·lació a Catalunya, va instal·lar a Eivissa la primera destil·leria per a l'elaboració de begudes espirituoses, i va implantar el procés de destil·lació com a mètode d'elaboració, juntament amb la maceració i la infusió. La destil·leria Aniseta l'any 1925 va ser el segon elaborador d'herbes eivissenques, seguida de Marípol l'any 1932. Aquestes empreses varen proveir la població rural d'aiguardent anisat per a l'elaboració del licor tradicional d'herbes i també varen difondre els seus productes pel Llevant peninsular i als ports colonials de Cuba i les Filipines. Cal remarcar que els licors d'herbes elaborats per operadors no inscrits a la IGP no poden emprar el terme "herbes eivissenques".

**Els elaboradors inscrits a la IGP d'Herbes Eivissenques són:**

- CA'N RICH DE BUSCASTELL
- DESTILERIAS IBIZA SL. Fluxà
- DESTIL·LACIONS EIVISSENQUES: Carreró
- FAMÍLIA MARÍ MAYANS
- LICORES ANISETA

**I recorda: beu amb moderació, fes sempre un consum responsable. Consum prohibit als menors de 18 anys.**



**AIXÒ**  
**ÉS**

**D'EIVISSA!**

**CONSUMEIX 100% PRODUCTES D'EIVISSA**

*Hi guanyam tots!*

