



Terrisseria de Ca l'Isidret

Piera

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: Ca l'Isidret. C. Josep Vidal Munné.

Coordenades:

Latitud: 41.51955
Longitud: 1.74505
UTM Est (X): 395289
UTM Nord (Y): 4597195

Classificació

Número de fitxa: 08161 - 226
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Edifici
Estil / època: Contemporani
Segle: XX
Estat de conservació: Regular
Notes de conservació: Es conserva parcialment.
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 5374303CF9957N0001QL
Fitxes associades:
[Ca l'Isidret](#)
Autoria de la fitxa: Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dc., 25/06/2025 - 20:13

Descripció

Al costat de la masia de Ca l'Isidret s'hi conserva part de l'antiga terrisseria que es va habilitar al costat de la casa a mitjans del segle XX.

Es tracta d'una construcció rectangular que es troba adossada al costat de llevant de la casa. Té de dos nivells d'alçat, amb la coberta a dos vessants amb el carener paral·lel a la façana. La façana de migdia s'obre amb arcs ceràmics tapiats a la planta baixa i finestres d'arc pla arrebossat al pis. El parament és de tàpia. A l'interior hi ha el que havia estat l'obrador. A la part posterior hi havia els forns i d'altres construccions, dels quals en queden pocs vestigis.

Història

A la dècada de 1940 el propietari de Ca l'Isidret, Joan Fàbregas Sadurní, va associar-se amb Rafael Costa Monbert, terrissaire de Can Jana, per crear els forns a la seva casa. Es van dedicar especialment a produir material de construcció i de decoració, com teules, maons, balustres, pinyes, etc.

La terrisseria va ser una activitat econòmica molt important a Piera, gràcies a l'existència d'argila a la proximitat de la vila. Hi trobem documentades quatre terrisseries a Cal Tasta, Can Jana, Ca l'Isidret, Cal Moreno i Cal Víctor, que tenien l'obrador i el forn davant la casa, a més de la Bòbila. Aquest material s'extreia en carros de forma manual i es portaven fins als obradors, on es dipositava en una bassa per ablanir-la. Després de treure-li les impureses s'estenia per treure l'aigua i es tallava en blocs o pans i es deixava reposar un temps. Tot seguit es tornejaven i es deixaven reposar fins que ja es podien coure al forn. Tenien un pati on s'assecaven i es col·locaven les peces, llestes per a la seva comercialització. S'hi feien tot tipus d'atuell, com són plats, torretes, gibrelles, càntirs, etc, així com material per la construcció. La ceràmica tradicional va conviure un temps amb innovacions, essent la més important els plats i gerres de vi, les torretes i les menjadores. Els plats a Piera reben el nom "de murri", "de garber", "platillo", "platero" i "plat de la mort", aquest últim per als menjars dels funerals (CORREDOR-MATEOS, GUMÍ, 1978: 134). La darrera terrisseria en actiu va ser Cal Tasta, que va tancar fa uns anys.

Bibliografia

CORREDOR-MATEOS, J.; GUMÍ, J. (1978). *Ceràmica popular catalana*. Barcelona: Edicions 62.

Text del plafó informatiu.



