



Terrisseria de Cal Víctor

Piera

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: C. Folch i Torres, 3.

Coordenades:

Latitud: 41.5209
Longitud: 1.74739
UTM Est (X): 395486
UTM Nord (Y): 4597342

Classificació

Número de fitxa: 08161 - 227
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Edifici
Estil / època: Contemporani
Segle: XX
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Residencial
Titularitat: Privada
Titular: 5676609CF9957N0001UL
Autoria de la fitxa: Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dc., 25/06/2025 - 20:14

Descripció

La terrisseria de Cal Víctor estava situada en una parcel·la del nucli de Piera, on encara s'hi conserva l'obrador.

Es tracta d'una construcció rectangular aïllada. Té tres nivells d'alçat i la coberta plana. La façana principal s'orienta a ponent i té diverses obertures d'arc pla arrebossat. A la part de baix hi havia l'obrador i a dalt l'habitatge, al qual s'hi accedeix directament per una escala exterior adossada a la façana, seguida d'un balcó corregut. El coronament està acabat amb merlets. El tractament exterior del mur és arrebossat i pintat. A la part interior del que havia estat l'obrador s'hi conserva el paviment de rajol original. Els forns estaven situats en un costat del pati, en el lloc on més tard s'hi va fer un habitatge nou.

Història

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 tornejava 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'atuells, 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.





