



Terrisseria de Cal Moreno

Piera

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: Carreró de Cal Moreno, 2.

Coordenades:

Latitud: 41.5176
Longitud: 1.74181
UTM Est (X): 395015
UTM Nord (Y): 4596982

Classificació

Número de fitxa 08161 - 228
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Contemporani
Segle XIX-XXI
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 5172001CF9957S0001MR
Autoria de la fitxa Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dc., 25/06/2025 - 20:15

Descripció

La terrisseria de Cal Moreno està situada al pati del darrera de la casa.

S'hi conserva tot l'espai de producció, amb l'edifici de l'obrador i el forn i el pati amb la bassa. L'edifici és una construcció rectangular de dos nivells d'alçat i la coberta a un vessant. La part frontal es troba oberta amb galeries amb pilars d'obra. A l'interior hi ha els dos forns situats en nivells diferents, així com l'obrador i l'assegador. Al pati hi ha la bassa, on es treien els terrossos i les pedres de l'argila que arribava amb els carros.

Història

La terrisseria la va fundar Josep Mata a mitjans del segle XIX. Es dedicava a fer tot tipus d'atuells i material constructiu. El darrer en portar el negoci fou Josep Mata Balart, qui en jubilar-se va seguir anant de forma diària a la terrisseria tot fabricant plats i rajoles de disseny únic.

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'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.







