



## Forn de pa artesanal, antic cal Guixa

Castellbell i el Vilar

### Ubicació

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Comarca:</b>     | Bages                  |
| <b>Lloc/Adreça:</b> | C. de la Bauma, 38     |
| <b>Emplaçament</b>  | Castellbell i el Vilar |
| <b>Alçada:</b>      | 135                    |

### Coordenades:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| <b>Latitud:</b>      | 41.62207 |
| <b>Longitud:</b>     | 1.86646  |
| <b>UTM Est (X):</b>  | 405569   |
| <b>UTM Nord (Y):</b> | 4608437  |

### Classificació

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Número de fitxa</b>               | 08053 - 197                 |
| <b>Àmbit:</b>                        | Patrimoni immaterial        |
| <b>Tipologia</b>                     | Tècnica artesanal           |
| <b>Estil / època:</b>                | Contemporani                |
| <b>Segle</b>                         | XIX-XXI                     |
| <b>Any</b>                           | 1865                        |
| <b>Estat de conservació</b>          | Bo                          |
| <b>Protecció</b>                     | Inexistent                  |
| <b>Tipus de protecció:</b>           | Inexistent                  |
| <b>Accés</b>                         | Obert                       |
| <b>Ús actual:</b>                    | Productiu                   |
| <b>Titularitat</b>                   | Privada                     |
| <b>Autoria de la fitxa</b>           | Jordi Montlló i Laura Bosch |
| <b>Data de registre de la fitxa:</b> | dv., 19/05/2017 - 02:00     |

### Descripció

L'elaboració del pa artesà es fa amb massa mare a l'obra d'obra propi, al mateix forn.

La Margarida Vila diu que utilitzen "matèries primeres de molt bona qualitat, un bon amassat, un llarg repòs, un bon fornejat i les mans i el saber fer d'un bon flequer artesà". El forn té un sistema mixt que fa que pugui funcionar amb gas o amb llenya; tot i que majoritàriament es fa amb gas; perquè el que realment fa bo el pa és la solera del forn.

Es prepara la massa amb aigua, farina, llevat premsat, sal, additiu i massa mare, que també s'anomena "cutxaró". La massa mare es fa d'un dia per l'altre i es conserva a la nevera, perquè s'ha d'anar fent. No està al punt fins que es diu en argot de forner que està "podrida". Quan està a punt es posa al taulell i es barreja a màquina que treu trossos de pasta amb el pes estipulat. Aleshores i mitjançant una cinta sense fi, la pasta cau a la bolejadora, que permet donar-li una forma arrodonida. Tot seguit passa a l'armari reposador o de fermentació de fusta, compost per uns cangilons on la massa perd una mica de força. Aquest armari té una capacitat de 425 peces. Aquesta operació es diu «funy».

Quan tot està preparat només s'ha de fornir i treure'l per posar-lo a vendre a la botiga. S'hi pot trobar tot tipus de pa artesà: de xia, multi-llavors, integral, pagès, rústic, llonguets, xapates, pa de coca, panets de viena i alguns encàrrecs especials que els demanen els mateixos clients. Actualment regenta el negoci la sisena generació familiar.

## **Observacions:**

El 27 de juny del 2005, se'l hi va fer entrega a la Llotja de Barcelona dels premis que s'atorguen als Establiments Centenaris de Catalunya. Entre d'altres, fou guardonat el Forn de Pa Margarida, l'antic forn de cal Guixa, de Castellbell i el Vilar. El 2016 va rebre el Premi Nacional a la Iniciativa Comercial i als Establiments Comercials Centenaris.

## **Història**

És un forn amb cinc generacions dedicades a l'elaboració del pa al llarg de 152 anys a la Bauma de Castellbell i el Vilar.

El senyor Agustí Prat i Fabrès, el que es considera el primer forner de la Bauma, començà a contribuir l'any 1870 pel seu negoci i que el 26 de novembre de 1872 comprà un terreny per edificar-hi casa. Aquest Agustí Prat, era casat amb Maria Urpina, de Sabadell, i foren pares de Margarida Prat i Urpina, la qual es va casar amb Agustí Nogués i Oller.

Aquest era fill del senyor Ramon Nogués i Salvans, que va comprar, el 28 d'agost de 1878, algunes de les finques de la partida de Merà, l'actual Bauma, i la resta de la finca l'any 1880. D'Agustí Nogués i Margarida Prat nasqueren Elvira (1894), Rosa (1897) i Ramon Nogués i Prat (1900). Aquest i el seu pare Agustí, foren morts a la Bauma el 8 de setembre de 1936. La seva germana, Elvira Nogués i Prat, s'havia casat el 8 de setembre de 1915 amb Joaquim Marcet i Canudas. Elvira i Joaquim foren pares de Josepa Marcet i Nogués, nascuda l'any 1916, la qual es va casar amb Joan Vila.

## **Bibliografia**

BELMONTE, Josep (2017) "Parlem del Forn de Pa Artesà Margarida (antic forn de Cal Guixa) de la Bauma", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar*, 419, febrer del 2017, p. 21.

LLUCH, Sònia (2011). "Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar*, 361, novembre de 2011, p. 13-17.

NO CONSTA (2016). "La Generalitat guardona el Forn de Pa Artesà Margarida per la seva longevitat", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar*, 412, juny del 2016, p. 4.

VALLS I PUEYO, Joan (2008). "Un forn i una església, dues entitats baumenques centenàries", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar*, 325, juliol del 2008.

VILA de COLELL, Margarida. (1982). "La fabricació del pa en el nostre poble", a *El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar*, novembre 1982, 32, p. 10-11.

