



## Pa de Cal Pius

L'Espunyola

### Ubicació

**Comarca:** Berguedà  
**Lloc/Adreça:** En el creuament entre la carretera de l'Espunyola a Casserres, la Bv-4131 i la C-26

### Coordenades:

**Latitud:** 42.05245  
**Longitud:** 1.77391  
**UTM Est (X):** 398541  
**UTM Nord (Y):** 4656327

### Classificació

**Número de fitxa:** 08078 - 170  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle:** XX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Forn de Pa de Cal Pius

### Fitxes associades:

[Cal Pius](#)

**Autoria de la fitxa:** Sara Simon Vilardaga  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 08/06/2011 - 02:00

### Descripció

El forn de pa de Cal Pius ha estat sempre regentat per la mateixa família, els Rossell, que després de tres generacions consecutives continuen elaborant pa seguint la tècnica artesanal transmesa i apresada de pares a fills. Tal i com expliquen, es tracta de fer pa amb productes de qualitat, i sobretot sense preses, amb paciència i experiència que és el que segons ells vol un bon pa. Els productes emprats són els bàsics: la farina, l'aigua, la sal i el llevat mare. Es tracta d'un pa elaborat per llarga fermentació, com abans es feia tot el pa; cosa que implica que una fornada completa, des de que s'inicia la barreja fins a acabar-la, tot traient el pa del forn, pot durar unes nou hores o nou hores i mitja. Aquesta tècnica de fer el pa amb el llevat mare, requereix no tenir presses, cal donar temps a la barreja perquè faci el seu procés de fermentació. Els passos són fer la barreja, amassar-la; tot seguit es pesa i parteix a porcions, es funyeix, que significa donar-li forma arrodonida, i es posa als calaixos de fusta; a partir d'aquí cal esperar unes dues hores i mitja. El temps de cocció aproximat es d'una hora i mitja, les peces petites requereixen menys temps. El forn és escalfat amb combustió de llenya. L'obrador és el mateix d'origen, tant sols s'hi ha anat fent les modificacions requerides per qüestions de sanitat i higiene; i com a molt s'ha millorat algun procés amb la introducció d'alguna maquinària, de fet molt poca, l'amassadora i la pesadora. Els productes que elaboren són diferents formats de pa, com el rodó de quilo i el de mig quilo, la barra de tres quarts, la barra de mig quilo, i els lloguets, els darrers anys també han incorporat la baguet, i un clàssic del forn són les coques de forner, de molta tradició i nomenada. També fan alguns croissants, canyes o ensaïmades, sopatorrada i coques d'ou a l'hivern. Segons expliquen, abans només es feia un tipus de pa, pans de tres quilos. Elaboren una cuita diària i dues els caps de setmana. El volum de vendes és molt divers, ja que depèn del dia de la setmana i del període de l'any. Les procedències dels compradors és molt diversa, evidentment, el volum més important és de gent del propi municipi, seguit de persones vingudes de municipis veïns com Berga, Montmajor, Casserres, i Montclar, entre altres, i també de llocs més allunyats com és Barcelona.

### **Observacions:**

El forn de pa de Cal Pius és situat en un punt estratègic del terme municipal, a peu de la carretera de Berga a Solsona, la C-26, amb el creuament amb la carretera de l'Espunyola a Casserres, la Bv-4131.

## **Història**

Pere Rosell Sabartés (nascut a Lloberola, Torà, el juliol del 1898) és el primer forner que va iniciar la tradició de fer pa a la família. En Pere Rosell va anar a viure a Montclar, lloc on va aprendre l'ofici de forner, ja que en plegar l'antic forner li va ensenyar l'ofici per tal que ell continués elaborant el pa al poble. Poc temps després s'estava construint l'actual casa de Cal Pius a l'Espunyola, van parlar amb el propietari a fi de que si construïa un forn de pa, es traslladarien allí. Així va ser, i al setembre de l'any 1928 finalitzades les obres, la família es va traslladar a viure a la casa Parera, com era anomenada llavors Cal Pius. Des de llavors sempre s'ha fet pa a Cal Pius. Les tres generacions de forners han estat Pere Rosell Sabartés, Martí Rosell Marigot i Martí Rosell Macià, el tercer i actual forner. El negoci és de caire totalment familiar.



