



## Forn de La Serra de Pungrau

El Pont de Vilomara i Rocafort

### Ubicació

**Comarca:** Bages  
**Lloc/Adreça:** La Serra de Pungrau  
**Alçada:** 435

### Coordenades:

**Latitud:** 41.71985  
**Longitud:** 1.90812  
**UTM Est (X):** 409177  
**UTM Nord (Y):** 4619248

### Classificació

**Número de fitxa:** 08182 - 212  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Modern Contemporani Popular  
**Segle:** XVII-XIX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** 08181A0090001000000F  
**Autoria de la fitxa:** Jordi Montlló Bolart i Laura Bosch  
**Data de registre de la fitxa:** dl., 15/08/2016 - 02:00

### Descripció

Teuleria o forn d'obra, segons es prefereixi, pertanyent a la masia de La Serra de Pungrau. Està construït aprofitant un marge proper de la casa, a peu de l'antic camí que conduïa passant per darrera el mas Donzell, a la Serra de Pungrau, al fons d'una feixa de cultiu de cereals.

És una construcció de planta rectangular (7,3 x 8 metres), amb una alçada conservada de 3 metres de façana. La façana principal que dóna accés a la cambra de combustió està orientada a migdia. Té una doble embocadura amb arcs de mig punt, recolzats en basaments que s'eixamplen. Els murs són fets de pedra seca i morter de calç. L'obertura de les arcades és d'1'60/65 m d'amplada per una alçada de 2'10 metres, que varia per l'acumulació de terra.

L'alçada conservada des de l'interior de la cambra de combustió és d'uns cinc metres. No conserva la graella. L'accés per carregar i descarregar-la s'obre a l'angle nord occidental.

### **Observacions:**

La majoria de grans cases de pagès havien tingut el seu propi forn per la pròpia construcció, en un indret el més proper possible on hi hagués llenya, aigua i argila. Les cases que no en tenien, compraven el material a les teuleries més grans.

L'estructura d'aquest tipus de forns pre-industrial consisteix bàsicament en una cambra de cocció al pis superior i una cambra de combustió, anomenada també cambra de foc o fogaina situada al nivell inferior, a la qual s'hi accedeix arran de terra. Normalment són de planta rectangular o circular, amb un pilar cilíndric, o troncocònic, central. Dins de la cambra de combustió, hi ha la graella, formada per petites obertures o xemeneies excavades, que comuniquen amb la cambra de cocció, situada al damunt mateix, i que és l'indret on es col·loquen les peces per cuire. La cambra pot ser de dos tipus: tancada i llavors es diu que la cuita és reduïda (és a dir que no hi ha gairebé oxigen). Això dóna peces de color gris o negre. O bé oberta, és a dir que la cuita és oxidada (que vol dir que hi ha més oxigen que el necessari per a la combustió) i per tant les peces agafen un to vermellós.

### **Història**

Aquest forn, per les seves dimensions no serviria únicament per proveir material constructiu a la masia de La Serra de Pungrau, sinó, molt probablement, per abastir altres finques.

### **Bibliografia**

BOSCH, Laura (2016). El forn ceràmic de Can Maimó, Vilanova del Vallès; dins XXXII Sessió d'Estudis Mataronins, del 29 de novembre de 2015. Museu Arxiu de Santa Maria. Mataró.

FÀBREGA ENFEDAQUE, Albert (2009). Fornes antics de ceràmica a la Catalunya Central. Dins Dovella, núm. 101; pàgs. 4 a 10.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Bòbila de les Ginesteres, núm. d'element 08214/409. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.

MONTLLÓ, Jordi (2015). Mapa de Patrimoni de Vilassar de Dalt. Forn de Can Boquet, núm. d'element 08214/238. Diputació de Barcelona. Ajuntament de Vilassar de Dalt.

