



Teuleria del mas Mitjà

Santa Eugènia de Berga

Ubicació

Comarca: Osona
Lloc/Adreça: La Serreta
Emplaçament Al costat del mas Mitja. s/n. Trencant Làctics Santa Eugènia. 08507 Santa Eugènia de Berga.

Coordenades:

Latitud: 41.91819
Longitud: 2.27775
UTM Est (X): 440108
UTM Nord (Y): 4640945

Classificació

Número de fitxa 08246-182
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern
Segle XIV-XVIII
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Desaparegut
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Làctics Sta. Eugènia. SL. Crta. Arbúcies. Km.1. 08507 Santa Eugènia de Berga.

Fitxes associades:

[Capella de la Puríssima del mas Mitjà](#)

[Mas Mitjà](#)

[Pont de cal Teuler del mas Mitjà](#)

[Pou del mas Mitjà](#)

Autoria de la fitxa Anna M. Gómez Bach

Descripció

No s'observa cap de les estructures que havien format la teuleria del mas Mitjà. Es tracta d'una construcció, parcialment enrunada i coberta per abundant vegetació que no conserva cap tipus de material associat a la cocció dels forns. A l'entorn més immediat és localitzen abundants fragments de teula trencada, aquests poden correspondre al mateix mas Mitjà.

Història

Estructura que podria haver funcionat de forma temporal com a teuleria del mateix mas. En aquest forn es courien diversos objectes realitzats amb argila i posteriorment cuits en una sola cocció oxidant o reductora. Normalment s'aplica aquesta definició a les peces realitzades sense esmalt o amb vernís de monococchió. Les olles o pots, plats, gots i una llista interminable de peces són les que tradicionalment es denominen terrisseria. Tot i que en aquest cas es pot parlar d'una producció centrada en les teules. Les peces s'elaboraven d'una manera totalment artesanal, a base de motlles. Anaven a buscar l'argila a l'argiler i la preparaven, la deixaven assecar al sol, la molien, la porgaven, ameraven la bassa i el bassó (procés pel qual es depurava l'argila. Mitjançant aquesta operació, s'aconseguia un llac, que un cop es deixava reposar, era la matèria primera per fer les diferents peces), pastaven i assaonaven un cop l'argila s'havia pastat i es trobava ja prou bé es pastava la quantitat que es volia, per treballar aquell dia o en aquell moment. Un cop l'argila preparada, fabricaven les diferents peces amb un motlle de fusta i posteriorment es posaven a coure. L'activitat d'aquest forn s'ha de relacionar amb el funcionament del gran mas Mitjà en època moderna, entre els segles XVII-XIX i responent a les necessitats de reforma o construcció de la mateixa, així com de ls masos propers.

Bibliografia

PLADEVALL, A. (1997). Santa Eugènia de Berga. Història i vida d'un vell poble osonenc. Ajuntament de Santa Eugènia de Berga. Ed. Eumo. Vic.

