



## FORN DE PA DEL FORN ANGLADA

Ullastrell

### Ubicació

**Comarca:** Vallès Occidental  
**Lloc/Adreça:** Carrer de la Serra, 22, 08231  
**Emplaçament:** Al bell mig del nucli urbà, a escassa distància de l'ajuntament  
**Alçada:** 314 m

### Coordenades:

**Latitud:** 41.52678  
**Longitud:** 1.95596  
**UTM Est (X):** 412897  
**UTM Nord (Y):** 4597763

### Classificació

**Número de fitxa:** 08290-26  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Contemporani Popular  
**Segle:** XIX  
**Any:** 1875  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Ref. Cad.: 3080806DF1938S  
**Autoria de la fitxa:** Adriana Geladó Prat  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 24/04/2013 - 02:00

### Descripció

Forn de pa de planta rectangular, amb la paret del fons lleugerament arrodonida. Està cobert per una volta rebaixada bastida en maons i presenta un llit de rajoles de gres, lligades amb argila rubefactada. A l'extrem sud-est de la volta hi ha una petita obertura circular que es correspon amb la xemeneia. Recorre el perímetre de la cambra una estreta galeria d'arc rebaixat bastida en maons, utilitzada per cremar-hi la llenya. D'aquesta manera, l'escalfor es reparteix per tota la superfície del forn i la cendra cau en un altre receptacle inferior, que s'ha d'anar buidant. Aquest tipus de forn es coneix com d'escopeta.

Exteriorment, el forn resta amagat darrera una paret de rajoles blanques en la que s'observen diversos elements. Al centre, una obertura rectangular tancada amb una portella de ferro, que dóna accés a la cambra. Al seu costat hi ha un petit recipient per posar-hi aigua i així controlar l'humitat necessària per daurar el pa. A la seva esquerra hi ha la portella de ferro de la cambra de combustió i la de la cendra, ambdues d'arc rebaixat. A la dreta, el sistema utilitzat per regular l'aire i el piròmetre per controlar la temperatura.

## **Observacions:**

L'obrador compta amb diverses pales per introduir el pa a la cambra de cocció, les quals estan penjades damunt la boca del forn, en paral·lel al sostre. Encara s'utilitzen les dues grans calaixeres de fusta per emmagatzemar els productes.

## **Història**

L'any 1850, el propietari de can Font (parent de la família Anglada) va comprar els terrenys del carrer de la Serra, 22 per al seu fradistern (fill no hereu).

Sabem que el 1875, any del casament d'aquest, tant el forn com la casa ja estaven construïts i en funcionament.

Tots els materials emprats en la construcció del forn són del Bruc i tenen propietats refractàries que admeten altes temperatures. El forn està situat a l'obrador de l'edifici.

## **Bibliografia**

Font oral: Bartomeu Anglada (entrevista: 27-02-13).

### **Enllaços d'interès:**

<http://www.lollaut.com/cdetnologia/comunicacions/forn.htm>  
(consulta: 27-04-13).

