



Bòbila de les Ginesteres

Vilassar de Dalt

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Les Ginesteres
Alçada: 240

Coordenades:

Latitud: 41.52007
Longitud: 2.34491
UTM Est (X): 445341
UTM Nord (Y): 4596700

Classificació

Número de fitxa: 08214 - 409
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle: XIX-XX
Estat de conservació: Dolent
Notes de conservació: mig esfondrat per la manca de manteniment.
Protecció: Inexistent
Accés: Restringit
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: 08213A008000020000JM

Fitxes associades:

[Pla Especial d'Interès Natural la Conreria - Sant Mateu - Céllecs](#)

Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 21/04/2015 - 02:00

Descripció

Bòbila edificada dins de la finca de les Ginesteres, aprofitant el desnivell del terreny, en una zona que conté una beta d'argila important, no massa lluny del torrent que porta el nom de la propietat. Es tracta d'una construcció, de planta rectangular, d'uns 15 m de llargària, feta amb maó i parcialment enderrocada on s'hi construïen totxos, teules i maons de diferents mides, aprofitant l'argila i l'aigua de mina procedent del torrent.

Es conserva la façana orientada a llevant, de 6 metres d'alçada i una boca de forn amb la cambra de combustió (anomenada també fogaina). La boca del forn està construïda amb volta de maó i s'hi accedeix a nivell del sòl. Mesura un metre d'amplada per 1'70 m d'alçada màxima. En accedir al seu interior s'observa el pilar central de la cambra i un enderroc parcial del sostre, on hi ha la graella.

Darrera la bòbila, entre mig d'un estrat herbaci hi ha les restes d'una pica amb un broc de plom que raja aigua i la portella d'una mina que devien proveir d'aigua per a la construcció.

Observacions:

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, al sostre, 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 van col·locant les peces per coure. 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. En el cas d'aquest forn, la cambra era oberta.

Història

El forn de les Ginesteres segurament va ser construït per proveir-se de material per a la construcció de l'antiga casa, desapareguda fa molts anys, anomenada Ca l'Estrany. Aquest era un fet comú en èpoques antigues, i en tenim un altra exemple en el forn de Can Boquet, que també va servir per a la construcció de la casa i ermita. És possible que aquest forn fos més petit i que anys després s'engrandís, permetent que molts veïns del poble poguessin anar a buscar maons i teules per al seu ús. Aquest és el cas d'en Bartomeu Planas, de Can Senyor, que ens explica com ell de jove havia baixat amb el carro a buscar maons i teules a la bòbila.



