



## Terrisseria de Cal Moreno

Piera

### Ubicació

**Comarca:** Anoia  
**Lloc/Adreça:** Carreró de Cal Moreno, 2.

### Coordenades:

**Latitud:** 41.5176  
**Longitud:** 1.74181  
**UTM Est (X):** 395015  
**UTM Nord (Y):** 4596982

### Classificació

**Número de fitxa:** 08161 - 228  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia:** Edifici  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle:** XIX-XXI  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Tipus de protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** 5172001CF9957S0001MR  
**Autoria de la fitxa:** Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 25/06/2025 - 20:15

### Descripció

La terrisseria de Cal Moreno està situada al pati del darrera de la casa.

S'hi conserva tot l'espai de producció, amb l'edifici de l'obrador i el forn i el pati amb la bassa. L'edifici és una construcció rectangular de dos nivells d'alçat i la coberta a un vessant. La part frontal es troba oberta amb galeries amb pilars d'obra. A l'interior hi ha els dos forns situats en nivells diferents, així com l'obrador i l'assegador. Al pati hi ha la bassa, on es treien els terrossos i les pedres de l'argila que arribava amb els carros.

## **Història**

La terrisseria la va fundar Josep Mata a mitjans del segle XIX. Es dedicava a fer tot tipus d'atuell i material constructiu. El darrer en portar el negoci fou Josep Mata Balart, qui en jubilar-se va seguir anant de forma diària a la terrisseria tot fabricant plats i rajoles de disseny únic.

La terrisseria va ser una activitat econòmica molt important a Piera, gràcies a l'existència d'argila a la proximitat de la vila. Hi trobem documentades quatre terrisseries a Cal Tasta, Can Jana, Ca l'Isidret, Cal Moreno i Cal Víctor, que tenien l'obrador i el forn davant la casa, a més de la Bòbila. Aquest material s'extreia en carros de forma manual i es portaven fins als obradors, on es dipositava en una bassa per ablanir-la. Després de treure-li les impureses s'estenia per treure l'aigua i es tallava en blocs o pans i es deixava reposar un temps. Tot seguit es tornejava i es deixaven reposar fins que ja es podien coure al forn. Tenien un pati on s'assecaven i es col·locaven les peces, llestes per a la seva comercialització. S'hi feien tot tipus d'atuell, com són plats, torretes, gibrelles, càntirs, etc, així com material per la construcció. La ceràmica tradicional va conviure un temps amb innovacions, essent la més important els plats i gerres de vi, les torretes i les menjadores. Els plats a Piera reben el nom "de murri", "de garber", "platillo", "platero" i "plat de la mort", aquest últim per als menjars dels funerals (CORREDOR-MATEOS, GUMÍ, 1978: 134). La darrera terrisseria en actiu va ser Cal Tasta, que va tancar fa uns anys.

## **Bibliografia**

CORREDOR-MATEOS, J.; GUMÍ, J. (1978). *Ceràmica popular catalana*. Barcelona: Edicions 62.







