



Terrisseria de Can Jana

Piera

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: C. Josep Vidal Munné.

Coordenades:

Latitud: 41.51991
Longitud: 1.7441
UTM Est (X): 395210
UTM Nord (Y): 4597236

Classificació

Número de fitxa 08161 - 230
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Edifici
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 5374305CF9957N0001LL
Fitxes associades:
[Can Jana](#)
Autoria de la fitxa Marta Lloret Blackburn-Antequem, S.L.
Data de registre de la fitxa: dc., 25/06/2025 - 20:16

Descripció

La terrisseria de Can Jana està situada al pati del darrera de la casa.

S'hi conserva tot l'espai de producció, amb l'edifici de l'obrador, els forns i el pati amb la font en un costat. L'edifici és una construcció rectangular amb coberta a un vessant, oberta frontalment amb pilars d'obra vista. A l'interior hi ha els dos forns, un dels quals té la xemeneia que sobresurt per sobre la teulada. En un costat hi ha una rampa, per on tiraven els fogots.

Història

La terrisseria de Can Jana va començar per la iniciativa de la família Monbert. Treien l'argila del marge de la riera de la Guinovarda, al costat de la casa. Quan va morir l'hereu Joan Monbert Figueres l'any 1937, al tenir només dues filles, van ser els nebots Joan i Rafael Costa Monbert qui van seguir el negoci. Hi treballaven una dotzena de persones. Expliquen que quan encenien els forns, cremaven 3 dies i 3 nits i mentre esperaven que fos a punt feien música. Els plats denominats "de murri" eren de mostra, per saber si l'obra era cuïta. Poc després de la guerra, van acabar l'activitat.

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 tornejaven 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, gibelles, 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.











