



Forn de calç dels Pelagons

Avinyonet del Penedès

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Lloc/Adreça: 08792 AVINYONET DEL PENEDÈS.
Emplaçament A la marge esquerra del camí de la riera dels Pelagons en sentit E.

Coordenades:

Latitud: 41.32872
Longitud: 1.78966
UTM Est (X): 398715
UTM Nord (Y): 4575956

Classificació

Número de fitxa 08013-213
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Estat de conservació Dolent
Protecció Inexistent
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 009A00009

Fitxes associades:

[Forn de calç de l'Arboçar de Dalt](#)

[Forn d'obra de can Ferret](#)

[Forn de calç i pedrera](#)

Autoria de la fitxa J.M. Huélamo - ARQUEOCIÈNCIA
Data de registre de la fitxa: dv., 15/11/2002 - 01:00

Descripció

L'indret on s'ubica el forn es ric en calcària, per la qual cosa es va aprofitar com a pedrera, i està localitzat en un rost o pendís del terreny. Consisteix en una cavitat de més de deu pams de fondària, de forma circular, anomenada "caixa", dins on s'aixeca per tot el voltant una gruixuda paret feta de pedres en sec de forma quadrangular, amb la cara bona a plom, que constitueix en l'"olla", la qual, a partir de flor de terra, se segueix fent amb el mateix paredat ordinari però amb un bon peu de murada o talús a la part exterior fins a uns tres metres més d'alçària, deixant un portell o entrada al frontal, que quan s'ha de fer la calç, a mesura que es carrega el forn es va tapant amb una paret feta de pedres encallades en fang d'argila, reforçada amb dos tions, i en la part inferior de la qual s'ha deixat un forat per on s'encén el foc i s'alimenta durant el temps de la cuita. La cuita de calç es feia tradicionalment de la manera següent: voltant la vorera del cul de l'"olla" i amb pedres calcàries –que no siguin fogueres- es compon una paret d'una cinquantena de centímetres de gruix, la qual, així com va pujant –cada filada amb pedres més grosses i un poc sortides cap a fora-, va estrenyent el redol fins que forma una volta parabòlica –"de pa de figa", con diuen els calciners- que es tanca a una alçada de 3,50 a 4 metres, al mateix temps que també s'ha omplert l'olla amb feixos de llenya. Es carrega la volta amb pedres més petites i s'acaba d'omplir el forn amb reble fins a formar un caramull arrodonit d'un metre d'alçada en el centre i morint a no res a les voreres, caramull que, abans de pegar foc al forn, és cobert amb un "capell" fet d'una enfangada de calç espessa, deixant una faixa destapada de quatre o cinc pams d'amplària per tot el rodó, per on respira el forn els dos primers dies d'encès i que després es va tapant a poc a poc fins a deixar un respirall de mig pam que dóna pas a una flama de color ben vermell. Es coneix que el forn és cuit quan el caramull de reble ha baixat, els macs de les voreres de l'espíral han tornat blancs i la flama que en surt també és blanca. Aleshores tapen amb pedres i fang la boca del forn, per on han passat la major part de les 150 dotzenes de feixos de llenya (1.800 feixos de 30 a 40 kg.) que són els que cal cremar durant els onze dies que dura la cuita d'un forn de calç, que té l'olla de vint-i-dos pams de diàmetre.

Observacions:

És un interessant exemple d'aprofitament del medi, amb el qual es troba íntimament vinculat.

