



Forn de pa artesanal Margarida, antic cal Guixa

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: C. de la Bauma, 38
Alçada: 135

Coordenades:

Latitud: 41.62207
Longitud: 1.86646
UTM Est (X): 405569
UTM Nord (Y): 4608437

Classificació

Número de fitxa 08053 - 197
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Any 1865
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dv., 19/05/2017 - 02:00

Descripció

L'elaboració del pa artesà es fa amb massa mare a l'obrador propi, al mateix forn. La Margarida Vila diu que utilitzen "matèries primeres de molt bona qualitat, un bon amassat, un llarg repòs, un bon fornejat i les mans i el saber fer d'un bon flequer artesà". El forn té un sistema mixt que fa que pugui funcionar amb gas o amb llenya; tot i que majoritàriament es fa amb gas; perquè el que realment fa bo el pa és la solera del forn. Es prepara la massa amb aigua, farina, llevat premsat, sal, additiu i massa mare, que també s'anomena "cutxaró". La massa mare es fa d'un dia per l'altre i es conserva a la nevera, perquè s'ha d'anar fent. No està al punt fins que es diu en argot de forner que està "podrida". Quan està a punt es posa al taulell i es barreja a màquina que treu trossos de pasta amb el pes estipulat. Aleshores i mitjançant una cinta sense fi, la pasta cau a la bolejadora, que és la màquina que permet donar-li una forma arrodonida. Tot seguit passa a l'armari reposador o de fermentació, que en aquest cas és de fusta, compost per uns cangilons on la massa perd una mica de força. Aquest armari té una capacitat de 425 peces. Aquesta operació es diu «funy». Quan tot està preparat només s'ha de fornar i treure'l per posar-lo a vendre a la botiga.

S'hi pot trobar tot tipus de pa artesà: de xia, multi-llavors, integral, pagès, rústic, llonguets, xapates, pa de coca, panets de viena i alguns encàrrecs especials que els demanen els mateixos clients.

A la Margarida l'acompanyen el seu nebot Josep M^a Soler Vila, com a forner, i la seva neboda Montserrat Soler Vilar a la botiga, que són germans i la sisena generació familiar que sembla portaran el negoci quan la Margarida es retiri, mantenint així una tradició a Castellebell i el Vilar més que centenària.

Observacions:

El 27 de juny del 2005, els consellers de la Generalitat de Catalunya Josep Bargalló i Josep Huguet van fer entrega a la Llotja de Barcelona dels premis que s'atorguen als Establiments Centenaris de Catalunya. Entre d'altres, fou guardonat el Forn de Pa Margarida, l'antic forn de cal Guixa, de Castellebell i el Vilar.

El president de la Generalitat, Carles Puigdemont, va entregar el dia 24 de maig de 2016, els Premis Nacionals a la Iniciativa Comercial i als Establiments Comercials Centenaris, entre els quals s'hi troba el Forn de Pa Artesà Margarida. És un forn amb cinc generacions dedicades a l'elaboració del pa al llarg de 152 anys a la Bauma de Castellebell i el Vilar.

Història

La Margarida Vila i Marcet, a la publicitat del seu establiment, diu que aquest forn fou inaugurat l'any 1865. Sabem que el senyor Agustí Prat i Fabrés, el que considerem el primer forner de la Bauma, començà a contribuir l'any 1870 pel seu negoci i que el 26 de novembre de 1872 comprà un terreny per edificar-hi casa.

Aquest Agustí Prat, oriünd de Riells, era casat amb Maria Urpina, de Sabadell, i foren pares de Margarida Prat i Urpina, la qual es va casar amb Agustí Nogués i Oller. Aquest era fill del senyor Ramon Nogués i Salvans, que va comprar, el 28 d'agost de 1878, algunes de les finques de la partida de Merà, l'actual Bauma, i la resta de la finca l'any 1880.

D'Agustí Nogués i Margarida Prat nasqueren Elvira (1894), Rosa (1897) i Ramon Nogués i Prat (1900). Aquest i el seu pare Agustí, foren morts a la Bauma el 8 de setembre de 1936. La seva germana, Elvira Nogués i Prat, s'havia casat el 8 de setembre de 1915 amb Joaquim Marcet i Canudas. Elvira i Joaquim foren pares de Josepa Marcet i Nogués, nascuda l'any 1916, la qual es va casar amb Joan Vila. Del darrer matrimoni esmentat són filles l'Elvira i la Margarida Vila i Marcet, l'actual fornera de la Bauma.

Bibliografia

- BELMONTE, Josep (2017) Parlem del Forn de Pa Artesà Margarida (antic forn de Cal Guixa) de la Bauma; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar, 419, febrer del 2017, p. 21.
- LLUCH, Sònia (2011). Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar, 361, novembre de 2011, pp. 13-17.
- NO CONSTA (2016). La Generalitat guardona el Forn de Pa Artesà Margarida per la seva longevitat; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar, 412, juny del 2016, p. 4.
- VALLS I PUEYO, Joan (2008). Un forn i una església, dues entitats baumenques centenàries; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i el Vilar, 325, juliol del 2008.
- VILA de COLELL, Margarida. (1982). La fabricació del pa en el nostre poble. Dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar. Novembre 1982, 32, pp. 10 i 11

