



Teuleria al camí de la Rovira

Figaró-Montmany

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Montmany
Emplaçament Pista de la Rovira. Sota el revolt que hi ha més amunt d'aquest mas.

Coordenades:

Latitud: 41.70917
Longitud: 2.24222
UTM Est (X): 436957
UTM Nord (Y): 4617764

Classificació

Número de fitxa 08134-171
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani
Segle XVII-XX
Estat de conservació Dolent
Notes de conservació: Parcialment enrunada i coberta per abundant vegetació
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 001A00050
Fitxes associades:

[La Rovira](#)

[Forn de calç al camí de la Rovira](#)

Autoria de la fitxa Anna M. Gómez Bach
Data de registre de la fitxa: dl., 31/01/2005 - 00:00

Descripció

Construcció, parcialment enrunada i coberta per abundant vegetació. D'aquesta estructura de cocció es conserva únicament la cambra baixa, on es localitza la caldera i boca d'entrada del combustible; així com una amb una possible banqueta amb forma de ferradura adossada a les parets del forn, feta amb totxanes lligades amb argila. Resta visible una alçada aproximada de 2'30 m i una amplària de 2 m conservada. A l'entorn més immediat és localitzen abundants fragments de teula trencada i un forn de calç.

Observacions:

Estructures situades prop el mas la Rovira. Ruïnes d'una antiga teuleria. Per tradició oral s'afirma que s'hi varen fer les teules per a diverses cases properes, bé que ningú no ha vist funcionar mai el forn.

Història

Estructura situada prop el mas la Rovira i que podria haver funcionat de forma temporal com a teuleria del mateix mas. En aquest forn es courien diversos objectes realitzats amb argila i posteriorment cuits en una sola cocció oxidant o reductora. Normalment s'aplica aquesta definició a les peces realitzades sense esmalt o amb vernís de monococció. Les olles o pots, plats, gots i una llista interminable de peces són les que tradicionalment es denominen terrisseria. Tot i que en aquest cas es pot parlar d'una producció centrada en les teules. Les peces s'elaboraven d'una manera totalment artesanal, a base de motlles. Anaven a buscar l'argila a l'argiler i la preparaven, la deixaven assecar al sol, la molien, la porgaven, ameraven la bassa i el bassó (procés pel qual es depurava l'argila. Mitjançant aquesta operació, s'aconseguia un llac, que un cop es deixava reposar, era la matèria primera per fer les diferents peces), pastaven i assaonaven un cop l'argila s'havia pastat i es trobava ja prou bé es pastava la quantitat que es volia, per treballar aquell dia o en aquell moment. Un cop l'argila preparada, fabricaven les diferents peces amb un motlle de fusta i posteriorment es posaven a coure. L'activitat d'aquest forn s'ha de relacionar amb el funcionament de la Rovira, en època moderna, entre els segles XVII-XIX i responent a les necessitats de reforma o construcció de la mateixa, així com de la propera església parroquial de Sant Pau de Montmany. La cuita de rajols era una activitat econòmica relativament present al Figaró-Montmany fins a mitjan del segle passat, i d'aquesta activitat resta algun testimoni de rajoleries i forns.

Bibliografia

AADD. 2004. Pas a pas. 3 excursions per conèixer la natura, el paisatge i la història de Figaró-Montmany. Ajuntament de Figaró-Montmany.

