



Forn de calç Olivella-Saumell 2

Olesa de Bonesvalls

Ubicació

Comarca: Alt Penedès
Lloc/Adreça: Carretera BV 2410.08795 OLESA DE BONESVALLS
Emplaçament: Fondo dels Avençons, al costat de la carretera d'Olesa a Vallirana.

Coordenades:

Latitud: 41.35699
Longitud: 1.86366
UTM Est (X): 404949
UTM Nord (Y): 4579010

Classificació

Número de fitxa: 08146-79
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia: Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani Popular
Segle: XX
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Accés: Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat: Privada
Titular: Ref. cad.: 012A00039
Autor de la fitxa: Cortés Elía, M^a del Agua
Data de registre de la fitxa: ds., 01/10/2005 - 02:00

Descripció

El forn es troba al peu de la carretera que porta d'Olesa a les urbanitzacions de Pla de Pèlag i can Olivella, a la dreta, al camí del fondo dels Avençons. És un forn de pedra amb una sola boca frontal d'arc de mig punt. La part interior de la cambra de cocció del forn està revestida amb pedra de Begues o sauló vermell, que en fondre's queda vidrat verd. Conserva la volta de l'entrada al forn feta de pedra seca, essent un dels pocs exemples que queden al terme d'aquest tipus. La cambra de cocció és oberta per la part superior ja que la volta es desfà cada vegada que es cou calç.

Observacions:

Conegut també com forn del Jaques.

Història

Aquest forn va funcionar fins després de la Guerra Civil. La indústria mineral ha estat i encara és un sector molt dinàmic a l'economia olesana, ocasionada pel terreny calcari que ha provocat que des d'antic es produís calç. Al segle XVI s'esmenten el forn de calç de n'Aragó, el d'en Figueres, el del Pèlag, aquest últim encara existia el 1783. La calç s'utilitza molt al poble en aquesta època, possiblement com a preventiu sanitari contra les epidèmies i altres malalties contagioses; així com en la construcció i també es venia per fer carbur de calç per a enllumenat. La cuita de calç feta tradicionalment amb el següent procés: s'envoltava la vorera del cul de l'olla amb pedres calcàries no fogueres, es feia una paret de 50cm de gruix que a mida que pujava s'estrenyia el cèrcol fins formar una volta parabòlica que tanca a uns 3,5 o 4 m d'alçada. Al mateix temps s'omplia l'olla amb feixos de llenya i al final es carregava la volta amb pedres més petites i s'acabava d'omplir el forn amb reble formant un caramull d'un metre d'alçada al centre i que es cobria amb un capell d'enfangada de calç espessa. S'encenia el foc i es deixava encès els dos primer dies amb una faixa destapada que es tapava a poc a poc. Es sabia que el forn era cuit quan sortia flama blanca i les pedres es posaven vermelles. La cuita durava uns onze dies, i es cremaven entre 30-40 kg de llenya.

Bibliografia

ESTRADA, D.; ESTRADA, S.; FARRÉ, P.; MITJANS, M.; ROS, D.; ROS, N.; ROS, R.; SOLER, J. (2005). Petjades Històriques. Recull de construccions rurals en pedra seca i altres curiositats naturals al terme d'Olesa de Bonesvalls. Grup de Recerca Olesa Rural. Edicions Andana, Vilafranca del Penedès. LLORAC I SANTÍIS, Salvador (1993). Olesa de Bonesvalls. Un paisatge, un passat i un present. Ajuntament d'Olesa de Bonesvalls Ajuntament .



