



Pou de gel d'Argençola

Argençola

Ubicació

Comarca: Anoia
Lloc/Adreça: Camí de l'Obaga
Emplaçament
Alçada: Camí que neix a l'esquerra a l'inici del camí d'Argençola a Clariana.
642

Coordenades:

Latitud: 41.60151
Longitud: 1.45097
UTM Est (X): 370914
UTM Nord (Y): 4606693

Classificació

Número de fitxa 08008 - 11
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Modern Contemporani Popular
Segle XVIII-XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: No es conserva la cúpula. Es va intervenir degut al seu estat de conservació deficient. Tot i això corre perill d'esfondrament, ja que on arrenca la cúpula no estan consolidades les estructures.

Protecció Inexistent
Accés Difícil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: 08008A003001200000IF
Autoria de la fitxa Jordi Seró i Ferrer. IN SITU S.C.P.
Data de registre de la fitxa: dl., 07/03/2011 - 01:00

Descripció

Construcció de pedra seca de forma cilíndrica, i que actualment li manca la totalitat de la cúpula. Té un accés lateral, que era per on s'extreia el gel.

Es caracteritza com la majoria de pous de gel, per la seva situació, en una zona d'obaga i fresca, així com per tenir accés a recursos hídrics a prop (hi passa el torrent de Mas Riell ben a la vora). La forma tradicional de construir un pou de gel, era buidant el terreny, i alçant les parets de pedra des de la base, culminant amb una cúpula semiesfèrica, que era la part visible des de l'exterior.

Observacions:

Les seves dimensions es poden considerar petites, si ens fixem en altres pous de gel de municipis veïns.

Història

L'activitat dels pous de gel és coneguda des de temps dels romans (2000 a. C.); el seu gran desenvolupament va tenir lloc entre els segles XVI va tenir un període d'esplendor als segles XVII i XVIII i lògicament va acabar a finals del XIX amb l'arribada de les indústries de gel artificial. Fins a aquest moment la conservació d'aliments es realitzava gràcies a la salmorra, als adobs, a les conserves o a l'aprofitament de la neu.

La neu es feia servir a l'estiu per la conservació d'aliments, del peix a les llotges dels pobles mariners, per combatre la febre, com anestèsic, per les cremades, per aturar hemorràgies, com refrescant de begudes i per fabricar gelats.



