



## Súties

Sant Iscle de Vallalta

### Ubicació

**Comarca:** Maresme  
**Lloc/Adreça:** Element dispers, generalment en llocs emboscats, difícil d'identificar.  
**Alçada:** 288

### Coordenades:

**Latitud:** 41.63204  
**Longitud:** 2.55679  
**UTM Est (X):** 463084  
**UTM Nord (Y):** 4609018

### Classificació

**Número de fitxa** 08193 - 83  
**Àmbit:** Patrimoni immoble  
**Tipologia** Element arquitectònic  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Estat de conservació** Dolent  
**Notes de conservació:** Estat de conservació dolent, a causa de l'abandonament del carboneig i de la proliferació del bosc.  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Difícil  
**Ús actual:** Sense ús  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Propietaris diversos  
**Autoria de la fitxa** Àlex Asensio  
**Data de registre de la fitxa:** dc., 03/07/2019 - 02:00

### Descripció

Les súties són forats artificials practicats a terra de proporcions rectangulars, generalment inferiors a 1 metre d'amplada i a 2 de llargada, que s'utilitzaven per fer carbonet de les branques primes mitjançant la seva combustió, a mode de forn. S'utilitzava el menudall de tota mena de fusta: alzina, arboç, bruc, castanyer i pi.

Quan la sútia era plena de branca, s'hi atia un foc ben viu fins que prenia tota la llenya. Acte seguit, es colgava de la mateixa terra que s'havia excavat perquè cremés lentament, fins a consumir tot l'oxigen. Passats un parell o tres de dies, es destapava, es garbellava i en sortia un carbó de trossos petits, el "carbonet", que es posava en paperines i servia per encendre els brasers i cuinar plats ràpids, com ara una truita.

### **Observacions:**

Aquests elements es troben dispersos pel territori, de manera que no es poden associar directament a cap propietat. Les coordenades indicades en la present fitxa corresponen a un dels emplaçaments on se n'han indentificat, però no pas a l'únic on n'hi han.

### **Bibliografia**

RANGIL I BRUNET, Daniel (2011). Piles i súties. Recull de la memòria oral del Montnegre (III). Capellades: Daniel Rangil. p. 33.



