

## TORRE DE ARCAS



El antiguo horno de Torre de Arcas era propiedad comunal. Este era un modelo generalizado que tenía sus orígenes en la época medieval en la que la construcción y gestión del horno era un derecho del señor, es decir, no se podía realizar esta actividad comercial de forma privada.

La construcción actual podría ser del siglo XVIII o XIX, aunque seguramente habría habido otro horno anterior. De la cocción del pan se encargaba un panadero nombrado por el Ayuntamiento, pero la elaboración del pan era una responsabilidad de cada familia y solían encargarse las mujeres. Amasaban la pasta en casa y en el horno la cortaban y hacían los panes. Una familia de 5 o 6 miembros solía consumir 30 panes cada dos semanas. La leña también la debían aportar los usuarios.

El edificio es de planta rectangular con dos arcos de diafragma y conserva aún el suelo original empedrado. El horno es de bóveda de cañón rebajada y protegida en el exterior con una capa de tierra. Las puertas actuales, de hierro fundido, son posteriores al resto de elementos. En cada hornada, que solía durar una hora, se cocían unos 150 panes.

A principios de los años 80 (s. XX) aún se utilizaba, aunque sólo eventualmente cuando necesitaban cocer gran cantidad de pastas con motivo de alguna festividad. A finales de los años 90 (s. XX), el edificio fue recuperado para usos culturales y turísticos y fue museografiado. Durante la Semana Cultural (la primera quincena de agosto) se pone en funcionamiento; se cuecen pastas y se hace una cena colectiva.

### Notas:

Siglo XVIII o XIX

Era propiedad comunal

Panadero encargado de la cocción pero elaboración en casa

Años 90: edificio recuperado a finales culturales y turísticas

Se pone en funcionamiento durante la Semana Cultural