



## DADES GENERALS

<b>NOM DE L'ESTABLIMENT</b>	<b>Forn Sant Elies</b>
<b>Ubicació/ Adreça</b>	C/ de Sant Elies
<b>Districte/ Barri</b>	Centre
<b>Ref. Cadastral</b>	
<b>Planificació</b>	PGOU Palma, ARS Centre Històric
<b>Qualificació</b>	

EDIFICI		ESTABLIMENT	
<b>Tipus:</b>	edifici d'habitatges plurifamiliars	local comercial a la planta baixa	
<b>Nre. plantes:</b>	planta baixa més 4 alçades		
<b>Època/antiguitat</b>		<b>Any d'obertura:</b>	1940
<b>Estil</b>			
<b>Autor</b>			

DADES DE CONTACTE	
<b>Web i Correu electrònic</b>	
<b>Telèfon</b>	
XARXES SOCIALS	
Facebook	<a href="https://es-es.facebook.com/pages/category/Bakery/Forn-de-Sant-El%C3%ADes-290746371294554/">https://es-es.facebook.com/pages/category/Bakery/Forn-de-Sant-El%C3%ADes-290746371294554/</a>
Instagram	
Twitter	

## DADES ESPECÍFIQUES

### 1. DESCRIPCIÓ

Antic forn ubicat en el carrer de Sant Elies destacat per la producció artesanal de rebosteria típica de la illa. Tot i que va ser tancat fa aproximadament 10 anys, es va traspasar a Richard Piccone, qui continua amb el negoci.

### 2. ELEMENTS TANGIBLES D'INTERÈS

#### 2.1 EXTERIORS

El local està ubicat a la planta baixa d'un edifici de 4 plantes. Té un portal de fusta i no té més elements a la façana. De fet, no identifica el nom de l'establiment amb cap rètol.

#### 2.2 INTERIORS

L'interior sembla que no s'ha modificat gaire, manté el taulell d'atenció al públic i d'exposició de productes. També, es pot veure el forn en el qual cuinen els productes.

#### 2.3 ACTIVITAT COMERCIAL SINGULAR

El local és molt antic i no permet fer gaire canvis per no afectar l'estructura de tot l'edifici. Participa a la ruta del llonguet que organitza l'Associació de forners i pastissers de les IB. També cal destacar la producció artesanal de productes típics de la illa, com els cremadillos, que l'actual propietari va aprendre a fer quan treballava al forn de la Pelleteria. I també altres tan coneguts com els cocarrois i les ensaïmades, introduint elements innovadors, com els cocarrois integrals i les ensaïmades de bacallà, i també altres.

### 3. INTERVENCIONS

Des del punt de vista del foment al comerç serà receptora de totes aquelles intervencions que s'implementin atenent al seu grau de protecció.

### 4. NOTÍCIES HISTÒRIQUES

1940- Va obrir el forn.

Es coneix que el forn tindrà un propietari de llinatge Mas i després el tindrà Damià Poquet, que l'acabarà traspasant.

2009- El forn va passar en mans de Richard Piccone, que va continuar amb l'activitat, produint pa i altres productes de rebosteria al mateix forn i adaptant i recuperant un producte típic, els cremadillos, que s'han convertit en el producte estrella del local.

2020 – Tanc el forn.

### 5. BIBLIOGRAFIA

Pérez Soto, J. (4 de novembre de 2014). "Un forn con mucha tradición en Palma". *Diario de Mallorca*. Recuperat de: [http://www.diariodemallorca.es/especiales/panaderias-2014/2014/11/forn-tradicion-palma-n522\\_9\\_15591.html](http://www.diariodemallorca.es/especiales/panaderias-2014/2014/11/forn-tradicion-palma-n522_9_15591.html)

"Un "forn" mítico que dulcifica el día a día" (5 de novembre de 2015). *Diario de Mallorca*. Recuperat de: [http://www.diariodemallorca.es/especiales/panaderias-pastelerias-2015/2015/11/forn-mitico-dulcifica-dia-dia-n862\\_9\\_24663.html](http://www.diariodemallorca.es/especiales/panaderias-pastelerias-2015/2015/11/forn-mitico-dulcifica-dia-dia-n862_9_24663.html)

<https://www.diariodemallorca.es/palma/2020/02/02/forn-sant-elies-despide-clientes-2808891.html>

#### CATEGORIA ESTABLIMENT EMBLEMÀTIC : 1B

<b>Alta</b>	
<b>Data de revisió</b>	15/11/2017
<b>Data d'aprovació</b>	
<b>Es té en compte</b>	Es té en compte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antiguitat</li> <li>- Activitat molt singular</li> </ul>

### PLÀNOL DE SITUACIÓ

<https://www.google.es/maps/place/Forn+de+Sant+Elies/@39.574604,2.648035,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x12979250c602b19d:0x1aea43fa6f5c60a!8m2!3d39.5745999!4d2.6502237>