



Emblemàtic

Forn
Fondo
Des de 1740



Fitxa núm. 56

DADES GENERALS

NOM DE L'ESTABLIMENT	Forn Fondo
Ubicació/ Adreça	c/ de la Unió, 15, 07001 Palma
Districte/ Barri	Centre
Ref. Cadastral	9805716DD6890F0001JH
Planificació	PGOU Palma ARS Centre Històric
Qualificació	-

EDIFICI		ESTABLIMENT	
Tipus:	Urbà. Edifici d'habitatges plurifamiliars	Local comercial a la planta baixa	
Nre. plantes:	Soterrani, planta baixa més 4 alçades		
Època/antiguitat	1900: data cadastre	Any d'obertura	1740 (primera referència)
Estil	-		
Autor	-		

DADES DE CONTACTE	
Web	fornfondo.es/
Correu electrònic	pasteleria@fornfondo.es
Telèfon	971 711 634
XARXES SOCIALS	
Facebook	Pastisseria Forn Fondo
Instagram	@forn_fondo
Twitter	-

DADES ESPECÍFIQUES

1. DESCRIPCIÓ

Es tracta d'un dels forns mes antics de ciutat, ja que el llibre "La ciudad de Mallorca" de Diego Zaforteza constata una referència de 1740 d'un enterrament d'un sabater que vivia prop del Forn Fondo de Palma, fet que implica que ja existia aquell any o inclús abans. L'edifici fou reformat ja l'any 1911, any en què la família Llull va adquirir el local del costat i va fer l'entrada des d'aquell carrer; també s'aprofita per donar-li un toc modernista característic de l'època.

2. ELEMENTS TANGIBLES D'INTERÈS

2.1 EXTERIORS

L'establiment s'ubica a la planta baixa de l'edifici, al carrer Unió, 15 i fa cap de cantó amb el carrer de les Caputxines. La façana compta amb uns grans mostradors de vidre on es poden veure els productes que s'elaboren a diari. Té una marquesina d'estil modernista amb figures florals, en tons blaus i les lletres de color daurat, ressaltant el xamfrà amb un fanal i una retolació modernista.

2.2 INTERIORS

A l'interior de l'establiment trobam un gran taulell que permet servir el producte i diferents vitrines per a l'exposició dels productes.

2.3 ACTIVITAT COMERCIAL SINGULAR

Cal destacar l'activitat de forn i pastisseria tradicional i singular, ja que manté la seva producció de pans, pastissos, ensaïmades, etc. amb l'elaboració de forma artesanal, emprant el estris tradicionals i les receptes antigues d'aquest ofici, mantenint d'aquesta manera viva la cultura mallorquina. Manté la producció respectant el calendari tradicional i popular, i elabora per a cada època els dolços típics, fet que permet el manteniment de les tradicions culinàries. Per als veïns de la zona és el lloc habitual de provisió diària de pans, panets, galetes i altres dolços, mantenint des de la seva obertura una tasca de comerç de proximitat bàsic. Aquest forn, sense perdre les arrels i la tradició, ha apostat per la innovació i la modernització, esdevenint un referent de negoci amb projecció tant local i nacional com internacional, ja que també es freqüentat per molts de turistes que s'emporten els dolços típics de Mallorca cap als seus llocs de residència.

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

1740 - El llibre *La ciudad de Mallorca*, de Diego Zaforteza, constata una referència de 1740 de l'enterrament d'un sabater que vivia prop del forn Fondo, fet que implica que la seva existència en aquell any, o inclús abans.

1765 - 9 de febrer, primera referència documental.

1911 – Van obrir el forn Jaume Lull Gelabert i Francisca Cañellas Pons i es va construir l'edifici actual. D'aquesta època, l'establiment conserva el forn, la façana i el mostrador.

Actualment s'encarreguen del negoci la quarta generació Lull, els germans Pau i Neus.

Actualment, Pau i Neus Lull mantenen les receptes tradicionals dels seus rebesavis. Al pa i a les ensaïmades, únics productes del primer forn, i als quartos embetumats, que arribaren als anys 40 amb la incorporació de les geleres, hi han afegit bombons, pastissos i torrons, aquests darrers amb quinze varietats diferents de xocolata.

5. BIBLIOGRAFIA

AAVV: Establiments emblemàtics de Mallorca. Recorregut pels comerços centenaris de l'Illa Cambra de comerç, Mallorca 2009 pp 44 – 47.

Bibiloni, G. (2012). *Els carrers de Palma. Toponímia i patrimoni de la ciutat*. (pp. 790). Palma.

Zaforteza Musoles, Diego (1989): *La ciudad de Mallorca. Ensayo histórico-toponímico*, tom III, Palma, p.322.

Gobierno de España. Sede Electrónica del Catastro (s.f.). *Buscador de inmuebles y visor cartográfico*. Recuperat el 6 d'abril de 2021 de: www1.sedecatastro.gob.es/CYCBienInmueble/OVCConCiud.aspx?del=7&mun=40&UrbRus=U&RefC=9805716DD6890F0001JH&Apenom=&esBice=&RCBice1=&RCBice2=&DenoBice=&from=nuevoVisor&ZV=NO

Gual, J.: *Botigues de Palma. Un abans i un després*; Palma, 2007, p. 132.

CATEGORIA ESTABLIMENT EMBLEMÀTIC: 1A	
Alta	2018
Data de revisió	07/05/2021
Data d'aprovació	21/05/2021
Es té en compte	<p>Requisits:</p> <ul style="list-style-type: none">• Antiguitat• Activitat Singular <p>Elements qualitius:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ No haver mudat de lloc des de la seva obertura.▪ Que es mantingui la mateixa branca familiar o parentiu, relleu generacional, des de la seva obertura.

PLÀNOL DE SITUACIÓ

www.google.es/maps/place/Forn+Fondo/@39.5716032,2.6463461,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x1297925a9e535151:0x77e29e6c95308d03!8m2!3d39.5715991!4d2.6485348