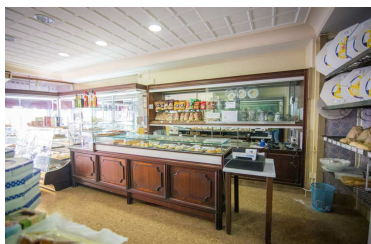


Emblemàtic

Horno San Antonio
Des de 1936



Fitxa núm. 66

DADES GENERALS

NOM DE L'ESTABLIMENT	Horno San Antonio
Ubicació/ Adreça	Plaça de Sant Antoni, 6, 07002 Palma
Districte/ Barri	Centre
Ref. Cadastral	0504506DD7800D0001OB
Planificació	PGOU Palma , ARS Centre Històric, A40
Qualificació	-

EDIFICI		ESTABLIMENT	
Tipus:	Urbà. Edifici d'habitatges plurifamiliars	Local comercial a la planta baixa	
Nre. plantes:	Planta baixa més sis alçades		
Època/antiguitat	1970: data cadastre	Any d'obertura	1936
Estil	-		
Autor	-		

DADES DE CONTACTE	
Web	-
Correu electrònic	-
Telèfon	971 715 932
XARXES SOCIALS	
Facebook	-
Instagram	-
Twitter	-

DADES ESPECÍFIQUES

1. DESCRIPCIÓ

Forn tradicional ubicat a un dels punts més populars de la ciutat i en funcionament des del 1936. Es dedica a l'elaboració de forma artesanal de rebosteria típica de Mallorca.

2. ELEMENTS TANGIBLES D'INTERÈS

2.1 EXTERIORS

Destaca un gran vitrall expositor, amb un rètol a la part superior que indica un mèrit obtingut l'any 1988.

2.2 INTERIORS

Mobiliari de vidre i de fusta per a exposició i venda dels productes de pa i de rebosteria que s'hi elaboren.

2.3 ACTIVITAT COMERCIAL SINGULAR

A més, disposen d'un forn de llenya, on hi couen els seus productes. 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.

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

1936 – Tot coincidint amb l'inici de la Guerra Civil, es va obrir el forn a mans de Jaime Alemany Salvá. Anys després, l'establiment quedaria a càrrec de les filles de Jaume Alemany, Antònia i Juana Maria.

Poc després, una bomba caiguda a la plaça de Sant Antoni destruí l'edifici fou necessària la seva reconstrucció completa. Lluny de desanimar-lo, aquest fet alimentà la il·lusió de Jaume, que arrencà de bell nou amb les seves receptes, dolces i salades.

1988 - Amb les filles al capdavant del negoci, foren nomenats "Empresa de oro a la Calidad y Servicio", un premi internacional que reberen amb gran satisfacció.

Actualment, regenta el local Joana Maria Alemany i a més, s'hi ha incorporat Jaume, fill d'Antonia Alemany, esdevenint així la tercera generació a fer-hi feina.

L'establiment manté el forn original, un dels pocs, que queden a la ciutat. Avui, gràcies a la feina d'Antònia, de Juana Maria Alemany, Jaume i del seu fidel personal, el forn continua endolcint el barri amb les seves ensaïmades, mantecados, torrons i altres delícies.

5. BIBLIOGRAFIA

Gobierno de España. Sede Electrónica del Catastro (s.f.). *Buscador de inmuebles y visor cartográfico*. Recuperat el 12 d'abril de 2021 de: www1.sedecatastro.gob.es/CYCBienInmueble/OVCConCiudad.aspx?del=7&mun=40&UrbRus=U&RefC=0504506DD7800D0001OB&Apenom=&esBice=&RCBice1=&RCBice2=&DenoBice=&from=nuevoVisor&ZV=NO

González, M. (2018). Horno San Antonio: «Los productos artesanales no tienen punto de comparación». *Última Hora*. Recuperat el 12 d'abril de 2021 de: www.ultimahora.es/noticias/local/2018/06/26/1009309/horno-san-antonio-productos-artesanales-tienen-punto-comparacion.html

CATEGORIA ESTABLIMENT EMBLEMÀTIC: 1A	
Alta	2018
Data de revisió	07/05/2021
Data d'aprovació	21/05/2021
Es té en compte	Requisits: <ul style="list-style-type: none"> • Antiguitat • Activitat Singular Elements qualitius: <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/horno+san+antonio/@39.5896198,2.6230227,14z/data=!4m8!1m2!2m1!1sforn+de+sant+antoni!3m4!1s0x129792525a2e9545:0x9072cf591b12d79f!8m2!3d39.5717829!4d2.6558626