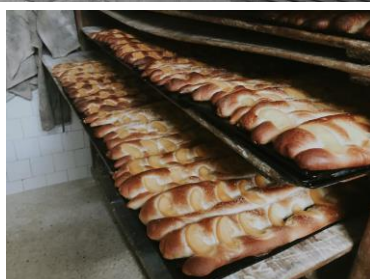




Forn de
la Pau
Des de 1729



Fitxa núm. 55

DADES GENERALS

NOM DE L'ESTABLIMENT	Forn de la Pau
Ubicació/ Adreça	c/ Pau, 12
Districte/ Barri	Centre
Ref. Cadastral	9504607DD6890D0002WX
Planificació	PGOU Palma, ARS Centre Històric, N4
Qualificació	-

EDIFICI		ESTABLIMENT	
Tipus:	Urbà. Edifici d'habitatges plurifamiliars	Local comercial a la planta baixa	
Nre. plantes:	Planta baixa més quatre alçades		
Època/antiguitat	1900: data cadastre	Any d'obertura:	1729
Estil	-		
Autor	-		

DADES DE CONTACTE	
Web	-
Correu electrònic	-
Telèfon	971 727 855 Whatsapp: 632 958 486
XARXES SOCIALS	
Facebook	@fornlapau
Instagram	@forndelapau
Twitter	-

DADES ESPECÍFIQUES

1. DESCRIPCIÓ

Forn tradicional ubicat en el centre de Palma, és un dels més antics ja que la seva existència es documenta des de fa aproximadament uns 300 anys.

2. ELEMENTS TANGIBLES D'INTERÈS

2.1 EXTERIORS

Negoci ubicat a la planta baixa, té una petita entrada, amb un marc de fusta i una porta i expositor de vidre. El rètol, d'estil nou, és de fons blanc amb lletres de color granat.

2.2 INTERIORS

De l'interior podem destacar el taulell, de fusta i vidre, i la bàscula, mobiliari d'un temps passat. I també s'ha de fer esment al forn tradicional, que porta centenars d'anys en funcionament.

2.3 ACTIVITAT COMERCIAL SINGULAR

Cal destacar el fet que conserva el forn de llenya antic, donant-li als productes un toc personal. Aposten per la rebosteria artesana tradicional, destacant l'elaboració pròpia de productes típics d'aquí com són el llonguet, la panada, el cocarroi, l'ensaïmada, etc. A més,

també s'han anat adaptant als nous temps, introduint productes com el pa integral, l'ecològic, el morú, etc.

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

1729 – Any de la seva fundació aproximadament.

Al voltant dels anys 50 – Tomeu Cirer y Juana Vallori varen comprar el local.

En mans de la família Cirer des de fa uns 70 anys.

Actualment hi treballa la 2a i 3a generació i encara avui dia conserven l'antic forn de llenya que té més de 200 anys.

5. BIBLIOGRAFIA

Forn La Pau ensalza el paladar de antaño. (2015). *Diario de Mallorca*. Recuperat de: www.diariodemallorca.es/especiales/panaderias-2014/2014/11/forn-pau-ensalza-paladar-antano-n522_9_15588.html

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=9504607DD6890D0002WX&Apenom=&esBice=&RCBice1=&RCBice2=&DenoBice=&from=nuevoVisor&ZV=NO

Mateos, A. (2018): Amparo Ensenyat, copropietaria del Forn de la Pau: «El pan congelado ha hecho mucho daño a los hornos tradicionales». *Última Hora*. Recuperat el 6 d'abril de 2021 de: www.ultimahora.es/noticias/local/2018/02/27/982979/amparo-ensenyat-copropietaria-del-forn-pau-pan-congelado-hecho-mucho-dano-hornos-tradicionales.html

Zaforteza Musoles, D. *La ciudad de Mallorca*, p.329

CATEGORIA ESTABLIMENT EMBLEMÀTIC: 1A	
Alta	2018
Data de revisió	07/05/2021
Data d'aprovació	21/05/2021
Es té en compte	Antiguitat i activitat singular

PLÀNOL DE SITUACIÓ

www.google.es/maps/place/Forn+de+la+Pau/@39.5709431,2.6445749,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x619adf4d4c6a279b!8m2!3d39.5709431!4d2.6445749