



Emblemàtic

Forn la
Mallorquina
Des de 1918



Fitxa núm. 57

DADES GENERALS

NOM DE L'ESTABLIMENT	La Mallorquina
Ubicació/ Adreça	c/ Av. Joan March, 12
Districte/ Barri	Centre
Ref. Cadastral	0211504DD7801A0001SP
Planificació	PGOU Palma, ARS Centre Històric
Qualificació	-

EDIFICI		ESTABLIMENT	
Tipus:	Urbà. Edifici d'habitatges plurifamiliars	Local comercial a la planta baixa	
Nre. plantes:	Planta baixa més tres alçades		
Època/antiguitat	1825: data cadastre	Any d'obertura:	1918
Estil	Modernista		
Autor	-		

DADES DE CONTACTE	
Web	-
Correu electrònic	-
Telèfon	971 296 705
XARXES SOCIALS	
Facebook	@Fornlamallorquina
Instagram	@Fornlamallorquina
Twitter	-

DADES ESPECÍFIQUES

1. DESCRIPCIÓ

Antic forn de pa que s'ubica als baixos de l'edifici modernista conegut amb el nom de Villa Juana. L'establiment fa cap de cantó amb l'avinguda Joan March i el carrer 31 de Desembre.

2. ELEMENTS TANGIBLES D'INTERÈS

2.1 EXTERIORS

L'edifici on s'ubica es conegut com a Villa Juana, és d'estil modernista, compta amb una sèrie de finestres que s'han adaptat com a mostradors, a cada una d'elles s'ha instal·lat un tendal per fer ombra als productes i a l'interior del forn.

2.2 INTERIORS

L'interior de l'establiment es senzill, està compost per un llarg taulell en forma de L per despatxar els productes i també amb uns mostradors que coincideixen amb les finestres.

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 la seva 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.

Fabriquen el pa i altres productes al mateix local.

3. INTERVENCIONS

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

4. NOTÍCIES HISTÒRIQUES

1914 – Es construeix un dels primers edificis a l'Eixample després de l'enderrocament de les murades, tal com ho confirmen les fotografies que es conserven

1918 – Antònia Vila obre el forn, abans ja en tenia un en els baixos del Teatre Principal anomenat "La Virreina", però aquest any el trasllada a l'avinguda Joan March Ordinas i li posa el nom actual

Va seguir amb el negoci la seva filla, Catalina Vila i després el seu net Joan Cirer.

2008 – Fins a l'actualitat el forn està en mans de les germanes Vanessa i Lara Cirer, que representen la quarta generació de pastissers.

5. BIBLIOGRAFIA

Durán, L. (2011). Un toro en el horno. *Diario de Mallorca*. Recuperat de: www.diariodemallorca.es/palma/2011/10/05/toro-horno/708998.html

Estabén, L. (2018). La Mallorquina cumple 100 años. *Ultima hora*. Recuperat de: ultimahora.es/noticias/sociedad/2018/01/26/323089/mallorquina-cumple-100-anos.html

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/OVCConCiud.aspx?del=7&mun=40&UrbRus=U&ReFC=0211504DD7801A0001SP&Apenom=&esBice=&RCBice1=&RCBice2=&DenoBice=&from=nuevoVisor&ZV=NO

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+La+Mallorquina/@39.5702693,2.6420255,15z/data=!4m8!1m2!2m1!1sla+mallorquina!3m4!1s0x0:0x23a0d9c1e3a0cd36!8m2!3d39.5775945!4d2.6525465