

## Diario de Palma

## Miquel Pujol Ferragut

Le conocen por ser Miquel del Forn de sa Pelleteria, un lugar en el que ha visto pasar la vida mientras horneaba cremadillos y ensaimadas, sus postres de bandera. En sa Calatrava se perderá otro aroma. A partir del 1 de julio "aquí paz y ciencia". Miquel cierra

# “Mi portal está abierto a la extrema derecha y a la izquierda”

Lourdes Durán  
PALMA



■ El Forn de sa Pelleteria no alcanzará a ser centenario. No importa. Miquel, su propietario, adelanta un año el anunciado cierre del horno de sa Calatrava. El 1 de julio, el barrio de olía a piel, perderá otro de sus perfumes, el de los cremadillos y ensaimadas horneadas por el nieto de Miquel Ferragut.

Un decorado idéntico al que el adolescente Miquel Pujol Ferragut tuvo que hacer suyo, "porque nadie me preguntó si yo de mayor quería ser panadero o pastelero", es también un habitual entre vecinos y los estudiantes del colegio de Montesión. Con el cierre, una nueva muesca al tejido comercial de la ciudad vieja. Miquel se sienta en la mesa camilla, vestida con un hule azul celeste, color babero de colegio.

—Era la crónica anunciada,

sólo que con un año de adelanto.

—Aquí no pasa el tiempo. Todo esto se acabó. Son 49 años de trabajo. Aquí paz y ciencia. Y todo junto, paciencia. Los cronistas oficiales dirán que por causas ajenas a nuestra voluntad. Yo ya he cumplido. Son muchas horas aquí. Mi salud me pide dejarlo.

—Para hacer "muchas cosas" dijo un tiempo atrás.

—Bueno, no me atrevo a adelantar porque y si salgo a la calle y me atropella un camión.

—Hombre no se ponga así... Escribir un libro es muy socorrido.

—Mis vivencias son mías y de nadie más. Sí quiero reunir recetas sobre las ensaimadas que sé hacer y he hecho. Unas 30 en total.

—¿Ha habido recorte al Consejo Regulador de la Ensaimada? ¿Cómo se mantienen?

—Yo ya dejé mi cargo en el Consejo que sigue su marcha. Ayudas no hay y pienso que es un



“Me he quedado con ganas de ser millonario”, asegura el panadero. DIARIO DE MALLORCA

“El pequeño comercio va a desaparecer, sólo quedarán las grandes superficies”

“Por lo que se paga hoy por un piso en sa Calatrava, antes se podría haber comprado el barrio”

error no apoyar un producto emblemático de Mallorca.

—¿Nos dan gato por liebre al vendernos ensaimadas? ¿Acabaremos comiendo ensaimadas 'made in China'?

—No, porque el margen comercial no les sería rentable. En Norteamérica la hacen pero no es la mallorquina, la de cabello de ángel y la lisa.

—Entonces usted, con sus treinta clases distintas ¿es un disidente?

—No, soy un innovador.

—Que empezó sin querer...

—Pues la verdad es que nadie me preguntó si quería trabajar aquí. Simplemente aquí estoy desde que tengo 16 años y he tenido que esperar mucho para llegar donde estoy. Hoy vienen a trabajar, aprenden pero no saben. Es algo muy distinto.

—¿Suspica con los nuevos

tiempos?

—No, no es eso, sólo que aquí se han atado los perros con longanizas. Todo el mundo ha vivido por encima de sus posibilidades.

—¿No hay posibilidad de relevo?

—No, sólo sé que el 30 de junio esto se acaba. Mis hijos no han querido continuar porque tienen sus carreras.

—Usted está de alquiler. ¿Alguna idea de los planes del propietario? ¿Nadie se ha interesado por adquirir los objetos?

Este horno parece un museo.

—No tengo idea. (Eleva la vista al techo) Hay quien viene y pregunta por algunas de las cosas viejas que hay aquí pero aún no sé qué haré con ellas. Hasta donde sé, no creo que vaya a continuar siendo horno, además las normativas son muy duras y aquí habría que hacer una reforma muy importante.

—¿El pequeño comercio está herido de muerte en Palma?

—En todos lados. Va a desaparecer y sólo quedarán las grandes superficies.

—¿No le veo muy optimista!

—Lo único es que se hiciera un comercio especializado pero en Mallorca no hay capacidad humana para tener tiendas tan especializadas ni exclusivas. Yo no hago más que ver que abren y cierran negocios

—Los nuevos hornos prolife-

ran... Algunos con pan no de Mallorca, precisamente.

—Ahora hay más mezcla, hay blancos, negros, chinos, y toda esta globalización está provocando un cambio en las comidas. Yo como soy muy mallorquín... Pero bueno, mi portal está abierto a extrema derecha y extrema izquierda. No me caso con nadie en el negocio, luego allá cada uno con sus ideas que yo tengo las mías.

—Hábleme del origen del horno

—El origen fue el Forn d'en Reixac abierto en 1565. Mi abuelo emigró a Argentina para hacer dinero pero no lo hizo ni aquí ni allá. Por eso pensó que mejor regresaba. Abrió el horno en 1914. Después continuó mi padre y yo. Aprendí de todos, pero mis maestros fueron mi abuelo Miquel Ferragut y 'mestre Antoni Amengual', de Sencelles.

—¿Se retira satisfecho?

—He procurado no hacer daño a nadie y que las personas me quieran. Sí debo confesar que me he quedado con las ganas de ser millonario... Claro que no sé que hubiera hecho si lo hubiera sido...

—¿Por el pan que comemos nos conocerán?

—El mallorquín es pan sin sal, y hay algunos que dicen que sin sal no es pan. (Lo enfatiza poniendo acento andaluz)

## Felicidades y celebraciones

14 DE ABRIL DE 2012



JOANA MARIA PORTELLS BORDOY Y LAURA BORDOY de Can Picafort y Palma, por su cumpleaños, de parte de la familia de Muro



M<sup>a</sup> AURORA por su cumpleaños, de parte de Pere



NOELIA AGUILERA MARTÍN de Palma, por sus 17 cumpleaños, de parte de su madre, abuela y hermanos y sobrinos



ALBA MAS BALLESTER de Campos, por su 4º aniversario, de part dels seus padrins Antònia i Miquel



MANOLI AGUILERA MARTÍN de Palma, por su 34 cumpleaños, de parte de su marido, hijos, hermanos y demás familia



AMPARO de Marratxí, por su cumpleaños, de parte de sus padres y hermanos. Muchas felicidades



ESTRELLA de Palma, por su 5º cumpleaños, de parte de sa padrina, yayo y su hermano Samuel

## Felicidades y celebraciones

Y también en [diariodemallorca.es](http://diariodemallorca.es)

Felicite a sus familiares y amigos, gratuitamente, en **DIARIO DE MALLORCA** o deje constancia de cualquier celebración que desee enviándonos una foto del evento. Rellene, con letras mayúsculas, este boletín y remítalo, con la fotografía, a **DIARIO DE MALLORCA, C/ Puerto Rico nº 15, 07006 Palma**, indicando en el sobre "Para

la sección **FELICIDADES Y CELEBRACIONES**".

Las felicitaciones y fotografías deben recibirse en el periódico **al menos con una semana de anticipación** a la fecha de publicación. Para cualquier consulta puede llamar al teléfono gratuito: **900 740 740**. El diario no se responsabiliza de los errores en los datos remitidos.

### DATOS IMPRESCINDIBLES PARA SU PUBLICACIÓN

BOLETÍN REMITIDO POR:

LOCALIDAD:

DIRECCIÓN:  TEL:

FELICIDADES A:

RESIDENTE EN:

POR SU:  CUMPLEAÑOS  ANIVERSARIO  SANTO

OTROS MOTIVOS:

FECHA DE PUBLICACIÓN:

DE PARTE DE:

Indíquese nombre (parentesco si se desea)

