

Ultima Hora

viernes, 30 abril 2021 10:40

Fallece Miquel Pujol, en 'Miquel des forn de sa Pelleteria'



Foto de archivo de Miquel Pujol, pastelero y panadero que regentó durante medio siglo el Forn de sa Pelleteria de Palma.

Jaume Morey

Creador de alegría. Así se definía [Miquel Pujol](#) Ferragut, fallecido ayer en Palma a los 66 años. Conocido popularmente como 'Miquel d'es forn de sa Pelletería' o simplemente 'Miquel d'es forn', este panadero y pastelero se hizo popular dentro y fuera de Mallorca por sus excelentes ensaimadas, elaboraba más de 30 variedades entre dulces y saladas, pero en especial por sus famosos 'cremadillos', considerados los mejores de Mallorca. Sin olvidar las famosas y divertidas cenas que celebraba en el horno y a las que asistían personas de todos los estamentos sociales. Porque si algo distinguía a Miquel era la cantidad de amigos que tenía.

Simpático y generoso, Miquel colaboraba activamente con diversas Ongs, y también participó en anuncios y películas de Agustí Villaronga y Rafa Cortés, sin armar ruido, porque en 'Miquelot', como le llamaban sus compañeros de Montesión, siempre fue una persona sencilla.

Miquel Pujol bajó la persiana del Forn de sa Pelletería el 30 de junio de 2012 con una gran

fiesta a la que asistieron muchos de sus amigos. El pastelero que ha creado escuela, pero que no deja descendencia profesional, sus hijos Marina, Juan Félix y Miguel, han seguido otros caminos profesionales, ponía fin a casi 50 años de trabajo. Casi medio siglo en el que por este horno en el que se había detenido el tiempo, han pasado generaciones de alumnos de del cercano colegio de Montesión, televisiones extranjeras y personajes famosos de medio mundo, además de muchos profesionales dispuestos a aprender los secretos de este artesano de la pastelería.

Miquel, nacido en 1948, empezó a trabajar a los 16 años en el *forn* familiar. Comprado por su abuelo materno Miquel Ferragut en 1914, lo cierto es que los orígenes del horno se remontan a 1565, cuando era el Forn d'en Reixac. Característico era el horno moruno de medio arco y tres metros de diámetro que funcionó perfectamente hasta el último día.

Pujol fue presidente del Consejo Regulador DOP Ensaimada de Mallorca, en 2003 recibió el *Cobert de plata*, premio que otorgaba

Ultima Hora, y el año pasado recibió el Ramon Llull. Coincidiendo con su jubilación la periodista Marta Alonso rodó [La vida dolça](#), un documental sobre Pujol y el forn de sa Calatrava.

La desaparición del carismático pastelero ha causado gran conmoción tanto entre los que le conocían como entre los que han degustado sus especialidades. Blai Vidal, de Antiguos Solidarios de Montesión, amigo y compañero desde los seis años, lo calificó como «paradigma del compañerismo, un hombre ejemplar, siempre dispuesto ayudar y con gran corazón. Repartía bondad y cremadillos al mismo ritmo».

Pau Llull y Pep Magraner, secretario del Consejo Regulador de la Ensaimada de Mallorca y gerente de la Associació de Forners i Pastissers, respectivamente, manifestaron que su desaparición supone una pérdida importante, «como embajador y artesano del sector» que era.

El presidente de la Academia de la Cuina i el Vi de Mallorca, Perico Gual, destacó la profesionalidad de Pujol, al que calificó de gran pastelero con un gran don de gentes. José Ramón Bauzá, expresó, en nombre del Govern sus condolencias a la familia.

El funeral por su alma se celebrará mañana jueves a las 20.00 horas, en la iglesia de Montesión.

Relacionado

- [Forn de sa Pelleteria](#)
- [La vida dolça](#)
- [Miquel Pujol](#)
- [pastelero de Mallorca](#)
- [Palma](#)
- [Palma de Mallorca](#)

Te recomendamos