



Les coques de Perafita triomfen a la inauguració de la primera botiga de Forn Franquesa a Barcelona

La inauguració ha aplegat un nombrós públic que no s'ha volgut perdre l'obertura del local i que ha elogiat la qualitat de les coques i brioixos servits a l'acte.

A l'acte, hi han acudit les dues generacions que porten les regnes de l'empresa, Salvador Franquesa i Lina Pascal, i els seus fills Elisabet i Albert, que han expressat la seva satisfacció per l'afluència de públic i per l'emplaçament de la botiga.

Els responsables de l'empresa han anunciat la seva intenció d'obrir nous establiments a Barcelona i Vic.

Barcelona, 8 de febrer de 2012.- La primera botiga que [Forn Franquesa](#) obre a Barcelona per vendre les populars **coques de Perafita** no podia tenir millor estrena. La inauguració, que ha tingut lloc aquesta tarda, ha comptat amb un nombrós públic que no s'ha volgut perdre l'obertura del local i que ha elogiat la qualitat de les diferents varietats de coques i brioixos que s'han servit a l'acte, que s'elaboren de manera artesanal. Les aproximadament 300 persones que han passat per la botiga n'han destacat també la seva situació, molt a prop de la Sagrada Família, i el disseny i distribució de l'espai. La família Franquesa, responsable de Forn Franquesa, ha aprofitat l'avinentsa per anunciar la intenció d'obrir nous establiments.

Entre el públic assistent a la inauguració hi ha hagut nombrosos veïns, algun passavolant, i clients i amics de Forn Franquesa. També hi han acudit les dues generacions que porten les regnes de l'empresa, Salvador Franquesa i Lina Pascal, i els seus fills Elisabet i Albert Franquesa, que han expressat la seva satisfacció per la gran afluència de públic a l'acte i per l'emplaçament de la botiga. “Sempre ens ha agradat l'Eixample per l'ambient de barri que s'hi viu; per això, quan vam trobar aquest local, molt a prop de la Sagrada Família, vam pensar que era ideal per obrir la primera botiga a Barcelona”, explica Elisabet Franquesa. Els responsables de Forn Franquesa han anunciat la intenció d'obrir nous establiments a la Ciutat Comtal i a Vic encara que la decisió dependrà dels resultats de la botiga acabada d'inaugurar i de la marxa general de l'empresa.

La nova botiga, de 45 m2, s'ha dissenyat “amb encant” i en la línia d'altres establiments propis de l'empresa, amb la marca perfectament identificable des de l'exterior i tots els productes ben il·luminats i a la vista del client; s'hi vendran les populars **coques de Perafita**, tant dolces com salades, el seu producte estrella, però també tota la seva gamma de pastissos i brioixeria i pa de pagès. Tots els productes s'elaboren a Perafita, on l'empresa compta amb un obrador de 300 m2, i seguint el procés artesanal que va iniciar fa més de mig segle el fundador, Lluís Franquesa. A banda del de Barcelona, Forn Franquesa té quatre establiments propis més, a Perafita, Platja d'Aro i Vic. També comercialitza els seus productes a diferents punts de venda ubicats a la demarcació de Barcelona i a moltes fires i mercats de Catalunya.



Sobre Forn Franquesa

Fundada per Lluís Franquesa al 1952 com un petit forn de poble, on es venia pa i coques, Forn Franquesa s'ha convertit en els seus 60 anys d'història en una empresa referent en el sector dels productes de proximitat associada a la marca **coques de Perafita**. Sota les regnes de Salvador Franquesa i Lina Pascal i dels seus fills Albert i Elisabet, té actualment més d'una quarentena de treballadors, cinc botigues pròpies, i una important presència en les principals fires i mercats de Catalunya que li ha permès créixer i dibuixar un pla d'expansió per seguir obrint nous establiments en el futur. L'empresa va experimentar un important creixement a partir dels anys 80 de mans de Salvador Franquesa, que va començar a organitzar visites guiades a la botiga de Perafita i a comercialitzar i donar a conèixer les coques arreu gràcies a la presència a les fires. Els últims anys, Forn Franquesa ha diversificat el negoci obrint una agrobotiga a Perafita, on a banda dels seus productes venen també formatges, embotits i vi, i la casa rural [Ca L'Estamenya](#), inaugurada al 2008.

Per a més informació:

Monmar Comunicació, gabinet de premsa de Forn Franquesa
Tel. 93 886 22 48 · 685 506 531 · info@monmar.net.