



La nova botiga de Coques de Perafita obre entre l'entusiasme dels berguedans

La inauguració de la nova botiga de Coques de Perafita a Berga va reunir ahir un nombrós públic tant de la capital de la comarca com d'altres poblacions que es va mostrar entusiasmat davant l'obertura de l'establiment.

"Ja fa temps que compro les coques de Perafita a les fires de Berga i són molt bones; ara amb la botiga vindré sovint a comprar-ne", deia una veïna de la capital del Berguedà que no es va voler perdre la inauguració.

Els responsables de Forn Franquesa preveuen que la botiga tingui un bon inici aprofitant la gran mobilització que hi haurà a Berga amb motiu de l'11 de setembre en què s'espera que arribin més de 60.000 persones.

Berga, setembre de 2016.- La inauguració de la nova botiga de Coques de Perafita a Berga va reunir ahir un nombrós públic tant de la capital de la comarca com d'altres poblacions que es va mostrar entusiasmat davant l'obertura de l'establiment impulsat per [Forn Franquesa](#). L'acte va comptar amb la presència dels responsables de l'empresa i va consistir en una degustació de l'àmplia varietat de coques de Perafita, tant dolces com salades.

"Ja fa temps que compro les coques de Perafita a les fires de Berga i són molt bones; ara amb la botiga vindré sovint a comprar-ne", deia una veïna de la capital del Berguedà que no es va voler perdre la inauguració. A banda de les coques, els elogis també van anar per l'establiment i el seu disseny. "Tal com ha quedat la botiga, les coques entren per la vista i això fa que no puguis estar-te'n de comprar-ne", afegia una altra de les nombroses persones que de manera esglaonada van anar passar per la nova botiga, al carrer Roser, 6, molt a prop del centre. La majoria d'assistents procedien de Berga però també d'altres poblacions de la comarca com Gironella i Avià. Durant les tres hores llargues que va durar l'acte es van poder tastar diverses varietats de coques de Perafita: des de les clàssiques de xocolata i de forner fins a la més innovadora de taronja passant per la de recapte, de tonyina o bé d'espínacs.

La valoració positiva dels assistents a l'estrena es corresponia també amb la dels responsables de Forn Franquesa. "Estem molt contents de la gentada que avui ha passat per la inauguració i dels seus comentaris sobre la botiga i els nostres productes", deia Elisabet Franquesa, responsable de màrqueting i comercialització. "Creiem que feia falta una botiga d'aquestes característiques i amb un producte elaborat i artesà com el nostre a Berga", afegia. Amb l'obertura, l'empresa segueix ampliant la seva xarxa d'establiments i ja suma setze punts de venda en total a Catalunya, cinc dels quals són botigues pròpies, concretament a Perafita, Platja d'Aro, Barcelona, Vic i ara a Berga.



La nova botiga, situada al carrer del Roser, 6, compta amb 50 m2 i incorpora el disseny corporatiu característic de la firma, amb una decoració rústica i en fusta i una il·luminació perfectament dissenyada de tots els seus productes. S'hi podrà trobar l'àmplia varietat de coques de Perafita, així com el seu assortiment de pans especials, brioixos, pastissos, etc. Comptarà amb un espai per a esmorzars i berenars i obrirà de dilluns a diumenge. Els responsables de Forn Franquesa preveuen que la botiga tingui un bon inici aprofitant la gran mobilització que hi haurà a Berga amb motiu de l'11 de setembre en què s'espera que arribin més de 60.000 persones.

Sobre Forn Franquesa

Fundada per Lluís Franquesa al 1952 com un petit forn de poble, Forn Franquesa s'ha convertit en els seus més de 60 anys d'història en una empresa referent en el sector de l'artesania alimentària amb l'elaboració de les seves populars coques de Perafita que es couen en un forn de pedra i amb llenya de pi. Des del seu obrador de Perafita, al Lluçanès, elaboren i distribueixen cada dia les seves coques i resta de productes entre la xarxa de botigues pròpies -a Barcelona, Platja d'Aro, Perafita, Vic i ara la nova de Berga- i punts de venda en comarques com Osona, el Bages, el Solsonès, el Baix Llobregat, l'Alt Empordà, la Selva i el Gironès. Amb una quarantena de treballadors, també té una important presència en les principals fires i mercats de Catalunya. L'empresa ha diversificat el negoci obrint la casa de turisme rural Ca L'Estamenya a Perafita.

Més informació:

MONMAR COMUNICACIÓ · Eudald Aymerich Jou · Tel. 93 812 58 97 ·
685 506 531 (whatsapp) · info@monmar.net