

Panadería San Blas, un horno tradicional que va por la tercera generación

22/03/2018



Pedro Herrero es el actual gerente de la Tahona San Blas.

La **Panadería San Blas** es un horno tradicional con más de **60 años de historia** desde que abrió en Elda de la mano de **Manuel Herrero** y su mujer **Carmen Gracia**, ambos llegaron a Elda cuando tenían pocos años, por lo que se han considerado eldenses. Manuel procedía de Caudete y Carmen de Pinoso. Al hacerse mayor, **Manuel Herrero comenzó a aprender el oficio con su hermano que era panadero**. Pasados unos años, **en 1959 este joven decidió abrir su propia panadería** en el barrio de José Antonio, conocida como Panadería San Blas.

Manuel Herrero regentó su propio negocio hasta que se

tuvo que jubilar por enfermedad, **pasando la dirección a sus dos hijos, también panaderos, que trabajaron juntos durante unos diez años**, hasta que decidieron abrir un segundo establecimiento, ubicado en la **Avenida de Chapí**, donde comenzaron con la venta de **productos de bollería y repostería**. Esta combinación fue posible por espacio de unos **cuatro años, hasta que los hermanos decidieron independizarse**, y cada uno pasó a regentar su propio establecimiento. Recordamos que el situado en la Avenida de Chapí cerró hace unos dos años.



Los hermanos Pedro José y Triana junto a sus padre y trabajadores | Jesús Cruces.

Pedro Herrero continuó con la panadería de su padre junto a su mujer **Nuria Martínez**. Tienen dos hijas y un hijo, que es al parecer quien sigue sus pasos. Se trata de **Pedro José Herrero Navarro**, de 36 años, que está aprendiendo lo duro que es este trabajo en el que hay que levantarse de madrugada para que cada día tengamos pan recién hecho en nuestros hogares. **José Herrero Navarro** está pasando por todas las secciones para conocer a fondo el negocio, explica su padre.

La competencia dentro del sector panadero es enorme, pero no lo es tanto entre los hornos tradicionales, que cada vez son menos, y en los que **se ofrece máxima calidad, buen servicio y variedad de productos**. En Panadería San Blas **se han adaptado a los nuevos tiempos después de ampliar su negocio con una pequeña cafetería**, en la que colabora una de las hijas, **Triana Herrero**, estudiante que en su tiempo libre también pone su granito de arena en el negocio familiar. Panadería San Blas es conocida por tener un **pan**

sabroso, crujiente y de gran variedad, desde **pan cristal, de ajo, sobado, casero sin sal y con sal, de cuatro cereales, centeno y de espelta**. En la sección de bollería **elaboran bizcochos, magdalenas con poco azúcar, rollos de aguardiente, mantecados, toñas, tortas bobas, torta de almendra y empanadas a base de atún y huevo**, deliciosas. Mucha gente viene de localidades vecinas para comprar este sabroso pan y sus productos de repostería.

Pedro Herrero sabe que **este sector es difícil, pero cree que es un trabajo bonito**. La parte pesada, como es el **trabajo nocturno**, la soslayan mediante un sistema de turnos. Lo cierto es que, según Pedro Herrero, **"cada vez somos menos los artesanos panaderos que quedamos en Elda**, hoy día lo que se vende en muchos establecimientos el pan semiindustrial, pero el nuestro es pan elaborado artesanalmente".

Esta panadería se encuentra en la **calle Rey D. Jaime, 23 de Elda. Su teléfono es el 965 382 124.**



En San Blas realizan sus monas y toñas de forma artesanal con el sabor de siempre | Jesús Cruces.