

## La Pastelería Peñataro cumple 100 años de tradición en Elda

13/03/2024



Vicente Valero Peñataro es el actuar responsable de la pastelería.

Uno de los negocios más antiguos y queridos de Elda está de aniversario. La Pastelería Peñataro cumple 100 años manteniendo la esencia, generación tras generación, con el único fin de ofrecer a la ciudadanía los mejores postres con los que celebrar grandes momentos.

Emilio Peñataro Sanchiz nació en Pinoso y abrió en 1924 su propia pastelería tras ocho años formándose, primero en Monóvar, después en Valencia. Pero cuando abrió su establecimiento ya residía en Elda con su mujer, Vicenta Rico. Escogió la calle más transitada y comercial de toda

la ciudad, la calle Colón, número 6. Ambos trabajaban mano a mano. Primero empezó alquilando, pero dado el éxito de su negocio y su buen trato con el dueño del edificio, acabó comprando la vivienda entera.



Ofrece los mejores postres con los que celebrar grandes momentos.

Allí hacía helados en verano y numerosas elaboraciones como cabello de ángel; los carros de calabaza llegaban ante la atenta mirada de los vecinos y la alegría de los pequeños, precisamente estos disfrutaban de sandías gracias a Peñataro, pues cuando elaboraba fruta escarchada repartía la sandía entre los vecinos. Su producto más recordado son los «mundos», un merengue grande relleno de cabello de ángel y las «reinas» de bizcocho de crema.

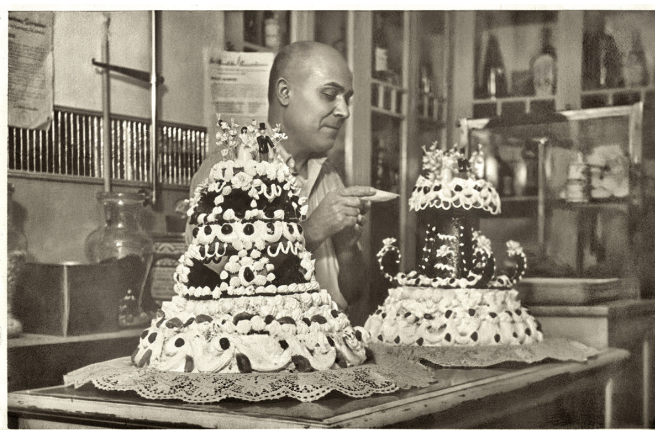
En este punto permaneció hasta que a finales de los 60 se tuvo que derribar la vivienda para las obras de ensanche de la calle Colón. Lejos de jubilarse, se trasladó a la calle Paquito Vera, número 4. Fue su hija Maruja Peñataro quien primero trabajó mano a mano con su padre, siguiendo sus pasos. Años después, Ángeles Peñataro comenzó a trabajar en este establecimiento. Así, la segunda generación se hizo cargo del negocio tras la muerte de Emilio.



Sus piñas caramelizadas son un gran éxito.

Poco después se incorporó la tercera generación, el actual responsable del negocio, Vicente Valero Peñataro. Este pastelero ha sabido mantener la esencia y las recetas de su abuelo añadiendo nuevas elaboraciones. Sus caprichos, borrachos y tartas de bizcocho de almendra siguen siendo algunos de los productos más exitosos que sigue elaborado con la fórmula de su abuelo. También triunfan las nuevas recetas de semifrío, piñas caramelizadas, diferentes tipos de chocolates y nata.

Y parece que es ahí donde reside su éxito, la unión entre la tradición y las nuevas tendencias, pues siempre están a la última. En la variedad está la clave. Prueba de ello son las largas colas a las puertas de la pastelería en días señalados.



Emilio Peñataro decorando tartas para bodas en el año 1959.