Carnicerías Gombao, un negocio tradicional de tres generaciones

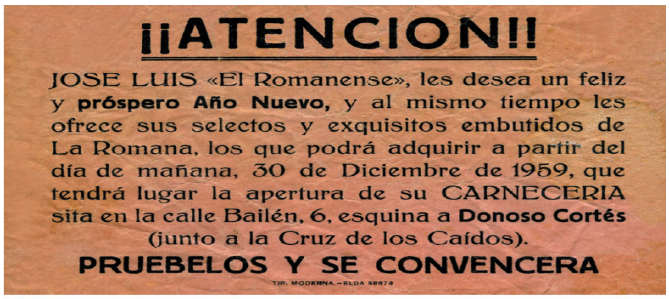
16/06/2020



Nelson, Fran y Marcos en el puesto de Carnicerías Gombao en el Mercado San Francisco de Sales.

Carnicerías Gombao es un referente, sinónimo de la mejor calidad y precio por sus carnes y embutidos. **La empresa cumple 84 años y ha conseguido fidelizar a sus clientes a base de trabajo, esfuerzo y mimo.**

En el año 1936 **José Luis Gombao** abrió su negocio en su municipio, La Romana. Allí contaba con sus propios animales, por lo que sabía que vendía productos de la mejor calidad. José Luis rescató una receta original de embutidos gracias a la que se fue haciendo un nombre y que todavía siguen utilizando. Veintitrés años después, en 1959, la familia se trasladó a Elda en busca de una vida mejor y de asegurar el futuro de sus hijos en una época complicada. Abrió su tienda en la calle Bailén, actual Navas, y allí contactó con los mejores ganaderos para dar con la carne más exquisita para sus clientes.


¡¡ATENCION!!

JOSE LUIS «El Romanense», les desea un feliz y **próspero Año Nuevo,** y al mismo tiempo les ofrece sus selectos y exquisitos embutidos de La Romana, los que podrá adquirir a partir del día de mañana, 30 de Diciembre de 1959, que tendrá lugar la apertura de su CARNECERIA sita en la calle Bailén, 6, esquina a **Donoso Cortés** (junto a la Cruz de los Caídos).

PRUEBELOS Y SE CONVENCERA

Publicidad de la carnicería «El Romanense» en diciembre de 1959

Pronto entrarían a trabajar en este negocio sus hijos, **José Luis y Nelson**. En Elda la Carnicería Gombao fue

creciendo, tanto que abrieron un puesto en el antiguo Mercado de Abastos, pero tuvieron que cerrarlo debido a que se clausuró la instalación. Entonces se trasladaron a la calle Petrer, 10, esquina con la calle Príncipe de Asturias, a la vez que convertían el primer local en una fábrica de embutidos y carnes, en la que elaboraban sus productos siguiendo las mismas recetas. **José Luis y Nelson hicieron crecer el negocio y abrieron además un puesto en el Mercado de San Francisco, que aún poseen.**



Desde hace diez años es **Nelson Gombao, nieto de José Luis,** quien dirige este negocio en el que trabajan cuatro personas, **una de ellas desde hace 40 años.** Nelson afirma que cuenta con **clientes tan fieles que ya le compraban a su abuelo,** y que no solo continúan, **sino que sus hijos y nietos también acuden a este negocio** para hacer la compra.

Como la sociedad cada vez tiene menos tiempo libre, la **Carnicería Gombao ha sacado una línea de platos precocinados** por ellos mismos para facilitar la vida a sus clientes. Carrillada de cerdo o ternera, muslos de pollo, gazpachos, piernas o paletillas de cordero y cabrito son los platos entre los que pueden elegir sus clientes para llevárselos a casa y terminar de cocinarlos en solo diez minutos.



Como tercera generación de este casi centenario negocio, Nelson echa la vista atrás y agradece a su padre, a su tío y a su abuelo que le inculcasen los valores que le permiten llevar el negocio con éxito: "**Aprendí de ellos a trabajar con rectitud y seriedad a la hora de elegir el producto; ofrecer lo mejor a los clientes es la razón de ser de este negocio y el motivo por el que sigue abierto**".