Conversando con Juanito

28/09/2019



Si fuésemos a mencionar la cantidad de variedades de pan existentes en nuestro país podría mencionar más de 300, solamente existe un pero: aunque parezca increíble cada vez se come menos pan y de peor calidad.

El negocio del pan para cualquier observador se encuentra fijado en dos fuentes: las tiendas o panaderías tradicionales y los supermercados, hipermercados y autoservicios. Desgraciadamente los grandes perdedores es estos momentos son los panaderos tradicionales, las prisas y la desinformación por parte de los clientes consiguen que una gran mayoría recurra al pan congelado que acaba siendo horneado y con un menor precio que el de la panadería artesanal.



Juan Herrero Valero, "Juanito para los amigos".

En la actualidad el auténtico gremio artesanal de panaderías han tenido que desarrollar luchas en diversos

frentes para poder posicionarse y ocupar el lugar que se merecen. La calidad, el color, la textura y un amplio abanico de excelencias que pueden y deben de acompañar al pan en el momento de adquirirlo hacen que se deba de replantear en el momento de su compra donde es el lugar adecuado para adquirirlo y el motivo.

El presente artículo he querido dedicarlo a este gremio por agradecimiento y por su dedicación. Todos los que llevamos bastantes años dentro del ramo de la hostelería tenemos que estar de acuerdo en que el preciado pan es el producto indispensable dentro de nuestro ramo. Una comida que no se acompaña con un pan de calidad no consigue realzar aún más el excelente plato del que se está disfrutando. De esto entiende y nos puede impartir un sinfín de lecciones **Juan Herrero Valero (11/3/1938), "Juanito para los amigos"**, el cual nos va a acercar con su experiencia a la importancia que tiene el panadero artesano en nuestras vidas.

¿Cómo empezó este negocio familiar?

Por mis abuelos. He sido la cuarta generación en este negocio, el cual continúa hoy día con mis hijos y mi yerno que son los que los van llevándolo.

¿Innovaste mucho tu trabajo?

Sí. Ahora son otros tiempos. Para mí la innovación es por ejemplo que antes no teníamos neveras o arcones con frio y no se podía guardar la masa madre. Actualmente se funciona con energía eléctrica, antes debíamos de hacer nuestro trabajo con leña porque la citada energía nos fallaba con bastante frecuencia. Hoy día con los hornos actuales el pan sale muy diferente a los de antes, a mi forma de ver con bastante menos calidad. Hoy se trabaja a mucha velocidad, antes no había otro remedio sino tener que esperar, todo eso era pura artesanía.

¿La masa tiene secretos?

El secreto es trabajarla y darle descanso, en la actualidad no se le está dando el tiempo necesario.

¿Qué lugar les corresponden a las diferentes fiestas de nuestra ciudad en el que ha sido su oficio de toda la vida?

Las fiestas son muy buenas para todos aunque nos dan un trabajo descomunal, lo importante es ser muy organizado y dar el servicio. En la actualidad son más llevaderas que las de antaño debido a los adelantos técnicos a la hora de la conservación de algunos productos.

¿Cuántos premios y distinciones has recibido?

Han sido muchas, la última que recibí fue en el Casino Eldense.



De ellas ¿cuál ha sido la más especial?

No puedo destacar ninguna: Para mí todas han sido y siguen siendo muy importantes.

¿Qué sientes cuando recibes alguna mención?

Mucha alegría, ver que todo lo que tú haces no queda en vano.

¿Todavía existe la cultura del pan o se ha ido perdiendo?

Sigue existiendo pero en pocas ocasiones se pone en práctica. Tiene que gustar mucho este oficio para que no se pierda, desgraciadamente hoy prima la velocidad antes que la calidad.

¿Qué hay que hacer para potenciarla?

Es muy complicado, a las cosas se les debe de dar tiempo para conseguir mejorarlas. Para conseguir calidad hay que tener paciencia y darles tiempo a las hornadas, todo estriba en tener tranquilidad y coordinación en el trabajo, la velocidad en este oficio son muy malas consejeras.

¿Hiciste todo lo que te propusiste en el mundo del pan?

Pues digamos que sí, aunque a veces pienso que me quedé corto en algunas decisiones que tomé pero todo es cuestión de apreciaciones.

¿Puede volver a surgir una nueva guerra del pan con precios tirados como pasó entre los años 2012 y 2013?

Yo creo que cada vez es más difícil de que vuelva a ocurrir. La gente se da cuenta que por un euro no se

puede comprar tres barras de pan porque carecen de calidad.

¿Qué te parece la nueva ley del pan?

No se definirla existen serias contradicciones con algunas normas.

¿Sois panaderos pero también vendedores?

Sí. Hoy es bueno saber vender aparte de ser un maestro del pan.

A nivel personal ¿qué iniciativas has puesto en marcha en la ciudad de Elda?

Desde la peña barcelonista que tuvo su primera sede en mi domicilio particular y la asociación de enfermos psíquicos, la cual también carecía de local y yo ofrecí mi domicilio en sus orígenes.



¿Has pertenecido a alguna asociación o entidad?

Sí, he llegado a ser el representante de la asociación de panaderías y pastelerías de la provincia en unos once pueblos de la zona, también he sido directivos del CD Eldense, presidente de la Peña barcelonista de Elda y finalmente también formé parte de la directiva de la asociación de enfermos psíquicos de Elda.

¿Tienes alguna anécdota que me puedas contar?

Tengo muchísimas y podrías estar escribiendo muchas horas de ellas, pero tengo una que fue muy fuerte y está relacionada con el fútbol.

En una ocasión envié dos giros postales por un valor de 250.000 pesetas de la época cada uno para la compra de entradas y que los componentes de la peña pudieran ver un partido del FC Barcelona, en uno de estos giros el funcionario de correos se confundió en el remite y puso que el citado envío era de la peña madridista de Elda, esta situación causó un gran revuelo en las oficinas del Barcelona. Posteriormente se solucionó el citado error asumiendo correos que el fallo había tenido el origen en su oficina con un telegrama a las oficinas del citado club pidiendo disculpas.

¿Qué me puedes contar de cuando la gente joven venía de retirada los fines de semana y tras una noche de marcha pasaban por tu trabajo para reponerse con un buen bocadillo?

Mi casa siempre ha estado abierta para toda clase de personas aunque fueran altas horas de la madrugada, desde deportistas, tenores, artistas de cine y cuantos deseaban pasar por mi lugar de trabajo, allí se les atendía a todos como se merecían y con el paso de los años aún pasan muchos de estos clientes y me recuerdan los buenos ratos que allí se pasaba comiéndose una pasta o un buen bocadillo de atún.

Han pasado casi noventa minutos de conversación con **Juanito** y he sacado un extracto de esta para el presente artículo. Puedo asegurar que la ciudad de Elda debe de sentirse orgullosa de tener una persona con estos conocimientos sobre la elaboración del pan, sus experiencias deberían de ser recogidas y archivadas, evitando de esa manera la perdida de sus conocimientos y poder ser impartidos a nuevas generaciones de profesionales que quieran retomar la creación del pan como se hacía desde mediados de los años cincuenta del pasado siglo XX.

Gracias **Juanito** por el tiempo que me has dedicado y por ser mi amigo.