

# Fieis à tradição

A Padaria é uma casa com uma longa história em Anadia. Atualmente nas mãos de Goreti e Fernando Santos, a sua aposta está em manter os métodos que vêm sendo usados há mais de meio século, ao mesmo tempo que a sua oferta de pastelaria se vai tornando cada vez mais diversificada.

A sua origem remonta a 1954, tendo surgido pela iniciativa de Abílio Ribeiro. O fundador foi patrão de Fernando Santos, que já trabalha neste espaço há 35 anos. Em 2001, Goreti Santos, que trabalhava no setor da educação, juntou-se também a esta equipa. Um desafio, conforme lembra, visto que não tinha experiência e obteve aqui toda a sua aprendizagem.

Para além do casal proprietário, A Padaria conta com outras cinco pessoas. É uma das duas padarias tradicionais que ainda restam em Anadia (a outra é a Padaria Virgínia), dedicando-se à distribuição porta-a-porta de pão (seja o normal Papo-Seco, o Pão Regional ou a Broa).

Nos últimos anos, veio a necessidade de inovar e de alargar este trabalho para a pastelaria. Goreti Santos tem encontrado aqui uma vocação e tem deliciado os seus clientes com várias especialidades, representativas da tradição local. Destacam-se os Amores da Curia (em formato coração), o Morgado e os Morgadinhos do Bussaco (aqui chamado de Morgado dos Olivais, rua onde A Padaria está localizada e que indica o toque pessoal que Goreti Santos dá a este doce) e o Bolo da Páscoa de Anadia, muito procurado por uma clientela que chega a vir de longe para fazer aqui a sua compra. De referir ainda que também se fazem bolos de aniversário, sempre com muita criatividade.

A co-responsável diz-nos que o que marca a diferença na Padaria é o facto de “tudo ser artesanal e o mais caseiro possível”, sem que se usem produtos artificiais, tanto no pão como na pastelaria. “Fazemos questão de continuar aquilo que se aprendeu com o Sr. Abílio Ribeiro. Por exemplo, o Bolo da Páscoa ainda é amassado à mão e ainda utilizamos o forno a lenha (o primeiro a vir para Anadia) para o pão”, explica. Tudo isto, evidentemente, sem nunca descurar o cumprimento dos diversos requisitos legais e as atualizações às condições de trabalho do espaço, que dispõe também de uma





secção de mercearia, na sua entrada.

É assim que A Padaria continua a granjear a confiança dos seus clientes, aos quais dedica um atendimento que é "o mais personalizado possível". Muito do seu público é feito de "clientes muito antigos, de clientes diários e o que aqui procuramos é fidelizá-los". "São eles que fazem a publicidade ao meu trabalho", acrescenta, mencionando também as redes sociais como "uma importante ajuda nesse aspeto".

Esta relação com o cliente e este grau de reconhecimento das pessoas "é muito gratificante", sendo a devida

resposta a um trabalho que "é muito exigente". Goreti Santos admite que é uma atividade muito intensa e constante, que obriga a muitas horas e a uma grande entrega aos bastantes pedidos que surgem ao longo de todo o ano mas, muito particularmente, em alturas festivas como Páscoa, Natal ou Ano Novo.

Para o futuro, Goreti Santos partilha que os objetivos passam por "crescer na parte do trabalho de pastelaria, dando a conhecer em especial os Morgadinhos". Quanto ao restante, a missão é simples de resumir: "Fazermos bem o que temos a fazer".



A PADARIA



**AS ENCOMENDAS DEVERÃO  
SER FEITAS COM 24H DE ANTECEDÊNCIA**

Tel.: 231 512 386 • Tlm.: 965 362 001 / 966 164 763  
[www.facebook.com/padaria.anadia](http://www.facebook.com/padaria.anadia)