

Los alimentos ecológicos buscan su hueco en los hogares

● Más de 700 personas se dedican a esta actividad en la Comunidad Foral que busca la calidad en respuesta a la demanda de los consumidores.

B. L.

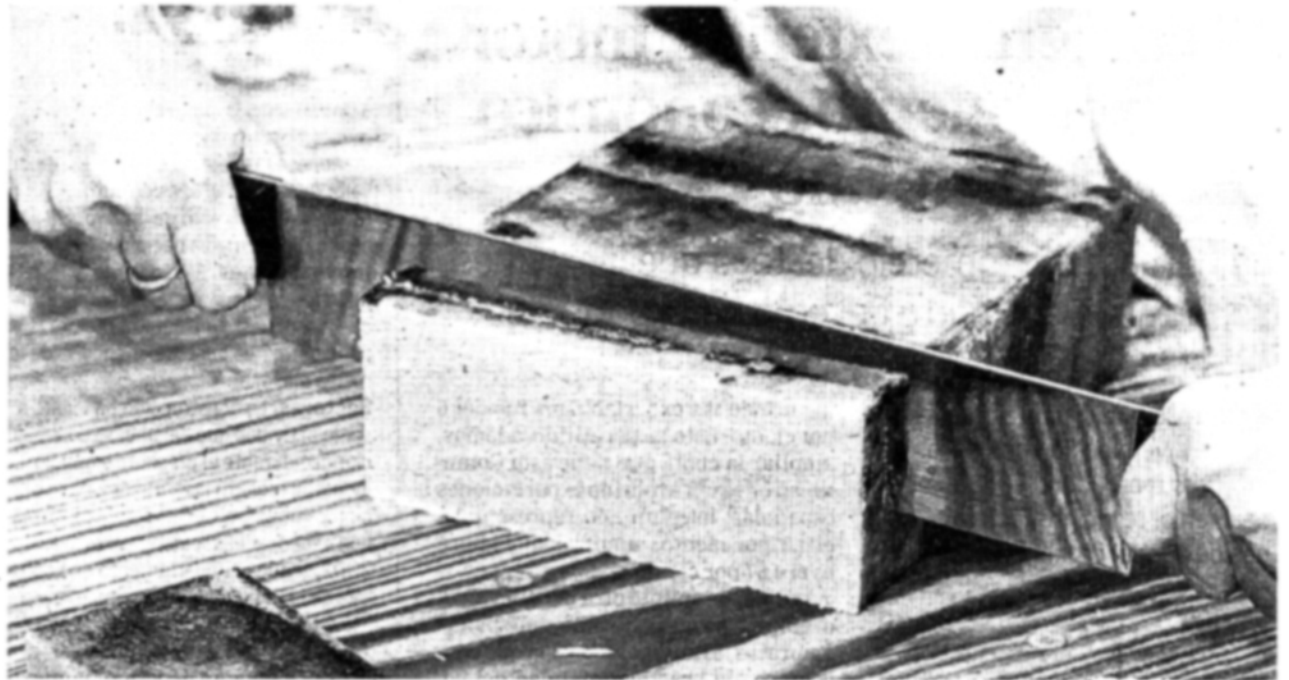
PAMPLONA. En estos días navideños en los que las mesas se llenan de todo tipo de alimentos y en los que, en muchos casos se come más de la cuenta, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN) ha realizado una degustación de sus productos para darlos a conocer en el restaurante, bar y tienda delicatessen La Cinarra.

Tempura de borrajas, bocaditos con salsa agridulce, piquillos de Lodosa, queso de oveja y vaca, canapé de solomillo de ternera o pastel de manzanas, son algunos ejemplos de lo que se degustó y se puede preparar con productos ecológicos.

Según se puso de manifiesto en el encuentro gastronómico, en una sociedad que cada vez se orienta más hacia caminos diferentes a la ecología, «esta suscita mucho interés porque trata de buscar la armonía entre el hombre y la naturaleza, un equilibrio roto que produce en las personas vacíos, infelicidad y depresión», como indicó Tomás Yerro, catedrático de Lengua y Literatura, quien indicó a los productores ecológicos que deben eliminar estereotipos culturales y no asociar el sector «con lo hippie, con cosas de aventureros y militantes de Green Peace». Pedro Gumiel, presidente del CPAEN, habló de los orígenes de la producción ecológica en Navarra, que se remonta a los años 90 y al incremento del consumo que lentamente va experimentando. Como cifra, indicó que son más de 700 las personas que se dedican a esta actividad en la Comunidad Foral y que sobre todo se busca la calidad en respuesta a la demanda de los consumidores.

Finalmente, el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del ejecutivo foral, Javier Echarte, manifestó que «los agricultores y ganaderos ecológicos son la avanzada de lo que será en el futuro el sector. Hoy en día la gestión económica tiene los días contados a favor del desarrollo sostenible».

Por otro lado, Echarte indicó que en Navarra existe un 24% del territorio dedicado a lugares de interés comunitario. «El medio rural es el mantenedor de estos espacios, lo que le supone un coste añadido que el medio urbano debe comprender». En referencia a las ayudas comunitarias, Echarte señaló que no están bien vistas en general, «pero benefician a todos los consumidores porque hacen que los productos estén más baratos en el mercado».



La elaboración artesanal del turrón, una tradición que no puede faltar en Navidad

F. SIMÓN

Siete generaciones aplicadas a la elaboración artesanal del turrón

Primitivo Rovira e Hijos, la primera turronería tradicional de Pamplona

● Este año se han utilizado 20.000 kilos de almendra, 4.000 de miel y 6.000 de azúcar de la máxima calidad para la elaboración de los productos navideños

BEGOÑA LÓPEZ

PAMPLONA. Como cada año tras la festividad de la Virgen del Pilar, las últimas generaciones Rovira ayudadas y asesoradas por maestros turroneiros, junto a un equipo de 27 hombres y mujeres de Jijona encargados de la producción y envasado manual, preparan los turroneiros navideños. La sabiduría de estos maestros y su buen hacer, así como la cuidadosa selección de las materias primas y un minucioso proceso de elaboración artesanal son la garantía de un producto de calidad.

La elaboración artesanal del turrón comienza con la recogida de la almendra marcona, utilizada en los turroneiros con miel, y de las variedades de ramallete o colorada para los turroneiros sin miel. Tras ser descascarada y pelada, se clasifica en la fábrica según su tamaño y se prepara para el tueste. Al tiempo, se calienta a fuego lento la miel junto al azúcar y la clara de huevo. Entonces se le añade la almendra tostada. Las largas paletas de madera baten esta mezcla que se estampa para su secado sobre una mesa con unos pequeños agujeros de los que sale el aire. Es el momento de probar la pasta todavía caliente para comprobar si está lista para seguir el proceso.

La elaboración del turrón de Alicante finaliza aquí, cuando la mezcla se ha enfriado en cajones con oblea, es cortada en barras listas para comer. La mezcla para el turrón de Jijona, es extendida manualmente y troceada. Tras su enfriamiento, los trozos vuelven a mo-

larse, para pasar luego a la refinadora y finalmente al boixet (pilón donde se disuelve la miel con la grasa de la almendra) donde se maja. El último toque corresponde al maestro turroneiro de la casa Rovira quien termina de espesarlo a temperatura suave y consigue la densidad y cremosidad adecuadas. El proceso artesanal termina con la tarea de envase y envoltura de los turroneiros realizada por las mujeres también de forma manual.

Esta fábrica artesanal produce anualmente, de octubre a diciembre, 30.000 kilos de turrón y otros dulces típicos de estas fechas. Este año se han utilizado 20.000 kilos de almendra, 4.000 de miel y 6.000 de azúcar de la máxima calidad. En la actualidad, esta pequeña producción se distribuye en diversas comunidades autónomas españolas.

Única en Pamplona

Los turroneiros Primitivo Rovira e Hijos no están en supermercados ni en grandes superficies y, hasta el año pasado,

sólo se compraban sobre pedido. Entonces, Primitivo Rovira decidió abrir su primera tienda propia en Pamplona para acercar sus turroneiros y dulces artesanales a todos los interesados en su producto.

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos, convertida hoy en la única turronería de Pamplona, abrió sus puertas en noviembre por segundo año consecutivo y estará abierta hasta después del Día de Reyes en el que se despedirá de su clientela hasta las próximas Navidades. En La Turronería de Pamplona no sólo se pueden adquirir los productos más tradicionales como los turroneiros de Jijona o el de Alicante, también las Tortas de Turrón de Jijona y las de Alicante. Igualmente, el chocolate con almendras, el chocolate negro, las figuritas de mazapán, el mazapán, el pan de Cádiz, los pasteles de Gloria o de yema, las peladillas, los almendrucos, piñones o polvorones y los turroneiros a la piedra, de fruta, de nata y nueces, de nieve, de yema o de yema tostada.

El séptimo Primitivo

En el centro de Jijona (Alicante) está la pequeña fábrica de Primitivo Rovira, la más antigua de la localidad, conocida como la fábrica de la plaça. Primitivo Rovira Soler la fundó en 1850 siendo también pionero en el registro de la primera marca de la localidad como fabricante. Su hijo Primitivo Rovira López continuó este trabajo, y

tras él siete generaciones han seguido esta tradición hasta nuestros días. Actualmente, Primitivo Rovira Cortés es el gerente de esta pequeña fábrica. Todos los turroneiros de esta familia se llaman igual por tradición familiar. Todos los primogénitos se llaman Primitivo. Desde que Primitivo Rovira Soler hiciera

la primera barra de turrón artesanal hasta la actualidad, todas las generaciones Rovira han elaborado turrón como hace más de un siglo y medio salvo leves modificaciones tecnológicas como la introducción de la electricidad en vez de la fuerza del vapor usada antiguamente. Esta casa escapa de las grandes producciones.