

Primitivo Rovira etxeak lehengo eran egiten ditu turroiak, eskuz eta osagai naturalekin. argitekilarberria

Turroiak Primitivo izena du

Xixonako turroia eskuz egiten duen turroi etxe bakarrenetarikoak Iruñeko bere denda zabaldu du dagoeneko

Asier Azpilikueta

Eguberrietarako hilabete falta den arren, dagoeneko, bete-betean sartuta gaude turroi denboraldian. Hipermerkatuetako eta saltoki handietako apalak turroiz bete dituzte. Baina bada turroia erosteko bertzeko modu bat; adibidez, turroi denda batean. Iruñean bada bat, Primitivo Rovira e Hijos turroi etxeak Eguberrietarako bakarrik irekitzen duena.

Primitivo Rovira etxeak lehengo eran egiten ditu turroiak, hau da, eskuz egiten dituzte —ontziratzea ere bai—, eta osagai naturalak erabiliz. Lantegia Xixonan dute (Alacant, Herrialde Katalanak), Xixonako erdigunean, Roviratarren lantegia herriko zaharrena baita. 1850ean fundatu zuen Primitivo Rovira batek, eta, ordutik, Primitivo Rovira guztiak modu berean egin izan dute turroia. 150 urtean, oso aldaketa gutxi egin izan

dituzte. Bere garaian, lurrunaren ordez elektrizitatea erabiltzen hasi ziren, eta ikatzaren ordez gasa, eta duela gutxi turroia hutsean ontziratzen hasi dira. Baina, bartzela, aldaketa gutxi izan dira.

Xixonako lantegia bi hilabetez bakarrik irekitzen dute, Eguberriaren aurretik, eta 30.000 kilo turroi, polboroi eta mazapan egiten dituzte. Horiek guztiak lantegitik bertatik saltzen dituzte, eskaerei erantzunez. Eta, 2002. urtetik, Eguberrietarako, denda bat zabalitzen dute Iruñean, Gazteluko plazan, San Nikolas karrikaren izkinan. Izan ere, azken Primitivo Rovira Iruñean bizi da, nahiz eta Xixonako lantegiari eusten dion. Rovirak esplikatu duenez, Iruñean gehien saltzen dituzten turroiak biguna, gogorra eta txokolatetzkoa dira. «Parekatuta daude hirurak. Eta, haien ondotik, baina urrutira, gorringo txigortuko turroia dago».

primitivo rovira | turroi egilea

«Ez dakit zer gertatuko litzateke semeak segitu nahi izanen ez balu»

Primitivo Rovira izeneko turroi lantegia, noski, Primitivo Rovira izeneko batek fundatu zuen Xixonan (Alacant, Herrialde Katalanak), 1850. urtealdera. Egun, turroi lantegia bertzeko Primitivo Rovira baten esku dago (Xixona, 1949). Tarteko guztiak Primitivo Rovira izan dira. Eta egungo jabearren semeak, nola ez, Primitivo izena du. Baina aurrekoak ez bezala, azken hori Iruñean jaio zen, duela hemezortzi urte, eta ez Xixonan. Aitak ez du argi zer gertatuko litzateke semeak familiaren tradizioari segitu nahi izanen ez balio.

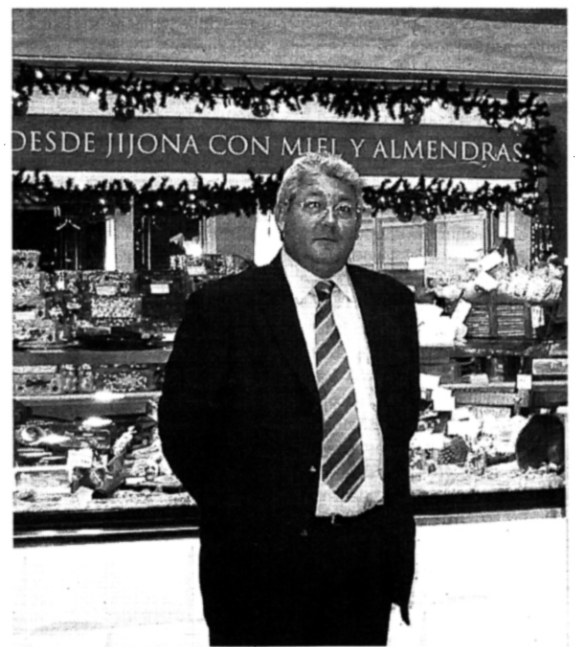
Lantegia Xixonan duzue, baina denda, Iruñean. Nolatan hori? Azalpen erraza du. Ni Xixonan jaioa naiz, baina iruindar batekin ezkondu nintzen. Eta, badakizu, ez dago modurik iruindar bat Iruñetik ateratzeko. Beraz, Iruñera etorri nintzen bizitzera, eta hemen jaio zen gure semea. Baina Xixonako lantegiari eutsi genion, eta, gainera, 2002an denda ireki genuen Iruñean, Eguberrietan turroia saltzeko.

Baina zuen turroia ez duzue bertzeko inongo saltokitan saltzen, ezta? Lantegiari eskaera egin behar zaio turroia erosteko.

Bai, hala da. Beti izan da horrela. Orain, denda dugu Iruñean, baina eskaera bidez saltzen dugu gehiena. Inoiz ez dugu pentsatu negozioa zabaltea. Horrek ez du zentzurik, gure ustez, turroiarena bi hilabeteko kontua baita. Urte osoko kontua balitz, behar bada, zentzu handiagoa izanen luke zabalteak, baina horrela ez. Guk turroia modu tradizionalan egiten dugu, eskuz. Osagai naturalak erabiltzen ditugu, eta legeak ezartzen dituen aditiboak bakarrik gaineratzen ditugu —gutxienezko neurrian—, eta ontziratzea ere eskuz egiten dugu. Eta horrela segitu nahi dugu.

Lantegiko kudeatzailea zara. Baina inoiz tokatu zaizu turroia zeure eskuz egitea?

Bai, noski. Hiruzpalau denboralditan tokatu zitzaizdan turroi biguna eta gogorra egitea.



berria

«Erabiltzen ditugun osagai guztiak naturalak dira, eta oso onak»

Xixonan, modu berezian bizi duzue turroiaren kontua, ezta?

Bai, noski. Espainian egiten den turroiaren %80 Xixonan egiten da. Baina bi hilabeteko kontua da. Urriaren 13tik abenduaren 22 arte, gure kasuan. Denboraldia bukatuta, guk lantegia ixten dugu. Eta ni Iruñera joaten naiz. Ez dugu bertzeko ezer ekoitzen. Bertzeko guztiak, aldiz, turroiaren denboraldia bukatuta, atsedean hartzen dute martxo arte, eta orduan hasten dira izozkia egiten.

Eta zer moduz doaz salmentak? Pentsatzen baitu sektore honetan hazteko aukera gutxi dagoela.

Beno, esportazioen bidez hazten ahal da sektore pixka bat. Guk, urtetik urtera, gero eta gehiago saltzen dugu, gutxika-gutxika bada ere. Kontua da batere publikitate-

rik egiten ez dugula, eta, beraz, ahozahokoaren bidez egiten gara ezagunak. Baina, bai, egia da orokorrean turroiaren merkatua geldirik dagoela. Eta bezero gehiago lortzeko egin daitekeen bakarra da bertzei kentzea bezero horiek, zuk produktu hobea eginez.

Eta ezberdintasunik sumatzen da zuen turroiaren eta turroi industrialen artean?

Beno, zaparean nabaritzen da. Hala ez balitz, ez luke zentzurik izanen honekin segitzea. Gu geroxeago hasten gara turroia egiten, ez maiztzean, bertzeko asko bezala. Eta erabiltzen ditugun osagai guztiak naturalak dira, eta oso onak.

Zer gertatuko litzateke zure semeak turroiekin segitu nahi izanen ez balu?

Ez dakit, bada. Inoiz ez dut horretan pentsatu. Itxi beharko genuke. Ez dakit. Familiaren ohitura da, baina zaila izanen du semeak. Ni Xixonan jaio nintzen, han bizi izan nintzen, eta lagunak hangoak ditut. Baina bera Iruñeko da. Ez du erraza izanen.