



www.turronesprimitivo.com

*Fábrica de dulces y turrones de Primitivo
Rovira e Hijos, artesanos de lujo*

Jijona, 21 de octubre de 2009



Índice

- ❖ *Fábrica de turrónes y dulces*
- ❖ *Reconocimientos*
- ❖ *Producción artesanal*
- ❖ *Ingredientes naturales*
- ❖ *La Turronería*



Fábrica de turrónes y dulces



Entrada principal de La Turronería y fábrica de Primitivo Rovira e Hijos en Jijona

En el centro de Jijona (Alicante) se encuentra la pequeña fábrica de turrónes y dulces de *Primitivo Rovira e Hijos*, la más antigua de la localidad, también conocida familiarmente entre sus habitantes como la *fábrica de la plaça*. Hoy en día, es el único obrador artesanal que permanece en funcionamiento en este municipio rodeado de grandes fábricas industriales de turrón que reciben a los visitantes de Jijona.

El fundador de este pequeño obrador fue D. Primitivo Rovira Soler, quien allá por 1850 abrió la primera fábrica de turrónes de la ciudad, siendo también pionero en el registro de la primera marca de la localidad como fabricante. Ya por aquella época el espíritu emprendedor de los Rovira les llevó a vender sus productos artesanos en Galicia o Francia.

Desde que Primitivo Rovira Soler hiciera la primera barra de turrón artesanal hasta la actualidad, siete generaciones Rovira han seguido haciendo turrón siguiendo las fórmulas tradicionales utilizadas hace más de un siglo y medio y las antiguas máquinas que datan de 1900 como son la mecánica, el *boixet*, el molino o la tostadora de almendra. Únicamente se han introducido levísimas modificaciones tecnológicas como la introducción de la electricidad en vez de la fuerza del vapor utilizada antiguamente y la sustitución del carbón por gas. Otra novedad que también se ha incorporado en los últimos años es el envasado al vacío para garantizar una mejor conservación del producto.



Equipo de la Fábrica de Turrónes
Primitivo Rovira e Hijos en Jijona

Esta casa tradicional turrонера mantiene el mismo espíritu artesanal de siempre escapando de las grandes producciones. Su filosofía de trabajo ha estado siempre marcada por una cuidadosa selección de materias primas y un minucioso proceso artesanal de fabricación. La tranquilidad, el reposo, la templanza y el cariño de todos sus trabajadores por esta profesión manual

y detallista reinan en esta pequeña fábrica donde hombres y mujeres experimentados llevan años contemplando y elaborando el mejor turrón artesanal.

Por ello, durante la temporada del turrón, en el pequeño *taller de confitería* se mezclan el olor a miel de romero y almendras tostadas, con el de chocolate caliente y pasteles recién horneados. Un ambiente a cocina casera envuelve a todo aquel que se acerca hasta su tienda, situada a la entrada de esta fábrica familiar.

La pequeña fábrica artesanal de la familia Rovira, de alrededor 600 metros cuadrados, está dividida respetando la ubicación original del obrador en varias zonas de trabajo como el taller de producción, la zona de tueste, la de corte, la de pastelería y de envasado.

Actualmente, Primitivo Rovira Cortés se encarga de la gerencia de esta pequeña fábrica alicantina que, dentro de unos años, pasará a manos de su hijo Primitivo Rovira Sanjuán, nacido en Pamplona, y que continuará orgulloso con esta dulce tradición turrонера.



Reconocimientos

Desde los comienzos de su actividad, la casa Rovira ha sido galardonada con premios y distinciones avalan su experiencia y calidad como maestros turroneiros. Cabe resaltar la concesión que en 1879 les otorgó el rey italiano de la época al designarles con “el alto privilegio de poder levantar el escudo real en su comercio y de titularse Proveedor de la Real Casa”.



Interior de La Turronería donde se pueden ver todos los galardones y reconocimientos recibidos desde 1850

Su exitosa proyección internacional de principios del siglo XX les valió el reconocimiento dentro y fuera de nuestras fronteras. Entre los galardones recibidos destaca la *Medalla de Oro* en la Exposición Industrial de Murcia en 1900, la concesión en 1905 del *Diplome Merite* por la Academie du Progrés de Paris y del *Diplome Grand Prix* entregado en el Concours Internacional de Paris en 1906, el *Diplome de Chevalier* por *Chevaliers St. Sebastien et Guillaume, Arqueros y Alabarderos* de Francia en 1907 y el *Diploma de Honor con Medalla de Oro* concedido en la Exposición Regional Gallega celebrada en Santiago Compostela en el año 1909.

También cuentan en su vitrina con la *Medalla al Mérito Profesional* y el *Diploma de Empresa Recomendada* concedidos en 1999 por la Cámara de Comercio Internacional de Madrid.

El último reconocimiento que ha recibido la pequeña fábrica artesanal de turroneiros es la Calificación de EXCELENTE que en los tres últimos años le ha otorgado el Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante. Las especialidades de Turrón de Jijona, Turrón de Alicante y Tortas de *Primitivo Rovira e Hijos* han sido los productos sometidos a evaluación y que han recibido la máxima calificación.



Producción artesanal

Dos meses antes del día de Navidad, siempre un día después del Día de la Hispanidad (12 de octubre), la fábrica de *Primitivo Rovira e Hijos* en Jijona despierta del profundo letargo anual y se pone en marcha para elaborar el turrón artesanal que venderá ese año. La elección de esta fecha corresponde a la necesidad de contar con almendra marcona natural del año, que es recogida durante el mes de septiembre. El espíritu turroneo invade las paredes de esta casa hasta finales de diciembre, cuando cierra sus puertas hasta el año siguiente.

Los maestros turroneos D. Francisco Romero Torregrosa, especialista en la elaboración de turroneos con miel como los de Jijona, Alicante y el guirlache, D. Vicente Arqués Galiana, especialista en turrón de obrador y turroneos sin miel como mazapanes de yema, pan de Cádiz, figuritas de mazapán o polvorones, y Antonio Mínguez, especialista en chocolate, son los encargados del asesoramiento y dirección del proceso de elaboración, junto a un reducido equipo de 27 hombres y mujeres de Jijona encargados de las tareas de producción y envasado manual.

La sabiduría de estos maestros y su buen hacer, así como la cuidadosa selección de las materias primas y un minucioso proceso de elaboración totalmente artesanal son la garantía de un producto de excelente calidad.

D. Francisco Romero, maestro turroneo de la fábrica de Primitivo Rovira e Hijos desde hace más de 25 años, gracias a sus excelentes cualidades visuales y de tacto obtiene el punto clave que define el sabor y bouquet característicos de un auténtico turrón de artesanía. Diariamente se encarga de probar la miel y la almendra para comprobar su calidad.

“El truco para conseguir el mejor bouquet del turrón es la experiencia, además de que te tiene que gustar el turrón. En Jijona, ser Maestro Turroneo es lo máximo a lo que se puede aspirar. Es una responsabilidad muy grande, pero todo una satisfacción” afirma Juan Albertos, próximo sucesor del Maestro Turroneo especialista en la elaboración de turroneos con miel.



El proceso de elaboración artesanal del dulce del turrón comienza con la recogida de la almendra marcona, utilizada en los turrones con miel, y de las variedades de ramillete o mollar para los turrones sin miel. Tras ser descascarada y pelada, la almendra, siempre entera, es clasificada en la fábrica según su tamaño y preparada para el tueste.

Al mismo tiempo, bajo la atenta mirada del maestro turronero, quien va catando la cocción buscando el punto a la textura, se calienta a fuego lento la miel junto al azúcar y la clara de huevo hasta que coge el punto adecuado de cristal. Este proceso puede llegar a durar más de 2 horas. Es en ese momento cuando se le añade la almendra tostada y entera, característica altamente valorada por los mejores catadores de turrón.



Los maestros turroneros baten la masa de turrón de Alicante. Todo un arte manual de fuerza y destreza

Las largas paletas de acero inoxidable y teflón que manejan hábilmente los maestros y sus ayudantes baten en un coordinado ballet de movimientos esta mezcla de miel y almendra marcona entera que una vez elaborada se estampa para su enfriamiento sobre una mesa con unos pequeños agujeros de los que sale el aire. Entonces es el momento más dulce en el que hay que probar la pasta todavía caliente para comprobar si está lista para seguir el proceso.

La elaboración del turrón *duro* o de Alicante finaliza aquí, una vez que la mezcla enfriada en cajones con oblea es moldeada a mano, para no romper la almendra, y cortada en barras o preparada en tortas listas para comer. Este proceso, largo y pausado, dura alrededor de 24 horas para lograr la primera barra de turrón artesanal.



La mezcla para el turrón *blando* o de Jijona, es extendida manualmente y troceada. Tras un período de enfriamiento, los trozos vuelven a molerse en una prensa especial de piedra de granito, para pasar luego a la refinadora de piedra y finalmente al *boixet* (pilón donde se disuelve la miel con la grasa de la almendra) donde se cuece a fuego muy lento. El último toque corresponde al maestro turroneiro de la casa Rovira quien invierte con paciencia las horas que sean necesarias, aproximadamente 20 horas de maceración, para terminar de espesarlo a temperatura suave y conseguir la densidad y cremosidad adecuadas. Cuando el punto de la cocida de Jijona es el adecuado, la pasta pasa a los moldes para ser enfriada y cortada en barras. En esta casa turroneira se hacen dos clases de turrón de Jijona, una refinada y otra de turrón más granulado.

Un turrón especial y muy demandado es el Jijona a la Piedra, un dulce tradicional y natural a base de almendra tostada, ralladura de limón y azúcar molido, elaborado tal y como se hacía antiguamente el turrón en todas las casas de Jijona, amasado con rodillos de piedra.



Pintado a mano de las figuritas de mazapán con yema de huevo

Otras de las especialidades que actualmente sólo se hacen en este obrador artesanal son el guirlache negro, los almendrucos rellenos con turrón de Jijona o los dulces de mazapán. En la zona de pastelería, auténticas artistas de mazapán van creando manualmente un variado surtido de pequeñas y originales figuritas de mazapán que son pintadas y decoradas una a una con la delicadeza de una obra de arte. Se

trata de figuras típicamente navideñas como pavos reales, conejitos, patitos, nacimientos...



Haciendo tortas de guirlache

El proceso artesanal termina con la laboriosa tarea de envase y envoltura de los turrónes realizada por las mujeres también de forma manual, al igual que todo el control del proceso productivo que requiere únicamente de la sabiduría y experiencia de los Maestros Turróneros. Al día se producen una media de 300 Kg. de turrón en sus diferentes y más reconocidas especialidades, de Alicante, de Jijona y de Chocolate.

La pequeña fábrica artesanal de la familia Rovira produce cada año durante los meses de octubre a diciembre poco más de 40.000 kilos de turrón y otros dulces típicos de estas fechas navideñas.

En la actualidad, esta producción limitada se distribuye a nivel nacional entre un gran número de clientes fijos de varias comunidades autónomas españolas como Navarra, Barcelona, Madrid, Asturias y, por supuesto, Alicante donde conocen y valoran la artesanía y máxima calidad de los turrónes *Primitivo Rovira e Hijos*.

El gerente de esta pequeña fábrica, Primitiva Rovira Cortés, señala que “No queremos aumentar la producción, pese a las solicitudes que hemos tenido, porque nos obligaría a empezar a producir en el mes de junio y el resultado no sería el mismo. Por ejemplo, la almendra que usamos es del año, recogida en septiembre, por eso la calidad del turrón es tan buena. Esta es, entre otras, una de las grandes diferencias con respecto a otras fábricas de turrón de gran distribución”.



Ingredientes naturales

Almendra marcona recién cosechada en el mes de septiembre, miel de romero, azúcar y huevos frescos son los ingredientes naturales utilizados en la fabricación del turrón, además de la sabiduría del maestro turroneiro. Estos ingredientes son suficientes para elaborar el turrón de Jijona (Blando) y el de Alicante (duro).



Variedad de almendra marcona entera

La almendra marcona, variedad típica de esta zona alicantina, es el fruto que constituye la base esencial de los turrones con miel de máxima calidad y que llega al taller artesanal de los Rovira fresca del año. La utilización de esta variedad de almendra, siendo la mejor y más cara por la escasez de su producción, que se utiliza siempre entera es uno de sus principales secretos gracias al cual el turrón de *Primitivo Rovira* ha alcanzado tan buena fama.

La miel de romero y tomillo viene de Cuenca y la de azahar de Valencia, proveedores fiables de toda la vida, consiguiendo una producción de turrón con su sabor tan especial y característico.

Para la producción de este año se han utilizado un total de 20.000 kilos de almendra fresca, así como 4.000 de miel y 6.000 de azúcar de la máxima calidad.



La Turronería



La Turronería de Pamplona
ubicada en la Plaza del Castillo

Un año más, *La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos* abrirá sus puertas al público a mediados de noviembre y permanecerá abierta hasta principios de enero de 2010, cuando se despedirá de su clientela hasta las próximas Navidades.

La primera y única turronería artesanal de Pamplona, abrió por primera vez en esta ciudad el pasado mes de noviembre de 2002, obteniendo un gran éxito de ventas y aceptación de la población.

Los turrones *Primitivo Rovira e Hijos* mantienen su carácter excepcional y exclusivo gracias no sólo a su proceso de producción, totalmente artesanal y realizado a base de productos naturales, sino también a su particular distribución. Estos dulces artesanos no pueden encontrarse en supermercados ni en grandes superficies, sino sobre pedido y, desde hace cinco años, en *La Turronería* de la ciudad de Pamplona, único establecimiento de venta al público de turrón artesanal que posee la familia Rovira, además de *La Turronería* de la propia fábrica en Jijona.

En *La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos* se pueden adquirir los dulces navideños más tradicionales para consumir durante esta época invernal tan señalada. Los productos más demandados son el turrón Crema de Jijona, el turrón de Alicante y el de Chocolate.

Sin embargo, la oferta de productos artesanales es muy amplia siendo también muy consumidas otras especialidades como los Pasteles de Yema, los Polvorones, las Tortas Imperiales de Alicante o el Jijona a la Piedra.

Gabinete de Prensa:

Miguel Fernandes (miscelánea)

948 38 24 72 – miguel@miscelaneacomunicacion.com