

# El sabor de la tradición

La única turronería artesanal de Pamplona abrió ayer sus puertas por tercer año consecutivo • Además de los dulces típicos, el comercio vende todo tipo de mazapanes, pasteles de yema, polvorones y tortas imperiales

JAVIER ARRONDO / PAMPLONA

Primero fueron los castañeros. Después, la colocación de las luces. Y por fin ayer tuvo lugar la tercera señal inequívoca de que las navidades están a la vuelta de la esquina: la apertura de la primera y única turronería artesanal de Pamplona. Tras dos años de permanecer a la sombra debido a las obras que se estaban llevando en diferentes puntos del Casco Viejo, este comercio situado en la Plaza del Castillo afronta esta nueva temporada con mucho optimismo.

La turronería pertenece a Primitivo Rovira y sus hijos, y su centro de fabricación se encuentra de Jijona (Alicante). La pequeña fábrica, en la que actualmente trabajan 25 personas, abrió sus puertas en 1850. Desde el comienzo, el espíritu emprendedor de los Rovira les llevó a vender sus productos en Galicia y Francia. En la actualidad, el negocio produce cada año 36.000 kilos de turrón que se distribuyen a nivel nacional entre un gran número de clientes fijos de diferentes comunidades españolas. No obstante, es en Pamplona donde la turronería posee su único establecimiento de venta directa al público.

«Me puedo considerar un 'bicho raro' dentro de este negocio», reconoce el quinto Primitivo Rovira encargado del negocio, «pero la verdad es que prefiero trabajar con almendra del año en vez de emplear productos recolectados en años anteriores», explica. Y es aquí donde encontramos una de las grandes diferencias de sus productos, pues la filosofía de trabajo de esta empresa ha estado marcada desde el principio por una cuidadosa selección de materias primas.



La turronería tendrá este año mayor número de visitantes gracias al final de las obras de la Plaza del Castillo. / OSKAR MONTERO

La otra gran distinción la constituye el minucioso proceso artesanal que se emplea para su producción. Todas las generaciones Rovira han seguido haciendo turrón siguiendo las fórmulas tradicionales, salvo pequeñas modificaciones tecnológicas como la sustitución de carbón por gas o la incorporación en los últimos años del envasado al vacío para garantizar la mejor conservación del producto.

Además del turrón de crema de

Jijona, el turrón de Alicante y el de chocolate, también pueden adquirirse en este establecimiento todo

**Un turrón con forma de piña es una de las novedades que este año tiene el establecimiento**

tipo de dulces típicos de la Navidad: pasteles de yema, polvorones, tortas imperiales y dulce tradicional de miel, entre otros muchos. Pero Primitivo Rovira afirma que en Pamplona el dulce más demandado es el turrón de

Jijona suave al que no se le notan las almendras.

«Este año hemos traído también un turrón de nieve, yema o

natanuez con forma de piña que es muy típico en Alicante», afirma Primitivo Rovira. «Aquí esta especialidad apenas se conoce, pero en Jijona es así como más se consume, pues la gente se sienta en torno a él y van cortándose pequeños trocitos», explica el propietario del negocio. También por primera vez se ha traído al establecimiento de Pamplona un turrón semilíquido, «que aunque en un principio estaba pensado para ser untado en el pan, la gente tiene co-

mo costumbre de comerlo con cucharilla».

Si a todas estas novedades y

**El turrón de Jijona suave al que no se le notan las almendras es el que más gusta a los pamploneses**

ventajas sumamos el trato amable y familiar que se recibe en la turronería, se puede afirmar que este local puede llegar a convertirse en uno de los más transitados de Pamplona durante las próximas navidades. De momento, las luces del escaparate y el olor que traspasa las puertas les dieron a conocer ayer entre muchos pamploneses.

OPTIMISMO

**Este año esperan un incremento de las ventas**

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos abrió sus puertas por primera en Pamplona en noviembre de 2002. Las obras que entonces se estaban realizando en la Plaza del Castillo dificultaron su conocimiento entre los pamploneses. El año pasado la situación volvió a ser similar. Para esta ocasión, Primitivo Rovira se muestra mucho más optimista, pero aun así reconoce que tres años son «muy poco» tiempo para poder hacer conclusiones. «Hay que tener en cuenta que la fama de un turrón depende mucho del boca a boca entre la gente, así que debemos ser pacientes», afirma el propietario de la turronería.