



1. Primitivo Rovira, en su establecimiento de Pamplona. FOTO: P. ASTRAIN

1 > La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos abre de nuevo sus puertas

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos, situada en la plaza del Castillo, abrió sus puertas al público el pasado jueves 11 de noviembre, ofreciendo el primer turrón de la temporada. Un año más, La Turronería, primera y única turronería artesanal en Pamplona, permanecerá abierta durante la época navideña acercando una amplia degustación de turróns, dulces y pasteles artesanales recién elaborados.

Desde el pasado mes de octubre, en la pequeña fábrica de Primitivo Rovira e Hijos situada en Jijona (Alicante), expertos maestros turrone-

ros se ponen en marcha para elaborar el turrón artesanal que venderán este año. En el proceso de elaboración se siguen utilizando las fórmulas tradicionales utilizadas hace más de siglo y medio, pero el éxito de estos exquisitos dulces está también en una cuidadosa selección de materias primas de primera calidad y un minucioso proceso artesanal de fabricación.

La fábrica artesanal de la familia Rovira produce cada año durante los meses de octubre a diciembre más de 30.000 kilos de turrón y otros dulces típicos de estas fechas navideñas como turrón de Jijona, turrón de Alicante, de chocolate, pasteles de yema, polvorones o figuritas de mazapán.