



Desde el primer día acudieron al establecimiento gentes de la frontera y contrabandistas.

y teteras de plata, son los mismos de 1898.

En el sótano, que hace las veces de bodega, conserva el pozo de agua del que se sirvió cuando todavía no se había inventado el grifo y había que traer el agua a cuestras.

En su alto mostrador de mármol y en los rígidos divanes que antaño pertenecieron al café Lardeli, situado en el actual edificio del Crédito Navarro, hoy se da cita un público heterogéneo y dispar: jubilados que matan el tiempo jugando al mus, viajeros que intercambian impresiones sobre sus negocios, aldeanos montañeses que discuten sobre sus ganados y jóvenes que leen el periódico o charlan.

LOS FRITOS DE PIMIENTO

Todos ellos tienen algo en común: consideran los fritos de pimiento del antiguo café como "los mejores de la ciudad". La receta de los famosos fritos, inventada por una de las chicas que trabajaban en la cocina a principios de siglo, fue celosamente mantenida en secreto por los hijos del fundador, Pablo, Pascuala y Dominica Roch.

Los tres hermanos, que despreciaban los inventos modernos tales como la batidora, permanecían hasta bien avanzada la madrugada preparando a mano la bechamel que serviría para preparar los deliciosos fritos del día siguiente.

Entre copa y copa, después del trapicheo comercial, los aldeanos apañaban las bodas de los hijos

Son muy numerosas las personas que acuden cada día, entre las nueve de la mañana y las diez y media de la noche, a degustarlos.

En opinión de Víctor Armijo, Mari Carmen y Javier Goñi, los tres socios que actualmente regentan el establecimiento, el 90% de la clientela es fija y está constituida por personas que residen o trabajan en el casco viejo.

Entre los clientes "curiosos" citan a una pareja de locos que acude todos los sábados, su día libre en el manicomio, y a un anciano inglés conocido como "Osborne", que reside en Pamplona desde que en el año 36 fue enviado a nuestro país como corresponsal de guerra por un periódico británico.

Quienes no faltan a su cita diaria en el café desde

hace más de veinte años son una cuadrilla de amigos que trabajan en los comercios cercanos y juegan al pinchazo o al mus después de comer.

Son también frecuentes las tertulias de pintores —hace unos años se reunían allí Mariano Royo, Pedro Salaberrí y Azqueta— y las de jóvenes universitarios —el pasado año un grupo de estudiantes latinoamericanos se reunían con personajes navarros del mundo de la política y la cultura para hacer coloquios sobre diversos temas—.

Todo ello contribuye a que el nonagenario café continúe gozando de buena salud. ■

Elena Salas Arrarás

El Roch ha conservado el peculiar sabor popular y aldeano, bohemio y cosmopolita, que le caracteriza.

LOS NOVENTA AÑOS DEL CAFE ROCH

El Café Roch, uno de los signos de identidad de Pamplona, ha cumplido noventa años. Ubicado en el corazón antiguo de la ciudad, en la calle Comedias, es el único café del siglo pasado que, junto con el Iruña de la plaza del Castillo, ha sabido resistirse a los embates del tiempo y de los grandes bancos, enfrentados desde hace años

con los viejos cafés que siempre supieron elegir los mejores lugares para instalarse.

Aunque han sido varios los cambios desde aquel lejano 1898 en que se abrió al público, el Roch ha conservado el peculiar sabor popular y aldeano, bohemio y cosmopolita, que le caracteriza.

EN su fachada todavía puede leerse el antiguo letrero: "fundado en 1898", colocado por su primer propietario, Eugenio Roch, natural de Lesaca y padre del conocidísimo Pablo Roch, que lo regentó hasta el día de su muerte, acaecida hace cinco años.

La procedencia de su fundador hizo que desde el primer día acudieran al establecimiento gentes de la frontera y contrabandistas que dejaban sus paquetes de azúcar o café en la barra

del mostrador hasta que alguien los recogía, tal como hubieran convenido de antemano.

La masiva afluencia de valcarlinos que visitaban el Roch para degustar el café o el ron, las dos únicas bebidas que se servían a comienzos de siglo, hizo que el lugar fuese conocido como "la majada de Valcarlos".

ANTESALA DE LA VICARIA

Son muy numerosos los matrimonios de la Montaña

navarra que se conocieron en el Roch, al igual que sucediera con el Iruña.

Y es que, entre copa y copa, después del trapicheo comercial de los sábados, los aldeanos se ponían de acuerdo sobre contratos matrimoniales y dotes y apañaban las bodas de los hijos.

Era aquella una época en la que el café y el juego de pelota eran los únicos esparcimientos en una ciudad eminentemente religiosa sometida a rígidas costumbres, sólo parcialmente olvidadas durante las fiestas de

San Fermín.

El Roch era uno de los cafés que mantenía la tradición de obsequiar a sus clientes en la festividad del Corpus con el típico chorizo cocido espolvoreado con azúcar molido, costumbre conservada todavía hoy por algunas familias pamplonesas, según cuenta en sus crónicas el médico y escritor José Joaquín Arazuri.

La decoración, de "petit-café" parisino no ha variado mucho pese al transcurrir de los años y algunos objetos, como el reloj y las cafeteras

TOTAL GARANTIA



MENOR COSTO

LAVADERO INDUSTRIAL DE BOTELLAS

AMPLIA GAMA CONTROL MICROBIOLÓGICO

Más información en:



Ctra. Olaz-Chipi n.º 3 - Polígono Areta - HUARTE-PAMPLONA (Navarra) - Tfno. 948-33 04 06