



Ya metido en harina a principios del siglo XX, a nuestro bisabuelo Agapito Vidaurre, panadero de oficio, le dedicaron cariñosamente este verso popular:

***Agapito que trabajas
a las horas de dormir,
si dejas el pan a Fiar
y no cobras.... ¡Ay de ti!***

Ya en aquellos tiempos era costumbre que los vecinos del pueblo acudieran al horno del panadero para hacer pastas y dulces caseros, en especial las tradicionales tortas de Txantxigorri; Que en la época de la matanza del "cuto" se hacían usando las Txintxorras y la manteca del cerdo.

Estas recetas tradicionales han ido pasando, transmitidas con mimo de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

A Agapito le siguió nuestro abuelo Félix Vidaurre y posteriormente, sobre 1960, nuestros padres Julio y Francisca (Paquita), que junto con nuestros tios, empezaron a comercializar las tortas de Txantxigorri vendiéndolas en unos grandes cajones de madera por los comercios de pamplona.

Casa Vidaurre es hoy fruto del buen hacer de muchos años de tradición artesana.

Con un afán de mejora constante, hemos conseguido aunar el carácter artesano de nuestros productos, con las nuevas técnicas y tendencias del mercado actual.

La 4ª generación de la familia VIDAURRE, José Mari, Julio, Olga, junto con un magnífico equipo humano, queremos agradecer a nuestros clientes su confianza y fidelidad que nos motiva para seguir avanzando día a día.

Tu pastelería en Olite desde 1910

Escrito por Luis Sánchez Erice

Viernes, 09 de Abril de 2010 17:51 - Actualizado Jueves, 16 de Junio de 2011 15:37

