

¿Qué son 60 kilómetros cuando se trata de comprar churros? Eso debió pensar ayer un vecino de Mélida que días atrás leyó en el Diario que la Paulina abría hoy la churrería de la Mañueta. Y cogió el autobús. El establecimiento cumple 145 años

# De Mélida a la Mañueta..., a por churros

**NOELIA GORBEA**  
Pamplona

**J**UEVES por la mañana. Mélida. Un vecino de sayuna tranquilamente con el periódico en la mesa. Pasa las páginas con mimo y va leyendo las noticias que componen el ejemplar. Entre tantas, hay una que le llama especialmente la atención: la churrería de la Mañueta abrirá sus puertas el sábado (por ayer). Dicho y hecho. A primera hora, el vecino de Mélida coge el autobús, compra un billete hasta Pamplona y se presenta en la Plaza del Castillo. Sin saber dónde dirigirse, ve acercarse a una pareja con una docena de churros en una bolsa. Están recién hechos y huelen bien. “¿Dónde queda la Mañueta?”.

Una vez en el interior de este pequeño y afamado rincón del Casco Antiguo es Fermín Fernández quien le enseña su negocio y le invita a catar una de sus creaciones. No se conocen, pero no importa. De vuelta a Mélida, el vecino saborea con exquisitez los churros adquiridos y el calor de unos comerciantes que buscan, además de sacar adelante su negocio, mimar a todos sus clientes. Sean de toda la vida, como Mel-

txor. O recién llegados de la Zona Media de Navarra.

La escena se vivió ayer en la churrería la Mañueta, que como homenaje al cumpleaños de Paulina (95 primaveras en sus manos) y el 145 aniversario de su andadura, abrió ayer sus puertas de manera excepcional de 8 a 10.30 horas. Al menos en teoría, porque pasadas las once de la mañana la familia Elizalde Fernández, que suma cinco generaciones (casi seis) al frente de este particular horno, continuaba trabajando. Historias de amigos, de abuelos que en su momento acudían con sus propios abuelos a comprar media docena de churros, como Lorenzo Parra. “Solo el olor me devuelve a mi niñez”, rezaba este pamplonés aguardando turno. Porque como bien sabe quien lo haya hecho, comprar los churros de la calle Mañueta es sinónimo de espera.

## 95 años en el timón

Acompañados por sus propios gigantes, al que a uno de ellos le habían fabricado un collar de chorizo y huevos, toda la familia completa, a excepción de dos hijos de Fermín por tener un examen de Medicina y estar en Vigo hacien-



El equipo de la churrería muestra el producto recién elaborado.

CALLEJA



Un momento de actividad en el interior del establecimiento.

CALLEJA

## CLAVES

**Orígenes** El negocio fue fundado por Juan Fernández, bisabuelo de la actual propietaria, Paulina Fernández, en 1872.

**Cinco generaciones** La quinta generación está ya al mando de La Mañueta. “La sexta está iniciándose”, reconocen.

**Elaboración** Siguen un proceso totalmente manual. El secreto: tiene que ser harina dura y una hoguera de madera para calentar dando sabor.

do un Máster, se afanaba por atender. “Abrir la churrería nos cuesta mucho esfuerzo, además ha sido un año complicado porque un hermano nuestro tuvo un golpe (se refiere al accidente de Pepe Elizalde, médico intensivista, experto en micología, pelotari y txistulari), aunque se está recuperando bien y estamos conten-

tos”, expresaba Fermín.

Los 95 años de Paulina, a los que ella insiste llegará a los 100, se vieron aderezados por un reconocimiento especial: la medalla impuesta por la asociación Euskal Herriko Txistulari Elkarte Nafarroa, quienes aprovecharon para tocar varias piezas y animar la fría mañana de lluvia. Sin

detenerse, el tiempo fue pasando. El olor a churro inundó la Mañueta mientras los paraguas se abrían paso entre la multitud. Uno a uno, todos los que se ayer se acercaron hasta el número 8 pudieron degustar un churro y una copa de patxaka. “Aún nos preguntan si lo vendemos. No nos faltaba más que eso...”, reían.

# La calle Redín, en el belén del Ayuntamiento



Público y autoridades, durante la inauguración del belén del Ayuntamiento pamplonés.

JOSÉ ANTONIO GOÑI

El nacimiento instalado en el consistorio elimina la tapia del número 2 de esta vía para mostrar su patio

**R.M.**  
Pamplona.

**P**ROBABLEMENTE sea una de las calles de Pamplona que más disparos fotográficos acumula: la calle Redín, que desemboca en el Caballo Blanco, con el paso en altura desde el convento de las Siervas a los edificios de enfrente. La Asociación de Belenistas ha recreado en el zaguán del Ayuntamiento pamplonés este rincón medieval, uno de los más buscados por los turistas y viajeros que recorren la ciudad. El belén municipal, junto con el Olentzero, se inauguraron el viernes tras la lectura del pregón oficial de la Navidad, con la presencia de buena parte de la corporación.

La curiosidad de este nacimiento reside en que ofrece una

imagen subjetiva del patio del número 2 de la misma calle. “Normalmente la gente se asoma a la ventana para poder ver el interior. Lo que hemos hecho es eliminar la tapia para que la gente pueda verlo tal y como es, con el pozo que hace siglos solía utilizarse para sofocar incendios”, explica Jesús Gómara, presidente de la Asociación de Belenistas.

Pilar Gómara y Ana Urra, ambas de la Asociación, son las creadoras de este belén que también homenajea al pintor barroco Murillo (1617-1682) con las figuras principales del nacimiento. El Ayuntamiento estrenó además una nueva estructura para la colocación del belén, realizada por alumnos de carpintería del centro de formación de Landaben. Puede visitarse de 8 a 20 h., los días laborables, y de 10 a 20 h., los fines de semana y festivos.