

Origen e historia de Garrarte

Yolanda propietaria de un negocio familiar que se remonta a finales del siglo XIX, más concretamente a 1880, año en que se encuentra la primera huella documental: el pago de un puesto por parte del bisabuelo, Pablo López, al Ayuntamiento de Tafalla, aunque es de suponer que la tradición familiar en este campo pudiera ser incluso más antigua. A Pablo le sucedería Santiago López, fusilado en 1936, con apenas 47 años, al que seguiría su viuda, Cirila Escudero que se tuvo que hacer cargo del negocio familiar y de nueve hijos, el último, Maribel estaba en camino cuando murió su padre, pues nació 15 días después. A ella le seguirían en el oficio el padre de Yolanda, Santiago. *Así que soy la cuarta generación, pero como quiera que mis hijas trabajan también, la quinta generación ya está también en el negocio del producto garrapiñado.*

Garrarte nace y se desarrolla en Tafalla. *La abuela vivía en la calle de La Feria,* y *tenía el obrador en Recoletas*. *Luego se fue a vivir a la calle Mayor e instaló el obrador en el patio de casa. De niña recuerdo como me sentaba delante de un balde de coco, la abuela me ponía a colaborar para hacer pastas de coco, Eran unas pastas buenísimas. Se hacían manualmente con una máquina que, como muchas recetas antiguas, no ha llegado hasta nuestro días.* Los López eran también heladeros y barquilleros. *El abuelo Santiago se llevó el premio al mejor helado de Navarra, un helado de mantecado, de mucha calidad, hecho con leche y no con agua.*

Al morir el abuelo Santiago, su viuda, Cirila tuvo que vender muchas patentes para poder sacar adelante a sus hijos. Fueron años duros. *Mi abuela ponía a algunos de sus hijos con un canastillo a vender los productos garrapiñados en el autobús y hacían la ruta Tafalla-Pamplona y Tafalla-Castejón.*

Hasta la apertura de la tienda en Pamplona, Garrarte ha llevado siempre sus productos por ferias y mercados. *Nunca tuvimos tienda, sólo el obrador. Mis padres eran feriantes, de los que iban por los pueblos en fiestas, de feria en feria, luego dejamos las ferias, el mundo de las barracas y nos dedicamos a los mercados medievales y ferias de artesanía, siempre en la calle. Así hemos estado más de 20 años. Pero los mercados ya empezaron a entrar en decadencia. Así que me puse a buscar otra alternativa, otra salida. Y busque un local para montar una tienda. En principio la tienda iba a ser de garrapiñadas y caramelos.*

Productos que ofrecemos

Vi algún local, pero no me acababa de encajar. Así es que lo deje un poco pero seguí buscando. Un día vine y vi un cartel de «se alquila» en un local de la calle Chapitela, pero al final no cogí ese local, (la propietaria se habrá arrepentido mucho de no habernoslo alquilado y yo muy contenta de no haberlo cogido y de haber cogido éste). Este local de la calle Estafeta lo vi a primeros de noviembre del 2013 y lo inauguramos, veinte días más tarde, el día 29, San Saturnino. Estoy muy contenta con el local y el devenir del negocio y con la misma ilusión o más que el primer día.

Siempre intento hacer cosas diferentes y vender lo que no vende cualquiera. Además en nuestra tienda te puedes encontrar todo tipo de productos y de todos los precios, para todas las ocasiones, para regalar o para regalarse. Garrarte ofrece productos siempre artesanales, fundamentalmente garrapiñados, que es su producto estrella, por el que siempre se les ha conocido, pero también chocolates, gominolas, turrones, trufas, rocas, piruletas y con aromas y colorantes totalmente naturales.

Tipo de clientes

Tenemos básicamente dos tipos de clientes: los turistas y la gente de aquí. El principal cliente es el turista, pero cada vez trabajamos más con la gente de Pamplona que busca sorprender con algún detalle o regalo dulce. Y en eso somos expertos. Aquí, todo lo que ves en la tienda puede adaptar cualquier forma y se puede comer. Los zapatos de chocolate son un regalo precioso. Cuidamos mucho las presentaciones, independientemente del coste del producto. Personalizamos piruletas con fotos o mensajes (las hemos hecho para bodas y comuniones) y se come todo, estampación incluida.

El turista primero entra a mirar y luego compra. Entra porque le llaman la atención las piruletas del encierro. Luego les das a probar la almendra y se la compran. Nuestros clientes de Pamplona entran a comprar, sobre todo, su garrapiñado, sus trufas y sus chocolates. También gusta mucho la gominola natural, al principio iba más despacio pero ahora les encanta. Tenemos un montón de productos sin gluten. El turrón del royo ahora lo hacemos con oblea sin gluten, para los celiacos. Hay también productos para alérgicos a la lactosa. Queremos que esta tienda sea para todo el mundo y que no suba el precio de los productos por hacerlo especial. Aquí no, aquí vale lo mismo un producto con gluten que sin gluten. Contrariamente a lo que pudiera parecer esta tienda no es una tienda para niños, ni por precio ni por productos. Garrarte es una tienda de dulces para adultos

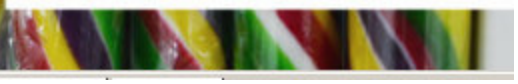












CASCO ANTIGUO
COMERCIO · OCIO · CULTURA
DENDAK · AISIA · KULTURA

D. CARLOS ALBILLO TORRES, gerente de la Asociación de Comercio, Hostelería y Servicios del Casco Antiguo de Pamplona, en nombre y representación de la citada Asociación, considera que Yolanda López Roncal, por su larga y fructífera trayectoria en el ámbito de los dulces artesanos, culminación de una larga y reconocida saga familiar en dicho ámbito, infatigable emprendedora, que abrió hace casi 12 años su conocida tienda de la calle Estafeta, es una candidata, acreedora con todo merecimiento, a optar al Premio de Reconocimiento al Trabajo Autónomo, como mejor profesional perteneciente a obradores

Por todo lo cual firmo la presente carta de recomendación o referencia, en Pamplona a 20 de mayo de 2025

Carlos Albillo Torres

Gerente Asociación Casco Antiguo de Pamplona