



## Torró i xocolata d'Agramunt

### La primera recepta dels torrons d'Agramunt

(textos originals)

Aquesta recepta forma part del Llibre de totes maneres de confits, inclòs en el manuscrit ms. 68 de la Universitat de Barcelona, on es conserven el Llibre de totes maneres de potatges i el Llibre de totes maneres de confits, en un extens volum miscel·lani de 262 folis de paper, copiat al segle XV. En el capítol XXXII del Llibre de totes maneres de confits es dona la recepta "Per fer torrons de avalanes". Per conèixer quan la mel és cuita és explicat al capítol XXXI del mateix llibre "Per fer pinyonada de mel".

### Per fer 'torrons de avalanes'

Per fer torrons de avalanes torrades ab mell e fer ne taulettes, tu pendras les avallanes e torrar les as, e com sien torrades les faras ben netes ab un tros de vidre e que sien ben netes. E pux pendras la mell tanta com ne auras manester, so es una llr. de mell per liura de vallanes, e metras la al foch ab patit foch e menar l as be, e puxs levar l as del foch. E metras per liure de mell un blanch d ou e lensar los hi has com la mell sia tebea, e lavons menau ho una gran estona fort. E apres tomar ho has tentost al foch e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostemp ab poch foch. E la cone-xensa de la mel con es cuyta es atras en lo capitol de la pinyonada. [E la conexensa de la mell es, com sia cuyta, tu pendras de la mell e metras ne en una escudela d aygua frede e puxs aquella mell que y auras messa se deu trencar com a vidre, e axí matex n i a alguns que la masteguen ab les dens e si s pegua ab les dens no es cuyta, car com sia cuyta no s i peguera ans se trencara com a vidre.] E cuyta la mell, levar l as del foch, e pendras les avallanes e metras les dins e mesclar les as ben ab la dita mell. E fet aso lensar ho has sobre una taula que sia ben neta ab aygua. E apres estendras ho tot e fer n as taulettes de calt en calt tals com volras.

Referència bibliogràfica:

GREWE, Rudolf; SOBERANAS, Amadeu-J, SANTANACH, Joan. Llibre de Sent Sovi, Llibre de totes maneres de menjar, Llibre de totes maneres de confits. Barcelona: Editorial Barcino, 2009.

No se sap amb precisió quan va néixer el torró d'Agramunt, tot i que hom creu que el seu origen podria ser medieval. En un manuscrit del s. XV titulat *Llibre de totes maneres de confits* hi figura una recepta per fer torrons d'avallanes prou precisa per a afirmar que es tracta del torró d'Agramunt. Amb tot, la indústria del torró ja existia a Agramunt al segle XVII; la cita més antiga documentada que parla de l'elaboració del torró d'Agramunt data de 1741, en unes cartes d'una de les famílies nobles de la vila, la família Siscar. En aquestes cartes es descriu el nombre de persones que es dedicaven als diferents oficis a la vila. Entre aquests oficis hi ha el de torronaire, amb set artesans.

Al segle XIX el prestigi del torró d'Agramunt estava consolidat: al llibre *Tratado completo y práctico de confiteria y pastelería* editat el 1847 s'hi pot trobar la recepta del Turrón de Miel o de Agramunt. El torró d'Agramunt durant els segles XIX i XX va obtenir un gran reconeixement gràcies a les parades que aquests obrien per Nadal a Barcelona i a altres fires i mercats.

L'ofici de torronaire a Agramunt ha perdurat fins avui en dia, produint torrons amb els ingredients i el procés d'elaboració característic d'Agramunt. En l'actualitat, a banda de la venda directa dels obradors d'Agramunt –val la pena per conèixer els atractius de la vila de l'Urgell, com la impressionant església romànica i l'espai Guinovart, entre altres– la presència del torró d'Agramunt en botigues especialitzades, supermercats i grans superfícies comercials ha situat aquest producte de proximitat a l'elit dels gurmets de tot el país.



Els torronaires d'Agramunt van aconseguir la IGP Torró d'Agramunt, gestionada pel Consell regulador, i des de 2003, tenen accés per llei (Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària) al Carnet d'Artesà Alimentari per l'ofici de Torronaire d'Agramunt.

### Més enllà de Nadal, postres dolces per a tot l'any

La inclusió de reconeguts xefs i artesans de la cuina i la gastronomia al costat dels mestres torronaires de tota la vida ha obert el catàleg dels torrons d'Agramunt a les cartes de molts restaurants que l'hi tenen tot l'any.

**Com a postres per a uns, com a aperitiu dolç per a uns altres, o com a menja energètica per als més esportistes, els torrons elaborats per les empreses artesanes d'Agramunt estan de moda. Els has tastat?**



Procés de l'elaboració del torró d'Agramunt.

### La Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt

La Fira va néixer el 1988 i és el principal aparador on es presenten anualment les novetats, sabors, textures, aromes

i tendències en el món de les postres dolces. La Fira s'ha convertit en un punt de trobada del món del dolç i del producte agroalimentari de qualitat, on el torró i la xocolata a la pedra, dos

productes fonamentals de l'economia d'Agramunt, en segueixen sent el símbol. La Fira se celebra el segon cap de setmana d'octubre. ■



FUNDADA 1907

Portell

MÉS DE CENT ANYS ELABORANT VINS I CAVES

VINÍCOLA DE SARRAL, SCCL  
AGROBOTIGA de SARRAL. Av. de la Conca, 33 · 43424 SARRAL · Tel. + 34 977 890 031  
AGROBOTIGA de MONTBLANC. Muralla Sta. Tecla, 54 · 43400 MONTBLANC · Tel. 977 863 206  
www.cava-portell.com




**Societat Agrícola de Valls**

**Agrobotiga**, situada a l'edifici del pàrquing  
 Obert de dilluns a divendres de 8.30 a 13 h i de 17 a 19.30 h.  
 Dissabte matí de 8.30 a 13.30 h.



Plaça del Carme, 9 VALLS • Tel. 977 600 521 • info@coopvalls.cat • Visita'ns a: [www.coopvalls.com](http://www.coopvalls.com)



**ESCULL QUALITAT, ESCULL CONFIANÇA**

Des de 1994... Elaborem artesanalment salses, picades, amanides, cremes, gaspatxo.  
 Producte fresc i artesà



Ctra. Cabra del Camp, s/n  
 43811 Figuerola del Camp - Tarragona  
 Tel. 977 63 13 33 - jsans@fruitssp.com  
[www.fruitssp.com](http://www.fruitssp.com)  
 segueix-nos   @salsesfruitssp



**1.11**  
 Cambra Oficial de Comerç i Indústria de Valls · 111 anys

**FICAP (Mercat de Nadal)**  
 18 i 19 de desembre de 2021  
 Fira de capons, aviram i motius nadalencs

**GRAN FESTA DE LA CALÇOTADA**  
 23 de gener de 2022  
 Valls, ciutat d'origen de la calçotada

**VALLS OCASIÓ**  
 maig de 2022  
 Fira mercat del vehicle usat i vehicle elèctric

**FIRAGOST**  
 2 i 3 d'agost de 2022  
 Fira Exposició del Camp Català

#vallscalçotada



**CALÇOTADES AMB SEGURETAT**

A Valls calçotades de novembre a abril

C. Jacint Verdaguer, 1 - Tel. 977 600 909 - Fax 977 606 456 - 43800 VALLS (Tarragona)  
[valls@cambravalls.com](mailto:valls@cambravalls.com) - [www.cambravalls.com](http://www.cambravalls.com)



**EL TALLER DE VIRGINIAS AGRAMUNT**  
 1741



**VISITA'NS AL NOSTRE OBRADOR: AV. D'AGUSTÍ ROS, 2 BAIXOS - 25310 AGRAMUNT - [www.virginias.es](http://www.virginias.es)**