

La Fira del Torró i la Xocolata a la pedra d'Agramunt torna el 8 i 9 d'octubre

Agramunt tornarà a ser l'epicentre del món dolç amb degustacions, tallers i ponències al voltant del torró i la xocolata a la pedra



Torrans Fèlix. | Núria Escalona.

El **8 i 9 d'octubre** Agramunt serà un any més la capital del torró i la xocolata a la pedra. La **33a edició de la Fira del Torró i la Xocolata a la pedra** serà el punt de trobada del món dolç i del producte agroalimentari de qualitat.

El Pavelló Firal d'Agramunt serà un dels grans espais de fira. El pavelló dolç serà l'espai dedicat als torronaires amb IGP Torró d'Agramunt, acompanyats d'altres expositors del món del dolç. I també comptarà amb un intens programa d'activitats a l'**Aula del Gust** amb els torronaires i diversos referents de la pastisseria i la cuina dolça. No hi faltará el pavelló agroalimentari on s'hi podran trobar els millors productes agroalimentaris locals i de qualitat com olis, embotits, salses, vins i caves o pa, entre molts d'altres. I l'**Aula de Tast**, on hi haurà les habituals presentacions de productes i tasts guiats. Tampoc hi faltará l'espai de la Cuita, on es viurà en directe l'elaboració del torró d'Agramunt.



La música en directe també tindrà el seu espai com també les ja habituals foodtrucks. Serà a l'espai de **Les Foodgonetes** on al llarg de tot el cap de setmana hi haurà concerts i una àmplia oferta gastronòmica. I els més petits podran gaudir de la gastronomia a través de diversos tallers a l'espai Cuinetes. A més, enguany, s'afegirà al programa un nou espai que també inclourà diverses activitats amb tast.

En el marc de la mateixa Fira, durant tot el mes d'octubre se celebrarà el **7è aniversari de la Ruta Gastronòmica** que permetrà redescobrir el torró i la xocolata en els plats que prepararan restaurants de la demarcació de Lleida. Una iniciativa gastronòmica que reivindica l'ús culinari de dos ingredients en cap cas estacionals.