

La Fira del Torró i la Xocolata a la pedra d'Agramunt torna el 7 i 8 d'octubre

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



Agramunt ja ho té tot a punt per celebrar la **34a edició de la Fira del Torró i la Xocolata a la pedra**. Un any més, la fira serà el punt de trobada del món dolç i del producte agroalimentari de qualitat.

Tamara Lombardo, directora de la Fira, va explicar-ne les novetats d'enguany durant l'acte de presentació de la fira. Una d'elles és 'el canvi de rumb del Torronaire d'Honor'. Aquest any serà un acte el dissabte al vespre i el Torronaire d'Honor serà el **Sr. Postu**. Lombardo va destacar que, 'd'acord amb els torronaires, hem buscat un gir més mediàtic i es buscaran persones que apostin per la difusió del nostre territori'. Pel que fa a la inauguració de la fira serà el dissabte 7, a les 11 del matí, i anirà a càrrec de **Jordi Cuixart**, expresident d'Òmnium Cultural. També es presentarà la nova Plaça del Torró amb l'artista que l'ha ideat, **Serafina Balasch**.



Presentació de la 34a Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt. Foto: Food and Media.

El Pavelló Firal d'Agramunt serà un cop més un dels grans epicentres de fira. El pavelló dolç serà l'espai dedicat als torronaires amb IGP Torró d'Agramunt, acompanyats d'altres expositors del món del dolç. Un espai firal on conèixer totes les novetats i descobrir tots els nous sabors que presentaran els torronaires.

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. Entre els participants destaca **Lluc Crusellas**, reconegut com a millor xocolater del món al prestigiós concurs internacional World Chocolate Masters. Crusellas oferirà una sessió al voltant dels torrons de xocolata. Altres ponents destacats de l'Aula del Gust seran **Rafa Delgado**, cap de pastisseria de Can Jubany; **Miquel Guarro**, director de pastisseria de l'Escola Hoffman; o **Libertad Santiago** d'Efímera Chocolates.



Torrans Vicens a la Fira del Torró i la Xocolata d'Agramunt l'any 2021. Foto: Núria Escalona.

Tampoc hi faltaran sessions amb els torronaires de la IGP que presentaran les novetats d'enguany. **David Gil**, pastisser, assessor i director d'innovació a I+Desserts presentarà les novetats de Torróns Vicens; **Jordi Farrés**, mestre xocolater, director de programes dolços del CIB i I+D de Virginias, amb **Joan Santacreu**, comunicació de Virginias, presentaran les seves postres de Nadal; **Zoe Valero**, de Torróns Fèlix, i **Sergi Aritzeta**, d'El Truc, se centraran en cuina creativa dolça i salada; **Alfredo Machado**, del grup de pastissers d'Albert Adrià, parlarà de creativitat i Xocolates Jolonch; i Àngel&Lluch oferirà un maridatge dels seus torrons amb vins de la DO Pla de Bages, un tast guiat pel sommelier **David Seijas**. Les sessions estaran conduïdes per la periodista gastronòmica **Belén Parra**.

A l'**Aula del Tast** es donaran a conèixer, a través de presentacions i tastos guiats, els productes de proximitat més destacats que s'exposaran al Pavelló Agroalimentari. Enguany hi participaran més productors que mai, ja que les sessions comptaran amb més d'un productor i diversos maridatges. Hi haurà tast de productes de la cooperativa Mengem Garrigues, un tast de productes trufats del Lluçanès amb Noir et Blanc, un tast de licors i torrons creatius amb Elixirs de Ponent i Virginias; un maridatge de formatges i cerveses artesanes amb Formatges Camps i Cerveses Matoll; un tast de cerveses artesanes amb La Vella Caravana; un tast d'oli artesanal amb Molí la Vansa; un maridatge de productes de Menorca amb vins i caves de Maset del Lleó i S'Oratge; un maridatge de torrons d'autor i vins amb Torróns Fèlix i Celler Matallonga; un tast amb Mels Alemany; i un tast de formatges artesans Sinyó de Miravet amb Celler Montsec. Enguany l'espai també s'ha renovat i l'Aula serà en forma de barra, un fet que fomentarà la proximitat entre els participants i els productors. Les sessions estaran conduïdes per la periodista gastronòmica **Carme Gasull**.



Torrans Fèlix. Foto: Núria Escalona.

Després de l'estrena de l'any passat, enguany es torna a apostar de nou per la xocolata i el vi amb un espai d'activitats propi, l'**Aula de la Xocolata i el Vi**. Aquest espai acollirà de nou demostracions i tastos amb els vins de la DO Costers del Segre, guiats pel sommelier **Jordi Martínez**, i xocolates d'Agramunt. A més dels torronaires d'Agramunt, hi participaran Aynouse, Forn Camats o la Patisserie by Mirela. Estarà ubicat a l'Espai Guinovart (Plaça del Mercat, 1). Entre les activitats, destaca un tast a cegues de petits fours de xocolata i vins de la DO Costers del Segre conduït pel col·lectiu Taula Dolça. També hi haurà activitats amb tots els xocolaters i torronaires d'Agramunt.

A més, entre el pavelló firal i el nucli antic, hi haurà més de 140 parades d'artesanía que uniran tots els espais de la fira. Al programa d'activitats no hi faltará l'acte de proclamació del Torronaire d'Honor; l'espai de la Cuita, on es viurà en directe l'elaboració del torró d'Agramunt; i activitats pels més petits a l'**Espai Cuinetes** amb tallers gastronòmics pedagògics.

No hi faltaran les habituals foodtrucks i els concerts. Serà a l'espai de Les Foodgonetes on al llarg de tot el cap de setmana hi haurà diversos concerts i els visitants de la fira podran gaudir d'una àmplia oferta gastronòmica que inclourà des d'entrepans o hamburgueses, a hotdogs o pizzes, entre altres opcions. Estaran ubicades a la Plaça Fondandana. Enguany, també repeteix, i amplia horaris i concerts, amb actuacions al migdia i al vespre, l'espai dedicat a cantautors de la Plaça del Mercat.



La reserva per a les activitats que requereixen prèvia inscripció es podran fer a partir del 22 de setembre a través de l'Oficina de Turisme d'Agramunt (973 391 089) i la web www.firadeltorro.com. Durant el cap de setmana de la fira les inscripcions es faran al Punt d'Informació del recinte firal.