

Sumari

Pròleg	7
El torró d'Agramunt	9
L'Aula del Gust, l'espectacle més dolç	11
De l'Aula a la taula, un llibre per a Agramunt	13
Introducció	17

RECEPTES PER FER AMB ELS MÉS PETITS

Ada Parellada	
Cremós de torró, iogurt i xocolata	24
Eulàlia Fargas	
Taronja amb torró ametllat tou d'Agramunt	26

RECEPTES DE TORRÓ

Jordi Farrés i Xavi Fàbrega	
Torró de carquinyolis	30
Josep Maria Ribé	
Torró de <i>gianduja</i> amb cafè, taronja i pa d'espècies	32
Sergi Vela	
Torró cremós de fruita de la passió, xocolata blanca i vainilla Tahití	36

Torró cremós de cafè, anís i <i>gianduja</i>	36
Torró cremós de Malibú, xocolata blanca i coco	36

Claudi Uñó

Torró de cafè amb llet	38
------------------------------	----

Carles Mampel

Cake de torró amb tauleta de <i>gianduja</i>	40
----------------------------------------------------	----

Rafa Delgado

Cassoleta d'Agramunt	42
----------------------------	----

Miquel Guarro

Gotet de torró amb espècies i mango	44
-------------------------------------------	----

Jordi Bordas

Torró de yuzu	48
---------------------	----

Jordi Pujol

Postres de rebost. Amb el que tinc, faig	52
------------------------------------------------	----

Lluís Costa

Torró de 3 textures de maduixes, massapà i xocolata amb vainilla	56
------------------------------------------------------------------------	----

Marc Ribas

Pessic de torró amb crema savoiana	58
------------------------------------------	----

RECEPTES AMB XOCOLATA 60

Joan Llovet

Dipping Experience Godiva 62

Lluís Estrada

Sacher 64

Jordi Guillem

Cremós de xocolata fumada i terra de garrofa ... 68

Xavier Vilà

Trucs i receptes de xocolata 70

Albert Enrich

Cremós de torró i xocolata amb cruixent d'arròs ■ 72

Eric Ortuño

Havà amb whisky i te fumat 74

Joel Castanyé

Llet, cacau, avellanes i sucre 3D 76

ALTRES PROPOSTES DE L'AULA 78

Enric Millà

Sopa d'estèvia amb "caixetes", rovell d'avellanes i algues 80

Ferran Hortal

Melmelada de maduixes amb estèvia 82

Flam d'ou amb estèvia 82

Albert Marimon

Torró de foie-gras i cùguls amb xocolata d'Agramunt 84

David García

Tall de foie-gras i torró 86

Pep Nogué

Albergínia amb cafè, oli d'oliva i torró d'Agramunt ■ 88

Juanjo Roda

Mole de pollastre amb xocolata d'Agramunt 90

PoI Contreras

Xocolata, vainilla i tendons fregits 92

Pròleg

Ajuntament d'Agramunt

El torró i la xocolata a la pedra d'Agramunt són, sens dubte, dos símbols d'identitat de la nostra vila. Haver sabut preservar la manera com els elaboraven els nostres avantpassats i, al mateix temps, haver-los posat al servei de la innovació dels nostres mestres torronaires i xocolaters ha fet possible que avui dia hagin esdevingut dos valors indispensables a la cistella de productes de referència del nostre país. I és precisament en aquest sentit que des del Comitè organitzador de la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt es va impulsar l'Aula del Gust, un espai específic dedicat a l'experimentació i la divulgació del torró i la xocolata a la pedra d'Agramunt a través dels millors cuiners i pastissers d'arreu.

Aquesta publicació, promoguda per l'Ajuntament d'Agramunt, vol ser un recull de tot aquest treball al

mateix temps que pretén homenatjar el bon saber fer de tots els i les professionals que han passat pel taulell de l'Aula del Gust. Des d'aquestes línies volem expressar el nostre agraïment a totes les persones, empreses i institucions que l'han fet possible. Ha estat una feina precisa i acurada, al mateix temps que enriquidora i apassionant, tal com es mereixen els nostres torrons i la nostra xocolata a la pedra. Endinsar-se en aquest món gastronòmic és endinsar-se en els gustos i les aromes que sentien les generacions que ens han precedit. És per això que des de l'Ajuntament d'Agramunt i des de la direcció de la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra us convidem a fer un viatge a través de les seves receptes i convertir-vos, d'aquesta manera, en fidels portadors de la tradició i la història d'Agramunt.

BERNAT SOLÉ I BARRIL

Alcalde d'Agramunt

President del Comitè Assessor de la Fira del Torró
i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt

FÀTIMA PUIG I CASTELLÀ

Regidora de fires i promoció econòmica

Directora de la Fira del Torró
i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt

El torró d'Agramunt

Una matèria primera d'una qualitat inqüestionable, una acurada barreja d'ingredients (avellanes o ametlles, mel, sucre o xarop de glucosa, pa d'àngel i clares d'ou) i el punt de cocció exacte és la fórmula tradicional que ha permès que el torró d'Agramunt perduri generació rere generació i sigui una tradició cada cop més arrelada a la vila d'Agramunt i més apreciada arreu. L'any 2000, en el marc de la XII edició de la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra, es va presentar oficialment la marca Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Torró d'Agramunt. Els torrons que s'emparen sota aquesta marca han de reunir una sèrie de característiques que en provin la qualitat i el lloc d'origen. Concretament, han d'haver estat elaborats a Agramunt a base d'avellanes o ametlles, mel, sucre o xarop de glucosa, clara d'ou i pa d'àngel, segons les proporcions descrites al reglament de la IGP, el seu aspecte ha de ser de color lleuger marró daurat i de textura irregular, tosca, amb porositats i de pasta dura però que es trenca sense esforç, han de presentar una dolçor d'intensitat gran al paladar i han de venir presentats en pastilles en

forma de disc i porcions o rajoles rectangulars. Tenir aquesta certificació és vital per tal que el torró d'Agramunt continuï sent un producte amb caràcter propi, únic i representatiu d'un territori.

Amb l'objectiu de fer complir tots aquests requisits i de fer-ne difusió i promoció, el Consell Regulador de la IGP Torró d'Agramunt treballa activament en pro de la conservació de la tradició, però també mira cap al futur, per fer que aquest producte tingui el lloc que es mereix en els anys que han de venir. I és que un dels objectius del Consell Regulador és assolir que el torró d'Agramunt deixi de ser un producte de temporada o associat únicament a les Festes de Nadal i passi a ser una opció habitual en les taules (o sobretauls) de tot l'any, sigui com unes postres de qualitat o formant part de receptes de cuina.

Com a Consell Regulador, participem en aquelles iniciatives que tenen a veure en la posada en valor del torró d'Agramunt i aquest llibre n'és un exemple. Esperem que el gaudiu!

Consell Regulador IGP Torró d'Agramunt

L'Aula del Gust, l'espectacle més dolç

Trenta anys d'antiguitat d'una fira és una edat més que respectable, és venerable. Com ho són els deu anys de l'Aula del Gust, que ha esdevingut la desitjada capsa de bombons de la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt. El temps ha provat amb escreix l'encert de l'aposta ferma i decidida de l'Ajuntament en la creació d'aquest nou espai d'activitats, amb l'objectiu de posar el torró d'Agramunt dalt de l'escenari, oferint als torronaires un aparador lluït i ufanós, una immillorable plataforma promocional, un espai didàctic i lúdic.

Concebuda com un espectacle gastronòmic, per l'Aula del Gust hi ha desfilat, en aquests deu anys, la flor i nata de la pastisseria i la cuina dolça. Amb un programa d'activitats pensat, tothora, per enaltir les virtuts i singularitats del torró d'Agramunt, s'ha convertit en el punt de trobada dels professionals, els prescriptors, els enamorats i els bojos del món dolç. Contribueix, manllevant l'expressió usada en la proclamació del Torronaire d'Honor, a fer experimentar al visitant "la dolça síndrome d'Agramunt".

L'Aula del Gust ha estat un espai de qualitat i constant innovació per on han passat els millors. Sessions de cuina

dolça amb les estrelles televisives Ada Parellada, Isma Prados, Marc Ribas, Pep Nogué, David Garcia i Fabián León; amb mestres cuineres com Núria Bàguena, Núria May, Eulàlia Fargas, Mireia Carbó i Mariona Quadrada; amb "Cuiners de l'Any" com Albert Marimon i Jordi Guillell; cuiners de postres com Albert Enrich, Pol Contre-ras, Marco Leone i David Gil; i amb els que branden l'estendard de la proximitat a les terres de Ponent: l'estrellat Joel Castanyé, Jordi Pons, Enric Millà, Gabi Serra o All, el col·lectiu de cuiners de Lleida. Pastissers d'alta pastisseria com Oriol Balaguer, Claudi Uñó, Carles Mampel, Joan Baixas, Albert Badia, Bettina Montagne, Rafa Delgado, Jordi Bordas, Enric Rosich; xocolaters de la talla de Lluís Riera, Josep M. Ribé, Rubén Álvarez, Sergi Vela, Raúl Bernal, Miquel Guarro, Jordi Pujol; o encara, campions dels millors croissants com Lluís Estrada i Lluís Costa. Una plèiade de professionals que situen l'Aula del Gust al nivell dels grans escenaris gastronòmics de Catalunya i li auguren una llarga i saludable vida.

En aquest llibre podeu trobar algunes de les receptes que s'han fet a l'Aula i que, sens dubte, en mostren l'essència. Esperem que les pugueu gaudir!

PEP PALAU

Pep Palau, von Arend & Associats
Organitzadors de l'Aula del Gust