

## 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](http://www.firadeltorro.com). Durant el cap de setmana de la fira les inscripcions es faran al Punt d'Informació del recinte firal.*