

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del Turrón de Agramunt

TURRÓN DE AGRAMUNT

Algo más que un postre de Navidad

El Consejo Regulador del Turrón de Agramunt (*Torró d'Agramunt*) tiene la función de asegurar que el turrón con la Indicación Geográfica Protegida (IGP) se elabore siguiendo los requisitos de producción, elaboración y envasado del producto, así como de asegurar que todas las empresas que elaboran el turrón característico de Agramunt dispongan de los registros obligatorios y cumplan con los derechos y las obligaciones que conlleva la IGP. Actualmente, son cinco las fábricas que elaboran Turrón de Agramunt con la IGP: Torróns Roig, Torróns Fèlix, Torróns Àngel&Lluch, Torróns l'Agramuntina y Torróns Vicens.

Ángel Velasco, presidente del Consejo Regulador, señala que Agramunt es, actualmente, la cuna del turrón en Catalunya. Su objetivo, como presidente del Consejo, es beneficiar y potenciar toda la industria turroneira de Agramunt, por lo que es muy necesaria su presencia y participación en ferias y en otros eventos relevantes, tanto a nivel nacional como internacional. En este sentido, Velasco manifiesta: "Queremos que el Turrón de Agramunt deje de ser un producto de temporada, de fiestas de Navidad, para que pueda llegar a degustarse durante todo el año, como un postre de calidad".

El Turrón de Agramunt es el primer producto de pastelería y repostería de Catalunya que ha alcanzado un reconocimiento comunitario. En este sentido, Velasco señala que "el hecho de haberlo conseguido ya es muy importante, porque significa que estamos hablando de un producto tradicional, de alta calidad y muy típico en Catalunya".

La elaboración del turrón en Agramunt ha perdurado generación tras generación y, aunque la producción



Ángel Velasco:
"Queremos que el Turrón de Agramunt deje de ser un producto de temporada, de fiestas de Navidad, para que pueda llegar a degustarse durante todo el año, como un postre de calidad".

es ahora mucho mayor, Ángel Velasco asegura que "la elaboración del Turrón de Agramunt continúa siendo totalmente artesana, tal como lo hacían los antiguos turroneiros, pero las herramientas y los medios que se utilizan durante el proceso

se han adaptado a nuestros tiempos para poder continuar ofreciendo el turrón auténtico de Agramunt".

Tradición e innovación

Los turroneiros de Agramunt se adaptan a los nuevos consumidores y cada año presentan nuevos sabores, más allá del típico turrón de Agramunt con

la IGP, que continúa siendo el producto más apreciado en las mesas navideñas. "Para hacer frente a la competencia es necesario innovar -señala Velasco- y en los últimos años hemos notado que el consu-

midor busca novedades. Por eso los turroneiros experimentan con múltiples variedades de turrón, utilizan la imaginación y nos sorprenden con nuevas propuestas vinculadas al chocolate, los trufados, el praliné, los cremats (tostados) o el mazapán. Además, los turroneiros de elaboración artesana también son impresionables en las cestas y lotes que se suelen regalar en Navidad".

Amb la col·laboració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural



www.igp-torrodagramunt.com

¿Cómo se elabora el Turrón de Agramunt?

El Turrón de Agramunt se elabora con unos ingredientes de primera calidad, que son las avellanas o almendras tostadas, miel, azúcar, clara de huevo y pan de ángel. Se diferencia de los otros turroneiros por su sabor, que lo identifica, su forma y por el proceso de elaboración.

Los turroneiros protegidos por la IGP Turrón de Agramunt deben ser de la categoría suprema y extra, definidas por la legislación vigente. El porcentaje mínimo de las materias primeras son fundamentales para

cumplir con las exigencias de cada una de las categorías. La suprema debe incluir un porcentaje mínimo de avellana o almendra del 60% y la categoría extra un 46%, y en ambas un 10% de miel.

Ángel Velasco, Presidente del Consejo Regulador, está convencido de que la calidad del Turrón de Agramunt está por encima de su precio: "El Turrón de Agramunt protegido tiene un precio ajustado a su calidad; nadie va a dejar de comer y disfrutar de su sabor".

