

# Com distingir si un torró és de qualitat

*Les tauletes que surten dels obradors estan fetes amb productes de categoria*



El torró, producte estrella de Nadal | Adrià Costa

De torrons n'hi ha de molts tipus i varietats, però fonamentalment es divideixen en dos; **els de supermercat i els de pastisseria**. Tots ells entren dins la categoria de postres nadalenques, però les diferències poden arribar a ser tan grans que situar-los al mateix nivell suposaria fins i tot un ofensa, sobretot per als qui tenen un paladar refinat en la qüestió del dolç.

**El bon torró és car**, això per començar. El producte sortit dels obradors de les pastisseries sempre li demanarà al client que es rasqui més la butxaca que no pas si va a omplir la bossa de vianda al supermercat. L'explicació és lògica: **el producte és bo**.

**Pere Graells**, un dels pastissers de referència de Catalunya i propietari de Cal Graells de Balaguer assegura que la clau de l'èxit del torró pivota sobre **la bona matèria prima** i, també, en **el temps que passa entre la creació de la peça i la ingesta**, com menys millor: "A la pastisseria fem els torrons a demanda i això garanteix que el producte serà menjat poques hores després d'haver-se fet", diu, i explica que les tauletes que surten dels obradors no poden ser guardades de la mateixa manera que els que es venen a les grans superfícies, que poden ser envasats al buit i que tenen conservants.

La matèria primera és més cara i requereix que es mengi amb una relativa rapidesa, però hi ha la garantia que seran bons, i això es paga. **"Pots trobar torrons per tres euros al supermercat**, però això ja indica que els productes que s'han fet servir per fabricar-los son de baixa qualitat,

perquè sinó no hi hauria beneficis", apunta el mestre balaguerí, que destaca que al seu establiment es compra **ametlla de primera qualitat (marcona)** per fer el massapà que servirà de base del torró.

"Molts torrons de supermercat porten **ametlles molt triturades o anacards**. Aquests ingredients deixen anar menys olis i de pitjor qualitat, i per tant la peça final és diferent", diu Graells.

**El mateix passa amb la xocolata.** El valor del cacau és crucial per considerar un producte de primera classe o del munt que es pot comprar a baix preu i que serveix per omplir safates i superar el tràmit del Nadal. Els preus als supermercats poden baixar fins als dos o tres euros la tauleta mentre que a les pastisseries se'n troben de 12 o 13 fins als 19 o 20 cada unitat.

## **El torró, un dolç que ve del món àrab**

L'origen del torró no és del tot clar, per bé que es creu que és **un dolç àrab que amb el pas dels anys es va anar popularitzant per Amèrica i Europa**. A la península ibèrica hi havia molta tirada d'aquest dolç al sud del País Valencià, però també al sud de França i, a través d'Itàlia, a l'Amèrica Llatina. La seva recepta ja apareix al medieval *Llibre del Coch* del mestre Robert.

Potser el nogat occità i el *torrone* o torró italià van néixer també directament dels àrabs, o no se sap si per influència del torró català, que ja existia a l'edat mitjana i que en aquell moment, i en concret al segle XV, **la catalana era la cuina més prestigiosa d'Europa**.