

Els torrons, de pastisseria o de supermercat?

Les tauletes que surten dels obradors estan fetes amb productes de qualitat i poc temps abans que siguin menjats



El torró de xocolata, una de les estrelles del Nadal | Arxiu

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 semàntica dels postres nadalencs, 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 de qualitat. 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 Graells, que 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 precisa d'una menja relativament ràpida, 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 guany", 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 a 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 es creu que va nèixer al 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 nèixer 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.