

Agramunt recupera la Fira del Torró amb mesures covid i un 70% de l'aforament

L'edició d'enguany vol esdevenir un punt de trobada del sector que malgrat les dificultats del moment no ha parat



Els organitzadors de la 32a Fira del Torró d'Agramunt amb el cartell de l'edició d'enguany. | Food&Media

La **Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt** es tornarà a celebrar de forma presencial els propers 9 i 10 d'octubre. La 32ena edició s'ha presentat aquest dijous i vol esdevenir un punt de trobada del sector que malgrat les dificultats del moment no ha aturat la seva activitat.

Per poder desenvolupar la fira amb la situació actual de pandèmia, la directora de l'esdeveniment, **Tamara Lombardo**, ha recordat que s'han pres mesures necessàries per garantir la seguretat de treballadors i visitants. Així, l'aforament està limitat al 70%, tal com indica el Procicat per a esdeveniments d'aquest tipus. L'accés serà lliure però hi haurà un recorregut únic.

Una de les zones que estaran més controlades de la fira serà la de les Aules - de Tast i del Gust -, que tindran un aforament del 50% respecte d'anteriors edicions. Per accedir-hi caldrà disposar del tiquet que dóna dret a degustació i que es posaran a la venda a partir de divendres per tres euros la sessió.

Dins els pavellons serà obligatòria la mascareta, com també a la carpa de la Cuita del Torró d'Agramunt, que enguany amplia el seu espai per tal d'evitar les aglomeracions habituals i

complir amb la normativa de seguretat sanitària vigent. Es faran dues sessions de Cuita al dia, sense poder tastar el torró al moment a causa de les circumstàncies.

Enguany passaran per l'**Aula del Gust**, un dels escenaris principals de la Fira, els torronaires habituals, emprenedors del sector i pastissers de renom, com ara Albert Adrià, David Gil o Andreu Sayó, mestre que va elaborar el millor croissant de mantega de l'Estat 2020; les pastisseres Ester Roelas i Lucila Canero o el darrer guanyador del programa televisiu Masterchef, Arnau París.

En paral·lel a aquest escenari, a l'Aula del Tast es donaran a conèixer els productes de proximitat més destacats del Pavelló Agroalimentari; des d'olis a formatges, vins, licors, i caves; tots de la terra. El director del Culinary Institute of Barcelona (CIB), cuiner i divulgador gastronòmic, Pep Nogué, serà l'encarregat de guiar el conjunt de tastos, que aproparan els emprenedors i empresaris del sector al gran públic.

Completa el recorregut per la Fira la zona reservada a la música en directe i les foodgonetes aparcades a prop de l'accés del recinte firal. Entre les diverses propostes gastronòmiques n'hi ha que repeteixen la seva oferta i d'altres que aposten per noves fórmules de degustació. A més a més, el públic podrà gaudir migdia, vespre i nit de la música de grups i cantants de l'escena catalana, com ara en Joan Rovira, qui farà un concert dissabte a les onze.

L'alcaldesa d'Agramunt, Sílvia Fernández, ha destacat que ha estat tot un "repte" organitzar la fira però ha remarcat que calia posar totes les forces i il·lusió així com infraestructures disponibles per fer-ho possible.