

# La història del que menjam: torró, polvorons i panellets

Juan Antonio Fernández

**H**istòria del torró: Crec que no hi ha cap altra elaboració que ens evocui tant el Nadal com els torrons.

L'origen del torró és incert i com moltes altres elaboracions segurament va néixer de forma paral·lela a varis indrets al mateix temps. Si bé és cert que és a tota la conca mediterrània entre Espanya i Itàlia on més presència ha arribat a tenir. Sobretot per les grans extensions d'ametllers que hi ha en aquesta zona de la mediterrània.

Al voltant de la història del torró existeixen desenes d'anècdotes. Des que reben el seu nom i origen gràcies a un pastisser Barcelonès anomenat Turró; un postre àrab o la llegenda del torró de la princesa escandinava, quan el Rei, veient la seva esposa trista, va decidir sembrar milers d'ametllers al voltant del castell per alegrar-l'hi la vista ja que a la princesa li agradava molt la neu i els ametllers florits rodejaven de «neu» el castell. Després els súbdits tenien gran producció d'ametlles i les havien d'emprar.

Sigui com sigui, molts pobles han reclamat el seu origen i invenció; encara que a través del temps sempre trobam la seva empremta dins tota la història de la gastronomia. El torró té més de 1000 anys d'història i el seu procés d'elaboració ha canviat lo just per a adaptar-se als temps actuals, però encara conserva tot allò tradicional que el fa especial.

Molt probablement els antics



Grecs i Romans ja coneguessin un aliment molt similar i el mengessin en els seus llargs viatges. És impossible no pensar que el seu origen es troba en una mescla de fruita seca amb mel. Aliment de naturalesa molt nutritiva, de fàcil elaboració, resistent al pas del temps i perfecte per als pocs mètodes de conservació existents.

Un altre possible origen del torró espanyol, de manera indirecta, el trobam a l'antiga Mesopotàmia (orient mitjà) a prop del Segle II a.C. El nostre torró té certa similitud amb els tradicionals Baklava, uns pastissos d'origen turc fets amb massa fullada i farcits amb fruits secs triturats i trempats amb mel. Els

mateixos ingredients del torró, però presentats de forma diferent.

Possiblement el poble musulmà va ser qui va introduir el costum de mesclar fruits secs amb la mel a les nostres terres per a la rebosteria.

A Espanya trobam principalment dos tipus de torrons: el d'Alacant (fort) i el de Xixona (fluix). Els dos reben el nom de les comarques valencianes on són produïts. Així i tot és probable que els torrons actuals no siguin tal i com eren en el seu origen, segurament fossin més semblants al guirlatxe o al tambor d'ametlles.

Una de les principals innovacions als torrons es va donar

durant el Segle XIV i va ser la utilització del blanc d'ou com a emulgent de la mel i adquirint una tonalitat blanca, més apetitosa i que millorava la mescla, naixent així el Torró d'Alacant com el coneixem avui dia.

El torró de Xixona, el fluix, s'elabora cuinant les ametlles picades amb el sucre i les cremes i savoritzants fins a aconseguir una textura homogènia i seca. Després es deixa madurar dins els motlles durant uns dies.

Al S.XIX és quan neix l'origen del Torró de Xixona. Aquesta aportació té gran èxit en la gastronomia: Un dolç de textura tova, totalment original i diferent de totes les altres varietats (com per exemple el torró de



xocolata o el torró de massapà o el torró de rovell torrat).

Al principi el torró fluix de Xixona consistia a moldre en un molí de pedra i en fred el torró d'Alacant (el dur) fins a obtenir una pasta massa tova. Però la recepta es va millorar aplicant-li calor i donant-li una segona cuita després de moldre-ho desfet els vidres de mel.

L'èxit del torró era imparable en la seva història i a partir la meitat del segle passat el seu consum es va començar a desaparar. Amb el pas dels anys, el torró tradicional va anar convertint-se poc a poc en un dolç lligat al Nadal. Us deixo la recepta dels torrons aquí: <https://www.cuinant.com/torro.html>

#### Història dels polvorons

Si els torrons són Nadal, els polvorons i mantecados són la festa

www.toparconstruccion.es

**BON NADAL I BONES FESTES!**

TOPAR S.A. · ctra. vella d'es Port s/n · 07100 SÓLLER  
Tel. 971 630 183 Fax 971 638 160  
[info@toparconstruccion.es](mailto:info@toparconstruccion.es) · [www.toparconstruccion.es](http://www.toparconstruccion.es)

**TOPAR**  
CONSTRUCCIONES