

Caprabo: I Jornada Gastronòmica de Productes de Proximitat del Torró d'Agramunt amb segell IGP

NOTE DE PREMSA 12/12/2022

Barcelona, 12 de desembre de 2022.- Caprabo i la Federació Catalana DOP-IGP [<https://www.alimentsdorigen.cat/>] han celebrat, avui, la I Jornada Gastronòmica de Productes de Proximitat del Torró d'Agramunt amb segell de qualitat IGP.

La trobada, que ha tingut lloc a l'espai #XefCaprabo del supermercat Caprabo a L'Illa Diagonal de Barcelona, ha comptat amb un *showcooking* a càrrec de **Sergi Aritzeta Solé**, Xef del Restaurant **El Truc** [

https://www.instagram.com/eltruc_restaurant/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D](Agramunt). Aritzeta va ser guardonat, l'any 2018, en la 29 edició del concurs Joves Cuiners Àngel Moncusí de la **Federació d'Hostaleria de Lleida** [<https://www.hostaler.org/>] al millor treball de cuina.



La trobada ha comptat amb el president i la directora de la Federació Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat** i **Sònia Pina**. També han assistit el vicepresident de la IGP Torró d'Agramunt, **Àngel Velasco**; i el responsable de l'Àrea de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero**.

Més de 120 tones

Malgrat que l'oferta torronera és cada vegada més variada, els favorits del consumidor continuen sent els torrons artesans. Segons la **Federació Catalana DOP-IGP** [<https://www.alimentsdorigen.cat/>], la tendència de consum del torró ha canviat en els darrers anys, passant de ser un producte de consum de temporada, a consumir-se durant tot l'any.

Tal com indiquen les últimes xifres recollides pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, **l'any 2020 es van produir un total de 128 tones de torró d'Agramunt**.

Torró d'Agramunt, tradició i prestigi

La tradició torronera d'Agramunt, reconeguda des del segle XIX, ha aconseguit popularitzar el torró a tot el món, fins a convertir-lo en el dolç per excel·lència del Nadal. El seu èxit té a veure amb la qualitat de les matèries primeres i el seu procés d'elaboració, pròxima i tradicional. Es produeix a la **comarca catalana d'Urgell, a la província de Lleida**. El torró d'Agramunt, compost per avellanes o ametlles, sucre, clara d'ou i mel, destaca pel seu color daurat i la seva textura fràgil i cruixent.

Tal com ha explicat durant l'acte el president de la Federació Catalana DOP-IGP, **Josep Pere Colat**, *"el torró no és només unes postres típiques, sinó que la seva elaboració, amb segles de tradició, l'ha convertit en un producte mundialment conegut. Per això, des de la Federació treballem per incentivar la seva elaboració amb productes pròxims i de qualitat". A més, ha posat en valor "la gran aposta i labor de Caprabo per fer accessibles els productes de proximitat"*.

Per part seva, el responsable de l'Àrea de Producció de Proximitat de Caprabo, **Fernando Tercero**, ha destacat que *"la IGP Agramunt aporta, clarament, un valor afegit a un producte amb tan alt grau de consum durant aquestes dates. És un producte artesà, de proximitat, amb ingredients de qualitat, que, sens dubte, enriqueix la nostra proposta comercial"*.

Un menú de qualitat i de temporada

Durant la jornada, el **Xef Sergi Aritzeta** ha elaborat un *showcooking* amb un menú degustació de tres receptes originals, en les quals el **Torró d'Agramunt IGP** ha estat el **principal protagonista**. Sergi Aritzeta és un jove cuiner amb una gran trajectòria professional. S'ha format en diferents cuines, dos d'elles amb guardó Estrella Michelin. Actualment està centrat en el seu propi projecte, **El Truc @eltruc_restaurant** [https://www.instagram.com/eltruc_restaurant/?hl=es], un restaurant de cuina catalana actualitzada, que dona èmfasi als productes de la zona i al sabor, i que estarà a Agramunt.

SHOWCOOKING DEL TORRÓ D'AGRAMUNT IGP

- *Raviolis de rostit de Pollastre del Prat, avellanes de Reus DOP torrades i mantega de Torró d'Agramunt amb IGP.*
- *Rodó de conill, duxelle de bolets i papada de porc, avellana de Reus DOP i brou de fricandó de torró d'Agramunt IGP.*
- *Núvol de mel torrada, praliné de torró d'Agramunt IGP, xocolata a la pedra i crocant de pa d'àngel amb avellana caramel·litzada.*

Caprabo, Programa de Proximitat per Comarques

Caprabo és el supermercat amb major compromís amb la producció de proximitat. Compta amb un **Programa de Proximitat per Comarques** a través del qual ha donat entrada a les seves botigues a uns 300 petits productors i cooperatives agràries. La companyia treballa amb cada comarca catalana de manera específica, d'acord amb la riquesa de la seva producció

agroalimentària. El Programa inclou diverses iniciatives de suport a la producció de proximitat, entre les quals destaquen les accions promocionals als supermercats, campanyes anuals per al foment del consum de productes de proximitat, la comunicació de les iniciatives vinculades a proximitat a les seves més d'un milió de clients amb targeta, les Fires Caprabo de Productes de Proximitat a les comarques catalanes i l'organització de jornades gastronòmiques amb productes de proximitat de temporada, entre les més destacades. El Programa compta amb el suport del [Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural](#) [<http://agricultura.gencat.cat/es/inici>], la [Federació Catalana de DOP-IGP](#) [<https://www.alimentsdorigen.cat/>] i la [Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya \(FCAC\)](#). [<https://www.cooperativesagraries.cat/>]

<https://www.caprabo.com/url/nostra-terra/index-ca.html>

Sobre la IGP Torró d'Agramunt

La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) és un segell de reconeixement de qualitat diferenciada, atorgat per la Unió Europea a productes que, a més de tenir unes característiques pròpies i diferencials, segueixen un procés de producció tradicional particular. Catalunya té **10 aliments amb segell IGP**, entre els quals es troba el **Torró d'Agramunt**, que el reconeix com un dels millors torrons elaborats. La **IGP Torró d'Agramunt** comprèn el terme municipal d'Agramunt, de la comarca de l'Urgell, a Lleida. El torró s'elabora a base d'una acurada barreja d'avellanes o ametlles, sucre, mel i clara d'ou, i es presenta en tauletes rodones o rectangulars de diverses grandàries i pesos. Tot això li dona a la massa un lleuger color marró daurat fràgil i cruixent. El percentatge mínim d'ametlla o avellana és del 46% al 60%, segons el torró sigui de categoria extra o suprema.

<http://www.igp-torrodagramunt.com/> [<http://www.igp-torrodagramunt.com/>]

Federació Catalana DOP-IGP

És una entitat sense ànim de lucre, que agrupa la majoria dels Consells Reguladors DOP-IGP de Catalunya. Això representa a més de 154 empreses, gairebé totes cooperatives. En el seu conjunt ocupen a prop de 4.000 persones, sumen el treball de més de 16.000 agricultors i ramaders.

<https://www.alimentsdorigen.cat/> [<https://www.alimentsdorigen.cat/>]

Caprabo

Caprabo, companyia de supermercats de referència, va néixer a la ciutat de Barcelona el 1959. Té una xarxa de gairebé 300 supermercats a les quatre províncies de Catalunya i treballen més de 6.000 persones. Caprabo aposta per la diferenciació a través de la salut, la producció agroalimentària de proximitat, els productes frescos, l'estalvi personalitzat, la varietat i la innovació. Cada dia, més de 150.000 persones compren als supermercats Caprabo i un milió de clients usen regularment la seva Targeta Club Caprabo. Caprabo és pionera en la venda d'alimentació per Internet a través de *Capraboacasa* [<https://www.capraboacasa.com/portal/es>] i ha estat la primera empresa de distribució a llançar al mercat una *app* de compra.

www.caprabo.com [[/sites/caprabocom/](#)]
[[/sites/caprabocom/](#)] www.capraboacasa.com
[<http://www.capraboacasa.com>] www.caprabo.com/es/clubcaprabo/
[[/sites/caprabocom/es/clubcaprabo/](#)] www.twitter.com/caprabo
[<http://www.twitter.com/caprabo>] www.facebook.com/caprabo [<http://www.facebook.com/caprabo>]
www.flickr.com/photos/caprabo
[<http://www.flickr.com/photos/caprabo>] www.youtube.com/user/Caprabo50
[<http://www.youtube.com/user/Caprabo50>] www.instagram.com/caprabo_supermercats/
http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/]