

Quan encara el règim per a perdre els 2 o 3 kgs. guanyats estos nadals amb pastissos i torrons, no ha fet cap efecte, anem a parlar una mica d'estos dolços, els torrons.

Més de 30.000 tones de torró i massapà, uns 770 grms. per persona, hem consumit els espanyols estos nadals.

Els tradicionals Alacant i Xixona representen el 46'8% del valor de les ventes totals; els de xocolata se situen en un segon lloc amb un 36'9% i per últim, torrons diversos com els de coco, fruites, etc., el 16'3%.

QUALITATS NUTRITIVES: Xixona i Alacant son una mescla d'ingredients naturals de gran qualitat, ametlles, sucre i mel. Presenten un important número de proteïnes, amb set dels aminoàcids essencials per al cos humà. És ric en vitamines A, B i E, sals minerals com el potassi i lósfor.

ORIGEN DEL TORRÓ: Segons dades i llegendes existents, el torró es de procedència àrab i ja l'any 1603 a la vila de Xixona es venien fabricar estos tradicio-

nals dolços. Es creu que es va inventar per la situació de setge d'aquesta ciutat.

El torró es una mescla obtinguda per cocció de mel, sucre i clara d'ou amb la posterior incorporació de l'atmella pelada, torrada i amassada.

A la seva elaboració són molt importants: El punt de cocció, l'homogeneïtat de la torrefacció de l'atmella, el caramel·litzat de la mescla (mel, sucre i clares d'ou), l'equilibri en la distribució dels components.

PROCÉS D'ELABORACIÓ: És autènticament artesà. La mecànica es el recipient on és bat, cou i arremate la mescla i on el mestre torroner controle temperatura, temps de batut i cocció per a aconseguir el punt.

Una vegada aconseguit s'incorpore l'atmella i es mescla. Després es traen els 60 kg. que aproximadament té cada cuita, s'escampa sobre una taula fins a aconseguir una massa de 2 centímetres d'espessor i es deixa gelar.

Després de passar per la refinadora s'introdueix, deixant-ho reposar durant 48 hores

amb el fi d'aconseguir una massa compacta que després es tallarà en forma rectangular.

VARIETATS: Al substituir total o parcialment les ametlles per d'altres fruits secs, crus o torrats, com ara les avellanes, pistatxos, pinyons, farem un gran nombre d'especialitats, més d'altres més recients com les de xocolata, coco, etc.

COMPOSICIÓ: La formulació bàsica mínima del torró es: fruit sec 52%, mel 10%, sucres 37% i ou 1%.

QUALITATS: Suprema, extra i standar, són les tres qualitats

que es troben avui al mercat, calibrant-ho segons la quantitat d'atmella que tinguen en la seva composició.

XIXONA: Suprema, 64%; Extra, 50%; Standar, 44%. ALACANT: Suprema, 60%; Extra, 46%; Standar, 40%. MAS-SAPÀ: Suprema, 45%; Extra, 38%; Standar, 25%. DIVERSOS: Suprema, 45%; Extra, 35%; Standar, 23%.

Els nostres torrons endolcen avui els nadals de llars de Mèxic, Argentina, Venezuela, Xile, Puerto Rico, Miami, Florida, Nova York, Chicago, més quasi tots els països d'Europa.

M.J.F.F.



TRETS

CONTINUEM AQUESTA
SECCIÓ ON BIMESTRALMENT
APAREIXEN
PERSONATGES,
GENT DEL POBLE
QUE LA NOSTRA CÀMERA
FOTOGRAFICA
RECERCA
PEL CARRERS.

Miguel Escoí Agut (88 anys)