

Nadal truca a la porta i a Xixona les fàbriques de torró no s'aturen ni un moment. D'aquest municipi de l'Alacantí, en surten cada any vint milions de quilos de menges nadalenques.

L'alquímia de l'ametlla



EL TEMPS

Xixona és l'únic municipi del País Valencià on les festes de moros i cristians se celebren dues voltes l'any, l'una el mes d'agost i l'altra el mes de gener. Cal cercar-ne el motiu en aquestes postres d'ametlla, mel i sucre, que per aquestes contrades anomenen *terró* i que a la resta del país rep el nom de *torró*. Com que la indústria del torró és molt estacionària, molts xixonencs, els anys 80 i 90, van

decidir de completar els salaris dedicant-se a l'activitat gelatera. A partir del maig, feien les maletes, carregaven els gelats i se n'anaven –fins el mes de setembre– a obrir una gelateria en algun municipi de la costa mediterrània. Aquells xixonencs nòmades no podien gaudir de les festes de moros i cristians, que se celebraven a l'agost. De manera que, al final, es duplicà la festa i es tornà a celebrar al febrer, quan tant

la temporada gelatera com la torronera s'han acabat.

En aquest municipi de la comarca de l'Alacantí –que té 7.516 habitants, un paisatge esquerp i carrers costeruts–, molts aspectes de la vida, des de l'urbanisme al calendari festiu, passant pels horaris laborals o les trajectòries vitals, són modelats pel torró. Segons dades del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Xixona, dels lineals de les fàbriques xixonenques en surt el 70% del total de producció de torró que es fa a l'estat espanyol. L'any 2008 van produir-ne 7,6 milions de quilos. La incorporació de les noves tecnologies, en una indústria que s'ha caracteritzat per la capacitat d'innovació, ha permès de consolidar una producció inimaginable per als qui encara avui recorden quan les coques de torró d'Alacant es feien a mà o les barres de torró de Xixona s'envasaven, amb la màxima cura, una per una.

Maruja Pasqual bé ho sap prou, tot això. Fa quatre anys que es va jubilar després d'haver-ne treballat 46 a La Fama, on ha viscut en primera persona l'evolució del sector. "Abans fèiem tota la faena manualment: fèiem les caixetes de fusta, seleccionàvem l'ametlla, els homes ho carregaven tot a l'esquena...", explica Isabel, que recorda perfectament com, quan encara no havia complert l'edat per a treballar, si arribava una inspecció de treball, l'amagaven dins d'un bidó de confits.

En aquest municipi situat a les fal·des de la penya Roja és molt difícil de trobar ningú que no haja treballat en el torró o bé no tinga cap familiar que hi haja treballat. El 45% de la població activa es dedica al sector. Siga com siga, fins i tot ara que les plantes de producció s'han retirat als polígons industrials, és fàcil de resseguir la pista del torró. Al carrer de la Vila,

Guardià de l'essència

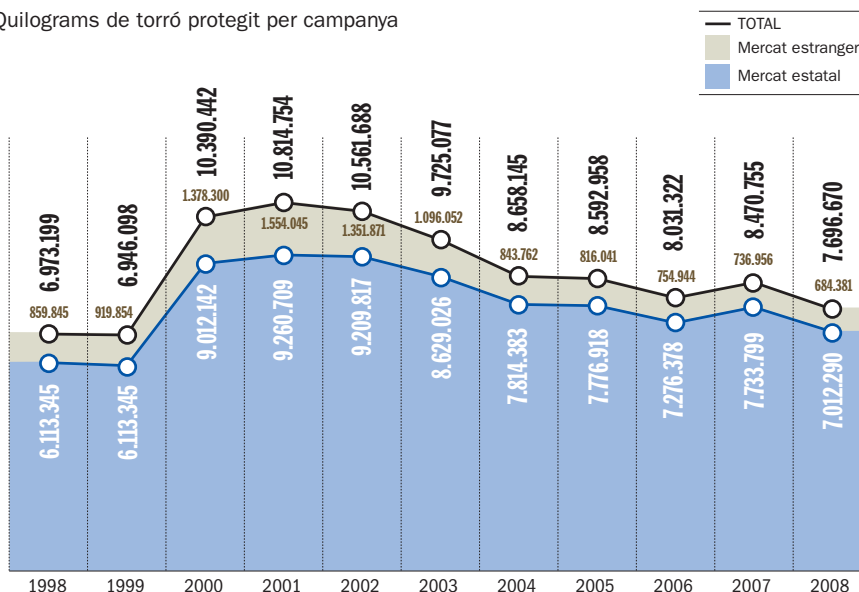
El Consell Regulador de les Indicacions Geogràfiques Protegides Xixona i Torró d'Alacant va nèixer l'any 1939. És format per un total de 21 empreses fabricants i aixopluga 439 marques comercials. Té la funció de vetllar per la qualitat dels productes que es venen sota la denominació de *torró de Xixona* i *torró d'Alacant*. Només poden rebre aquests noms els dolços fabricats a la localitat de Xixona que continguen almenys un 10% de mel pura d'abella. A més, en el cas del primer, ha de contenir, pel cap baix, un 52% d'ametlles del tipus valenciana, marcona, mollar o planeta. En el cas del segon, un 46%. Els que no se ceneixen a aquests percentatges són *torrons blans* i *torrons durs*, però mai de Xixona o d'Alacant.

El Consell Regulador encara la campanya d'enguany amb optimisme, després de registrar l'any passat una disminució de vendes entre un 3% i un 5%. "De moment, registrem un augment del 12% respecte a l'any passat", explica José Enrique Garrigós, que n'és el president. Part de les esperances són dipositades en el mercat exterior. L'any 2008 partiren d'aquesta localitat de l'Alacantí cap a Amèrica 516 tones de torró d'Alacant i Xixona. "Hi ha dues coses que són substancials a Nadal: el torró i el cava -apunta Garrigós-. Aquest hàbit no es perd de cap de les maneres."

on temps enrere hi havia hagut alguns dels tallers artesanals, encara s'hi poden veure els ganxos des dels quals pujaven les ametlles a les cambres per a assecar-les i després convertir-les en torró. I a l'avinguda de la Constitució, s'hi pot sentir la bullanga de les màquines a la fàbrica de Primitivo Rovira

Evolució de la producció

Quilograms de torró protegit per campanya



L'inici de l'actual indústria del torró se situa al primer quart del segle XIX

e Hijos, l'única que encara es manté al centre d'aquest municipi que és ciutat per privilegi de Felip V des del 1708.

Segurament en aquella època ja es feia torró a Xixona, com també, a les dues riberes de la Mediterrània, es feien dolços amb la mateixa matèria primera. Això no obstant, l'inici de l'actual indústria cal situar-lo al primer quart del segle XIX, moment en què un reduït grup de mestres torroners fan el salt cap a una professionalització gradual. Als seus fills va correspondre de mantenir l'activitat i iniciar una lenta però consistent obertura de punts de venda més enllà de Xixona. A Alacant, a València, però també a Barcelona –i a Madrid– arribaven el mes de desembre homes i dones vestits amb la indumentària típica de Xixona. Aquells botiguers ocasionals llogaven portals, buits d'escala o, fins i tot, porcions de botigues d'uns altres productes per tal de vendre aquella llepoleria. Per coincidència amb el calendari, el torró s'acabà convertint en el dolç de Nadal per antonomàsia.

Conquerit l'imaginari col·lectiu de la societat, la indústria del torró era predestinada a créixer. Primer va copar el mercat peninsular i, ja a final del segle XIX, féu el salt a l'Amèrica Llatina. Els Mira Miralles, Rovira Soler, Sirvent Soler, Sanchis Mira, Sirvent Miralles, Monerri Planelles, entre tants altres, anaren consolidant un negoci que ja el darrer quart del segle passat es va modernitzar i concentrar per a guanyar volum, i, alhora, es va diversificar amb l'objectiu de no perdre quota en el mercat nadalenc. Avui dia, Xixona produeix cada any uns vint milions de quilos de menges de Nadal, entre torrons, pralinés, xocolates i pastissos, si bé continua essent la barreja precisa de mel, sucre i ametlla la que ha donat fama a aquesta localitat. Xixona, amb els seus Antiu Xixona, El Lobo, Fama, 1880, El Abuelo, Picó i tants altres, tornarà a fornir-nos per Nadal les postres més dolces.

Violeta Tena



EL TEMPS

"El sector agroalimentari no rep els efectes de la crisi amb tanta virulència com alguns altres sectors", diu l'alcalde de Xixona, Ferran Verdú.

"Volíem que la fira de Nadal servira per a potenciar Xixona"

Ferran Verdú (Xixona, 1968) és alcalde de Xixona. En aquesta entrevista parla de com va nàixer la idea de fer una fira de Nadal.

Amb quin objectiu es creà la Fira de Nadal de Xixona, que enguany s'organitza per segona vegada?

—Abans de la fira que començarem a fer l'any passat, fèiem un mercat medieval en unes altres dates de l'any. Després el traslladarem a dates més pròximes a Nadal i finalment ens adonarem que valia més eliminar-lo i crear una fira diferent, una fira que no se celebrava a cap municipi del voltant. Fou així com va nàixer la idea de vendre allò que sabem fer millor. I allò que sabem fer millor és vendre torró, un producte que és sinònim de Nadal.

I nosaltres érem partidaris d'acostar-lo a Nadal. Al final vam decidir d'eliminar-lo per distingir-nos d'unes altres poblacions. Volíem oferir allò que sabem fer millor: vendre Nadal, vendre torró. Ens vam posar en contacte amb els comerciants i la resposta fou fabulosa. Aqueixa ha estat la clau i per això estat un èxit.

—Amb qui contàreu per a organitzar la Fira?

—Van participar-hi quasi una seixantena d'expositors. La resposta dels comerços locals va ser extraordinàriament bona i també s'hi implicaren molt