



Torró de Santa Agnès

La Roca del Vallès

Ubicació

Comarca:	Vallès Oriental
Lloc/Adreça:	Avinguda Gaudí, 75, 08430 (Fleca Rovira, S.L.)
Emplaçament	Santa Agnès de Malanyanes
Alçada:	120 m

Coordenades:

Latitud:	41.60188
Longitud:	2.34856
UTM Est (X):	445714
UTM Nord (Y):	4605780

Classificació

Número de fitxa	08181-311
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani
Segle	XX
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Altres
Titularitat	Privada
Titular:	08180A00709100
Autoria de la fitxa	Adriana Geladó Prat
Data de registre de la fitxa:	dc., 16/03/2011 - 01:00

Descripció

El torró de Santa Agnès només s'elabora per l'època de Nadal i consisteix en un torró de yema cremada farcit de mantega. El secret és la mantega, donat que presenta una textura més espessa que la nata i es fa artesanalment.

Història

La recepta del torró que s'elabora a la fleca Rovira de Santa Agnès de Malanyanes ha anat canviant de mans al llarg del temps. La recepta original és obra de Santiago Brullet Calzada de can Galleda, pastisser i fundador de l'empresa Postres Brullet l'any 1955. La formula va passar a mans del senyor Josep Viñamata, que regentava un forn de pa - pastisseria al carrer d'Anselm Clavé de la Roca centre (forn de ca la Marina). Quan es retirà l'any 2001, la recepta quedà en mans de Jaume Rovira, el qual llogà el forn al senyor Viñamata durant quatre anys. Posteriorment, el senyor Rovira fundà l'actual fleca de Santa Agnès de Malanyanes, on encara s'elabora el torró.