



## 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 fórmula 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.