

Torrans Cal Jijonero

Elaboren torrans a l'estil tradicional de Xixona, tot i que com que no són fets allà els hem d'anomenar: torró tou i dur

SECCIÓ ELABORADORS



L'avi va muntar un obrador calcats de Xixona per treballar des del Vallès

TORRONS I GELATS ARTESANS
"Cal Jijonero"

C. Corró, 2
GRANOLLERS (Vallès Oriental)
Tel. 938 707 921
caljijonero@origel.cat

El seu avi, en Josep Pla Sirvent, cap a l'any 1933 feia viatges de torró cap a Granollers. Com per a la majoria de xixonencs, l'activitat torrera era una oportunitat que calia aprofitar. Cada torrancer escollia un poble o ciutat, on al cap dels anys, la majoria acabaven establint-se amb la seva família. Quan s'apropava el novembre tots tornaven cap a Xixona per fer la temporada de torrans. En Josep va ser diferent: ell va muntar un obrador calcats que els de Xixona per treballar des del Vallès.

En David, ja de petit, anava a ajudar tant com podia a l'obrador. Quan ja era un xicot ben plantat estava fet tot un ajudant del seu avi, però de tota manera no s'havia plantejat ser torrancer fins que va tenir 22 anys. En aquell

moment el seu avi es volia jubilar i calia decidir quin seria el futur de l'obrador de torrans i gelats de la família Pla Sirvent. El canvi generacional dels xixonencs és molt fidel: tots els nets o besnets dels primers

torrancers vinguts de Xixona prefereixen seguir la tradició familiar. En el cas del David es varen saltar una generació, ja que el seu pare, un granollerí, sempre havia estat a la part logística de l'empresa, però no a l'obrador. Per aquest motiu cada any venia un mestre torrancer de Xixona a fer la temporada. M'ha semblat curiós ja que en aquesta ocasió el mestre torrancer feia el viatge a la inversa: Xixona - Granollers.

Els Pla Sirvent cada Nadal han estat l'establiment de referència dels torrancers artesans, i a l'estiu van ser la primera orxateria del poble. Els seus gelats eren tot un delit, ja fossin en cucurutxo o en un cubano. A Granollers tothom els anomenava Cal Jijonero, i tant va ser així que fins i tot els va fer gràcia canviar-se el nom per aquest, escollit pel poble.

En David ja fa anys que és el mestre torrancer. Primer de la mà del seu avi i posteriorment del mestre torrancer va aprendre tots els secrets per elaborar bons torrans a l'estil tradicional de Xixona, tot i que com que no són fets allà els hem d'anomenar: torró tou, el de Xixona, i dur, el d'Alacant. A l'obrador, en enormes coves tenen les ametlles acabades de torrar lleugerament per ells mateixos. L'olor de mel, ben barrejada amb la de les ametlles, impregna l'ambient. Quan la mel, el sucre i les clares ja estan a punt hi aboquen les ametlles i amb unes pales gegants remenen fins que quedi ben barrejat. Després, un cop freda la pasta la posaran al molí de pedra per deixar-la a punt i després posar-la als típics boixets, que repiquen durant hores fins a deixar la pasta a punt. L'única diferència d'aquest obrador i un de Xixona és que no es veu la serra de la Carrasqueta des de cap finestra, però per la resta és exactament igual.

La Marta s'encarrega de la botiga, que a més és orxateria i cafeteria durant tot l'any.

Ell és en David Marin Pla i ella la Marta, la seva germana, dos granollerins xixonencs per part de mare

Com sempre, a "Cal Jijonero" la gent hi va per passar una bona estona i sobretot per gaudir dels gelats i orxates. La Marta, que és una noia eixerida, ha tingut una gran idea: serveix una copa

de cava i un platet amb un tallet de cada torró. Quina pensada! Sovint quan fa fred no saps què demanar, i tot i que fan uns cafès i unes infusions molt bones, trobo que el tastet de torrans i cava és una opció genial!



Així que ja ho sabeu: mentre feu petar la xerrada podeu escollir quin torró us agrada més. El més probable és que us agradin tots i en compreu de totes les classes. Segurament de mica en mica aquest tastet es farà sigui o no Nadal, perquè els torrans, tot i ser típics de l'època, són boníssims tot l'any, oi?

TEXT N. VALENTI