

# fuera de serie

Moda y caprichos Personajes Tecno Relojes Viajes Gastro Cultura Motor Más 

## NAVIDAD

# Torrans Vicens, el mejor turrón del siglo XXI creado por Ángel Velasco y Albert Adrià

- [Listado de mercadillos para visitar las navidades 2017](#)
- [Enigma, nueva estrella Michelin 2018, es el último y misterioso local de Albert Adrià](#)

Javier Caballero ----- Fotos de Luis de las Alas

Actualizado: 15/12/2017

**El turrón del siglo XXI es de mojito, vino, queso... Mano a mano con Albert Adrià, Ángel Velasco ha revolucionado el dulce navideño. Las 280 referencias de Torrón Vicens se venden en todo el mundo. Es el Willy Wonka del turrón que ha revolucionado el producto más tradicional.**

Érase una vez un pastelero catalán que se empeñó tanto en revolucionar tradiciones que ha acabado vendiendo toneladas de turrón en primavera y verano, para niños y mayores, para locales y foráneos... Hasta en Corea del Sur. Y en la Sexta Avenida de Nueva York antes de que este mismo diciembre dispongan hielo en la pista de patinaje del **Rockefeller Center**. Ángel Velasco Pérez (Barcelona, 12 de septiembre de 1948) personifica un **Willy Wonka** visionario y felicísimo, un **Steve Jobs** del duro y del blando, el gurú del turrón que lo está pastoreando hasta la siguiente fase de la alta cocina y la experimentación sensata.

Ha pergeñado sabores de nuevo cuño y heterodoxia junto a **Albert Adrià**, ha sido galardonado en **Madrid Fusión** por vanguardista, ha colaborado con profetas gastro... En 2000 compró la emblemática [Torrón Vicens](#), en Agramunt (Lleida, levantada en 1775), empachada de ruina y con sus 15 trabajadores jugando al tute. Facturaron sólo un ejercicio después 30 millones de pesetas; el año pasado, 34 millones de euros. Desde hace un lustro, el crecimiento anual es de un 20%. Un acaramelado Midas. Si sus abuelos maternos llegaron a Barcelona a trabajar en la construcción del Metro, a él le ha tocado tender raíles en forma de tabletas desde la Sagrada Familia donde

nació (y le bautizaron) hasta recalar en Madrid, en París, en Moscú, en Dubai, en Seúl, hasta sumar 46 tiendas propias (ojo, sólo cinco franquicias).

Se levanta a las cinco de la mañana. Se anuda el mandil. Desde que tenía 14 años. Como dictado por **Dickens**. Érase una vez... "Mi padre murió de tuberculosis cuando yo tenía 8 años. Era socio de una empresa en Cornellá que hacía puños de madera para paraguas. El primer trabajo que tuve fue a los 14 años como aprendiz en la pastelería Prats-Fatjó de Paseo de Gracia. Allí aprendí a ser pastelero y turroneiro. Fue necesidad y vocación, porque me gustaba mucho el mundo del dulce, y además tenía que ayudar con mi sueldo a mi madre, que fregaba en una clínica", rememora Ángel Velasco en un paréntesis de la XIX Fira del Torró que celebró Agramunt (Lleida) este otoño. "Es la única vez al año que me pongo corbata", puntualiza.



Cajas de los diferentes sabores que fabrica Torrons Vicens.

## El gran exportador

Velasco se mueve por los stands repartiendo sonrisas y saludos como el César del gremio. Ha sido el gran culpable de dar una dentellada al mítico turrón de Jijona y al de Toledo (ambos con Indicación Geográfica Protegida), a través de la compra y el refilete de empresas con solera: a saber, Torrons Vicens, fechada en 1775; **Ángel & Lluch** (turroneos ecológicos), erigida en 1948; Viar, modalidad sin azúcar que arrancó en 1930, y por último **Xocolata Jolonch**, chocolate molido a la piedra, que se remonta nada menos que a 1770, quizá la chocolatería más antigua del mundo. "Exportamos un 30% de lo que fabricamos. Por kilos, Torrons Vicens es líder en España con 2.500 toneladas de turrón. Y eso sin apenas hacer marca blanca", desgrana. Escoltado por su hijo Ángel Velasco Herrero (sumegido también en estos dulces menesteres), el patrón comenta que

ha adquirido una fábrica en Vilagrassa (Lleida) para comprar almendra a los payeses, romperla y repelarla, en un proceso ecológico que acabará en turrón purísimo.



Ángel Velasco moviendo la masa para hacer turrón.

En la comunidad autónoma que le vio nacer tiene su vaca lechera. El 60% de sus ingresos proviene del mercado interior catalán. No se cansa de subrayar que desde 2001 invierte al año entre 100.000 y un millón de euros. En los 70, Velasco enharinó a sus dos hermanos menores, montando una granja para vender leche y pasteles, y un horno pequeñito "para hacer leonesas los domingos". En un pestajeo abrió tres pastelerías con su apellido en Sant Boi de

Llobregat, Barcelona. Involucró hasta a su mujer. Y todo antes de cumplir mili en el Cuartel de Automovilismo de Santa Eulalia. El gran chance llegó con las trufas heladas. "Era el año 1978, y fue cuando realmente me hice empresario sin cumplir los 30 años. Vendíamos y seguimos vendiendo trufas y bombones a nivel industrial a

empresas heladeras de toda España", explica. De ahí saltó a Agramunt, aunque no sabía ni colocar en el mapa este pueblecito de la comarca de Urgel que apenas sobrepasa los 5.000 habitantes. "Un amigo me dijo que había una empresa turrонера en el pueblo que literalmente regalaban. Pregunté en el bar Crich, donde aún almuerzo, qué tal Torrons Vicens y el dueño me dijo que la deuda era de 100 millones de pesetas. Pero contaba con patrimonio, naves y locales. Hicimos un estudio para sanearla. Respeté el nombre porque era su gran valor como marca".

En tres años, Torrons Vicens daba beneficios. No se quedó ahí la audacia de Velasco. Primero sacó de la estacionalidad el turrón, ofertando en pastelería una barra de medio kilo envuelta en plástico visto y expuesta sobre tabla de madera de pino para que se pudiera cortar encima, una solución que se encargó de patentar. Bingo. A Agramunt ya no sólo se desplaza media Cataluña a comprar turrón en vísperas de Navidad, sino que se vende todo el año en una romería que incluye autocares de touroperador que visitan tienda, obrador y museo.

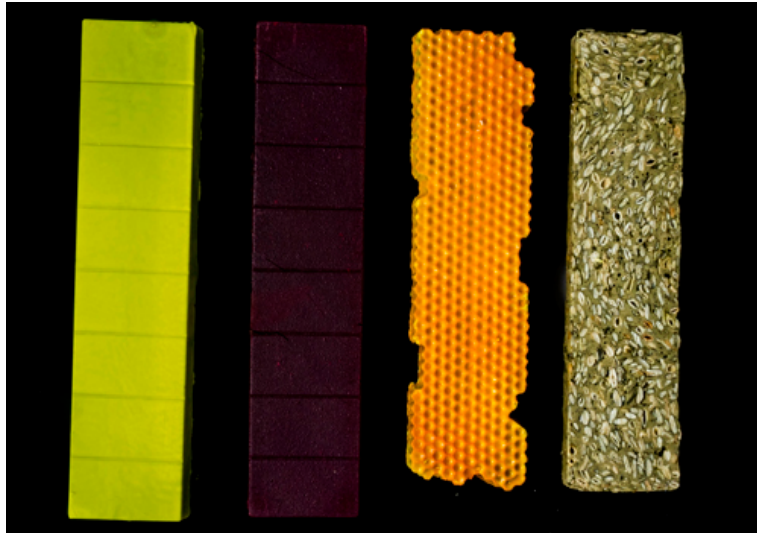
### Exitoso sacrilegio

---

De las seis referencias que se ofertaban en aquel complicado año 2000, hoy son 280 los productos con su firma. La alianza con Albert Adrià no ha hecho más que magnificar el impacto y la visibilidad de Velasco. "Conocí a Ángel a través de un amigo común de Madrid, que nos puso en contacto. Por supuesto nosotros conocíamos Torrons Vicens, y rápidamente nos dimos cuenta de que iba a ser una relación muy interesante para ambas partes. Los Velasco son como nosotros, gente a la que le apasiona su oficio y que quiere explorar todo lo que, en este caso el mundo del turrón, puede abarcar", comenta Albert Adrià quien, como hermano con talento, pasara por todas las partidas de **elBulli** del mítico **Ferran** antes de ser nombrado mejor pastelero del mundo en 2015 por The World Best 50 Restaurants. La dupla sigue funcionando desde 2012.

La línea Natura ha resultado todo un éxito, a pesar de que algunos tachen de sacrilegio tanta experimentación turrонера. El azucarado brainstorming entre los Velasco y Adrià ha materializado turrones de mojito, piña colada, crema catalana, queso, gin tonic, kikos, arroz con leche... Para esta temporada -aparte de uno cremoso de almendras homenaje a la Pastelería Prats-Fatjó donde Velasco empezó su andadura- han sacado el de tarta tatin, el de vino de uva cabernet sauvignon, el de miel y limón que simula una colmena... Hay más. "Personalmente me quedo con el de pan, aceite y chocolate y con el de pipas de calabaza, novedad este año. Los retos importantes son los de resultar creativos a la vez que comerciales: esa es la primera premisa para mí, porque de poco sirve ser creativo si no se vende", remacha Adrià.

## Sabores exquisitos



**Tarta tatin.** Turrón de manzana caramelizada con praliné de hojaldre, 11,60 euros, 300 g.

**De vino.** Garnache de chocolate con infusión de vino tinto "cabernet sauvignon" y especias. 11,60 euros, 300 g.

**De miel y limón.** Pastilla de garnache de chocolate negro con miel y limón cuya superficie simula una colmena. Pertenece, como todos los de estas dos páginas, a la gama Natura creada en colaboración con Albert Adrià. 11,60 euros, 300 g.

**Frutos secos.** Praliné de pipas de calabaza fritas con toque picante y chocolate blanco. 11,60 euros, 250 g.