

NAVIDAD TURRONES

De curry y fresa o de vinagre y frambuesa, turrone artesanos nada habituales

18/12/2016

Barcelona, 18 dic (EFE).- De curry y fresa, de trufa blanca, de vinagre y frambuesas o de coco thai son las curiosas novedades que la unión gastronómica de Turrone Vicens y el chef Albert Adrià presentan para esta Navidad, una oferta que además de en España tiene un mercado cada vez más consolidado en los países árabes.

Torrone Vicens, una empresa de turrone artesanales nacida en la localidad leridana de Agramunt en 1775, mantiene por cuarto año su "matrimonio" con el "pequeño" de los hermanos Adrià, con el que han diversificado su catálogo de turrone.

"Cada año innovamos con productos muy gastronómicos que vienen de la cocina de El Bulli o del Tickets, postres que habían tenido en sus restaurantes y que se han transformado en turrón", asegura a Efe Ángel Velasco, maestro turroneero y dueño de la firma, que entre las novedades que presenta figura el de trufa blanca de Alba, "el turrón más caro del mundo" porque lleva un ingrediente que cuesta 15.000 euros el kilo".

No obstante, las principales ventas de la firma continúan siendo los clásicos del turrón de Agramunt, con denominación de origen: el duro (conocido también como de Alicante), el de yema tostada y el blando (de Jijona, según su otra denominación), explica el propietario de la empresa, que ha apostado por desestacionalizar el consumo y, sobre todo, las ventas.

"El turrón en España se consume el 80 % en fechas navideñas. Pero nosotros hemos conseguido, poniendo tiendas en Barcelona, Madrid y en sitios donde hay muchos turistas, vender turrón durante todo el año. El turista tiene en el turrón un producto de reclamo, se lo lleva como souvenir gastronómico, y eso a la vez nos permite exportarlo", señala Velasco.

La firma, que emprendió su expansión internacional hace unos años, dispone de 44 establecimientos propios repartidos por España, Europa, así como en países de Oriente Medio (dos en Dubai y otro en Abu Dabi), los dos últimos de ellos abiertos en Toulouse (Francia) y el centro comercial La Roca Village, "en los que sólo se vende turrón" y productos derivados, puntualiza el propietario.

De hecho, el 20 % de la producción de Torrone Vicens va dirigido al mercado exterior, en concreto a una veintena de países, entre ellos EEUU, China, Japón, Rusia, Francia y los citados de Oriente Medio.

Para llegar al complicado mercado de los países de cultura musulmana, la empresa ha obtenido el riguroso certificado "halal", lo que le facilita su exportación a estos países, y de esta forma sus turrone se pueden comprar, por ejemplo, en la cadena de supermercados más importante de Arabia Saudí.

Igualmente, Torrone Vicens también acaba de lograr la calificación "kosher" que rige la dieta de los alimentos aptos para la comunidad judía.

La empresa leridana ha registrado un incremento de facturación de un 20 % en los últimos cinco años hasta alcanzar los 30 millones de euros en 2015, y prevé llegar a los 35 millones al cierre de 2016, gracias a la ampliación de sus productos. EFE