

LA FIRA AGRAMUNT MÉS DOLÇA

37a EDICIÓ

Fira del **torró**
i la **xocolata**
a la pedra Agramunt

10 · 11 · 12
OCTUBRE 2026



Ajuntament d'Agramunt



firadeltorro.com

LA FIRA d'AGRAMUNT MÉS DOLÇA



A Agramunt donem la benvinguda a la tardor amb una nova edició de la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra, que enguany se celebrarà els dies 10, 11 i 12 d'octubre i arribarà a la seva XXXVII edició.

La Fira és una de les mostres més emblemàtiques de la nostra vila, un esdeveniment que combina tradició i innovació al voltant dels nostres productes gastronòmics i que, any rere any, es consolida com un referent en el món del dolç. És també una oportunitat per posar en valor la feina dels nostres torronaires, i així com de totes les persones vinculades al camp, que amb esforç, constància i perseverança han fet possible que avui puguem gaudir d'uns productes únics i d'una qualitat excepcional.

Enguany, a més, tenim l'honor de celebrar el 25è aniversari de la IGP Torró d'Agramunt, un reconeixement que va marcar un abans i un després en la història del nostre torró. Un quart de segle després, aquesta distinció continua protegint i prestigiant un producte profundament arrelat al nostre territori i a la nostra identitat.

Un any més, donarem el tret de sortida a la Fira amb l'Acadèmia del Torró, on els futurs professionals del sector podran gaudir d'una jornada formativa i aprendre al costat de cuiners i pastissers consolidats en el món del dolç a Catalunya. Una experiència formativa molt enriquidora per al seu futur professional.

Us convidem també a recórrer el nostre centre històric fins a la plaça del Mercat, on trobareu l'espai dedicat a les famílies, i a visitar l'Espai Guinovart, que tornarà a acollir l'Aula de la Xocolata i el Vi.

No hi faltaran tampoc les Foodgonetes, amb una proposta que combina música i gastronomia; la tradicional cuita en directe del Torró d'Agramunt; una àmplia mostra de productes de proximitat; l'alta gastronomia de l'Aula del Gust; els productes de qualitat i de territori de l'Aula del Tast, i, per als més petits, el renovat Espai Cuinetes, amb activitats i productes de la nostra horta.

La vessant esportiva també tindrà el seu protagonisme amb cites ja consolidades com la BTT Transiscar i la Cursa del Torró.

Ens trobem, doncs, a les portes d'una nova edició que ens convida a despertar tots els sentits i a gaudir, un any més, del millor de la Fira i d'Agramunt.

En nom del Comitè Assessor de la Fira i de l'Ajuntament d'Agramunt, us convidem a viure i gaudir de la Fira i de la vila més dolça del nostre país!

Silvia Fernández i Tarragona

Alcaldessa d'Agramunt
Presidenta de la Fira del Torró i
la Xocolata a la Pedra d'Agramunt



ELS ESPAIS

La Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra transcorre pels carrers i les places d'Agramunt, amb el recinte firal com a epicentre i amb els torronaires com a protagonistes.

Us convidem a visitar
LA FIRA MÉS DOLÇA!



Espais dins el recinte firal

1 PAVELLÓ DOLÇ

Amb els torronaires amb IGP Torró d'Agramunt.

3 PAVELLÓ AGROALIMENTARI

Productors agroalimentaris del territori amb l'objectiu de potenciar els productes de qualitat.

5 CARPA DE LA CUITA

Demonstracions en directe de la Cuita del Torró d'Agramunt.

7 ESPAI CUINETES

Tallers gastronòmics pedagògics

Difusió de productes de l'horta del territori i d'elaboració de productes dolços i salats, a càrrec de la Cistella de Montgai.

2 AULA DEL GUST

Demonstracions de pastisseria amb destacats pastissers i tastos guiats de productes dolços.

4 AULA DEL TAST

Demonstracions i tastos dels productes exposats.

6 ESPAI CUINETES

Ludoteca

Àrea de jocs per als més menuts.



Espais fora el recinte firal

AULA DE LA XOCOLATA I EL VI

Tastos amb xocolates d'Agramunt i vins premiats de la DO Costers del Segre.
Lloc: Espai Guinovart (Plaça del Mercat, 1)

ESPAI DE JOCS FAMILIARS

Jocs de fusta a càrrec de la Companyia Festa i Fusta, i espectacles d'animació infantil.
Lloc: Plaça del Mercat

LES FOODGONETES

Plaça Fondandana

Food trucks i música amb propostes gastronòmiques de qualitat, diferents i complementàries als restaurants d'Agramunt. Música en directe tot el cap de setmana.

ACTIVITATS ESPORTIVES

En el marc de la fira se celebra la cursa BTT Transiscar i la Cursa del Torró.
Lloc: Passeig Josep Brufau

PARADES AL CARRER

Llarg recorregut de parades artesanals i de productes alimentaris.
Lloc: Carrers del centre d'Agramunt



ACTIVITATS PERMANENTS

AULA DEL GUST Lloc: Recinte Firal. Pavelló Dolç

Pastissers i xocolaters ofereixen demostracions en directe del procés d'elaboració de dolços i postres.

Presenta: Belén Parra | Preu: 4€

AULA DEL TAST Lloc: Recinte Firal. Pavelló Agroalimentari

Tastos de productes de proximitat i qualitat.

Presenta: Jordi Àvila | Preu: 4€

AULA DE LA XOCOLATA I EL VI Lloc: Espai Guinovart (Plaça Mercat, 1)

Tastos amb xocolates d'Agramunt i vins premiats de la DO Costers del Segre.

Preu: 4€

LA CUITA Lloc: Recinte Firal. Carpa de la Cuita

Elaboració en directe de l'autèntic Torró d'Agramunt. Coneix la seva llarga història, els ingredients i el mètode d'elaboració d'una de les especialitats dolces amb més tradició del nostre país.

LO CATXO Lloc: Recinte Firal. Exterior del Pavelló Dolç

Peculiar i tradicional joc de cartes que utilitzaven antigament els torronaires per vendre el Torró d'Agramunt a les fires i mercats. Després de cada cuita.

LES FOODGONETES Lloc: Plaça Fondandana

Food trucks amb propostes gastronòmiques de qualitat i diferents. Amenitzat amb música en directe.

ESPAI CUINETES Lloc: Recinte Firal - Carpa Infantil

Tallers gastronòmics pedagògics
destinats a infants de 6 a 12 anys.

Preu: 3€

Ludoteca: Àrea de jocs pels més menuts.

Preu: 3€ (estada màxima d'1,30h)

Horari: de 10.00 h a 14.00 h i de 16h a 21.00 h



ESPAI DE JOCS FAMILIARS Lloc: Plaça del Mercat

Àrea de jocs de fusta a càrrec de la Companyia Festa i Fusta.
Dissabte, diumenge i dilluns, d'11.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h

ESPAI D'ESPECTACLES D'ANIMACIÓ INFANTIL Lloc: Plaça del Mercat

Dissabte a les 11.00 h i a les 17.30 h Show de màgia a càrrec del mag Marc Rivas

Diumenge a les 11.00 h i a les 17.30 h Un menjar celestial a càrrec del Grup Escènic Agramuntí

Dilluns Espectacles de titelles a càrrec de Montse Pelfort.

A les 11.00 h i a les 17.00 h: La gallina Josefina

A les 13.00 h i a les 19.00 h: Secrets de Llegenda

Preu: Gratuït

PATRIMONI D'AGRAMUNT

LO PARDAL - FUNDACIÓ GUILLEM VILADOT | Lloc: Lo Pardal. Plaça del Pare Gras, 4
Dissabte, diumenge i dilluns d'11.00 h a 14.30 h
Preu: Gratuït

ESPAI GUINOVART | Lloc: Espai Guinovart. Plaça del Mercat
Dissabte, diumenge i dilluns d'11.00 h a 14.30 h visites a la fundació.
Preu: 1,5€

REFUGI ANTIAERI | Lloc: Església de Santa Maria
Dissabte d'11.00 h a 13.30 h i de 17.00 h a 19.30 h, diumenge de 10.00 h a 11.30 h i de 12.30 h a 13.30 h i dilluns de 10.00 h a 11.30 h i de 12.30 h a 13.30 h

PUNT D'INFORMACIÓ TURÍSTICA Lloc: Oficina de Turisme. Plaça del Pou.

Dissabte i diumenge de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h i dilluns de 10.00 h a 14.00 h.

RESERVA D'ENTRADES

Oficina de Turisme d'Agramunt (973 391 089) i a l'aplicació eAgora > Ajuntament d'Agramunt (serveis).

Els dies de la fira es podran adquirir al Punt d'informació.



8.30 h Transiscar: inici de la 33a edició de la cursa de BTT organitzada pel Club Ciclista Agramunt.
Lloc: Passeig Josep Brufau | Inscripcions: clubciclistagramunt.cat

10.00 h Obertura de portes del recinte firal

12.00 h Inauguració de la XXXVII Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra a càrrec de Núria Parlon i Gil, consellera d'Interior i Seguretat de la Generalitat de Catalunya.

LA CUITA

Lloc: Carpa de la Cuita

12.00 h i 18.00 h Demostració de la cuita del Torró d'Agramunt.

A continuació de cada sessió, joc de **Lo Catxo**

AULA DEL GUST

Lloc: Pavelló Dolç | Preu: 4€

11.00 h Tres plats amb torró, amb els tres jurats de Masterchef i Xocolates Jolonch

12.15 h Final del 3er Campionat Nacional "Torró creatiu mestre Àngel Velasco"

16.30 h El torró com a ambaixador del rebost de Ponent amb Torrons Fèlix i Gal·la Pipó

17.45 h De postres de El Celler de Can Roca a gelats del Rocambolesc amb Ale Rivas del Rocambolesc

19.00 h Fumat i xocolata, amb Èric Ortuño de l'Atelier i guanyador del II Campionat Nacional "Torró creatiu mestre Àngel Velasco"

AULA DE LA XOCOLATA I EL VI

Lloc: Espai Guinovart | Preu: 4€

15.30 h El viatge Bean to Bar d'Ivan Pascual i els vins de la DO Costers del Segre

17.00 h Bombons d'excel·lència amb Èric Ortuño de pastisseria Atelier i vins premiats de la DO Costers del Segre

18.30 h Tast a cegues amb Genís González i Raul Cegarra de Sant Cacau

Lloc: Plaça del Torró d'Agramunt

19.30 h Inauguració de l'exposició 'A voltes...', a càrrec de Alex Viladrich, Paula Vicente i Carles Hidalgo, artistes de la residència de creació Lo Niu.
Lloc: Lo Pardal | Gratuït

ESPAI CUINETES

Preu: 3€ | 6-12 anys | Duració: 1 hora

11.00 h i 12.30 h Magdalenes de plàtan (sense gluten i sense lactosa)

16.15 h, 17.30 h i 18.45 h Pastissats de verdures (sense gluten)

AULA DEL TAST

Lloc: Pavelló Agroalimentari | Preu: 4€

11.15 h Tot el gust, cap renúncia amb Davantal Net de Gluten

12.45 h Pa, oli i territori amb Molí la Vansa, Olls Castelló i Pa d'Abans

17.15 h Gust de festa amb Marlona i Maset

18.45 h Vins i formatges, la parella perfecte amb Celler Matallonga i Formatges Camps

10.00 h Obertura de portes del recinte firal

10.00 h Cursa del Torró: inici de la 36a edició de la cursa atlètica organitzada pel Patronat d'Esports i el Club Atletisme "Escatxics"
Lloc: Passeig Josep Brufau | Informació: 973 391 647 | Inscripcions: agramuntsports.cat

LA CUITA

Lloc: Carpa de la Cuita

12.00 h i 16.30 h Demostració de la cuita del Torró d'Agramunt.

A continuació de cada sessió, joc de **Lo Catxo**

AULA DEL GUST

Lloc: Pavelló Dolç | Preu: 4€

11.00 h De la tradició a la innovació amb Ingrid Serra de Torrons Vicens.
Patrocina Torrons Vicens

12.30 h Acte d'agermanament entre la DOP Oli Les Garrigues i la IGP Torró d'Agramunt.
Demostració de cuina amb Àngel Esteve del Sisè

17.30 h Torró i xocolata de l'alta cuina a la cuina pim pam, amb Rais Esteve

19.00 h La pastisseria en format torró amb la Sofia Janer i en Víctor Gonzalo de la Dramerie

AULA DE LA XOCOLATA I EL VI

Lloc: Espai Guinovart | Preu: 4€

15.30 h Les xocolates a la pedra d'Agramunt i del territori amb vins premiats de la DO Costers de Segre

17.00 h Es clàssics amb un mirada personal By Mirela i vins del Celler Matallonga

18.30 h Música, aperitiu i xocolata amb Café Guau i Jaume Sanchís

14.00 h Concurs Fotogràfic "El Meu Estiu Rural" Edició 2026. Acte d'entrega dels premis als autors de les fotografies guanyadores i finalistes. Projectió de l'essència del Món Rural amb les imatges presentades al Concurs.
Lloc: Aula del Tast

19.00 h Acte de commemoració i entrega del 25è Torronaire d'Honor
Lloc: Carpa de la cuita | Gratuït



ESPAI CUINETES

Preu: 3€ | 6-12 anys | Duració: 1 hora

11.00 h i 12.30 h Nuggets de verdures de l'hort (sense gluten i sense lactosa)

12.30 h, 16.15 h i 17.30 h Mini croissants amb diferents xocolates (sense gluten)

AULA DEL TAST

Lloc: Pavelló Agroalimentari | Preu: 4€

11.15 h La xocolata a la cuina de sempre amb les Gastrosàvies

12.45 h Això és mel! Com apliquem la mel a la cuina? amb Mels Alemany

17.15 h Una combinació d'autor amb Torrons Fèlix i Sunrise Café

18.45 h L'elegància del torró i la tòfona amb Laumont i Torrons Vicens



LA CUITA

Lloc: Carpa de la Cuita

12.00 h i 18.00 h Demostració de la cuita del Torró d'Agramunt.

A continuació de cada sessió, joc de **Lo Catxo**

AULA DEL GUST DE LLEIDA

Lloc: Pavelló Dolç | **Preu:** 4€

11.00 h Arrels, creativitat i producte amb Francesc Palà de El Xalet de Pons

12.30 h La cuina del Torró i la Xocolata a la pedra d'Agramunt inspirada en la pastisseria amb Gonzalo Ferreruela del Ferreruela

17.00 h Clàssics de Nadal, una nova mirada amb Ivan Pascual de Pastisseria Tugues

18.30 h Cuina del territori amb torró i xocolata a la pedra, amb Sergi Aritzeta de El Truc



ESPAI CUINETES

Preu: 3€ | **6-12 anys** | **Duració:** 1 hora

11.00 h i 12.30 h Magdalenes de plàtan (sense gluten i sense lactosa)

16.15 h, 17.30 h i 18.45 h Pastissats de verdures (sense gluten)

AULA DEL TAST

Lloc: Pavelló Agroalimentari | **Preu:** 4€

10.45 h Coques de recapte, un patrimoni que es reivindica amb Forn Llaràs

12.45 h Una combinació artesana amb La Vella Caravana i Formatges Monber

17.15 h Artesania i persones amb dolços del Rosal i vins de L'Oliviera

18.45 h Embotits i vins, companys de la bona taula amb Cal Sera i el Celler Costers del Sió

AULA DE LA XOCOLATA I EL VI

Lloc: Espai Guinovart | **Preu:** 4€

15.30 h Gelats i vins, un maridatge sorprenent amb Gelicios i vins premiats de la DO Costers del Segre

17.00 h L'univers Bean to Bar de Pangea i vins premiats de la DO Costers del Segre

18.30 h Pastisseria sense horitzons amb Grau Marino i vins premiats de la DO Costers del Segre



Les foodgonetes

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

White Garden
La Bona Pizza
Shanticaravan
La Pirenaica
La Capibara
Divina Croqueta

La Inquietta
Transilvania
Thaifoodcaravan
Cal Pastor
El Grillat
The Craftsman Foodtruck

MÚSICA EN VIU

DIVENDRES

NIT

21.00 h La Rumba Blanca

DISSABTE

MIGDIA

13.00 h Rambalaya
14.30 h Foresta

TARDA/NIT

18.30 h Gin
20.00 h Galgo lento
21.30 h Greta
23.00 h Lessus

DIUMENGE

MIGDIA

12.30 h Vermut electrònic amb Miqui Puig

TARDA/NIT

18.30 h Cloe Riembaud
20.00 h Terrae
21.30 h Maig
23.00 h Nyiskels

DILLUNS

MIGDIA

13.00 h La Rauxa
14.30 h Roger Padrós

DILLUNS TARDA/NIT

18.00 h Elena Grueso
19.30 h Dijous Taekwondo
21.00 h DJ Josep Bernard



Les Foodgonetes



firadeltorro.com



Organitza



Ajuntament d'Agramunt

Col·labora



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL



Diputació de Lleida
La força dels municipis



Cambra
de Comerç de Tàrragona

COSIERS
DEL
SEGRE
Denominació
d'origen

FOOD
and
MEDIA
GRUP EDITORIAL DE LA CATALUNYA

Gust
de Lleida



Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació