

[www.torrent.es](http://www.torrent.es)  
[www.flickr.com/photos/josocdetorrent](https://www.flickr.com/photos/josocdetorrent)  
[#torrent](https://twitter.com/torrent)



La gastronomía de Torrent, es gastronomía típica mediterránea con productos muy variados. Nuestra tierra nos ofrece ingredientes naturales para elaborar nuestros productos.

Entre nuestros platos más típicos destacamos sin lugar a duda el Rossejat de Torrent, así como nuestros postres en los que destacan las frutas que nos ofrecen nuestra huerta como son las naranjas y mandarinas, así como nuestros dulces más típicos como el chocolate, las crestas, la sopada de la reina, *panquemao*, el torrentí, la punta de diamant, els gaiatos i santblaiets, rollos de San Blas, etc.

**Esmorçar torrentí.** Cocinado en un caldero de paella, está formado por huevos fritos, sardinas en sal y cebolla, este almuerzo es el propio del día 1 de Febrero – l'Entrà de la Flor- así como en Fallas y fiestas de Moros y Cristianos.

**El Rossejat de Torrent.** El Rossejat es el plato típico de Torrent por excelencia, sus ingredientes son: arroz, garreta de ternera, costilla de ternera, costillas de cerdo, rabo de cerdo, tocino blanco, tocino magro, morcillas de cebolla, chorizo, carne de gallina, garbanzos, pelota de carne, pelota de sangre, y pelota dulce, aunque algunos ingredientes pueden variar según la casa donde se realiza.

Es el plato típico para el día 3 de Febrero, festividad de San Blas, pero se puede degustar en nuestros hogares y restaurantes durante todo el año. Durante estos años se ha potenciado este plato con el Concurso Nacional de Rossejat, organizado por la Asociación Cassola de Sant Blai, así como la jornada que realiza el segundo sábado de enero, la Falla de la Plaça.

**El chocolate de Torrent.** Torrent, ha sido una de las localidades con mayor industria chocolatera desde 1869 hasta el siglo pasado, con varias fábricas como "Chocolates La Cebra", que llegó a tener renombre nacional. En la actualidad, solo se conservan cuatro empresas chocolateras en Torrent, que están recuperando el valor, su nicho de mercado tradicional y de calidad, y abriendo nuevos mercados, debido a que nuestro chocolate es apto para intolerantes a la lactosa y al gluten.

**Las crestas,** es un dulce originario de Torrent, que se elabora en las diferentes pastelerías de la ciudad. Es en la Pastelería San José, también llamada Pastelería Isidro Pérez, que estaba ubicada la Plaza Mayor de Torrent, donde se inició su elaboración.

**Sopada de la Reina.** Los ingredientes son: Leche, huevos, harina, canela en rama, corteza de limón, bizcocho, y azúcar.

**Panquemao.** Dulce típico para meriendas en la época de Pascua que se suele acompañar de chocolate, sus ingredientes son; huevos, azúcar, aceite, agua, harina y levadura.

**Torrentí.** Dulce formado por bizcocho, huevos, leche, maicena, almendra y azúcar.

**Torrentina.** Es una tarta rellena con bizcocho de almendra, yema, y cubierta de merengue. Su realización se suele hacer en casas y en hornos tradicionales.

**Rollos de San Blas.** Rollos que se realizaban para la festividad de San Blas, sus ingredientes son huevos, azúcar, aceite, agua, canela, harina y ralladura de limón

**Punta de diamant.** Es una tarta rellena con bizcocho de almendra, yema, fruta confitada y está cubierta de merengue. Su realización se suele hacer en casas y en hornos tradicionales.

**Gaiatos de Sant Blai.** Los "gaiatos" son junto con el "Rossejat" y los "Santblaiets" son típicos del día de Sant Blai. Los gaiatos pueden ser dulces o salados y de chocolate de bollo, los podemos encontrar en los hornos y pastelerías de la ciudad así como en la parada de la Cofradía de San Blas, en la puerta de la Parroquia de San Luis Bertrán.

**Santblaiets.** Típicos del día de Sant Blai, son pequeñas galletas realizadas con harina, azúcar aceite y aguardiente, que van impresas con el escudo de San Blas, se venden el día de San Blas en la parada que tiene la Cofradía de San Blas. ■

## Gastronomia





La gastronomia de Torrent és típicament mediterrània amb productes molt variats. La nostra terra ens ofereix ingredients naturals per a elaborar els nostres productes.

Entre els nostres plats més típics destaquem, sens dubte, el rossejat de Torrent, així com les postres, entre les quals destaquem les fruites que ens ofereix l'horta, com ara les taronges i les mandarines, així com els dolços més característics, com ara el xocolate, les crestes, la sopada de la reina, el *panquemao*, el torrentí, la punta de diamant, els gaiatos i santblaiets, els rotllos de Sant Blai, etc.

**Esmorzar torrentí.** Cuiinat en un calder de paella, es compon d'ous fregits, sardines en sal i ceba. Aquest esmorzar és típic del dia 1 de febrer, l'Entrà de la Flor, així com en Falles i en les festes de Moros i Cristians.

**El rossejat de Torrent.** El rossejat és el plat típic per excel·lència de Torrent. Els ingredients són: arròs, garreta de vedella, costella de vedella, costelles de porc, cua de porc, cansalada blanca, cansalada magra, botifarres de ceba, xoriço, carn de gallina, cigrons, pilota de carn i pilota dolça, encara que alguns ingredients poden variar segons la casa on s'elabora.

És el plat típic per al dia 3 de febrer, festivitat de Sant Blai, però es pot tastar a casa i als restaurants durant tot l'any. Durant aquests anys s'ha potenciat aquesta recepta amb el Concurs Nacional de Rossejat, organitzat per l'Associació Cassola de Sant Blai, així com amb la jornada que du a terme la falla de la Plaça el segon dissabte de gener.

**El xocolate de Torrent.** Torrent, ha sigut una de les localitats amb més indústria xocolatera des de 1869 fins al segle passat, amb diverses fàbriques com ara Xocolates La Cebra, que va arribar a tindre renom nacional. En l'actualitat, només es conserven quatre empreses xocolateres a Torrent, empreses que estan recuperant el valor, el seu nínxol de mercat tradicional i de qualitat, i obrint nous mercats, pel fet que el nostre xocolate és apte per a intolerants a la lactosa i al gluten.

**Les crestes** són un dolç originari de Torrent que s'elabora en les diferents pastisseries de la ciutat. Van començar a elaborar-se en la pastisseria San José, també anomenada pastisseria Isidro Pérez, situada la plaça Major de Torrent.



**Sopada de la reina.** Els ingredients són: llet, ous, farina, canonets de canella, corfa de llima, bescuit i sucre.

**Panquemao.** Dolç típic per a berenars en l'època de Pasqua que sol acompanyar-se de xocolate. Els ingredients són; ous, sucre, oli, aigua, farina i rent.

**Torrentí.** Dolç compost de bescuit, ous, llet, farina de dacs, ametla i sucre.

**Torrentina.** És un pastís farcit amb bescuit d'ametla, rovell d'ou i cobert de merenga. Sol cuinar-se a casa i en forns tradicionals.

**Rotllos de Sant Blai.** Rotllos que s'elaboraven per a la festivitat de Sant Blai. Els ingredients són: ous, sucre, oli, aigua, canyella, farina i ratlladura de llima.

**Punta de diamant.** És un pastís farcit amb bescuit d'ametla, rovell, fruita confitada i està cobert de merenga. Sol cuinar-se a casa i en forns tradicionals.

**Gaiatos de Sant Blai.** Els gaiatos són, amb el rossejat i els santblaiets, típics del dia de Sant Blai. Els gaiatos poden ser dolços o salats i de xocolate, els podem trobar en els forns i pastisseries de la ciutat, així com en la parada de la Confraria de Sant Blai, a la porta de la parròquia de Sant Lluís Bertran.

**Santblaiets.** Típics del dia de Sant Blai, són galetes xicotetes elaborades amb farina, sucre oli i aiguardent, que van impreses amb l'escut de sant Blai i que es venen eixe dia en la parada que té la Confraria de Sant Blai. ■

