

El museu més dolç

El Museu de la Confitura és un espai ideat per donar a conèixer tots els secrets que s'amaguen dins d'un pot de confitura. La creació del museu és fruit d'una il·lusió, és transmetre cultura de manera directa, fent participants els visitants de tot el que es vol ensenyar i fent que el que s'exposa serveixi per apropar la gent al coneixement de la nostra història, la petita història de les confitures.

És important aprofundir-hi, per ensenyar i aprendre d'on ve aquesta transformació; és un recorregut apassionant per descobrir sabors, olors i textures mitjançant la tècnica de conservació més dolça de les fruites, les verdures, les flors, les herbes aromàtiques, els llegums o els bolets.



Per aconseguir aquest objectiu, al museu es pot veure el procés d'elaboració de les confitures, les



MUSEU DE LA CONFITURA

Pl. Major, s/n
17123 Torrent
Tel. 972 304 744
info@museuconfitura.com
www.museuconfitura.com



melmelades i les geles que es fan a l'obrador del museu, amb preocupació per l'origen i el bon tractament del cultiu dels productes. Les confitures, un cop elaborades, es poden degustar i adquirir per fer un regal molt dolç, per prendre-les per es-

morzar, per combinar-les amb formatges, carn o peix o per enriquir unes pastres.

Un conjunt de panells explica la història de les confitures, el perquè de l'equilibri entre el sucre, la pectina i el pH en la seva elaboració, la diferència entre compota, confitura, melmelada, gelea i pa de fruita, la seva etimologia i altres curiositats que envolten l'art de conservar-les.

Des d'un vessant més científic, el museu manté una estreta relació amb Pere Castells, director del Departament d'Investigació de la Fundació Alcía, Centre d'Alimentació i Ciència, i gràcies al seu treball va sorgir la taula periòdica de les confitures, que, seguint les passes de Dimitri Mendelèiev, ordena les confitures amb criteris similars a la seva taula periòdica dels elements.

Una petita biblioteca dedicada íntegrament a la conservació dels aliments permet una consulta més

detallada d'aquest art; es complementa amb uns cursos teòrics i pràctics que descobreixen les múltiples combinacions de la confitura i que, amb uns menús de degustació al final, demostren que és un bon acompanyant de molts plats de cuina.

Altres propostes són les visites concertades per a grups i, molt especialment, per a escoles, ja que és voluntat del museu transmetre els coneixements adquirits amb l'experiència i la investigació.

El museu es preocupa pel reciclatge dels embalatges i utilitza bosses de paper i caixes de fusta o de cartró; i per cada cinc pots buits que porten els clients, se'ls retorna un pot de confitura de regal.

Al museu es pot trobar una curiosa col·lecció de confitures de productes de tota mena, procedents de diversos països.

Visiteu el museu més dolç.

