

museo del turrón

LOCALIDAD:
XIXONA-JIJONA (A)

TIPOLOGÍA:
INDUSTRIAL

LA CUNA INDUSTRIAL DEL DULCE TRADICIONAL REPASA LA HISTORIA A TRAVÉS DE SU PROCESO



En esta página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo:

- a) Vehículo publicitario empleado en la década de 1970;
- b) Panorámica del edificio 1880-El Lobo, sede del Museo del Turrón;
- c) Colección de tarifas comerciales del Museo del Turrón.

En la página siguiente, de izquierda a derecha y de arriba a abajo:

- d) Colección de calderas empleadas en la elaboración de turrónes en diversas épocas;
- e) Metates para la confección del turrón de piedra y el mazapán;
- f) Vista de un molino de rodillos para la elaboración de turrón de Jijona (blando), a partir del turrón de Alicante.

Este centro museístico, que recorre la historia de la elaboración del turrón, nació de la iniciativa personal del industrial Juan Antonio Sirvent Selfa

Desde el año 1964, la ciudad alicantina de Xixona dispone de un centro museístico dedicado, en exclusiva, a la historia de la elaboración de uno de sus productos más característicos y definitorios: El turrón.



Este Museo del Turrón nació por empeño del industrial Juan Antonio Sirvent Selfa que, asesorado por el pintor José López Mira y con el apoyo de su hijo Juan Antonio Sirvent Arroyo, rompió con la tradi-

ción de deshacerse de la maquinaria que iba quedando obsoleta en las fábricas turroneiras, siendo sustituida por maquinaria más moderna. Sirvent Selfa se adelantó a su tiempo y emprendió una iniciativa en la que la



Datos de interés

Año de fundación: 1964
 Director: Lluís Garrigós Oltra
 Titularidad: Privada
 Colección museográfica permanente reconocida por la Generalitat Valenciana

Dirección:
 Edificio 1880-El Lobo
 Pol. Ciudad del Turrón, sec. 10.2
 Ctra Xixona-Busot, km 1.
 Xixona (Alicante)

@: <http://www.museodelturrón.com>
info@museodelturrón.com

Horario: Laborables y sábados de 10 a 13,30 y de 14 a 19,30 horas.. Domingos y festivos de 10 a 13,30 y de 17 a 19,30 horas.
 Cierra: 25 de diciembre y 1 de enero.

Entradas: Adultos 1 euro. Grupos mayores de 15 personas: 10 euros.



The Xixona Turrón Museum was founded by local industrialist, Juan Antonio Sirvent Selfa, who broke with tradition by replacing the obsolete machinery, which was once used in the turrón factories, with more modern technology. Turrón and folklore are united in this museum.

The Turrón Museum's new premises have three floors, all with different themes. The ground floor takes you on a journey through the history of the product's commercialisation. The first floor explains the manufacturing process of turrón and marzipan; while the top floor analyses the relationship between the product and its ingredients (sugar, honey, almonds and eggs). A tour of the factory completes the visit to the museum.

historia de la propia empresa formara parte del patrimonio de la firma; es decir, constituyera un valor añadido intangible, pero fundamental. De esta forma, y en visitas organizadas, la empresa ofrecía, junto al producto que fabricaba, cultura.

A lo largo de tres décadas, turrón y folklore se asociaron en estas visitas y las instalaciones de este museo etnológico y de historia industrial fueron ampliándose hasta ocupar todos los locales de la antigua carpintería de Turrónes El Lobo, donde se fueron depositando aquellos utensilios

propios de la elaboración del dulce alicantino que iban quedando inservibles en los procesos productivos. El Museo del Turrón de El Lobo se erigió de esta manera como el único referente histórico sobre la fabricación de este tradicional producto jjonenco.

En la actualidad, no obstante, ha sido necesario replantear el viejo proyecto para conseguir dotar al museo de un mayor carácter científico y técnico, de una contextualización histórica correcta y adaptarlo a las nuevas tecnologías. Así, las nuevas instalaciones del

Museo del Turrón se dividen en tres plantas, diferenciadas temáticamente, en las que se distribuyen los materiales de los que dispone este centro museográfico.

En la superior se analiza la relación del producto con sus materias primas (azúcar, miel, almendra y huevo). En la planta intermedia se aborda el proceso de fabricación de turrónes y mazapanes; y en la inferior se realiza un recorrido por la historia de la comercialización del producto, en la que el visitante puede comprobar la evolución seguida por los

envases y la irrupción de la publicidad en sus diversas facetas, entre otros aspectos.

La visita al museo se completa con un recorrido a las instalaciones de la fábrica desde un mirador en alto por lo que es posible visualizar todos los procesos sin interferir en la marcha de los mismos. Asimismo, el museo dispone de biblioteca y archivo -todavía en fase de organización- cuyo uso está reservado a investigadores. Por otra parte, está previsto que el centro albergue exposiciones monográficas sobre el mundo del turrón.