

Els pastissers confien vendre 1,8 milions de coques de Sant Joan

La coca artesana de crema, seguida de la de llardons, desbanquen la de brioix i fruita confitada en el ranking de les més venudes



¿Els pastissers artesans de Catalunya preparen la nova campanya de coques de Sant Joan amb optimisme. Coincidint amb el relaxament de les restriccions i la possibilitat de fer trobades de més persones la revetlla de Sant Joan d'aquest 2021 tornarà a ser molt similar a la de 2019. Així ho asseguren des del Gremi de Pastisseria de Barcelona, que confia recuperar les vendes de fa dos anys: prop d'1'8 milions de coques artesanes a tot Catalunya.

Per al president del Gremi, el pastisser **Elies Miró**, hi ha un altre motiu per a l'optimisme del sector, i és l'acceleració d'un canvi de mentalitat a l'hora de consumir: "moltes enquestes i estudis demostren que aquesta crisi ha accelerat el consum conscient: comprar productes saludables, de proximitat, de temporada i no ultraprocessats. I aquí els pastissos i les coques artesanes de pastisseria no tenen competència: acabats de fer, amb producte fresc i de proximitat i sense conservants ni colorants ni oli de palma ni greixos trans".

Al rebuig a la brioixeria industrial i els ultraprocessats s'hi suma, apunten des del Gremi, "una creixent consciència mediambiental, que també fa que rebutgem productes creats amb ingredients arribats de molt lluny (com el pinyó de la Xina), envasats en plàstics, traslladats centenars de quilòmetres de distància i emmagatzemats durant setmanes".



Coca de Sant Joan 'Lemon Pie' de Jordi Morera. Foto: Trinitat Gilbert

El que no canviarà aquest any serà el rànquing de les varietats més venudes. Al capdavant continua la tradicional coca de crema, seguida de la de llardons i la que porta fruita. Alguns establiments també aposten per altres ingredients mascarpone, taronja, lemon pie o xocolata per ampliar l'oferta i ajustar-se als diferents paladars.

L'increment de les matèries primeres es veurà lleugerament repercutit en el preu respecte l'any passat, al voltant d'un 2% més. Excepte el pinyó, que és una mica més econòmic que fa un any, la resta de matèries com ara mantegues, làctics i ous s'han "apujat força" i molt especialment l'electricitat.

El president del gremi també creu que els afavorirà el fet que la revetlla caigui en dimecres. Així, no descarten que hi hagi clients que els comprin una coca per la nit de Sant Joan i una altra pel cap de setmana.

Els secrets de la coca perfecta

Des del gremi de pastissers reivindiquen que aquest és un producte artesanal que s'elabora i es menja el mateix dia. Recomanen comprar-la en forns i pastisseries i posen en valor la qualitat d'un producte "més saludable i fet amb matèries de primera qualitat" que no pas les que



s'elaboren de forma industrial.

Una bona coca de Sant Joan artesana de pastisseria és fàcil de distingir si ens fixem en 4 elements clau, segons el Gremi:

Fermentacions llargues i lentes: és la clau per aconseguir una coca esponjosa i amb aroma.

Ingredients frescos i de qualitat: una bona farina, mantega extra, llet i ous frescos per fer la crema, pinyons del país (molt més saborosos), fruita fresca que es confita de forma artesanal a la pastisseria, etc.

Acabada de fer: la coca artesana es ven acabada de fer (màxim amb 24 hores d'antelació). Això permet elaborar-la amb ingredients frescos i sense cap mena de conservant.

Elaboració artesanal: perquè la coca tingui personalitat i aroma és clau la seva elaboració artesanal, tant de la massa com d'elements com la fruita (que es confita a la pastisseria per garantir el gust i la tendresa) o la crema (casolana).

Vols fer la Coca de Sant Joan a casa?

Consulta AQUÍ la recepta del Gremi de Pastisseria de Barcelona