

Les millors coques de Sant Joan d'aquest 2023

Les 5 millors coques de Sant Joan es troben a Barcelona, Santa Agnès de Malanyanes, Granollers i Viladecans



Guanyadors de La Millor Coca de Sant Joan 2023. | Sr y Sra Cake.

Convertint-se en l'edició amb més èxit de participació, el passat 30 de maig l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm acollia **més de 250 coques de Sant Joan a la V edició del concurs La Millor Coca de Sant Joan de Catalunya**, organitzat per **Sr y Sra Cake**.

Amb un jurat d'excepció, compost per fins a 20 noms de professionals reputats del sector com Sergi Vela, Marta San José, Oscar Teixidó, Ester Roelas, Enric Badia, Jesús Fuentes, Gemma Cloment, M^aCruz Barón i Marcos Díaz entre d'altres, han estat els responsables de la difícil selecció de guanyadors.

La **Fleca Rovira de Santa Agnès de Malanyanes**, amb punt de venda també a Cardedeu, s'ha proclamat guanyadora de la **Categoria de Coca Tradicional de Fruites confitades i pinyons**. Una elaboració que sens dubte reflecteix tota la feina feta des de fa més de 60 anys, donant com a resultat un briox de qualitat i elaborat amb productes ecològics i de proximitat.



Fleca Rovira de Santa Agnès de Malanyanes. Foto: Sr y Sra Cake.

Pel que fa a la Categoria de Coca de Crema i pinyons, el premi ha anat a parar a Viladecans a la Fleca Santacreu. L'elecció com a guanyadora d'aquesta peça ha estat gràcies al seu equilibri entre ingredients, sabor, esponjositat i una crema molt ben feta i de qualitat.



Fleca Santacreu de Viladecans. Foto: Sr y Sra Cake.

A la **Categoria de Coca Creativa**, el premi se l'ha endut **Montserrat Forners** de **Barcelona**. Aquest participant ha aconseguit sorprendre, amb l'originalitat de la forma i utilització de fruites com a protagonistes, a tots els membres del jurat que, de manera unànime, han estat convençuts del seu èxit.



Montserrat Forners de Barcelona. Foto: Sr y Sra Cake.

Si ens traslладem a la **Categoria de Coca de Llardons**, el guanyador ha estat el **Forn i Pastisseria El Racó de Granollers**, que han presentat una coca lleugera, cruixent amb una sublim pasta de full i equitativa amb la seva disposició de pinyons, llardons i sucre.



Forn i Patisserie El Racó de Granollers. Foto: Sr y Sra Cake.

Finalment, **La Patisserie** de **Barcelona** ha estat la guanyadora de la **Categoria de Coca de Xocolata**. El jurat ha valorat molt positivament la seva tendresa, el seu aspecte i també, per suposat, l'equilibri entre amargors i dolçors de la pròpia xocolata.



La Patisserie de Barcelona. Foto: Sr y Sra Cake.

L'entrega de premis ha estat conduïda per la reconeguda periodista i comunicadora gastronòmica **Carme Gasull**, que ha fet entrega dels trofeus i diplomes juntament amb els patrocinadors principals d'aquest 2023, **Fills de Moretó**, fariners des de 1884 i **Debic**, la marca de productes làctics per a professionals, entre d'altres.

Sense dubte, aquesta ha estat una edició festiva amb rècord de participació, acompanyada de gelat de coca de Sant Joan de Delacrem i cerveses Damm i també el suport d'altres patrocinadors com **Pueyo's Cartons i Licores Ricart Degre**. Un any més, el concurs ha comptat amb el recolzament dels gremis de flequers i pastissers de Catalunya i amb la participació del Gremi de Carnissers de Barcelona com a membre del jurat de la coca de llardons.

Cal destacar que les coques participants que el jurat no ha manipulat han estat entregades al **Banc d'Aliments de Barcelona**, concretament a DISA Sant Josep Oriol de Barcelona, per tal d'evitar, un any més, el malbaratament alimentari i donar suport a la inclusió social.