

# Les millors coques de Sant Joan del 2024

*Les 5 millors coques de Sant Joan es troben a Castelldefels, Sant Cugat, Barberà, Sabadell, Barcelona i Castellar del Vallès.*



Convertint-se en l'edició amb més èxit de participació, el passat 31 de maig l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm acollia més de 250 coques de Sant Joan a la **VI edició del concurs La Millor Coca de Sant Joan de Catalunya**.

La **Pâtisserie Pachi Larrea de Castelldefels** 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 brioix de qualitat i elaborat amb productes ecològics i de proximitat.



*Coca de la pastisseria Pachi Larrea de Castelldefels. Foto: Sr y Sra Cake.*

Pel que fa a la Categoria de Coca de Crema i pinyons, el premi ha anat a parar a **La Palma Pastissers**, amb punts de venda a **Sant Cugat, Barberà i Sabadell**. 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.





*Coca de La Palma Pastissers, amb punts de venda a Sant Cugat, Barberà i Sabadell. Foto: Sr y Sra Cake.*

A la **Categoria de Coca Creativa**, el premi se l'ha endut **Nova Brunells 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.



*Coca de la Nova Brunells de Barcelona. Foto: Sr y Sra Cake.*

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



*Coca de la Pastisseria Muntada de Castellar del Vallès. Foto: Sr y Sra Cake.*

Finalment, el **Forn Gil** de **Barcelona** ha estat la guanyadora de la **Categoria de Coca de Xocolata**. El jurat ha quedat impressionat a pel binomi de masses i per ser una coca de Brownie amb un gust molt equilibrat i un aspecte molt atractiu.





*Coca del Forn Gil de Barcelona. Foto: Sr y Sra Cake.*

El jurat del concurs el van formar 18 reputats professionals del sector com Jordi Butrón, M<sup>a</sup>Cruz Barón, Enric Bordas, Jesús Cerdán, Dina Alsina, Cristian Sánchez, Jaume Cot, Pau Borràs, Paula Domènech, David Hernández, Carles Rovira, Jordi Farrés, Gemma Clofent, Txàbel Allué, Mere Samblas, Mario Castaño, Trinitat Gilbert i Elisa Calcagno, han estat els responsables de la difícil selecció de guanyadors.

A més, cal destacar que les coques participants que el jurat no va manipular es van entregar a la **Fundació Canpedró**, per tal d'evitar, un any més, el malbaratament alimentari i donar suport a la inclusió social.