



CONVOCADO EL PRIMER CONCURSO PROFESIONAL PARA LA MEJOR COCA DE SANT JOAN

Con la voluntad de rendir homenaje y de dar visibilidad a este producto artesano tan tradicional en Cataluña nace el concurso profesional “La millor coca de Sant Joan” que, al mismo tiempo, se propone reconocer la calidad de las cocas elaboradas por nuest

Uno de los dulces con más tradición en Cataluña es la Coca de San Juan. Se consume durante la verbena de San Juan, el 23 de Junio, para celebrar el solsticio de verano, y en su origen se pastaba en forma circular, en una reminiscencia clara al culto al sol. Con más de 100 años de tradición, la Coca de San Juan se ha convertido en un clásico imprescindible en Cataluña en estas fechas.

El concurso, organizado por la agencia de marketing gastronómico Sr y Sra Cake, cuenta con la sponsorización principal de Fills de Moret, productor de harinas Premium para profesionales y consumidor final.

También tiene, como sponsors:

Sosa, líder del sector fabricante de ingredientes para la pastelería, como las frutas confitadas, y distribuidor de marcas líderes como Valrhona (chocolate) o Corman (mantequilla)



Calidulce, que cuenta con un extenso catálogo de packaging para pastelerías.

CSTY, empresa de vestuario laboral para chefs, panaderos y pasteleros, que será la encargada de vestir al jurado.

El concurso cuenta con la colaboración de Panifics y del Gremi de Flequers de Barcelona.

La convocatoria se abre a pasteleros y panaderos siempre que tengan un punto de venta. La pastelería o panadería candidata se podrá presentar con una sola entrada y a una de las tres categorías del concurso: Tradicional (de frutas confitadas y piñones); de Crema y piñones, y Creativa.

Las inscripciones ya están abiertas y se efectuarán hasta el lunes 13 de mayo en la web www.lamillorcocadesantjoan.cat rellenando el formulario de participación.

Las cocas se deberán entregar en la Antigua Fábrica Estrella Damm de Barcelona (Rosselló, 515) el martes 21 de Mayo del 2019 de 9h a 10,30 h. El horario se tendrá que cumplir estrictamente y no se admitirá ningún participante a partir de las 10,30 horas.

La valoración de las cocas presentadas al concurso tendrá lugar el mismo 21 de Mayo entre las 10,30 y las 13 horas y el veredicto y entrega de premios será el mismo día, a partir de las 13h en la Antigua Fábrica Estrella Damm de Barcelona en un acto festivo donde los asistentes podrán



degustar las cocas presentadas.

El jurado estará compuesto por el presidente del Gremi de Flequers de Barcelona, Jaume Bertrán; por reconocidos pasteleros como Miquel Guarro y Sergi Vela, y maestros panaderos como Daniel Jordà ; por Pep Aguilar, en representación de Fills de Moret; por Eduard Verdaguer de Panàtics y por representantes de medios de comunicación especializados en el sector gastronómico.

Como premio, se entregará un galardón a la Mejor Coca de San Juan 2019 para cada categoría (Tradicional, Crema y Creativa). El ganador no podrá participar como concursante en la edición siguiente y pasará a formar parte del Jurado de la próxima edición del concurso.

Marta Comas-Sr y Sra Cake