

?Els pastissers catalans preveuen vendre més d'1,8 milions de coques de Sant Joan

El gremi es mostra optimista gràcies al final de l'estat d'alarma



Coques de Sant Joan sortides del forn. | ACN

Els pastissers catalans encaren una bona revetlla de Sant Joan i preveuen vendre més d'1,8 milions de coques artesanes per l'increment de celebracions domèstiques i familiars. El Gremi de Pastisseria de Barcelona celebra que la revetlla coincideixi amb el final de l'estat d'alarma per la Covid-19. Segons ells, això farà que se celebri una revetlla en un "clima optimista".

El gremi preveu que es produirà un lleu increment de vendes, d'entre un 1 i un 3%, i espera superar les 1,8 milions d'unitats venudes a tot Catalunya l'any passat. A més, creuen que la limitació de revetlles amb grans aforaments farà que les celebracions siguin més familiars i que "apostin per la qualitat de les pastisseries artesanes davant de les coques industrials"

Des del gremi expliquen a través d'un comunicat que "les pastisseries artesanes hem estat al peu del canó durant tot aquest episodi, estant al costat dels nostres clients en moments difícils". "Ara és un moment per tornar a una certa normalitat, sentir-se optimista i celebrar una data tant nostra com és Sant Joan?", explica Elies Miró, president de l'entitat.

Les pastisseries artesanes asseguren que estan més preparades que mai als nous hàbits de consum. Pràcticament el 90% ja ofereixen servei a domicili i moltes ja permeten la compra o

reserva online, per tal d'evitar cues als establiments. Des del gremi també deixen clar que totes les pastisseries aplicaran els protocols de seguretat, tant en la producció de les coques com en la seva venda, evitant les cues a l'interior dels establiments i garantint la distància de seguretat

Preus i tipus de coca

La coca de crema, la de llardons de full i la de brioix amb fruites i pinyons són, en aquest ordre, el "top 3" de les coques que més es vendran aquesta revetlla de Sant Joan. El preu d'aquest dolç tradicional varia en funció de la mida i el pes però es mantindrà en la línia del de l'any passat, amb preus entre els 16 i els 35 euros.

El Gremi assegura que han mantingut el preu tot i l'increment del preu del pinyó, que ja arriba als 70 euros el quilo, i que la majoria de pastisseries artesanes assumeixen reduint els seus marges i mantenint la quantitat i qualitat del pinyó, que és nacional, de procedències com el Montseny.

Un dels punts que el gremi recorda és l'elaboració que requereix una coca artesanal, que seguint la recepta tradicional, es prepara amb un màxim de 24 hores d'antelació i, per tant, estan fetes el mateix dia. Els ingredients que no poden faltar són el pinyó del país, ous frescos i llet fresca per fer la crema i la mantega extra. Les fermentacions són lentes i poden durar fins a 3 hores, el que comporta una dedicació total d'unes 6 hores per cada peça.

El president del Gremi de Pastisseria alerta que "les coques dels supermercats contenen més conservants, colorants i sucres, que ajuden a que puguin estar més dies a la venda".