

?La coca de Sant Joan de Lemon Pie és un èxit?: Jordi Morera

Per Sant Joan, n'hi ha que busquen les coques tradicionals, la de fruita, i també n'hi ha que volen novetats. El forner de pa ecològic Jordi Morera, de l'Espiga d'or de Vilanova i la Geltrú, convenç uns i altres.



Per començar, les novetats. «La de *lemon pie* va ser un èxit l'any passat, i enguany hi tornem perquè sabem que tindrà tanta sortida com la tradicional», explica en Jordi, tres dies abans que comenci la feina forta de les coques de Sant Joan. «Les farem el vespre de divendres, per tenir-les a punt el dissabte, que serà el dia que es vendran majoritàriament», diu el forner.

Morera opina que la de *lemon pie* va agradar perquè és molt refrescant. Alhora també opina que la tendència és adquirir-ne de diversos gustos, per això en fan de diverses mides: les grans són de 600 grams o de 800 grams (en el cas de les de llardons) o de 300 grams o de 400 grams (també les de llardons).

Per continuar, les tradicionals, que les estrelles són les de fruita confitada i les de llardones. Jordi Morera ha optat per confitar la fruita ell mateix. «En faig servir d'ecològica i de temporada, i

pretenc que la fruita que hi hagi al capdamunt de la coca de Sant Joan sigui menjada». Dit amb altres paraules, que no serveixi per donar-hi color, i després que quedi, solitària, al plat junt amb les molles.



Coques de Sant Joan de Jordi Morera. Foto: Trinitat Gilbert.

El confitat que hi fan és suau, amb aigua mineral i sucre, però de poc temps, perquè el sucre no penetri molt a l'interior de la fruita. Així aconseguix que la fruita no amarguegi un cop treta del forn.

Per acabar, el forner, que fa anys que ha començat a conrear el seu propi cereal a Vilanova, i el mol en un molí de fusta, comprat a Àustria, ofereix per Sant Joan coques per a vegans i per a persones amb intoleràncies a l'ou, la lactosa, fetes sense sucre ni greixos. «Les fem amb brioix de garrofa, i també amb fruites ecològiques», explica.

El cas que Morera pretén ampliar el ventall de coques, perquè arribin a un públic ampli, perquè ningú no es quedi amb un mos de coca de Sant Joan, que la tradició assenyala com litúrgic per inaugurar l'estiu.

El perquè de la tradició



Foto: Pexels

Sant Joan és venerat als Països Catalans. Com que les civilitzacions antigues celebraven l'arribada de l'estiu i el dia més llarg (que comença el 21 de juny), l'herència va ser un llegat que ha perdurat fins a dia d'avui.

Si es dona per certa aquesta teoria, menjar un dolç que tenia forma rodona, com el Sol, era el colofó per a una festa que girava al voltant de l'astre reia. Sigui com sigui, és una de les teories que circulen per entendre el perquè de la festa, i que llibres com "La nit de Sant Joan" (Alta Fulla), de l'escriptor Josep Romeu han difós.