

Guanya un Cocattone de Sant Joan de l'Espiga d'Or amb Gastrotalkers!

Sortegem un cocattone de Sant Joan, la fusió entre la tradicional coca de Sant Joan i el panettone, elaborat pel forner de Vilanova i la Geltrú, Jordi Morera.



Actualització: El guanyador ha estat @carlosolivares

Sant Joan s'ha de celebrar amb la corresponent tradició gastronòmica: la coca! Som fans de la tradició, però també de la innovació. El forner vilanoví Jordi Morera, World Baker 2017, fa uns panettones tremendíssims, i per Sant Joan fa el Cocattone, una fusió de panettone i coca de Sant Joan amb cireres i xocolata amb llet.

El Cocattone va ser novetat de l'any 2020, però més enllà d'aquesta proposta també hi podeu trobar altres coques de Sant Joan com la de lemon pie, la de pinyons, la de crema o la de fruita confitada, entre d'altres. Totes elles es fan de forma tradicional i amb un brioix de mantega. Però per encàrrec també es pot demanar el brioix vegà, el qual també és apte per a intolerants a l'ou i la lactosa.

L'Espiga d'Or va ser fundada l'any 1888 als estrets carrerons del casc antic de Vilanova i la Geltrú. Avui, amb en Jordi Morera al capdavant, segueix treballant amb els mateixos valors i el mateix objectiu: aconseguir un pa que alimenti i faci gaudir. Conrrear el seu propi blat, moldre'l i fermentar són l'essència de la seva feina. Treballen sempre amb farina integral fresca, massa mare i no utilitzen cap additiu químic. És a dir, respecten els pilars bàsics del 'slow food' (proximitat, sostenibilitat i ecologia).?

?

Els trobareu a diferents punts de Vilanova i la Geltrú, però també al Mercat d'Autors d'Ametller Origen de Barcelona (C/Numància).

Ens encanta el Cocattone de l'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú. Té un gust tant especial que l'heu de tastar sí o sí. Així que atenció: al nostre perfil d'instagram sortegem un Cocattone!!

https://www.instagram.com/p/CQYaf4eBFGK/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading

Ver esta publicación en Instagram

https://www.instagram.com/p/CQYaf4eBFGK/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading

Una publicació compartida de GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)
(https://www.instagram.com/p/CQYaf4eBFGK/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=loading)

El sorteig té lloc al nostre perfil d'Instagram i aquestes són les indicacions per poder participar:

Com participar?

- Segueix els perfils d'Instagram de @lespigadorvilanova (<https://www.instagram.com/lespigadorvilanova>) i @gastrotalkers (<https://www.instagram.com/gastrotalkers/>) .
- Fes m'agrada a la publicació del sorteig que trobaràs al nostre perfil d'Instagram.
- Menciona a la persona amb la que t'agradaria gaudir d'aquest Cocattone la nit de revetlla.

També has de saber que...

- Tens temps de participar fins el 22 de juny del 2021 a les 23:59h.
- Pots participar tantes vegades com vulguis.
- Que el dia 23 de maig del 2021 donarem a conèixer el/la guanyador/a.

Molta sort! I gràcies per formar part d'aquesta bonica comunitat.

Consulta aquí les bases legals ([http://arxiu/gastrotalkers/imatgesbutlleti/Bases legals Cocattone.pdf](http://arxiu/gastrotalkers/imatgesbutlleti/Bases%20legals%20Cocattone.pdf)) del sorteig.