Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Coca del Mossèn

Folgueroles

Ubicació

Comarca:	Osona
Lloc/Adreça:	Forn Sant Jordi. Avinguda de l'Atlàntida, 8
Emplaçament	A l'extrem de migdia del nucli urbà, prop del carrer de la Font de la Sala
Alçada:	547 m.s.n.m

Coordenades:

Latitud:	41.93805
Longitud:	2.31831
UTM Est (X):	443489
UTM Nord (Y):	4643123

Classificació

Número de fitxa	08083 - 181
Àmbit:	Patrimoni immaterial
Tipologia	Tècnica artesanal
Estil / època:	Contemporani
Segle	XX
Estat de conservació	Bo
Protecció	Inexistent
Tipus de protecció:	Inexistent
Accés	Obert
Ús actual:	Altres
Titularitat	Privada
Fitxes associades:	
Homenatge a Verdaguer	
Autoria de la fitxa	Adriana Geladó Prat
Data de registre de la fitxa:	dv., 25/03/2022 - 18:36

Descripció

Coca de pa elaborada amb farina de blat de la varietat xeixa vella vigatana, aigua, oli d'oliva, sal i llevat. El procés és totalment manual i artesà, ja que es tracta d'una massa altament hidratada impossible de treballar amb maquinària o amb persones no formades. Els reposos en bloc són llargs i la fermentació és lenta, de manera que la massa tingui temps de madurar sense afegir-hi altes dosis de llevat. La cocció es fa en un forn de llenya giratori, amb pedra reflectària, amb una alta temperatura que evita que se'n ressequi l'interior. Té un aspecte rústic, de crosta fina i cruixent i amb una molla de tonalitat blanca molt lleugera. No porta sucre, tot i que el seu sabor està a mig camí entre el dolç i el salat, i està concebuda per menjar-la torrada i sucada amb tomàquet.

Història

Aquesta coca, batejada amb aquest nom en honor a mossèn Cinto Verdaguer (fill il·lustre de Folgueroles), s'elabora al forn Sant Jordi de la mateixa població i és famosa arreu de Catalunya. Els seus orígens es remunten al pare de l'actual propietari, el sr. Josep Puigseslloses, forner de professió. Des de petit va aprendre a fer aquesta coca amb la tècnica del ventat a mà. Aquesta tècnica consisteix en anar incorporant aigua a la massa lentament, mentre es va tirant enlaire amb les dues mans. D'aquesta manera, la massa incorpora aire a l'interior formant unes bombolles anomenades "ulls", que són les responsables de la textura cruixent i lleugera de la coca un cop cuita. Tot i que aquesta tècnica era molt freqüent a l'interior de Catalunya, va anar desapareixent dels obradors perquè resultava molt carregosa.

La coca va obtenir el 2n premi al millor pa artesà de Catalunya l'any 2000 i el 1er premi com a pa amb millor sabor l'any 2005. L'actual propietari del forn, el sr. Xavier Puigseslloses, és mestre artesà forner i ha estat assessor tècnic de vàries escoles d’hostaleria i de la Universitat de Vic. La varietat de blat utilitzada per elaborar aquesta coca, la xeixa vella vigatana, es conreada pels actuals responsables del forn en una finca de la seva propietat.

Bibliografia

CARARACH, Bruna (2009). “En Xavier Puigseslloses, un forner vocacional”. *La Falguera* nº 30, p. 5-6.

Enllaços d'interès:
http://www.cocadelmossen.cat/