



Coquetes d'Arenys

Arenys de Mar

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Riera del Bisbe Pol, núm. 41

Coordenades:

Latitud: 41.580411766403
Longitud: 2.5501990690827
UTM Est (X): 462505
UTM Nord (Y): 4603289

Classificació

Número de fitxa: 08006 - 392
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia: Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle: XX-XXI
Autoria de l'element: Josep Danès
Estat de conservació: Bo
Protecció: Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés: Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat: Privada accessible
Autoria de la fitxa: Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dv., 21/04/2023 - 08:59

Descripció

Les anomenades coquetes d'Arenys és un dolç de pasta de full arrebossada de sucre caramel·litzat al forn, de forma ovalada o de llengüeta, molt cruixent. L'ingredient principal és la farina de blat, però també conté olis i greixos vegetals (oli de gira-sol, palma i soja), aigua, sucre, llard de porc i sal. Pot contenir fruit sec,

ous i llet.

Josep Danés és el mestre artesà que les elabora i n'és la segona generació.

Observacions:

Les Coquetes es poden gaudir tant a l'aperitiu, com a les postres i, sense cap dubte, en qualsevol moment del dia i en qualsevol lloc. Es recomana consumir-les acompanyant una crema catalana, confitures, mató amb mel, i si el calor es deixa sentir, amb gelat.

Història

Van començar a popularitzar-se amb l'arribada del tren l'any 1857. En aquella època, les coquetes o coques d'Arenys eren força més grosses i es venien en els vagons, a l'estació i també pels carrers, igual que els diaris.

A la dècada dels 50, el jove pastisser Joan Danés va heretar la recepta centenària, aleshores la va millorar i va donar a les coquetes la forma i mida que tenen avui, fent que fossin més apetitoses i fins a esdevenir una delicadesa del nostre país.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

[Reportatge de TVE](#)

[Catalunya Ràdio](#)

