



LIBERT TEXIDO

**Para compartir.** La coca de Sant Joan es un postre popular y especialmente pensado para compartir con amigos y familiares. Esta sencilla a la vez que delicada repostería está íntimamente ligada a la idea de diversión en compañía

## LLEIDA

### Tugues ofrece cinco cocas diferentes para amarrar el éxito

■ El éxito está en la variedad y eso vale también para la noche de Sant Joan. Es la filosofía de la pastelería Tugues de Lleida, que no ha dejado de innovar desde hace cuarenta años, y gracias a esta amplitud de miras el cliente puede encontrar en esa *catedral del dulce* hasta cinco variedades diferentes de coca de Sant Joan. No falta la clásica, con frutas o rellena de crema nata y fruta, pero también se puede encontrar en esta pastelería una variedad de pasta de hojaldre con chicharros (*llardons*); la vienesa, que es un biscuit muy ligero relleno de crema o nata; la de cabello de ángel —una especie de ensaimada cuadrada— o la de pasta de croissant, que lleva frutos secos.

Rafael Tugues, el alma de esta reconocida pastelería de Lleida, es un profesional al que no le gusta encasillarse. Cumple con las tradiciones, pero amplía la oferta pensando en los gustos del cliente. Y es que Tugues vende tantas cocas dulces para Sant Joan, como saladas —las de *recapte*— especialidad en la que son unos maes-

tros. Lo de la tradicional coca con fruta confitada no es el producto que más agrada a este pastelero de Lleida. Pero la hace y le da su toque especial. "Si encuentro cerezas salvajes prefiero poner esa fruta antes que otras variedades y, lo que no falta nunca, son unas pequeñas rodajas de naranja". Los piñones y el azúcar son la guinda a este postre, en cuya base Tugues da la nota.

Esta pastelería, ubicada en la avenida Rovira Roure de Lleida, destaca, asimismo, por tener toques especiales en fechas señaladas, como es la de Sant Joan. Al cliente se le ofrece una lista de las diferentes cocas que se elaborarán para esta fiesta y sólo tiene que marcar una cruz en la que más le gusta para encargarla. Los rezagados tienen hoy una oportunidad para hacerse con una de esas cocas, ya que Tugues abrirá hasta última hora de la tarde.

La guinda de Tugues está en un detalle que otros pasteleros no ofrecen. Al mismo tiempo que se elige la coca, el cliente puede encargar también una o varias botellas de cava. Es el toque personal de Tugues, que después de cuarenta años de trabajo ya no necesita presentaciones en Lleida. El establecimiento es, por otro lado, mucho más que una pastelería. Acaba de inaugurar sala de cocina y postres. / J. Ricou

Venda | Comprar de casas de pueblo | masías a l'Empordà (Girona) | 11999

**RUSTIC BISSAL**  
972 644 020