

con bailes, hogueras, petardos, fuegos artificiales, cava y, sobre todo, muchas cocas de pastelería. La oferta de cocas de verbena es muy variada. Las más típicas suelen contener frutas confitadas, crema o chicharrones. La *coca de llardons* (coca de chicharrones) se encuentra actualmente durante todo el año en las pastelerías pero, en su origen, era una especialidad típica del *dijous gras* (jueves lardero) de Carnaval.

## La revolución de los postres

El mundo dulce no podía quedar fuera del replanteamiento de criterios que supuso la eclosión creativa del fenómeno Ferran Adrià. A mediados de los años noventa, su hermano Albert y los reposteros Oriol Balaguer y Jordi Butrón capitanearon un movimiento de renovación de la repostería en los restaurantes desde los planteamientos de la vanguardia. Hasta entonces, la carta de postres de un restaurante no solía tener una coherencia creativa con el resto del menú. Cocina y repostería empiezan a interactuar y a compartir técnicas, ingredientes y procesos creativos.

Jordi Butrón impartiendo clases en Espai Sucre, escuela y restaurante de postres.



La repostería tradicional de las pastelerías, muy condicionada hasta entonces por la importancia del corte y el transporte del pastel clásico, empezó también a aplicar algunos de los nuevos planteamientos de los jóvenes y creativos “cocineros de postres”. No podemos olvidar a Xano Sagués, Carlos Mampel, Oriol Morató, Jordi Roca y a muchos otros que consiguieron que el movimiento acabara teniendo una repercusión internacional.