

Una pastisseria d'Olot crea una mona d'ous de xocolata de més de dos metres d'alçada

La 'trencada' que cada dilluns de Pasqua s'organitza a la capital garrotxina tindrà l'ou com a protagonista i un missatge reivindicatiu al darrere



La mona feta amb ous de xocolata dissenyada per Lluís Riera de Cacau Pastisseria d'Olot

Cacau Pastisseria d'Olot amb Lluís Riera al capdavant ha creat una mona de 2,24 metres de xocolata per la 'trencada' que cada dilluns de Pasqua organitza a la plaça major per a aquells que "no tenen padrins". En aquesta novena edició, el protagonista és l'ou com a símbol de la primavera i la fertilitat però també amb un missatge reivindicatiu al darrere. Amb el lema, "per repartir la mona cal trencar els ous" hi ha una referència explícita a la coneguda metàfora que va dir el regidor de Vic Joan Coma -"per fer la truita cal trencar els ous"- durant un ple, un gest que l'ha portat a ser investigat per un delictes de sedició i que va provocar una onada de suports. La picada d'ullet, però, va més enllà perquè el convidat que aquest any trencarà la mona serà el mateix Joan Coma. La figura d'enguany és una escultura feta amb 300 ous de xocolata que pesa 60 quilos. A nivell de demarcació, el Gremi de Pastissers Artesans preveu vendre una xifra similar de mones durant aquesta Setmana Santa i arribar a les 150.000.

Han fet falta entre cent hores de treball per construir la mona que es trencarà en pocs segons el pròxim 17 d'abril, dilluns de Pasqua, a la plaça major d'Olot. La "trencada de mona" que des de fa vuit anys organitza Lluís Riera de Cacau Pastisseria està pensada per a aquells "que no tenen padrins" però el seu impulsor recorda que és un acte festiu obert a tothom i que es paga amb les donacions voluntàries de la gent. Enguany la presa de xocolata que poden comprar els que hi vulguin col·laborar és un ou.

La mona d'aquesta any és la més alta, arriba als 2,24 metres –pesa 60 quilos- i està feta amb 300 ous de xocolata de diferents mides i sabors –blanca, amb llet i negra- col·locats amb forma de columna escultòrica i una ànima de xocolata al seu interior per estabilitzar-la. El seu creador explica que la tècnica que ha utilitzat és la del buit alhora que l'ha dissenyada perquè tingui un final "molt espectacular". Està pensada perquè la figura es desmunti amb pocs tocs.

L'any passat l'escultura que va dissenyar va ser el Gegant d'Olot, un emblema per la ciutat i tot un repte. En

aquesta nova edició, Riera ha apostat pel gran protagonista de Pasqua, l'ou, com a símbol de fertilitat i de l'arribada de la primavera. El tema, però, té una doble lectura ja que també fa al·lusió a la ja famosa frase del regidor de la CUP de Vic Joan Coma, "per fer la truita cal trencar els ous" i l'ha reconvertit en "Per repartir la mona cal trencar els ous". Segons explica Riera, "aquest és l'any del referèndum, volem data i pregunta i també vivim una situació anòmala de càrrecs electes perseguits i jutjats per defensar unes idees, com és el cas flagrant de Coma a qui demanaven 8 anys de presó per haver pronunciar aquesta metàfora". És per això que ha convidat públicament a tots els càrrecs electes amb causes a la justícia per defensar el dret a decidir.

Riera s'ha volgut sumar així a les mostres de suport que ha rebut el regidor i l'ha convidat a ser l'encarregat de trencar la mona d'enguany, una invitació que Coma ha acceptat. L'any passat calculen que van aplegar un miler d'assistents.

El Gremi de Pastissers Artesans de les comarques gironines espera que les vendes de mones d'aquesta Setmana Santa vagin a bon ritme i igualar les xifres de l'any passat. Calculen que el 2016 van vendre prop de 150.000 mones a tota la demarcació, un 5% més que la campanya anterior. El seu president, Josep Costa, explica que alguns ho veuen com a un índex de "recuperació" però recorda que bona part dels establiments continuen fent mones més petites que les que es feien abans de la crisi. I això vol dir que, en realitat, els ingressos són menors. El que no ha canviat en els quatre últims anys, segons Costa, són els preus, que oscil·len entre els 20 i 40 euros en funció de la mida.

Com marca la tradició, els ous i els pollets són els protagonistes però també els personatges que surten a la televisió, molt sol·licitats pels fillols. Un any més, Costa ha reivindicat la mona artesanal, feta el mateix dia, com a garantia de qualitat. "El pastisser treballa a l'obra des de les tres de la matinada per fer les mones que li han encarregat d'aquell dia; de nata, de crema o de xocolata; com cada any, vol vendre il·lusió i tenir la botiga plena de gent", afegeix el president del gremi.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/04/12/pastisseria-dolot-crea-mona-dous/840259.html?utm_source=rss