

# QUÈ FEM

Cada divendres gratis amb La Vanguardia Del 07 al 13/08 del 2009

CINEMA

Versió al cinema de les  
joguines G.I. Joe **P08**

TEATRE

'La casa de Bernarda  
Alba' a Peralada **P12**

MÚSICA

Julio Iglesias per partida  
doble a Cap Roig **P14**

CULTURA

Parelles de cinema a  
Girona **P24**

RESTAURANTS

Descobreix un dels  
restaurants més  
agraciats de tot  
Barcelona. L'En Ville  
és un elegant bistro a  
mig camí entre la cuina  
francesa i la tradició  
mediterrània **P16**

I A MÉS A MÉS...

**Club**

Avantatges, ofertes  
i descomptes per a  
subscriptors i lectors



## AMB MOLT DE GUST

**GUIA DE LES  
MILLORS GELATERIES**

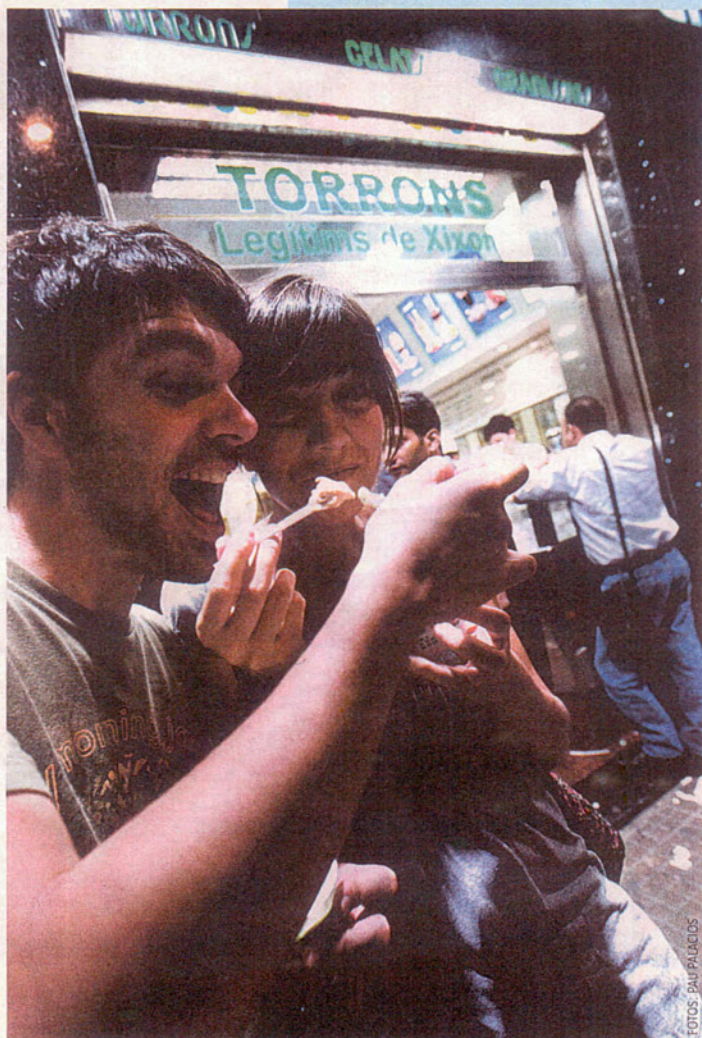






# GELATERIES

## L'ANTÍDOT CONTRA LA CALOR



**D**e nata, vainilla, xocolata o fruites exòtiques. En terrina, cucurutxo o fos en un calòric batut. Tant se val la forma i el sabor, la qüestió és que el gelat és un dels productes estrella de l'estiu, junt amb altres solucions refrescants com l'orxata, el granissat o la llet merengada. És un invent infal·libre contra la calor gairebé des que l'home té ús de raó i sembla que, de moment, no té la intenció de passar de moda. De la platja a les passejades quan cau el sol, aquest aliat contra els termòmetres

passats de revolucions no té edat. De fet, són moltes les teories que parlen del naixement del gelat. Entre les més consolidades trobem aquelles històries que es remunten a l'època de l'Imperi Romà, moment en què els seus habitants preparaven una barreja de neu, mel i fruites per refrescar-se. D'altres atribueixen als xinesos aquest mateix invent. De fet va ser Marco Polo qui es va encarregar de divulgar per tot Itàlia la recepta clau després d'un dels seus viatges per Orient. D'aquí que els gelats de gel

s'anomenin polos. Ja al segle XVII un sicilià anomenat Procopi va inventar una màquina que barrejava fruites, sucre i gel per elaborar una crema gelada molt similar a la que coneixem avui. De fet, l'italià va obrir a París el Café Procope, que es va fer famós pels seus gelats. I ja al segle XVIII se'n podien trobar receptes en llibres de cuina perquè tothom experimentés a casa. Per arrodonir la història, l'any 1846 una tal Nancy Johnson va inventar als Estats Units la primera geladora automàtica i, sorprenentment tard,

cap a la meitat del segle XIX, arribaria a Argentina, un país popular pels seus gelats junt amb Itàlia. De ben segur la fórmula ha variat al llarg dels anys, així com la manera de consumir-los, però les millors gelateries semblen quedar gravades al subconscient dels consumidors temporada rere temporada. És per això que el top manté molts números 1 al llarg dels anys. Tria la que més s'adigui als teus gustos, ja sigui per l'especialitat, la proximitat o una cega fidelitat.

ARIANA DÍAZ





#### **TOMO II 4**

Teresa Vázquez amaga una història, si més no, curiosa. És una extremenya casada amb un català que va viure 15 anys a Argentina. Allà exercia la seva professió, la de ginecòloga, i el seu hobby, el de tastadora habitual de gelats quan sortia de la consulta. Ja en els seus anys a l'altre costat de l'Atlàntic va practicar a casa l'art de l'artesà gelater per curiositat, però és quan va tornar per instal·lar-se amb el seu marit a Barcelona ara fa sis anys, que va decidir convertir aquesta passió en ofici. Tenint en compte la base de l'aprenentatge, no és d'estranyar que les especialitats de la casa siguin el dolç de llet i les xocolates. Tot i això, també triomfen el gelat de vainilla –en què es poden trobar les llavors, perquè les pelen a mà a l'hora d'elaborar-lo– i el refrescant sorbet de figues.

**Adreça:** C/ Vic, 2; c/ Argenteria, 61. Barcelona (Gràcia, Born). ☎ Fontana (L3), M. Jaume I (L4). ☎ 93 217 31 92.  
🕒 de 13 a 24 h (Gràcia); de 13 a 1 h (Born).