

Plaers gelats!

Deixeu de ventar-vos! El millor antídoto contra la calor se serveix en terrina o cucurutxo. **Cesc Castro** ha tret un pam de llengua fora recorrent la ciutat catant els millors gelats, els gustos més originals i els clàssics més cremosos. Fotografies **Scott Chasserot**.

Sou aventurers? Us agraden les emocions fortes? No, no se'ns ha colat en aquesta pàgina l'entrada d'un reportatge sobre esports de risc per equivocació. Ben al contrari, i encara que no us ho sembli de moment, estem a punt de parlar-vos de gelats. Segur que ja heu menjat el primer de la temporada i segur, també, que era un gelat de vainilla, de nata o de maduixa. Tret que, efectivament, us agradin els experiments. En aquest cas, potser ja fa setmanes que heu donat per inaugurat l'estiu llepant un gelat d'espínacs amb panses i pinyons, ceba o fins i tot oli d'oliva. Ja us diem d'entrada que totes aquestes especialitats les podeu tastar a Barcelona. I algunes més, de més exòtiques i de més raonables, també. A les gelateries de la ciutat hi ha especialitats de tota mena, però no us penseu que som els més estranys del món: al Japó, per exemple, fan gelat de calamar, de pop, de cactus i fins i tot de *wasabi*. Tot i que no cal anar tan lluny: hem sabut que a València i a Màlaga es poden trobar gelats tan extravagants com els de gaspatxo, truita de patates o fabada asturiana. De tota manera, la novetat més impactant al mercat mundial de gelats és un que s'acaba d'inventar una multinacional i que té la gran virtut de no engreixar. Però no correu a fer la comanda: abans, hauríeu de saber que es fabrica a partir de la sang genèticament modificada d'un tipus de peix i això, possiblement, us haurà tret la gana.

La ciència del gelat

Com ja heu vist, hi ha gent que investiga, i molt seriosament, per trobar nous gelats. A Esparreguera, ja fa quaranta anys que l'empresa de Sandro Desii fabrica gelats d'alló més inusuals. Una de les seves últimes troballes, diuen, és el gelat de crema d'ensaimada de Mallorca. El mestre Ferran Adrià no té problemes a utilitzar el nitrògen líquid per crear un sorbet de gintònic. I, a Torroella de Montgrí, hi viu Angelo Corvito, que ha estat capaç, fins i tot, de crear gelats de pa amb tomàquet. Les creacions de Corvito, entre elles el gelat de mascarpone amb figues, el sorbet de gaspatxo o el granissat de llimona amb gengibre, són des d'aquesta setmana a la parada de La Boqueria Nissim (parada 608-609. T. 93 268 99 77). Però, on dimoni va començar aquesta bogeria? Per respondre a la pregunta hauríeu d'anar a investigar a la Xina, on ara estan enfeinats amb els Jocs Olímpics però fa uns milers d'anys tenien temps per d'altres coses. Per exemple, per inventar els gelats. Sembla que, cap el 620 abans de Crist, un emperador es va fer preparar una barreja de neu, mel i fruites que primer van copiar els indis i, després, els perses. D'aquí, el gelat hauria arribat a Grècia i Roma, on ja gaudien d'aquest producte. L'emperador Neró, segons s'explica, es feia portar neu dels Alps per tal que els seus cuiners li preparessin la saborosa barreja.

De tota manera, si algú té la culpa que estem escrivint aquest reportatge és Marco Polo que, amb aquest nom, ja devia estar predestinat a importar els gelats des de la Xina cap a Itàlia. I és que Itàlia és, si més no a Occident, la mare de tots els gelats, però va acabar perdent el secret dels gelats per via marital: quan Caterina de Medici es va casar amb Enric II de França es va endur la recepta, que va fer fortuna a la cort francesa. I un altre italià, Francesco Procopio, va aprofitar l'èxit de l'invent, va afegir-hi llet i es va fer d'or amb la seva gelateria parisina. Però l'elaboració dels gelats no era senzilla, ja que la tècnica per mantenir la temperatura era complexa. Inicialment, per tant, el gelat era cosa de rics, però aviat es va popularitzar. D'aquí al gelat de pop o de gaspatxo hi ha ben poc.

La nostra tria

A Barcelona, aquests darrers gelats són difícils de trobar. Però si recorreu les gelateries de què us parlem en aquest reportatge us podeu fer un tip de tastar nous sabors. Un de mojito? Seguiu llegint i en trobareu una pila, de gustos estranys, però també molts de ben normals que destaquen per la seva qualitat. Hem recorregut, doncs, les gelateries de la ciutat i us n'hem triat prop de trenta, les que ens han semblat més recomanables. D'opinions, però, n'hi ha per tots els gustos (de xocolata i de galeta). I segur que vosaltres en teniu la vostra.



03

Gelateria Tomo II

A mi me'n donaven dos

La Teresa Vázquez va quedar seduïda per la cultura del gelat de l'Argentina, concretament de Buenos Aires, i va decidir adaptar-la a Barcelona. El resultat fou la inauguració fa tres anys d'una gelateria que s'ha convertit en un referent al barri de Gràcia per la seva proximitat i, evidentment, per la qualitat dels seus gelats. Cremes, sorbets, granissats, batuts... L'elaboració acurada de tots els productes ha donat com a resultat especialitats com el de mel i mató, iogurt o *dulce de leche*. Si et fa mandra anar-los a buscar, te'ls porten en terrines.

Vic, 2 i Argenteria, 61

☎ 93 217 31 92

www.tomodos.com

