

Plaers gelats!

Deixeu de ventar-vos! El millor antídot 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 inaugurar l'estiu llestant un gelat d'espinacs 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, haurieu 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 Espanya, ja fa quaranta anys que l'empresa de Sandro Desii fabrica gelats d'allò 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 gintonic. I, a Torroella de Montgrí, hi viu Angelo Corvitto, que ha estat capaç, fins i tot, de crear gelats de pa amb tomàquet. Les creacions de Corvitto, 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 haurieu 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 fruits 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 Medicis 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? Segui 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.



32

Osterhase

Pistatxos a l'ombra

La seva és una de les terrasses més concorregudes del Gòtic i és comprensible atenent la seva ubicació en la fresca i ombrívola plaça del Pi. Aquesta cafeteria –a l'hivern la xocolata amb xurros és obligada– ja no elabora gelats fets per ells perquè n'ofereix de la casa La Lechera. Entre els més habituals hi ha el de pistatxo, llet merengada, Smarties... i així fins a divuit gustos que es renoven cada temporada.

Plaça del Pi, 5

93 412 58 34

31

Born Minyo

Turisme a llespades

La seva immillorable situació, a tocar del Fossar de les Moreres, converteixen aquesta gelateria de nom occurrent en un reclam ineludible per als visitants del barri del Born. Només obre durant la temporada d'estiu però hi ha temps suficient per saciar sobradament la febre dolça dels vianants que s'hi acosten. Una oferta clàssica de gelats –en tenen sense sucre–, l'oxrata, els granissats i la llet merengada són la seva millor carta de presentació.

Volta d'en Bufanalla, 1

93 310 46 87

30

Cremagel

A la vora del mar

Els assidus a la platja de la Barceloneta tenen en la Cremagel un refugi per apaivagar la calor amb un dels seus gelats. Malgrat que no tenen obrador propi i que els fan arribar el producte del Dino d'Empuriabrava, els indecisos tindran un problema a l'hora d'escoltar. Hi ha més de setanta gustos diferents, des del de maduixa fins a algun de més atrevit com el de paté.

Almirall Cervera, 1

93 221 34 44

29

Santangelo's

'Els nostres', els seus

Una típica gelateria de barri que, amb 28 anys a l'esquena, s'ha forjat una clientela a base de senzillesa i de treballar molt. En Jordi s'encarrega de l'elaboració dels gelats en el seu propi obrador i, fruit d'això, en aquesta granja acollidora hi podreu degustar gelats típics. També hi ha una selecció d'especialitats –“els nostres”, en diuen– com el de mel i mató o el de la casa, amb flam de vainilla, pinyons, caramel i cacau.



Passeig Maragall, 80-82

93 340 07 41

28

Giangrossi

En embolcall de disseny

A les gelateries Giangrossi –l'establiment pioner a Barcelona és a l'Illa Diagonal i disposa d'una terrassa– es cuida el més mínim detall. En els gelats i en la resta, perquè no només ofereixen un ampli ventall de productes sinó que, a més, construeixen un espai de màxima comoditat. Els seus locals destaquen pel disseny interior i es converteixen en llocs idonis per poder degustar propostes com les de pastanaga amb mandarina, prísssec, *dulce de leche* amb plàtan... La renovació en l'oferta és constant i sempre hi trobareu algun sabor sorprenent.

Muntaner, 212

93 200 18 99

www.giangrossi.es

27

Dino

Una cadena catalana

Només al centre de la ciutat hi ha cinc de les

onze gelateries que la cadena Dino té a Barcelona. La prova més clara de com un petit establiment, nascut l'any 1979 a Empuriabrava, s'ha acabat convertint en una important empresa amb presència a Catalunya i les Balears. I el secret no és altre que uns gelats –servits en cornets, en terrines, en copes i plats– de sabor intens i que es mouen en una gamma que comprén des de la crema catalana, al cafè *espresso*, la vainilla italiana o el Conguito.

Ferran, 27

93 302 03 95

26

Gelateria Bellarmino

Una copa de cava gelat

Només pel fet de poder seure a la seva terrassa i contemplar la façana principal de Santa Maria del Mar ja es mereix una visita. Si hi afegeixes, a més, un dels moltíssims cafès de què disposen i que tanta bona fama s'han guanyat, o bé un dels vint-i-cinc gelats amb els quals treballen, l'estona que hi passis serà més que agradable. Regentada per un holandès i un servei jove i atent, destaca pel seu caràcter familiar i proper. I què cal triar? Doncs el gelat de cava o el de iogurt, mel i nous. Més, impossible.

Caputxes, 1

93 310 09 12



Gelat, pero no un gelat

Potser no són gelats, però refresquen igualment. Si no us ve de gust llepar, aquí teniu algunes idees per sufocar la calor asseguts a taula, en una terrasa o en un local de nit. Fred, fred.



Caipirinha

Si voleu una caipirinha gelada i autèntica, la trobareu al Brasil o... al Samba Brasil. Pedro Luiz Benito la va importar del país de Ronaldinho tal i com es fa allà: amb la llima matxucada amb un morter de fusta i el gel trinxat a mà. La carta, però, és molt més llarga: us poden fer fins a dos-cents còctels.



Trufes gelades

Quan els bombons van de baixa, les trufes fan furor. A can Baixas fa 50 anys que les elaboren de la forma tradicional: xocolata, nata mig muntada i un pèl de xarop (res de sucre ni licor), i les embolcallen amb cacau en pols, que li dona un punt amarg deliciós. També els trobareu a Sant Cugat (Villa, 1).



Te fred batut

En aquesta terrassa a tocar de la Virreina hi podreu prendre el fred i la fresca. El fred vindrà del got de mig litre que us serviran de te o cafè batut. En diuen tea shake o coffee shake i es tracta d'un batut de cafè o te del sabor que vulguis (préssec, camamilla, floral...) amb llet, sucre i gel. I a remenar!



CREMERIA TOSCANA

25

Amorino

Marca francesa, producte italiana

L'empresa francesa Amorino ha desembarcat a la península i ho ha fet obrint el seu primer establiment a Barcelona. Més que d'una gelateria es tracta d'una botiga que disposa també d'una àmplia oferta de xocolates, bombons, tes i caramels. Els gelats, però, són la seva especialitat i en aquest apartat les elaboracions italianes com el d'amaretto, Nutella o avellana destaquen per sobre de la resta.

Gran de Gràcia, 53

93 218 83 05

24

Brina

Obrador propi a la rodalia

La xocolata sempre triomfa i a la Brina ho saben: en tenen sis varietats diferents, partint sempre dels gelats de base italiana. A Barcelona hi són des de 1979 i el seu obrador abasteix tres botigues amb una varietat de quarantcinco sabors. Els de formatge fresc amb figa, els de maracujà i sobretot la gamma de gelats especials –de llet de soja, llet d'arròs, sense sucre...– són algunes de les seves especialitats.

23

Corsega, 245; Barcelona

93 237 67 58

Miranda, 67; Cornellà de Llobregat

93 375 25 89

Arbes, 39; Badalona

93 389 33 76

23

Il peccato freddo

Frescos: sorbets i fruites del temps

La Maria Teresa governa amb saviesa i sota una estricta metodologia milanesa aquest petit establiment de la zona alta, nascut ara fa dos anys. La fruita natural i de temporada, com ara el meló o la síndria, és la protagonista de més dels seus trenta gelats. Els sorbets, però, es mereixen un capítol a part ja que el de llima amb menta, de xocolata negra de cacau pur o d'avellana fan les delícies de la clientela. A l'hivern l'estrella és l'étoile: xocolata negra, cafè i nata.

Ganduxer, 28

93 414 34 91

22

Ochiai

El Japó més dolç i fred

Sempre és un bon moment per acostar-se a la

patisseria del mestre Takashi Ochiai i descobrir-hi el Japó més dolç en forma de pastissos, galetes, bombons i altres especialitats orientals. No hi falten, tampoc, uns gelats artesans que valen molt la pena i que tenen en el de te verd la mostra més evident de la influència nipona que desprèn tota la botiga. En tenen d'altres de més habituals com els de llimona, maduixa, xocolata, vainilla o llet merengada.

Comte d'Urgell, 110

93 453 63 83

www.ochiaipatisseria.com

21

Casa Colomina

Torrons en bola

La seva especialitat són els torrons, que per això fa més d'un segle que n'elaboren, tot i que fa prop de quaranta anys que també es dediquen als gelats i les orxates per cobrir la temporada d'estiu. Una de les seves especialitats és el gelat de torró de Xixona, esclar, però la tercera generació de la família dedicada al negoci s'ha sabut adaptar als nous temps i, malgrat que sempre acaben venent els de tota la vida, ofereixen cada any alguna novetat com el yogur amb maduixes del bosc o la vainilla amb cookies.

Portaferrisa, 8

93 412 25 11

www.casacolomina.com

Verdú**Orxaters reciclats**

Sense tenir la varietat de gelats que tenen altres establiments, cal Verdú s'ha forjat una fama més que reconeguda a l'Eixample barceloní. Básicamente, per la seva orxata i els seus granissats. Però com molts d'altres dels històrics de la ciutat també tenen una més que satisfactoria oferta de gelats –clàssics, evidentment– que fa que els veïns s'apleguin en alguna de les poques taules de què disposen. Terrines, cucurtxos, sorbets, granissats, gofres... N'hi ha per triar i remenar –o, si teniu gana, per quedar satisfets. Cal destacar l'orxata i els gelats sense sucre per a diabetics.

Bruc, 126

93 207 56 30

19**Sirvent****Cues al Parlament**

Les cues al carrer Parlament –i els cotxes en doble filera– formen ja, durant els mesos d'estiu, una estampa habitual del barri de Sant Antoni. I és que no és gens estrany veure la gent esperant el seu torn al davant d'aquest establiment històric per degustar-hi la tan famosa orxata. Aquesta i els torrons –evidentment durant la temporada d'hivern– són les grans especialitats de la casa, però això no evita que al Sirvent, amb un altre establiment al carrer Balmes, no ofereixin uns gelats de qualitat. L'oferta, això sí, és del tot clàssica: torró, vainilla, xocolata,

Parlament, 56**Balmes, 130**

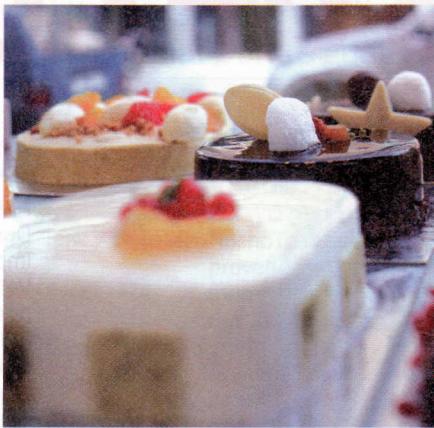
93 441 27 20

www.turronessirvent.com**18****La Valenciana****Quarta generació gelatera**

Ja fa prop d'un segle que des de la cantonada d'Aribau amb Gran Via, La Valenciana ha satisfet les passions més dolces dels barcelonins de l'Eixample. D'un temps ençà la seva ubicació està una mica més amunt, al costat dels cines, però el seu continua sent un concepte de granja tradicional –al capdavant hi ha la quarta generació de la família– on s'hi serveix pastisseria, entrepans, crepsi, evidentment, orxata i gelats. Tots els productes són marca de la casa i això ha permès de veure-hi una clientela molt habitual que, entre el ventall de sabors clàssics, no dubta a triar el de llet merengada, el de torró o d'altres de més atrevits com el de iogurt amb taronja o formatge amb gerds.

Aribau, 16

93 317 27 71

15. Oriol Balaguer**El súmmum de la modernitat**

Només d'entrar a casa l'Oriol Balaguer, us sorprendrà saber que sou en una pastisseria. Aquesta 'boutique' (així l'anomenen ells) és el súmmum de la modernitat, igual com les sabrosores joies que hi tenen exposades. Els amants dels dolços hi perden el cap: pastissos, còctels, gotets, bombons, pastes, galetes i, entremig de tanta irresistible oferta, a hi trobareu unes terrines de gelat per emportar, amb el segell d'aquest prestigiós mestre pastisser (per cert, són de mig quilo i valen 9 €). Als sabors més tradicionals –vainilla, xocolata

i avellana– cal afegir-hi creacions molt i molt refrescants com la del cítric japonès yuzu, el mango passió, albercoc, gerds i gingebre i el de llima-llimona. L'opció més original de totes, però, és el gelat de maduixetes, roses i litxis. Balaguer diu que amb els gelats han seguit la filosofia de la casa: que hi hagi sabors clàssics per a paladars conservadors, però també sabors gastronòmics per als qui volen innovar i experimentar. I tu de quins ets?

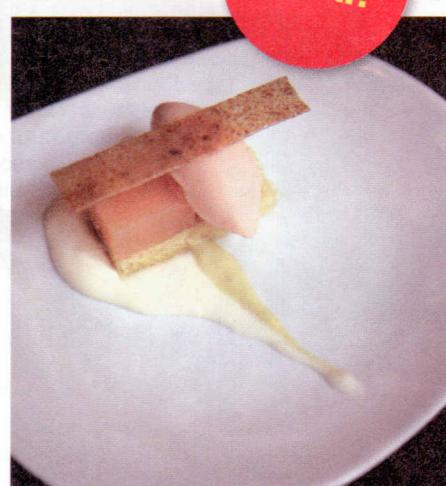
Plaça Sant Gregori Taumaturg, 2

93 201 18 46

www.oriolbalaguer.com**12. Espai Sucre****El gelat gastronòmic**

Això no és una gelateria, sinó un restaurant, però el gelat és un dels reis de la casa. Com tot el que és dolç, de fet, perquè l'Espai Sucre és un restaurant exclusivament de postres. Jordi Butrón i Xano Saguer utilitzen el gelat com un aliment bàsic de les seves creacions, perquè els permet jugar amb la temperatura i la textura del plat. I poden ser dolços o salats. Un exemple: el gelat de ceba torrada en un plat d'arròs amb butifarra negra, verduretes i peix. Diuen que el més important és el gust que volen aconseguir, després ja buscaran la fórmula per convertir-lo en gelat.

Els sorbets també són un gran aliat per donar frescor als plats, especialment ara a l'estiu, quan aprofiten per treure suc a les fruites de temporada, com el meló o la síndria. En trobareu, per exemple, en un postre de pa de pessic amb oli d'oliva, crema de formatge i sorbet de préssec blanc. Si us decidíu a tastar algun dels seus menús (de tres a sis plats, de 30 a 50 €) menjareu gelat gairebé a cada servei. És lògic, perquè ells el consideren un aliment més, amb tots els seus nutrients. Asseguren que Espanya té el consum per càpita més baix de gelat



d'Europa i creuen que s'hauria de canviar aquesta compra estacional i d'impuls.

Teniu ganas de fer un tastet del que inventen a l'Espai Sucre? Gelat de vi negre amb móres, de whisky fumat, de pa negre, bacó, castanya...

Princesa, 53

93 268 16 30

www.espaisucre.com

Sabors de colors



Kulfi

Des de Maximum 1940 fan l'ullet a la important comunitat índia de Ciutat Vella amb l'adaptació del *kulfi*, unes postres de tradició hindú elaborades amb una base làctica, pistatxo i altres fruits secs, espècies com el cardamom i aigua de roses. Perfer una queixalada oriental.



Oli d'oliva

Els xefs que busquen un gelat per culminar el seu plat recorren al Pecatto Freddo i el seu gelat d'oli d'oliva. En una terra d'olis com la nostra, aquest sabor està predestinat a triomfar, sol o acompañat, com triomfa el gelat de favada a Astúries i el de gaspatxo a Andalusia.



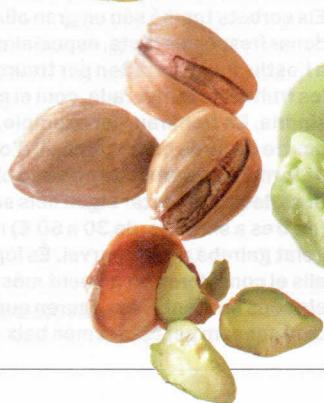
Pistatxo

El color és un dels grans atractius del gelat de pistatxo, però el que compta quan te'l poses a la boca és el gust. I no hi ha res com els pistatxos de veritat i de qualitat per elaborar un bon gelat verd. A Gelaaati no accepten succedanis.



De la iaia

No sabem si darrera la fórmula d'aquest gelat hi ha realment la iaia de l'Eivissa, però la barreja de xocolata blanca i crema de llimona és la seva especialitat. La combinació promet i, com ja sabeu, a les iaies no se'ls pot dir que no.

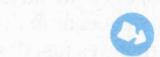


La vainilla i la xocolata continuen sent els preferits dels devoradors de gelats, però també hi ha clients amb ganes d'innovar i gelaters amb inventiva. Vegeu si no la paleta de gelats extravagants que podeu trobar a Barcelona. Contra gustos... Fotografies **Cristina Reche**.



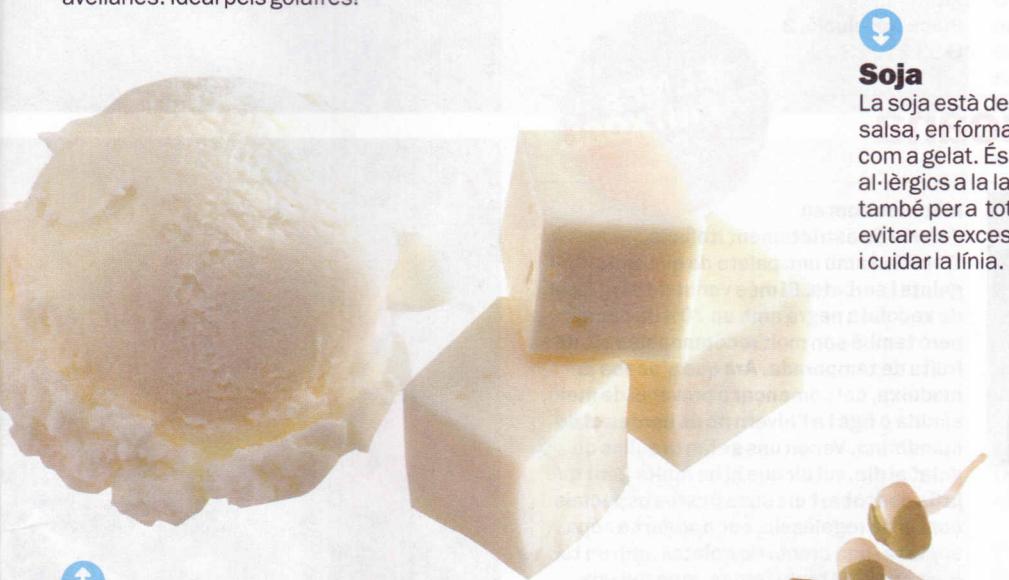
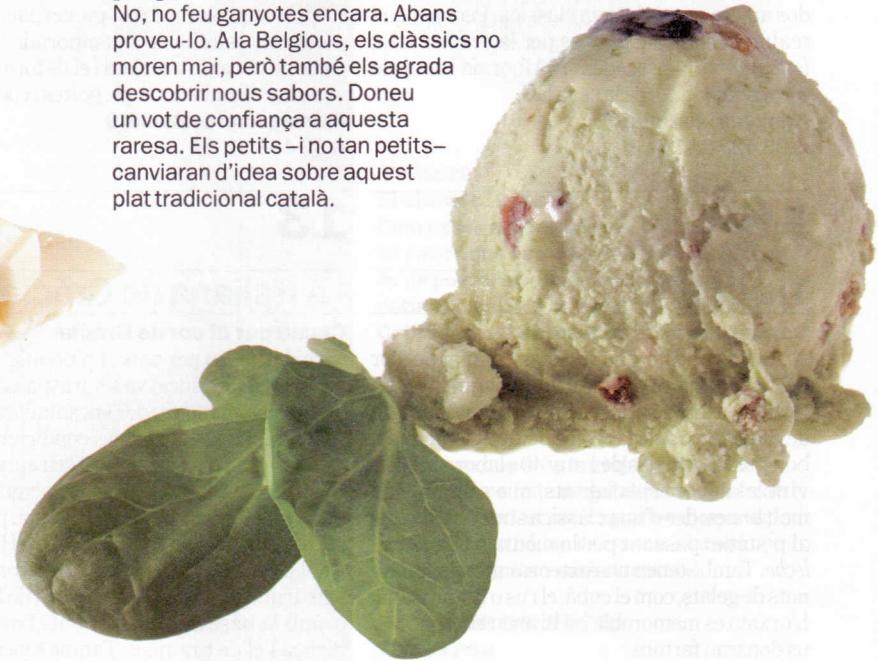
Kinder

El podríem batejar com el gelat sorpresa si no fos que, a diferència dels ous de xocolata en els quals s'inspira, li falta el regal! L'adaptació de la llaminadura que fan a Giovanni (Cucurulla, 2) és del tot encertada: xocolata blanca, cobertura de xocolata negra i avellanes. Ideal pels golafrés!



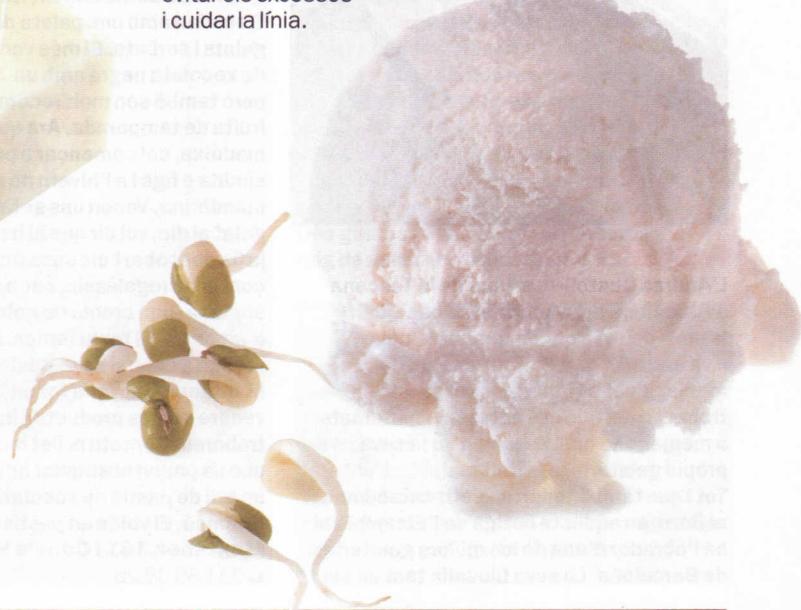
Espinacs amb pances, pinyons i bacó

No, no feu ganyotes encara. Abans proveu-lo. A la Belgious, els clàssics no moren mai, però també els agrada descobrir nous sabors. Doneu un vot de confiança a aquesta raresa. Els petits —i no tan petits— canviaran d'idea sobre aquest plat tradicional català.



Formatge fresc

Ara que el formatge és cada vegada més popular a les cartes, els del Tio Che no han volgut passar per alt la versió més suau d'aquest producte. El seu gelat de Quark (de recuit) és un dels clàssics de la vitrina per aclamació popular.



Soja

La soja està de moda: a la llet, en brots, en salsa, en forma de tofu i, a Gelaatti, també com a gelat. És una bona notícia per als al·lèrgics a la lactosa i vegetarians, però també per a tots els que vulguin evitar els excessos i cuidar la línia.

Gelateria Bonastre

Pastissers i orxaters

Asseure's a la terrassa del Bonastre enmig del passeig de vianants que és l'avinguda Mistral i degustar un gelat o beure la seva orxata és una activitat diària al barri de Sant Antoni. La família regenta unes conegüidíssimes pastisseries i tota l'exigència del negoci va passar fa vint-i-dos anys a una gelateria clàssica. Però pel que realment són coneguts és per la seva orxata, feta amb xufa procedent d'Alboraia i sota els estrictes controls de la seva DO.

Avinguda Mistral, 10

• 93 423 81 27

Tio Che

Combinats per a abstemis

A aquells que no s'hagin passejat mai pel cor del Poble Nou en ple estiu i no s'hagin aturat a tastar l'orxata i els gelats del Tio Che els hauria de caure la cara de vergonya. Aquesta meca del bon gust porta des de l'any 40 elaborant i servint les seves especialitats, que són moltes i molt bones: des d'una clàssica stracciatella fins al pistatxo passant per la menta o el *dulce de leche*. També tenen una extensa carta de combinats de gelats, com el cubà, el rus o la murciana. L'orxata és memorable i si hi aneu els dimecres us donaran fartons.

Rambla del Poblenou, 44-46

• 93 309 18 72

www.eltioche.com

08. Cremeria Toscana



Fruita del temps

L'Andrea Guntoli va arribar de la Toscana a Barcelona per muntar-hi un bar. Quan la seva dona va quedar embarassada, li va entrar el capritx irrefrenable de menjar gelat a tothora i, com que no en trobaven del que ells estaven acostumats a menjar, van optar per muntar la seva pròpia gelateria 'a la italiana'. Tot i que també tenen un petit establiment al Born, en aquesta botiga de l'Eixample hi ha l'obrador d'una de les millors gelateries de Barcelona. La seva filosofia tant en els

Arlequino

Pa de pessic refrescant

En César Giménez va començar regentant una gelateria a la Barceloneta i vuit anys més tard ha consolidat el seu negoci amb dos establiments més, un dels quals és just davant de la Sagrada Família. Els seus són gelats molt cremosos, de base argentina, tot i que ha anat incorporant sabors més propis del país. Entre els productes estrella de la temporada hi ha el de pa de pessic amb xocolata i el de formatge amb amarena. També fa creps, gofres i còctels.

Passeig Joan de Borbó, 9

• 93 458 39 79

La Italiana de Gràcia

Cacau pur al cor de Gràcia

No hi ha motiu per patir. La popular gelateria de la plaça Revolució va ser traspassada el mes de maig per jubilació de l'encantadora mestressa anterior, però una de les condicions fou que se'n mantingués l'esperit i el seu apreciat gelat -sobretot, sobretot, la recepta secreta del gelat de cacau pur -i és per això que el nou propietari, l'Eduard, no hi ha introduït canvis. Hi trobareu les elaboracions artesanals de sempre, ja sigui amb fruita de temporada -la figa no falla mai- o amb la base de crema -com el de xocolata blanca i el de tiramisú. També tenen orxata i granissats.

Plaça Revolució, 2

• 93 210 23 39



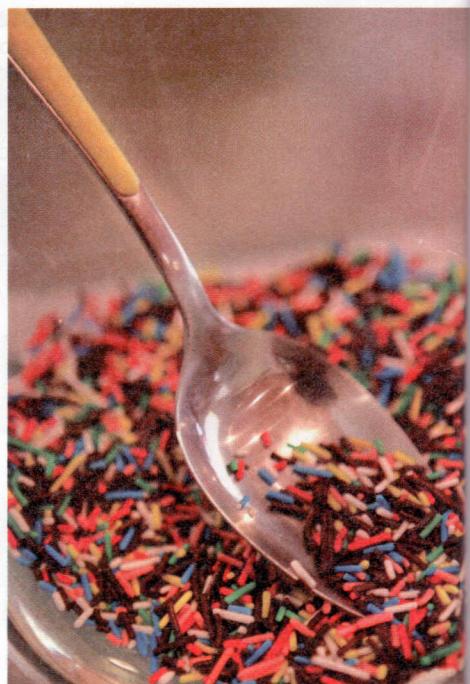
mètodes com en

l'oferta és estrictament italiana.

Treballen amb una paleta de quaranta gelats i sorbets. El més venut de llarg és el de xocolata negra amb un 70% de cacau, però també són molt recomanables els de fruita de temporada. Ara que s'acaba la maduixa, cal començar a provar el de meló, síndria o figa i a l'hivern no us perdeu el de mandarina. Venen uns setanta quilos de gelat al dia, vol dir que hi ha molta gent que ja ha descobert els seus gustos especials com el de regalèssia, coco, iogurt o sopa anglesa (una crema de galetes amb un toc d'alcohol). Si teniu temps, reposeu una estona a l'espai de degustació del carrer Muntaner. Com que tenen la política de vendre només productes italians, no hi trobareu ni orxata ni llet merengada, però sí que us poden obsequiar amb un bon batut, un tall de pastís de xocolata o el clàssic tiramisú. El voleu en pastís o gelat?

Muntaner, 161 i Canvis Vells, 2

• 93 539 38 25



Combinats

Bones barreges
El gelat combina d'allò més bé amb taronja, fruita, un flam o fins i tot amb una cervesa



Valencià

El clàssic i natural

Com passa amb el suís o el Vichy, a València no saben què és un valencià. Per nosaltres, és un postre a base de suc de taronja natural i una bola de gelat de vainilla. El Cointreau o el Grand Marnier és opcional.

Cubà

El bicolor

El nom deu venir del color que pren la beguda un cop s'ha barrejat. Proveu-ho: demaneu una bola de gelat de xocolata en un bon got de llet merengada o d'orxata, a escollir. Ara bé, no demaneu un cubà a Cuba, perquè no serà el mateix.

Batut de cervesa

El més nou

Un dels últims invents refrescants adients per a cervesers és el batut de cervesa. Recomanen, per exemple, la cervesa ale escocesa batuda amb una bola de vainilla. L'altra opció, més fàcil encara, és posar directament una bola de gelat flotant en una cervesa stout.

Pijama

Per estómacs valents

Un no pot dir que va tenir una bona infantesa si no va menjar mai un pijama de postre. Ara que tot s'ha sofisticat i que se serveixen plats en miniatura, queda poc glamourós tenir aquest plat contundent i barat a la carta. Però qui no firmaria per recuperar aquelles postres que contenien un préssec en almívar, un flam, un tall de gelat de tres gustos (o una bola) i un generós raig de nata (normalment de pot)?

Fes-ho a casa

El consum domèstic de gelat passa molt sovint per les marques de fàbrica però, tot i que ho sembli, no és tan difícil elaborar-ne a casa si teniu els estris adients i una bona guia. Per això, aquest mes, la revista *Descobrir Cuina* proposa idees i receptes tan llamineres com un carpaccio de siurenys amb gelat de pinyons.



11

Belgious

Només apte per a atrevits

La seva fama és tan merescuda com extensa la varietat dels seus gelats. Els amants dels sabors tradicionals es veuran desbordats per una oferta extensa i, sovint, revolucionària. Sinó, què dirieu dels gelats de xocolata amb formatge de cabra, o del d'espinaucs amb pances i piñyons? Entre els més 'convencionals' destaca el d'açai, plàtan i mel. Combinen els gelats amb gofres, batuts i sucs naturals.

Avinyó, 50

93 412 49 65

www.belgious.com



TIO CHE

10

Gelateria Eivissenca

Gelats del barri

Aquí no hi ha ni la fressa del centre de la ciutat ni ramats de turistes amuntegant-se a cada cantonada. Al bell mig d'Horta, hi ha la tranquil·litat de la plaça Eivissa i el bon gust d'uns veïns que saben apreciar la senzillesa d'una gelateria de barri. A l'Eivissenca no hi ha extravagàncies sinó els sabors de tota la vida i alguna secreta especialitat com el gelat de la iaia -xocolata blanca i crema de llimona. D'entre els quaranta-cinc sabors n'hi ha cinc per a diabètics.

Plaça Eivissa, 9

93 429 66 52

09

Fratello Gelato

Molt bona llet

La fortalesa lòctica de l'Argentina és palpable en les elaboracions del Fratello. El seu responsable, en Diego Soto, ha importat des de Buenos Aires la seva llarga experiència com a gelater adquirida a la capital albiceleste. Obviament, el *dulce de leche* és una de les especialitats de la casa tot i que el *zabaglione* -amb aquell toc del vi de Marsala- és obligat. Deixeu-vos-hi caure sovint i tastareu curiositats com el gelat d'herba mate o el Philadelphia amb *dulce de leche*.

Passeig Joan de Borbó, 15

93 221 48 39

07

Gelateria Soler

Renovació constant

Fa gairebé quaranta anys que la família Soler va instal·lar el seu obrador al carrer Francesc Layret de Badalona i divuit anys després van obrir la segona botiga al carrer del Mar. Passar per aquesta artèria és sinònim de 'fer un Soler'. A l'hivern, venen torrons. A l'estiu, de

març a octubre, gelats. Tot i la competència, els badalonins continuen fidels a una casa que cada mes renova la seva carta de quaranta gelats amb sabors com el de plàtan amb maduixetes a la menta. Si no sabeu què triar, us deixaran tastar una cullerada del seu gelat de galetes i mascarpone o del de nata i nous. També milloren les formulacions clàssiques: aquest any han arrodonit la de taronja. No us perdeu l'oxata ni els granissats. Per la Festa Major, demaneu aigua de Badalona (en beguda o en gelat!) i us podreu refrescar d'allò més amb una combinació de llimona, menta i Anís del Mono sec.

Mar, 97 i Francesc Layret, 98; Badalona

93 389 06 34

06

Giovanni

Posa'l sobre d'un gofre

El rastre de la seva popularitat es pot seguir des de les Rambles i al llarg de tot el Portal de l'À-

gel. Per trobar-lo només cal seguir una olor irresistiblement dolça o bé fixar-se en les mans dels vianants que hi passen. Mans absolutament desbordades per uns gofres i uns gelats irresistibles. Els de xocolata negra, els clàssics, el *kinder* (xocolata blanca amb cobertura de xocolata negra i avellana) o el de *biscotto* triomfen en plena temporada. Amb un gofre, és explosiu.

Cucurulla, 2

93 317 77 95

05

Gelaatti

Artesà servit amb paleta

100% italià. 100% artesanal. En Marco, milanes, no s'està amb mitges tintes. La seva és una gelateria que manté un compromís extrem amb l'art del gelat. Tres-cents quilos de gelat fresc cada dia, sense colorants ni conservants i amb matèries primeres arribades d'Itàlia: el pistatxo, l'avellana, la xocolata, l'açai amb guaranà o

el mojito són alguns dels seus productes més suggerents. Els serveixen amb paletes i, per tant, les racion són generoses.

Llibreria, 7
t 93 310 50 45

04

Planelles Donat

De tota la vida

Ja sigui a l'hivern, en plena campanya de torrons, o a l'estiu, amb l'auge de la temporada de gelats i orxata, visitar la Planelles Donat és fixar una cita amb la història de la ciutat. Des de 1927 aquesta família de torronaires i gelaters ofereix una absoluta i fidel tradició. No hi ha lloc per a la innovació sinó una meravellosa quantitat de gelats clàssics de llet. Els granissats, la llet merengada i l'oxata tenen fama. Celiacs i diabètics no hauran de mirar cap a una altra banda ja que els seus productes són perfectament consumibles per a aquestes persones.

Portal de l'Àngel, 25-27

t 93 317 34 39

www.planellesdonat.com

El millor gelat

01



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

t 93 217 31 92

www.tomodos.com

Maximum 1940

La Rambla, 78

t 93 302 30 67

A primer cop d'ull podria semblar una gelateria més de les moltes que hi ha al centre de la ciutat, per la seva privilegiada ubicació en la freqüentada Rambla i per la quantitat de turistes que hi fan cua a totes hores. A primer cop d'ull podria semblar una de tantes altres gelateries, però no ho és. L'origen d'aquest històric establiment situat just al davant del Liceu es remunta al 1940 quan Danilo Fregnani, venecià, va arribar a Barcelona fugint del feixisme de Mussolini. Prop de setanta anys després, són els seus néts els qui, havent heretat la tradició gelatera de la família, porten ara les regnes del negoci.

En tot aquest temps els canvis han estat mínims.

Bé, és cert que l'actual local -reformat recentment- no és l'original però la fidelitat i el respecte per l'art gelater i la manera d'entendre'l continuen inamobles.

El reconegut mestre Hèctor Argemí és l'encarregat de l'elaboració dels gelats de la casa mentre que el seu germà Rubén s'ocupa del dia a dia de l'establiment. Tots dos ofereixen uns productes de qualitat contrastada i prova d'això és la seva línia gastronòmica a la qual recorren nombrosos restauradors

i xefs de prestigi. A la botiga, a més, hi podreu trobar un ampli ventall de gelats que s'enlaira més enllà dels vint-i-cinc sabors, amb especial atenció als de fruita.

La matèria primera és del tot natural -per alguna cosa tenen la Boqueria a tocar- i el resultat són uns sorbets lleugeríssims, de gust intens i del tot refrescants.

L'origen d'aquests gelaters es nota a la seva carta. Dues de les seves especialitats són el pastís venecià -feta amb crema de zabaglione, nata, pa d'Espanya remullat amb licor, fruita glacejada i fruits secs- i la Cassata Romana -amb vainilla, maduixa, xocolata i fruits secs.

I a llepar-se'n els dits.

02

Pagliotta

Italià amb mesura

El senyor Pagliotta és una espècie en extinció i la seva gelateria, un redupte de tradició, artesania i esperit crític. Envoltat com està d'una abundant oferta gelatera, ell, que va heretar els coneixements del seu pare, continua fent el que ha fet tota la vida: simples gelats, però amb l'essència, el gust i la passió d'un món que a Barcelona sembla desaparèixer. Apostà per un consum intel·ligent i per això recomana un gelat per a cada hora. A vegades, però, amb el d'ametlla costa resistir-s'hi.

Jaume I, 15

t 93 310 53 24

www.pagliotta.com



Ahh!!

Hi ha moltes maneres de degustar-los. Des dels tradicionals cucurutxos (el petit val 2,10 €) fins a les terrines (un quilò, 12 €). I no només us els podeu menjar a la seva terrassa o a la barra de la botiga sinó que també us els prepararan perquè us els pugueu endur a casa.