

Y tras la playa... ¿un helado?

Pero artesano, eso sí, elaborado con productos naturales, sin aditivos, conservantes ni colorantes, fresquito y delicioso. Barcelona cuenta con numerosas heladerías especializadas en la elaboración de auténticos helados artesanales, unas *delicatessen* que, además de alimentar, tienen un contenido calórico más reducido de lo que creemos.

Las de toda la vida

Pese a que en los últimos años hemos asistido a la apertura de numerosos establecimientos heladeros de interiorismo contemporáneo, que apuestan por sabores poco convencionales como el curry o las espinacas, Barcelona cuenta con unos cuantos establecimientos de larga vida que se han convertido en todo un referente en materia heladera. Uno de ellos es el centenario **La Valenciana**, cuyo fuerte, pese a disponer de turrones todo el año y helados artesanales, es su concentradísima horchata. Un consejo: no os resistáis a su helado estrella, el de leche

merengada. El chocolate negro, por su parte, es el ingrediente estrella de la prestigiosa **Gelateria Italiana** de Gràcia, que cuenta con una receta secreta para su elaboración.

Si lo que nos pide el cuerpo es un granizado, es visita obligada el mítico **Tío Che** de la Rambla del Poblenou, donde se sirven los combinados más originales a base de granizados y otros ingredientes. Su horchata, también célebre, que se sirve con los clásicos *farçons* de Valencia, puede competir en calidad con la de otro clásico, **Planelles Donat**, donde, además de un surtido de helados, granizados y demás bebidas refrescantes, podemos optar por combinar granizado con horchata: ya tendremos en nuestras manos el solicitado *palmera*. Y no podemos hablar de horchatas sin mencionar a toda una institución en la materia. Hablamos de **Sirvent**, el pequeño establecimiento de la calle Parlament, que se llena de sedientos barceloneses en los meses de verano a la espera de una de sus veneradas horchatas. En materia



heladera, completamos nuestra selección de establecimientos clásicos con **Giovanni** o **Italianos Maximum 1940**.

Los más modernos

Entre los establecimientos de creación más reciente que han seguido la estela de calidad de los predecesores que mencionábamos en el apartado anterior, encontramos el curioso **Belgious**, en la calle Avinyó, un lugar donde disfrutar de un helado de chocolate con queso de cabra, por mencionar sólo uno de sus extravagantes sabores. **Amorino**, en Gràcia, es una cadena heladera con más de treinta tiendas en el mundo, donde saborear un estupendo helado de pistacho.

Y para acabar, no podemos dejar de recomendar **Tomo II**, un local siempre sorprendente por la variedad de sabores que nos depara. En esta céntrica tienda encontraremos siempre helados elaborados con productos estacionales, por lo que su oferta dependerá siempre de los vaivenes del mercado gastronómico. Pueden encargarse helados... ¡y te los traen a casa en 45 minutos!

Direcciones

AMORINO (Gran de Gràcia 53). Abierto de domingo a jueves de 12 a 0 h. Viernes y sábado, de 12 a 0.30 h. P. cucurucho pequeño o tarrina: 3 €. T. 93 218 83 05 / www.amorino.es

BELGIOUS (Avinyó 50). Abierto de lunes a jueves de 12 a 1 h. Viernes y sábado de 12 a 2. Domingo de 17 a 1 h. P. cucurucho de dos bolas: 3,50 €. T. 93 412 49 65 / www.belgious.com

EL TÍO CHE (Rambla del Poblenou 44-46). Abierto de lunes a domingo, de 10 a 1 h. P. cucurucho de dos bolas: 2,60 €. T. 93 309 18 72 / www.eltioche.com

GELATERIA CAFFETTERIA ITALIANA (Pza. de la Revolució 2). Abierto de 17 a 24.30 h. P. horchata (1/2 l): 3 €; cucurucho y tarrinas: de 2,50 a 4 €. T. 93 210 23 39.

ITALIANOS MAXIMUM 1940 (Rambla dels Caputxins 78). Abierto de 9 a 2 h. P. cucurucho de dos bolas: 2,75 €. T. 93 302 30 67.

LA VALENCIANA (Aribau 16). Abierto de lunes a jueves, de 8 a 22.30 h. Viernes y sábado hasta las 2 h. Domingo, de 9 a 22.30 h. Sábados mediodía cerrado. P. horchata: 4,35 €/l; cucurucho pequeño: 2,10 € y mediano: 2,60 €. T. 93 317 27 71.

SIRVENT (Parlament 56 / Balmes 130). Abierto de 9 a 1 h. Balmes de 9 a 21 h. P. horchata: 3,90 €/l; cucurucho mediano: 1,85 €. T. 93 441 27 20 / 93 215 19 13 / www.turronessirvent.com

TOMO II (Vic 2 / Argenteria 61). Abierto de 13 a 23 h. (Vic) y de 13 a 2 h. (Argenteria). P. cucurucho 2 bolas: 3 €. Horchata: 1,80 €. T. 93 217 31 92 / www.tomodos.com

PLANELLES DONAT (Avda. Portal de l'Àngel 7 y 25 / Cucurulla 9). Abierto de 10 a 22 h. Domingos de 16 a 22 h. P. horchata: 4,50 €/l; cucurucho dos bolas: 2,40 €. T. 93 317 34 39 / 93 317 34 39 / 93 317 22 38 / www.planellesdonat.com