

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 bistrot a
mig camí entre la cuina
francesa i la tradició
mediterrània **P16**

I A MÉS A MÉS...

Club

Avantatges, ofertes
i descomptes pèr a
subscriptors i lectors



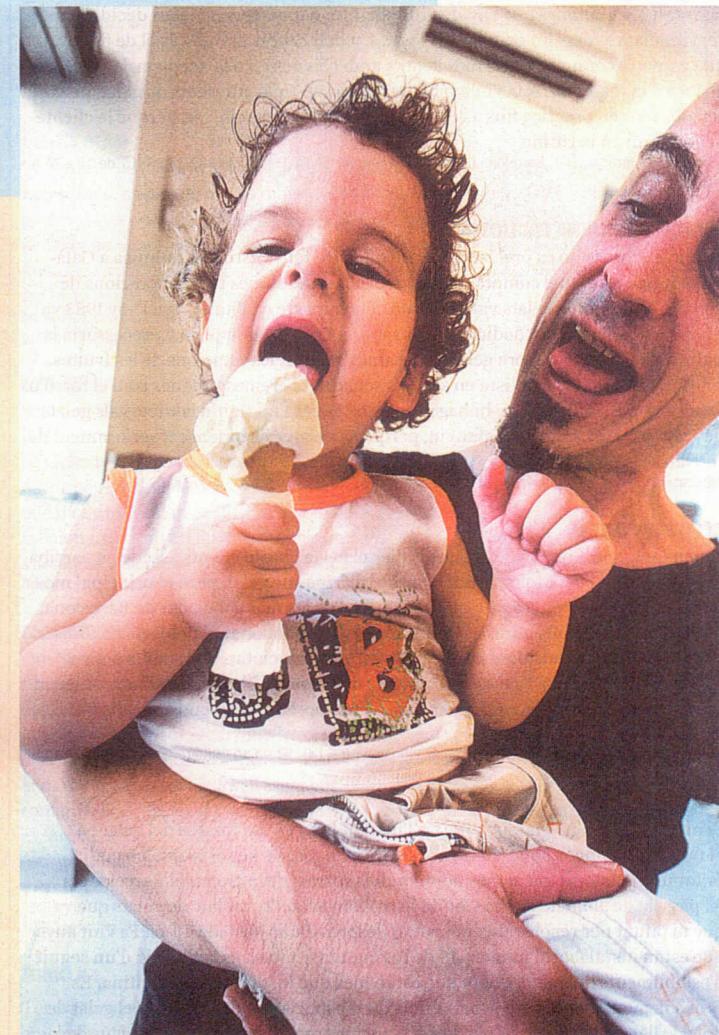
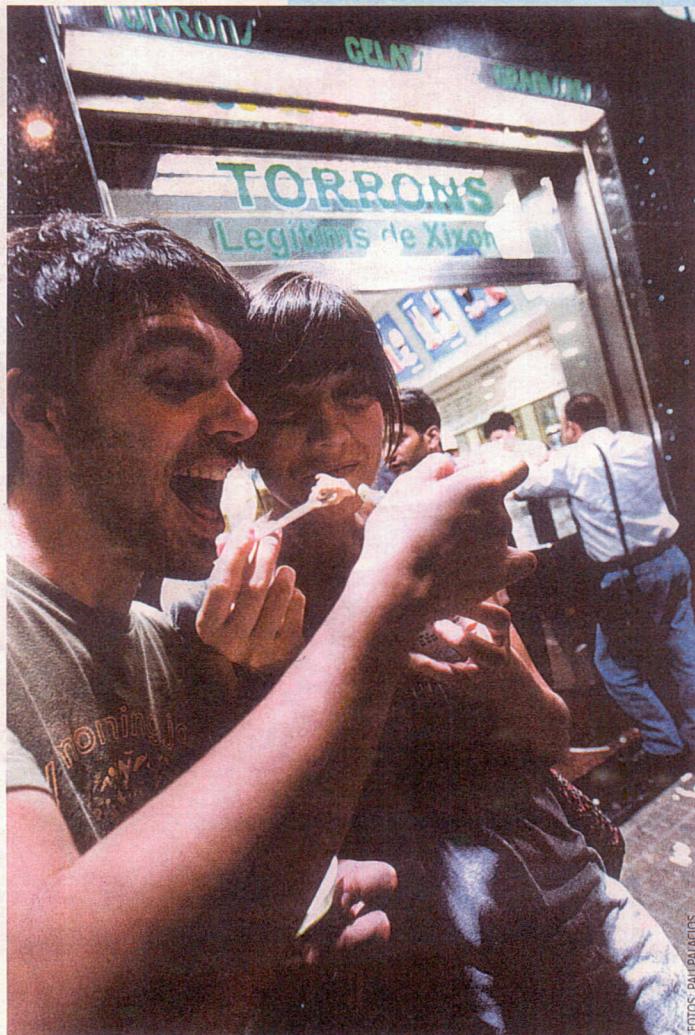
AMB MOLT DE GUST

**GUIA DE LES
MILLORS GELATERIES**



GELATERIES

L'ANTÍDOT CONTRA LA CALOR



FOTOS: PAU PALLICROS

De nata, vainilla, xocolata o fruites exòtiques. En terrina, cucurutxo o fos en un calorí 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'oxidata, el granissat o la llet merengada. És un invent infal·lible 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 refrescarse. 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 temporalment 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

● XOCOLATA ● MANGO ● STRACCIATELLA ●

CREMERIA TOSCANA

No hi ha onada de calor ni fred que es resisteixi al gelat de la Cremeria Toscana. Amb una fórmula que ve directa d'Itàlia, tal com el seu nom indica, l'Andrea i la Natalie fa vuit anys que van decidir obrir un bar que ben aviat es decidiria a servir gelats a totes les èpoques de l'any. Un dels sabors estrella és el de figues, que conviu al número 1 dels més venuts amb clàssics com la xocolata, la vainilla, el coco o la maduixa. A la vitrina hi pots veure 20 tipus diferents de gelat, però el seu obrador en pràctica fins a 40 que van sortint en rotació; tot, perquè la clientela no caigui en la rutina.

Adreça: C/ Muntaner, 161. Barcelona (Eixample). Hospital Clínic (L5). ☎ 93 539 38 25. Ⓜ de 12 a 24 h (dilluns tancat).

GELATERIA ITALIANA PAGLIOTTA 1

Egidio Pagliotta no és precisament de l'ofici. De fet va estudiar química a Calàbria, però aquí el que compta és que la seva família sumés tres generacions de dedicació a produir gelats va causar un cert impacte en l'italià, que l'any 1983 va deixar les provetes per dedicar-se als sabors. Convençut que no és necessària la química per viure, elabora gelats artesansals seguint les estacions de les fruites. També és tot un especialista en sorbets sense llet i cremes típiques com el torró o la xocolata. Els que mai no hi hagin passat o encara no siguin addictes als gelats de Pagliotta, val més que s'afanyin, perquè el gelater ha amenaçat seriosament de retirar-se aviat.

Adreça: C/ Jaume I, 15. Barcelona (Gòtic). Jaume I (L4). ☎ 93 310 53 24. Ⓜ de 8 a 2 h.

GELATERIA VERDÚ

Diuen els assidus de la Verdú que els dies claus la cua de clients assedegats arriba fins a la cantonada. Molts hi van a buscar terrines de gelat, però el principal motiu de tal disbauxa és l'oxata que venen, una de les més cobejades de Barcelona. Fa trenta anys que els pares d'Albert Verdú van abandonar el poble de Xixona per apropar les exquisiteses de la localitat a la gran ciutat. Com molts deuen haver ensamat, els torrons són el plat fort de l'hivern i el gelat de xixona el segon producte més venut d'aquesta gelateria de temporada, que ocupa una discreta cantonada al carrer Bruc.

Adreça: C/ Bruc, 126. Barcelona (Eixample). Verdaguer (L5, L4). ☎ 93 207 56 30. Ⓜ de 9.30 a 23.30 h.

FRATELLO

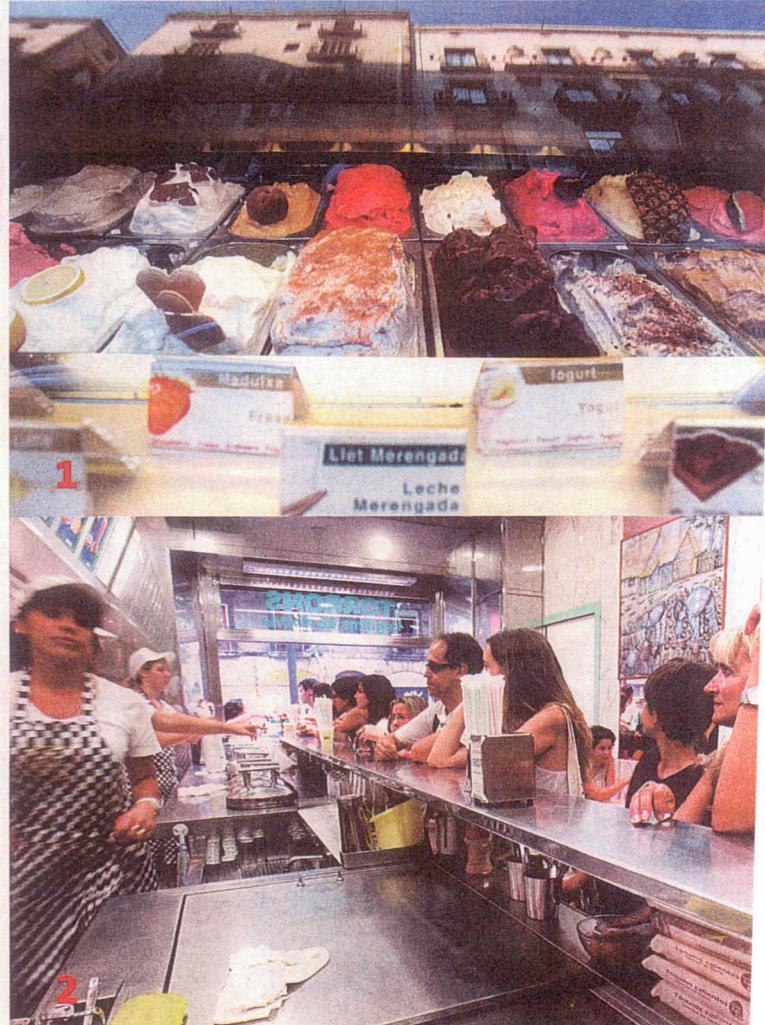
Si hi ha un escenari que suggerix a l'instant la saborosa imatge del gelat en el nostre imaginari, aquest és sense dubte la platja. És per això que no podia faltar una gelateria top al més popular dels sorrals de la ciutat: la Barceloneta. Al passeig de Joan de Borbó Comte hi trobem Fratello, un lloc de gelats que va que ni pintat per recollir un cucurutxo després d'una jornada al sol. Fa vuit anys que estan instal·lats al número 15 de l'avinguda, i aquest és l'extensió d'un seguit d'establiments del mateix nom que estan més que instaurats a Argentina. És, probablement, per la seva procedència que l'especialitat de la casa és el gelat de dolç de llet, seguit de prop pel de xocolata amarga. El secret de l'exèit? L'ús de la crema de llet en la confecció artesanal, un producte que, pel seu elevat preu, cada cop s'utilitza menys.

Adreça: Passeig de Joan de Borbó Comte, 15. Barcelona (Barceloneta). Barceloneta (L4). ☎ 93 221 48 39. Ⓜ de 10 a 0.30 h.

FOIX DE SARRIÀ

Foix de Sarrià s'aprofita de la seva condició de pastisseria per fer els gelats més llaminers de la ciutat. Després d'anys amb una consolidada trajectòria com a obrador d'exèit, a la dècada dels seixanta va decidir adaptar-se a les necessitats de l'estiu sense renunciar al seu *savoir faire* pastisser. És per això que els seus gelats estrella, d'entre la vintena que produeixen, són els de crema cremada i tiramisú. Altres que criden l'atenció a la fidel clientela són el de gerds o el de llimona, sempre treballats a partir del suc original de la fruita. Perquè ho tenen clar: els gelats, com més naturals, millor. A l'hivern la paleta de sabors es redueix a quatre receptes bàsiques de la casa que mai no fallen: la xocolata, la xixona, la llimona i els gerds.

Adreça: C/ Major de Sarrià, 57. Barcelona (Sarrià). Sarrià (L6). ☎ 93 203 07 14. Ⓜ de 8 a 21 h.



SIRVENT 2

El nom de Sirvent és presentació suficient per als aficionats a la xixona. Procedent del poble amb mateix nom, l'establiment ha guanyat popularitat i bon reconeixement pel seu gelat de xixona, del qual broden la recepta per ser fabricants de torró, a més d'oxata. Altres sabors pels quals la gent espera el seu torn amb paciència als voltants del mercat de Sant Antoni són el de xocolata belga i el de vainilla.

Adreça: C/ Parlament, 56. Barcelona (Eixample). Sant Antoni (L2). ☎ 93 441 27 20. Ⓜ de 9 a 1 h.

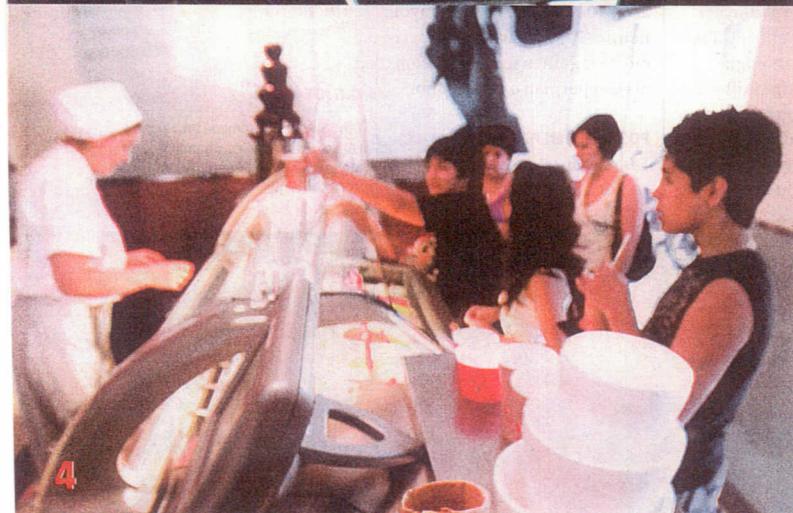
GELATERIA ITALIANA

Tal és l'exèit d'aquesta gelateria que en els moments clau -i a l'estiu es pot dir que són gairebé un continu- activen una màquina de tiquets per endreçar el torn dels passejants de Gràcia amb capritx de gelat. La Gelateria Italiana va començar el seu èxit fulminant l'any 2000 i, tot i que el local va ser traspassat fa un any al gelater Eduardo Gassó, aquest ha mantingut la fórmula de les que van veure néixer el negoci. Es tracta de Gina i Marina Fiorillo, una mare i una filla originals de Roma que van institucionalitzar els sabors més temptadors de la ciutat. El gelat estrella és el de xocolata negra, també coneugut com el gelat "de l'avi", perquè una de les fèmimes de què descendeixen les Fiorillo va demanar-lo al seu marit en ple desig estant embarassada. L'endemà van decidir vendre les restes entre els veïns i l'exèit va ser tal que a la plaça

COCO • MADUIXA • PISTATXO • VAINILLA •



3



4

de la Revolució encara s'hi ven la rèplica.

Adreça: C/ Plaça de la Revolució, 1. Barcelona (Gràcia). **Fontana (L3).** **93 210 23 39.** **○ de 17 a 2 h de dilluns a divendres. De 14 a 2 h dissabte i diumenge.**

AMORINO BARCELONA

És només la segona temporada estiuenc que serveixen gelats a Barcelona –són una franquícia que té la seu oficial a París–, però els seus brioixos de Sicília han conquerit la panxa de més d'un. Per als que encara no conequin la composició de la també anomenada *focaccina*, es tracta d'un brioix farcit de gelat i que es pot servir fred o calent. Els habituals prefereixen la xocolata negra i el pistatxo, però sobre gustos no hi ha res escrit. Per als més tradicionals, l'Amorino serveix 24 sabors de gelat diferents i dóna protagonisme a un cada mes. Per al calorós agost han optat pel de fruites del bosc. A l'hivern divideixen la carta, però hi afegixen productes clàssics de temporada com les xocolates, el Panetone, els tes o les confitures.

Adreça: C/ Gran de Gràcia, 53. Barcelona (Gràcia). **Gràcia (L6, L7).** **93 218 83 05.** **○ de 12 a 24 h de diumenge a dijous; de 12 a 0.30 h divendres i dissabte.**

GELAAATI DI MARCO

Aquesta gelateria, que va obrir les seves portes l'any 2006, ha estat la més grata sorpresa estiuenc per als veïns de la zona. Produceix a diari de forma artesanal fins a

45 sabors. Amb tal assortiment, no és d'estriar que la seva carta inclogui receptes com les de gelat de mojito, d'avocat o d'altres més adients per a fer règim com la soja o l'arròs. El nom de l'establiment és tot un honor al pare del propietari, Marco di Consiglio, que porta més de 20 anys dedicat a la professió a Milà. Importar les receptes a Barcelona ha estat tot un esdeveniment que es celebra a la zona des de fa ja tres estius.

Adreça: C/ Libreteria, 7. Barcelona (Gòtic). **Jaume I (L4).** **93 310 50 45.** **○ d'11 a 1 h.**

GELATS BLASI

Tenen més de 130 anys d'història i una capacitat camaleònica per adaptar-se a les necessitats pròpies de la més rabiosa actualitat. Són xocolaters des de fa quatre generacions, però el gust pel cacau no ha evitat que es converteixin a la professió de gelateres quan puja la calor. Tenen fins a 25 sabors a la seva carta. L'opció del Blasi és la dels que senten debilitat per la xocolata de debò. Tot i això, també tenen una àmplia carta de fruites de temporada.

Adreça: C/ Cardenal Casafas, 16. Barcelona (Gòtic). **Liceu (L3).** **93 318 35 23.** **○ d'11 a 14.30 h i de 15.10 a 20.30 h (diumenge tancat).**

G DE GELATO 3

Sabrina Gilli, originària de Torí, fa només un any que porta aquesta gelateria, però no ha fet falta més per institucionalitzar amb èxit receptes que ja són un clàssic al barri de Gràcia. No utilitza colorants ni conservants i la clau de l'èxit és precisament el fet que la composició de productes que treballa sigui natural i 100% artesanal. Els gelats que més directes surten a la plaça del Diamant són el de iogurt, el de tiramisú i el de saboia, fet amb un licor que es diu marsala. Els assedegats que viuen per la zona s'asseguren de passar-hi a diari per fer un glop de l'èxit granissat de poma verda.

Adreça: C/ Plaça del Diamant, 9. Barcelona (Gràcia). **Fontana (L3).** **93 237 37 62.** **○ de 17 a 1 h.**

CASA GISPERT

Qualsevol amb dos dits de front sap que l'estiu no és la millor època per consumir fruits secs. Fins i tot a Casa Gispert, un establiment que porta 157 anys dedicat al negoci. És per això que per allà a l'època de la Barcelona olímpica van decidir agafar la paella pel mànec i jugar amb les fórmules del gelat perquè encaixessin amb la seva debilitat per la fruita seca. Les cremes gelades de festuc o pinyó torrat es donen de la mà amb altres sabors força especials, com el de iogurt de la Cerdanya, el de mel i romaní o l'Hugo Chávez, fet amb cacau de Veneçuela i que rep aquest nom perquè és fort i té mala llet. Per als que es vulguin apropar a assaborir aquests gelats, no està gens malament, aprofitant l'època de vacances, anar-hi al matí, moment en què torren fruita seca a la vista de la clientela.

Adreça: C/ Sombrerers, 25. Barcelona (Born). **Jaume I (L4).** **93 319 75 35.** **○ de 9.30 a 14 h i de 16 a 19.30 h de dimarts a divendres; de 10 a 14 h i de 17 a 20 h dissabte (diumenge i dilluns tancat).**

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'artesa 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'estriar 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).**

FARGA

La Farga és potser la botiga restaurant de productes selectes més ben instaurada a Barcelona en el sector. I la veritat és que no hi ha producte que se'n resisteixi. La seva vessant gelatera, en què produeixen sota el pseudònim de Farggi, ha rodat el món i està considerada com una de les cremes més fiables del mercat a dia d'avui.

Adreça: Av. Diagonal, 391. Barcelona (Eixample). **Diagonal (L3).** **93 416 01 12.** **○ de 8 a 24 h de dilluns a divendres; de 9 a 24 h dissabte i diumenge.**