

5

24 horas en el lago de Como

Villas exquisitas, historias rocambolescas y estrellas del cine. Un día, a pie y en barco, para descubrir el entorno de la ciudad italiana

6

Una salida loca en Moscú

Filete Stroganoff en Mayak, sonidos 'underground' en Gogol y la lambada en Che. Insomnio entre la Plaza Roja y Kitai Gorad



11

20 trucos y dos ruedas

Para superar 730 kilómetros del Camino de Santiago en bici no hay que ser deportista de élite, pero sí seguir unos cuantos consejos

www.elpais.com/eltiajero

El Viajero

EL PAÍS 18.09.10
Número 621



La heladería DelaCrem, en Barcelona. / Consuelo Bautista

PISTAS GASTRONÓMICAS

Sabores a -12° C

DELACREM

Enrique Granados, 15-17.
Barcelona. **Teléfono:** 657 13 60 79.
Web: www.delacrem.cat.

J. C. Capel

Tan purista y radical es el trabajo del italiano Massimo Pignata, oriundo de Turín, que si no se prueban algunos de sus helados y sorbetes la simple descripción de sus sugerentes especialidades suena al gastado discurso que suele acompañar a tantos lo-

cales de hipotéticas producciones artesanas. El caso de este joven profesional, alumno del prestigioso pastelero barcelonés Jordi Butrón (escuela Espai Sucre), que inauguró su recoleto local en mayo, es completamente diferente. Sus helados de pistachio no son de color verde rabioso, sino de tonalidad tostada, porque no contienen colorantes ni esencia de almendras amargas. Para elaborar los de cereza pela a mano durante largas horas cada uno de los frutos, y para poner a punto

los de melocotón selecciona frutas maduras y muy aromáticas. ¿Resultado? Una gama de sensaciones naturales suaves, no reforzadas con aromatizantes ni adornadas con esas salsas artificiosas de caramelo que intentan en vano mejorar la apariencia de tantos helados mediocres que inundan nuestros mercados.

Gustos que de puro delicados y en comparación con otros muchos pueden parecer algo "descafeinados". Craso error, como ratifican sus helados de yogur, el refinadísimo de avellanas, los de vainilla, limón, mango, chocolate y algunos más, entre los que desilusiona el de Bayleys. En conjunto no demasiadas variantes porque se trata de sabores que van rotando al ritmo de la producción frutal de cada temporada y en los que Pignata se implica con una pasión insólita. Además controla al milímetro la temperatura de servicio (-12° C), que según este profesional, y en coincidencia con el gran maestro Angelo Corvitto, es la ideal para disfrutar de la textura de las cremas heladas.

Y junto a los helados, que sirve en cucuruchos de barquillo o en pequeñas tarrinas, un breve surtido de granizados, sorbetes, batidos (horchata) y algunos zumos naturales. Además, café expreso en compañía de galletas y una cuidada bollería.