

RUTA EN EL EIXAMPLE

Oasis en el agobiante estío



El mejor remedio contra el calor. Ya es oficialmente verano. Las temperaturas suben y las heladerías se convierten en nuestro mejor aliado contra el pegajoso bochorno. Las mejores heladerías y horchaterías del distrito del Eixample nos esperan con sus puertas y sombrillas bien abiertas. Son islas refrescantes para soportar el agobio estival.

TEXTO: LUIS BENAVIDES

EDGAR MELO

puede ser mala. Manuel López, encargado del establecimiento desde hace 38 años, no duda en ofrecer un pequeño vaso a los que osen ponerlo en duda. «La horchata no tiene mucho misterio, pero dicen que la nuestra es diferente. Quizás gusta mucho porque es más densa».

de helado, y algunos muy curiosos como el helado de melón, el de sandía... Y batidos, y granizados de limón, naranja, cafés...», enumera desde la barra. La lista, basta con mirar el larguísimo mostrador, no tiene fin. Lo mejor es coger mesa y darse un buen capricho. ≡

cado de Santa Caterina, la empresa de la familia Sirvent ha ido creciendo con la mejor publicidad posible, la que hacen los clientes satisfechos. La heladería y horchatería Sirvent se desplazó en el 1943 al distrito del Eixample. Primero, abrieron en la calle de Parlament

tenemos es la clientela. Algunos son viejos conocidos y otros, no tanto», agradece uno de los encargados, José Antonio Mullor. «Supongo que la gente valora el trabajo bien hecho, con buenos ingredientes y elaboración artesanal», añade. Y ese debe ser el secreto. ≡

de Sant Joan no deja de entrar y salir gente. «Los domingos sobre todo no paramos. Estamos en plena temporada, porque comienza a mitad de junio y dura hasta primeros de septiembre», explica el encargado, Antonio Mora, poco después de dar instrucciones a un aprendiz

negocio familiar es básicamente granizo, limón y café, barras do clásicos y horchata por cien artesanal, da el producto con rinda. Yes que, según explica el encargado, Antonio Mora, el día mite del fin de semana hasta más de 300 litr



EDGAR MELO

DELACREM ▶ ENRIC GRANADOS, 15

Atrevimiento italiano

En el número 15 de la calle de Enric Granados se respira mucha ilusión. La heladería lleva apenas un mes abierta y su propietario, Massimo Pignata, no ha dejado de recibir halagos. «La gente destaca su cremosidad», cuenta Pignata, un joven emprendedor italiano que aprendió el oficio en su país y que

lleva dos años en Barcelona. «Es calidad italiana, sí, pero tampoco le doy importancia. Lo más importante es que la gente los pruebe», dice con humildad. Con la horchata todavía no se atreve, pero ya experimenta con nuevos sabores. El último, el helado de Bailey's. Abstenerse conductores. ≡



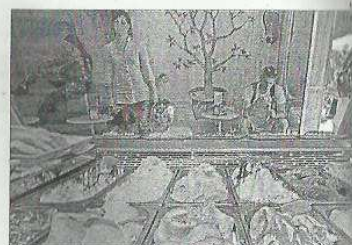
EDGAR MELO

BRINA ▶ CÔRSEGA, 245

Viajar cuando llega el frío

«Hoy tenemos mucha gente y no nos lo esperábamos», explica con una sonrisa la copropietaria de Brina, Dora Ayuso, al ver cómo se le acumula el trabajo en la terraza. «Comenzamos en el 1983 siendo una cafetería-heladería pero poco a poco fuimos centrándonos en los helados y la horchata. Y cu-

riosamente, con menos cosas, parece que gustamos más». Tanto gustan que Ayuso puede bajar la persiana durante cinco meses al llegar el frío. Entonces aprovecha para viajar, cuanto más lejos mejor. «Mi último gran viaje fue a la India y ahora quiero ir a la Patagonia o a Madagascar». ≡



ARLEQUINO ▶ PROVENÇA, 419

Matrimonio con ideas

En el 2000, César Jiménez, maestro heladero, abrió Arlequino en la Barceloneta. Cinco años después, su mujer, Gemma Ramírez, «se tiró a la piscina» e hizo lo propio, pero junto a la Sagrada Familia. «Aunque la crisis se nota, nunca hemos dejado de trabajar, sacando nuevos sabores y sorprendiendo a

la gente con nuestros ductos artesanales», la Ramírez. Tradición dermad se funden chocolate caliente e quino, pues en cual de sus establecimientos pueden degustar polo clásico a base de azúcar y agua» mien vegan por internet. ≡



Fes el teu donatiu!

Cap infant sense colònie

Ajuda'ls a créixer

Campanya solidària per becar les colònies i els casals d'infants sense recursos econòmics

Tel. 93 430 16 06

www.perepoma.org/identificatiu