



DelaCrem

El piamentés Massimo Pignata abrió esta heladería hace dos años con la idea de recuperar los sabores de la lechería a la que iban sus abuelos, y ahora es uno de los pocos de la ciudad que hace un helado realmente artesanal, sin colorantes ni conservantes. Su amor por este trabajo le lleva a pasar horas en el obrador, ubicado en el mismo local, creando nuevos sabores y mejorando los ya existentes. Su fórmula no es fácil, huye de las bases comunes, produce diariamente y sólo trabaja con ingredientes naturales de la mejor calidad: fruta de temporada, vainilla de bourbon de Madagascar, turrón de Xixona, avellana pura de su tierra, pistacho siciliano... El resultado es un helado fino al paladar, cremoso y bajo en grasas. En la carta encontramos gustos clásicos como el de chocolate, refrescantes como el de higo (¡totalmente recomendable!), catalanes como el de *mel i mató* con nueces; y nuevos como el de almendra con dátiles, que se estrena este verano. Sin olvidar una de sus especialidades, el *affogato* bañado en chocolate caliente o café, y su mostrador dedicado a pastelería artesanal, con tartaletas para todos los gustos, todas deliciosas, especialmente la de *lemon pie*.

C/ Enric Granados, 15. Tel: 93 124 66 51