

Helados, los reyes del verano

Refrescantes, accesibles y deliciosos, estos veraniegos dulces se convierten en auténticos manjares gracias a las mejores heladerías de Barcelona

Si necesitamos algo más que un buen chapuzón en la playa o las piscinas barcelonesas para liberarnos del tedio estival, nada mejor que un buen helado, sorbete, granizado u horchata bien fresquita. Elaborados a base de leche, los helados son un estupendo postre o merienda de verano, y el mito de que son muy calóricos no es cierto, ya que muchos nutricionistas los recomiendan siempre y cuando sustituyan a otro alimento (son ideales como merienda) y estén hechos con frutas. Además, según las combinaciones que realicemos, pueden llegar ser muy saludables, ya que si a la leche (que aporta calcio) le sumamos fruta o frutos secos (cardiosaludables), tendremos un excelente postre de verano.

Dado que son tan buenos y recomendables para nuestra salud y para ayudarnos a sobrellevar mejor el calor de este mes de agosto, he-

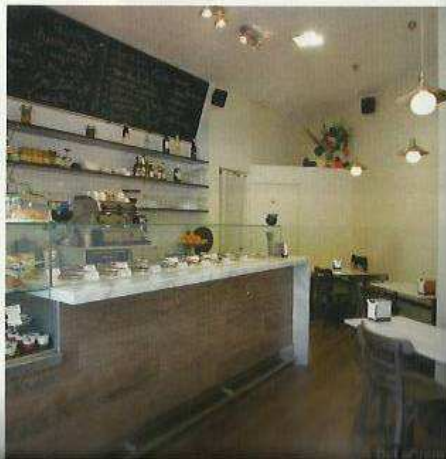
mos recorrido Barcelona en busca de las mejores heladerías, las más antiguas de la ciudad, los sabores más sorprendentes y, por qué no, también otras opciones igualmente refrescantes que encontramos en este tipo de locales, es decir, batidos, sorbetes, granizados, horchatas y refrescos a base de café.

Nuevas aperturas

Los pequeños placeres no notan la crisis, y menos aún si son refrescantes y en la calle hace un calor que quema. Así, en los últimos meses han seguido abriendo nuevas heladerías y otras ya existentes han ampliado sus instalaciones. Éstas son las que más nos han llamado la atención.

DeLaCrem

Hace varias semanas que se ve gente saliendo de Enric Granados 15 con una tarrina en las



■ POR ESTHER CARRERAS Y SERGI GARCÍA

manos y una sonrisa en la cara. Culpable: el flamante DeLaCrem, un pequeño templo del helado artesano donde nada es de "sabor a" sino "literalmente de" fresa, mango, piña, limón o higo, en el caso de los sorbetes. La sensación es la de comer fresquísimo el alimento de la etiqueta o, en según qué casos, algo mejor: con sabores como el de pistacho o yogur, Massimo, el maestro heladero de DeLaCrem, parece culminar la obra de la madre naturaleza logrando un gusto más sutil y compensado, lo que se debe en parte a tener una receta particular para cada sabor.

Obligaciones una vez en el local: probar el excepcional helado de avellana, importada de Italia; tomarse un affogato (café con helado); y, si se tolera una pizca de alcohol, hincarle el diente al helado de Bailey's. Ah, y las gargantas sensibles no temáis, tampoco tiene pérdida su sección de pastelería: magdalenas caseras, mousses de yogur, bizcochos, *lemon pie*, etc.

Bellamia

Venidos de Italia, llegaron al Born en 2009 y han celebrado su primer aniversario abriendo un nuevo establecimiento, éste en la Plaça de la Virreina de Gràcia. En cualquiera de sus dos locales constatamos la clave de su rápido éxito entre los barceloneses: la meticulosa selección de los ingredientes. Que el coco venga de Filipinas, el chocolate de Venezuela, el maracuyá de Brasil, el pistacho de Sicilia y la avellana de Turín, se nota, ¡y de qué manera! La intensidad de sus helados y batidos, elaborados sin aditivos ni estabilizantes químicos, lo dice todo. Véase (y pruébese) si no el helado de nata con cereza silvestre, el de mascarpone con higos o el de crema catalana mismo, síntoma definitivo, por otro lado, de una feliz integración en la ciudad.

Tomo II

Otro caso de crecimiento de una casa heladera, esta vez con sede en Gràcia, representación en el Born, y reciente irrupción en Sarrià. Tres barrios conocen, pues, los helados que prepara Teresa a diario en su obrador, siempre atenta a la fruta más fresca o al ingrediente más