

GELAT

la cacera del millor gelat
miniació d'origen barceloní.
missió gens fàcil tenint en
compte el nivell de
les propostes

TEXT: ANNA TOMÀS FOTOS: POL CUCALA

dos sabors més
els gèrds. Tan arte-
ats que en el cas del
tir el cruixit de les

el gelat de vaini-
al, en el cas del
ats. Ni additius ni
lat fa redescobrir
hipnotitzadora
probat a Mèxic a
IV.

àcia). ☉ De dilluns a

m). ☉ De dilluns a
30h.

(Sarrià). ☉ De
4 a 21h i dissabtes i

ant Gervasi). ☉ De
a 21h
m.

Altres gustos mítics d'aquesta famosa
gelateria són la regalèssia, l'avellana del
Piemont i el sorbet de mango, elaborat
sense ni gota de llet.

La Gelateria Italiana té un segon
negoci al carrer Montcada, 12. Petits pla-
ers per degustar, en aquest cas al passeig
del Born.

Plaça de la Revolució, 2. BCN (Gràcia). ☉ De
diumenge a dijous, de 14 a 1h; divendres i
dissabte, de 14 a 2h.

Montcada, 12. BCN (Born). ☉ De diumenge
a dijous, de 12 a 1h; divendres i dissabte,
de 12 a 2h.

BRINA

Artesans des del 1979, els gelats de Brina
fan les delícies dels qui volen descobrir
nous sabors. Formatge amb préssec i
maracujà, crema de formatge amb figues
o Sao Tomé amb mandarina són alguns
dels suggeriments que competeixen amb

l'altra especialitat de la casa: l'orxata,
amb sucre o sense. Pel que fa als granis-
sats, no deixeu de provar el de taronja
sanguina, una varietat que destaca per la
seva succulència i la seva dolçor hipnòtica.
Còrsega, 245. ☉ De dilluns a diumenge,
d'11.30 a 22.30h.

DE LA CREM

Ara fa poc més d'un any obria les seves
portes a la part baixa d'Enric Granados,
cantonada amb Consell de Cent, la
gelateria De la Crem de la mà del tori-
nès Massimo Pignata. La terrasseta que
té davant la botiga sempre està plena
de gom a gom, però la rambla d'Enric
Granados, amb els seus bancs, permet
seure a paladejar un gelat mentre els
més menuts, principals devots d'aquest
negoci, juguen al carrer i reclamen un
altre cucurutxo.

Tots els sorbets de fruita estan elaborats



Inge Stufens

Havies provat mai un 'brioche
con gelato'?

Mai, i és deliciós! Calent per fora i
fred per dins. Tota una experiència!

Quins gustos has triat per
farcir el sandvitx?

Fior di panna i gèrds.

sense llet. Així mateix, la xocolata és ce-
per cent cacau, la qual cosa fa que els
intolerants a la lactosa i amants d'aques
exquisit ingredient tinguin sempre De
la Crem en el punt de mira quan tenen
ànsia de gelat.

Per als qui vulguin fer un berenar més
copiós, De la Crem elabora també de
manera artesana una sèrie de pastissos
per llepar-s'hi els dits. Brownies, pastís
de musli, d'avellana i xocolata o el clàssic
Lemon Pie troben el seu acompanyant
ideal en un granissat de fruita de temp-
rada o un batut de capuccino, cireres o
mel i mató amb nous. Sí, després d'una

tarda a De la Crem, no sopareu.

Enric Granados, 15-17. BCN (Eixample).

☉ Dilluns i dimarts, de 9.30 a 21h; dimecres,
dijous i divendres, de 9.30 a 24h; dissabte,
d'11 a 24h; diumenge, d'11 a 21h.