

LA CUINA MÉS NOVA

US OFERIM PISTES PER TROBAR LES DARRERES EXQUISIDESSES I LES NOVETATS EN APARELLS DE CUINA, I US PROPOSEM UNA VISITA AL SALÓ BARCELONA DEGUSTA

Text: Eva Rexach.
Fotos: Jordi Play

barcelona és aquest cap de setmana més gourmet que mai. Des d'avui fins al dia 5, se celebra el saló Barcelona Degusta, que omple el pavelló 8 del recinte firal de Montjuïc d'ingredients de sabors insòlits, de productes exòtics i de tot tipus d'activitats adreçades als amants de la gastronomia. Si voleu estar a l'últim, no us podeu perdre aquest saló, però si el que voleu és gaudir del bon menjar i la bona cuina durant tot l'any, aquí teniu nous productes per llepar-vos els dits i alguns utensilis per convertir-vos en autèntics professionals. Hem optat per una classificació que segueix els esquemes del mateix saló: Mercat (productes); Basar (utensilis de cuina) i Quiosc (llibreria), perquè pugueu fer també un "viatge virtual" per Barcelona Degusta llegint aquestes pàgines.

ANEM AL MERCAT PIRÀMIDES D'INFUSIONS

Una de les últimes novetats que presenta la botiga especialitzada en tes i infusions Sans&Sans són les piràmides de te i d'infusions, triangles de niló farcits de mescles exquisides amb la dosi justa per a una tassa. La col·lecció, anomenada Sabors de Seda, inclou clàssics com el Darjeeling o el pu-erh de la Xina, però també tes de fantasia com el Chai Latte, amb te negre d'Assam, llet en pols, gingebre, canyella, cardamom, clau, aroma d'espècies, aroma de vainilla i mel; o el Mint Splash, una reinterpretació del clàssic ponjol.

XOCOLATA ÚNICA

La xocolata La Joya s'obté d'una plantació de l'estat mexicà de Tabasco, l'única al món on es cultiva el cacau crioll blanc, una varietat d'extrema qualitat i puresa i de sabor excepcional. Amb regust de tabac, nota de fruits secs torrats

i mandarina, els bombons que Cacao Sampaka ha elaborat amb aquesta espècie no tenen res a veure amb els tradicionals. Es distribueix en caps de 4 i 16 unitats, en caps de làmines de cacau i en preses de 50 grams.

COMBINACIONS INSÒLITES

El *chutney* és un producte típic de l'Índia, de sabor agre dolç, que s'utilitza per cuinar o per acompanyar i que sempre inclou una barreja d'espècies per afegir-hi un toc lleugerament picant. Els chutneys que presenten a la botiga Delishop ofereixen combinacions sorprenents, com la pera i el gingebre, o el mango amb pebrot verd. També hi ha chutneys més comuns, com el de ceba confitada o el de tomàquet.

GALETES I FORMATGES

L'empresa anglesa Fine Cheese Company distribueix a tot el món exquisides galetes pensades per a diferents tipus de formatge: per als