

20 caprichos gourmet

original

Por María Tapia, Federico Oldenburg, Laura Gisbert, Jessica Nieto, Ores Lario, Sandra Fernández y Marta Fernández Guadaño

Atracón dulce

Las cestas gourmet son, al igual que el árbol, el calendario de adviento y las cenas de empresa, un clásico de estas fechas. Las tradicionales de vinos y embutidos, turrone y licores siguen teniendo su tirón, pero hay otras opciones. El repostero Oriol Balaguer propone cajas rellenas de dulces artesanos que no solo cuentan con el típico turrón (en este caso de jijona), sino también con otros productos menos habituales. Sofisticadas chucherías, bombones de distintos sabores, barquillos, una barra de chocolate y un panettone de inspiración italiana completan este regalo de Navidad.

Más información. www.oriolbalaguer.com

Bocados premium

Ingredientes 100% naturales, como boquerones de gran tamaño capturados en el Cantábrico durante los amaneceres de abril y mayo; sal marina natural y no de cantera y un selecto aceite de oliva virgen extra son necesarios para elaborar las anchoas Codesa Serie Limitada. Cada bocarte permanece cerca de 365 días curándose en bodega, tiempo tras el cual se limpia y corta de forma completamente artesanal. El resultado es un bocado *premium* que está considerado como el jamón del mar. Se presentan en dos formatos de lata: uno de 7-8 anchoas (5 euros) y otro de 10-12 filetes de tamaño grande (12 euros). **Más información.** www.codesa.es

Unas onzas imperfectas

El chocolate no tiene por qué venir en tableta. La marca Kongoh cuenta con exóticas propuestas, no solo por su continente sino también por su contenido. Ya sea negro o con leche se reinventa gracias a los *toppings*, con opciones tan poco habituales como el chile, la pimienta, el jengibre o las gominolas. Y no son la única originalidad, ya que su envoltorio son sacos de yute. Los packs de regalo tienen distintos tipos de chocolatinas rotas de manera imperfecta, porque esta marca catalana quiere transmitir un mensaje: los momentos únicos son irrepetibles... Como sus chocolatinas. Precio: desde 9 euros. **Más información.** www.kongoh.es

Desde las Landas

Los *foie gras* y *mi-cuit* de pato y de oca de la maison Castaing cuentan con el

además, todas las características organolépticas. Precio: 1,45 euros/botella de 66 cl.

Más información. www.damm.es

Cóctel de vitaminas

Repollo, lechuga, pepino, espinacas, apio, manzana, piña, lima y menta. Todo ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes, dentro de una botella de 250 ml. Una inyección oral de minerales, vitaminas y antioxidantes que favorece el flujo sanguíneo y ayuda a mantener una buena presión arterial. Además, esta bebida contribuye a eliminar grasas y al buen funcionamiento del hígado. Dfruit presenta otras cinco propuestas para, con solo unos tragos, aportar al cuerpo los nutrientes que necesita. Precio: 2,50 euros. **Más información.** www.dfruit.es

Vintage y juvenil

"Frutado intenso de aceituna verde, con notas de hierba recién cortada. En boca es equilibrado, dulce, con fondo amargo y justo de picante". Así es la nota de cata del Consentido, un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana de variedades Picuda, Picual y Hojiblanca de olivos procedentes de la D.O. Baena. Se trata de una edición limitada de la cosecha 2014. El precio de la frasca de un litro es de 22 euros. También hay un pack de tres botellas. **Más información.** consentidoaove.com

Con la mejor carne

El chorizo Bellota Gran Reserva de Fisan se prepara con las carnes nobles del cerdo ibérico de bellota: pluma (la parte anterior del lomo), presa (entre el cabecero del lomo y la paleta) y secreto (extremo superior de la falda). Además, se mantiene en reposo en bodegas naturales durante ocho meses para conseguir que el olor, el color y el sabor tengan la intensidad adecuada. Precio: 39,50 euros/kg. **Más información.** www.fisan.es

Recién nacida

Está creada en los alambiques de cobre de una destilería asentada desde hace más de 200 años en El Puerto de Santa María. Wint & Lila Gin acaba de presentarse y se distingue por aunar los matices de los botánicos tradicionales del london gin y el toque andaluz de la flor de azahar y la hierbabuena. Precio: 17,90. **Más información.** casalbor.es

Un producto con carácter

Especialmente seleccionado por su calidad, este jamón es de cerdo ibérico y ha sido alimentado en dehesas en libertad, con pastos y bellotas en montanera. Su curación se ha prolongado durante 48 meses en los secaderos de la empresa Jamones Blázquez.