

la crònica | ROSA M. BRAVO

## Crispetes amb sabor de xoriço

El saló Barcelona Degusta obre les portes a Montjuïc i ofereix 2.000 productes alimentaris

El món de l'alimentació no deixa de sorprendre. Una crispeta és una crispeta, o sigui, un gra de blat de moro que a una temperatura alta explota i es transforma, com una papallona sorgida d'una crisàlide, en aquest producte blanc que és el malson dels cinèfils. Però una crispeta pot no ser dolça o salada, sinó que, com per art de màgia, pot tenir gust de tòfona. O de xoriço. O de permil ibèric. En el món de l'alimentació fa temps que es parla de fusió. Però els amants de l'experimentació estan anant més enllà i estan aconseguint que arribem a menjar fum—que no és el mateix que vendre fum—. Aquestes innovacions en l'*statu quo* alimentari és part del que es pot veure durant tot aquest cap de setmana al saló Barcelona Degusta, que va obrir ahir les portes al recinte firal de Montjuïc. Si bé la curiositat de veure productes atrevits és un gran reclam, el cert és que la majoria de l'exposat no presenta el mateix grau d'innovació. En tot cas, és un bon aparador perquè els consumidors finals, que és el públic a què va adreçada la fira—en contraposició a Alimentària, que està organitzada pel mateix equip que Barcelona Degusta—vegi, tasti i compri fins dilluns uns 2.000 productes exposats per 525 productors i cases comercials.

Entre els productes més curiosos destaca el permil de conill, una mena de versió en miniatura de qualsevol pota negra amb el seu portapernils fet a mida. Conchi Martínez, propietària de La Artesa Selecció, defensa que es tracta d'un producte més saludable que el permil de porc, ja que no té tant greix ni tanta sal. El permil de conill, de fet, té més aviat sabor de llom adobat, ja que «la carn del conill és blanca i per si sola no diu res, així que li hem de posar espècies com el pebre vermell», explica Martínez. L'oferta d'aquesta empresa es complementa amb el paté de conill i el conill en escabetx. La tòfona, d'altra banda, és un dels productes estrella per a alguns dels productors. Malgrat l'alt preu d'aquest producte—pot arribar als 4.000 euros el quilo—les diferents propostes incorporen el gust i l'aroma de la tòfona a preus ben assequibles. L'empresa Casa-



Un treballador d'una empresa expositora tallava ahir pernil al saló. / GABRIEL MASSANA

novas ha tret al mercat unes crispetes amb sabor de tòfona—n'hi ha també amb xoriço i amb permil ibèric—per tres euros el pot. I la companyia que representa Fabienne Pain ofereix uns olis i vinagres amb tòfona blanca i negra, i amb bolets, a 9 euros l'ampolla de 100 mil·lilitres. Pain adverteix que el gust és tan intens que n'hi ha prou a tirar dues gotes per aromatitzar un pla de pasta o de *risotto*.

Un altre univers explorat pels productors és el de les mermelades, que ja no s'utilitzen exclusivament per acompanyar el pa a l'hora d'esmorzar sinó que esdevenen un element clau per fer maridatges. Casanovas proposa una confitura de gíntonic per acompanyar un *foie* o un formatge manxec, i una altra de xoriço ibèric per menjar amb bacallà. Manel Esteban, del Rebost de l'Empordanet, ha creat per la seva banda mermelades d'oli i de diferents vinagres per maridar amb formatges. Però el que crida més l'atenció és la gelea de fum de brasa de faig, que ha el-

borat fumant aigua amb sucre com si es tractés d'un salmó. «Si fas carn a la paella i li poses finalment aquesta mermelada, sembla que l'hauràs fet a la brasa», explica. Altres propostes innovadores que es poden veure a Barcelona Degusta és el pebre amb sabor de canyella, el fuet recobert de xocolata i xili—segons els seus creadors, proporciona sensació d'alegria i és afrodisíac—café amb ginseng, bombons refrescants per a l'estiu, pa de mel i pèsols, te amb algues i torró de préssec.

Però les innovacions no estan referides només als productes alimentaris, sinó que inclouen el *menage* i els estris de cuina. L'empresa Nice Projects presenta una vaixella feta amb gel. El gerent, Javier Sanz, reconeix que no és una vaixella de posar a la taula cada dia, però sí per sorprendre els convidats. El restaurant Caelis, per exemple, la utilitza per servir una sopa freda. I Chocolates Fondues ofereix una font amb bateria de la qual cau xocolata per a tota mena de postres.