

La caza de novedades se impone en la feria Degusta

El salón gastronómico recibe en su primer día centenares de visitantes atraídos por sus más de 200 primicias en producto

ANTÒNIA JUSTÍCIA
Barcelona

Hace apenas tres horas que dan vueltas y en su cesta ya llevan un buen surtido de anchoas, atún, café tostado –¡ojo!– en Soria y unos caldos de Aneto. Cómputo del gasto total hasta el momento, 60 euros y sumando. Ramón Sarđaños y su mujer Pilar, de Sant Feliu, viajaron ayer a Barcelona con el único objetivo de visitar la feria Barcelona Degusta en su primer día. “Encuentras novedades muy interesantes y a precios muy

asequibles”, decía ayer el matrimonio. Una pareja que, como los centenares que ayer pasaron por el recinto de Montjuïc, buscaba ser sorprendido. “Pruebas, encuentras cosas que no tienes en otros sitios y al final picas y compras”, decía Pilar, justo después de comprar unos caldos para hacer arroz.

Las dimensiones humanas del Barcelona Degusta permitieron ayer a sus primeros visitantes probar casi uno a uno los miles de productos expuestos y a la venta. Y aunque lo tradicional copa el 90%, las novedades son siempre las que llaman más la atención. Bien lo sabe Francisco Faló, *alma mater* de la empresa Oil Desing, que hasta el lunes está dando a probar hasta once aceites de sabores diferentes que comercializa con aerosoles como envase. “Siempre la base es el aceite de oliva virgen extra, bien



Jóvenes y sibaritas. Nova Gamma ha conseguido concentrar en bolsitas unipersonales verdaderas exquisiteces

de Toledo, bien de Jaen. Dependiendo del que esté a mejor precio en ese momento”, explicaba ayer. Una base a la que le ha añadido sabores como el ajo, la mantequi-

lla, la trufa, el chocolate, la barba-coa o, la última novedad, la fresa. “El aceite en aerosol crea un ahorro de casi el 60% al cliente”, apuntaba Faló, quien explicaba que su producto todavía no se comercializa aunque se prevé que llegue a Barcelona en breve.

Los chupachups de queso manchego con jamón, la jalea de mango picante para comer con queso, el café con leche en tetrabrik, el *fumet* 100% natural confeccionado por la Confraria de Pescadors de Cambrils o los bombones de chocolate con pan de oro, fueron algunos de los productos que más público atrajeron por tratarse de rarezas o exquisiteces culinarias. Entre ellas, los salmones con sabor a vainilla o a soja y *wasabi* que en unos dos o tres meses la empresa Benfumat-Semon comenzará a comercializar en las tiendas gourmet de Barcelona. Algo que ya han empezado a hacer, aunque tímidamente, Valentí González y Jordi Sánchez, dos jóvenes con una larga tradición en los fogones y que hace un año se lanzaron a los precocinados de alta calidad que sólo necesitan cinco minutos al baño maría para hacer suspirar al comensal.●



VEA EL VÍDEO SOBRE ESTA INFORMACIÓN EN LA WEB
www.lavanguardia.es/videos