

Aquí huele a trufa

POR ANA RAMÍREZ

ES NOTICIA de cierre de informativo en temporada: la trufa blanca de precio récord en una subasta en Piamonte. El venerado ingrediente de la cocina de los aromas necesita de instrumental; más allá de la pertinente mandolina, un cepillo para limpiarla. El diseño de este es de Job Smeets (de Studio Job) en colaboración con la Feria Nacional de Trufa Blanca que se celebra en Alba (Italia) y lo edita Gufram. Nariz y trufa son matrimonio de conveniencia (que se lo digan al olfato de cerdos y perros que las localizan), sin embargo, ha sido el apéndice de Giacomo Morra, el impulsor de la feria, el modelo nasal para este útil rematado con técnica joyera en oro de 24 quilates.

Precio: 90 euros. ◀

+ www.gufram.it



CON MIMO
El cepillo-nariz Giacomo limpia la trufa con cerdas hechas de fibras naturales de tampico.

De tragos con LeBron

DESTILADO. El actor y aristócrata Diego Osorio, la empresaria Dia Simms y el jugador de la NBA LeBron James están detrás de Lobos 1707. Una nueva marca premium que ofrece Tequila Joven, Tequila

Reposado, Tequila Extra Añejo (en la imagen, 150 euros aprox.) y Mezcal. Cada producto refleja el método tradicional mexicano de destilación y añejamiento, que concluye en barriles de vino Pedro Ximénez de España. Un proceso que representa un enfoque moderno de una práctica que comenzó hace 400 años. Por **M.T.** + reservebar.com



Cortes argentinos

CARNE. Si se declara carnívoro, tome nota de esta carne de vacuno de la Pampa argentina. Los productos de Pampeana se venden envasados en El Corte Inglés e incluyen un código QR con información para preparar la carne de forma óptima. Los cortes (ojo de bife, lomo bajo, solomillo, cadera, entraña y lomo alto) provienen solo de animales criados en campo abierto. Precio lomo alto, en la imagen: 15,38 euros (350 g).

Por **M.T.** + pampeana.es



Con un toque salado

REPOSTERÍA. Para los que reniegan del dulce, la pastelería Formentor, que desde hace 60 años lleva a Madrid el saber hacer de los "forns" mallorquines, da una vuelta de tuerca a las ensaimadas con rellenos de lo más sugerentes: brandada de bacalao; anchoa con queso parmesano; boletus con "foie" y trufa, y morcilla de Beasaín. Precio: entre 2,90 y 3,5 euros.

Por **MARIBEL GONZÁLEZ** + www.formentorensaimadas.com



Un altar saludable

DECORACIÓN. Tras su recolección en otoño, las manzanas Pink Lady llegan al mercado. Todo un acontecimiento que esperan ansiosos los fans de la marca. Pensando en ellos, los artistas sevillanos de The Exvotos han diseñado un frutero realizado en terracota esmaltada sobre baño siguiendo las técnicas de la cerámica tradicional de Triana. Luciano Galán y Daniel Maldonado, que buscan recuperar y dignificar el oficio de ceramista, han creado una de sus piezas de "arte útil".

Precio: 110 euros. Por **MARÍA TAPIA**

+ manzana-pinklady.com

