

Goodies for foodies

By Silvia Micolau

01—Chantilly, Diptyque scented candle. Whipped cream and a touch of vanilla. Together with Café, Biscuit and Fruits Confits, it is part of the limited edition Les Délicieuses, created in partnership with Verlet, the oldest café in Paris (1880). Clym Evernden has drawn the meeting of these two universes. (JC Apotecari)

02—Porcelain plate with exquisitely detailed illustration by Klaus Haapaniemi for Iittala's Taika Sato (Finnish for harvest) collection. (nordicnest.es)

03—Italian Mortadella, a trompe l'oeil of cold meat created by Wary Meyers and food illustrator Marianna Fierro. Scented like a Bellini cocktail (peach, prosecco and, for the occasion, grapefruit), it comes with three waterproof stickers and as many glycerine soap 'slices' wrapped in deli paper. (warymeyers.com)

04—Javier Mariscal has designed the poster for the Festival Internacional de Ceràmica Argillà 2024 (5-6-7 July), which features pieces –calling for collection– that the Museu del Càntir d'Argentona (Barcelona) has been publishing, designed by Nani Marquina, Carme Pinós, Óscar Tusquets, André Ricard, Miguel Milá, Carles Bassó-Joan Cruanyes and Quim Larrea. He has created this year's pitcher for the 74th Festa del Càntir, which will take place in the aforementioned town in the Maresme region on 4 August. (museucantir.org, mariscal.com)

05—The Bruto Hermanos knife, inspired by the profile of the Japanese santoku (three virtues), is for cutting, chopping, and filleting meat, fish, and vegetables. It is made of Sandvik 14C28N stainless steel –which has a high edge retention capacity–, with a Durat handle –a unique blend of recycled resins and fibres and completely recyclable at the end of its useful life, with exceptional durability– and bronze rivets. Handmade in Barcelona. (brutohermanos.com)

06—S/Lab by knIndustrie. The beauty of imperfection in an object with a primordial, essential appeal, almost the archetype of the cutting board: a section of trunk

01—Chantilly, vela aromática de Diptyque. Nata montada y un toque de vainilla. Con Café, Biscuit y Fruits Confits, forma parte de la edición limitada Les Délicieuses, realizada en colaboración con Verlet, la cafetería más antigua de París (1880). Clym Evernden ha dibujado el encuentro de estos dos universos. (JC Apotecari)

02—Plato de porcelana con ilustración, exquisita en detalles, de Klaus Haapaniemi para la colección Taika Sato (cosecha en finés) de Iittala. (nordicnest.es)

03—Italian Mortadella, un trampantojo del embutido creado por Wary Meyers y la ilustradora gastronómica Marianna Fierro. Con aroma a cóctel Bellini (melocotón, prosecco y, para la ocasión, pomelo), viene con tres pegatinas a prueba de agua y otras tantas «lonchas» de jabón de glicerina envueltas en papel de charcutería. (warymeyers.com)

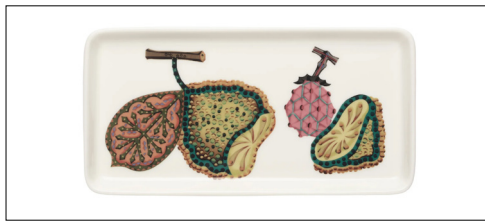
04—Javier Mariscal firma el cartel del Festival Internacional de Ceràmica Argillà 2024 (5-6-7 de julio), donde se distinguen piezas –que llaman a la colección– que el Museu del Càntir d'Argentona (Barcelona) ha venido editando, diseñadas por Nani Marquina, Carme Pinós, Óscar Tusquets, André Ricard, Miguel Milá, Carles Bassó-Joan Cruanyes y Quim Larrea. Él mismo ha creado el cántaro de este año para la 74 Festa del Càntir, que tendrá lugar en la citada localidad del Maresme el 4 de agosto. (museucantir.org, mariscal.com)

05—Cuchillo de Bruto Hermanos, inspirado en el perfil del santoku (tres virtudes) japonés, para cortar, picar y filetear carne, pescado y verdura. De acero inoxidable Sandvik 14C28N –que posee una gran capacidad de retención del filo–, con mango de Durat –mezcla única de resinas y fibras recicladas y completamente reciclable al final de su vida útil, de una durabilidad excepcional– y remaches de bronce. Hecho a mano en Barcelona. (brutohermanos.com)

06—S/Lab de knIndustrie. La belleza de la imperfección en un objeto con un atractivo primigenio, esencial, casi el arquetipo de la tabla de cortar: una



01



02



05



03



04



06



07

that preserves the tangible presence of its origins, showing the annual growth rings that indicate the age of the tree from which it was cut, and on which the gesture of wielding the knife acquires an ancestral dimension. It is made of larch wood and stainless steel band, 40 cm in diameter. (shop-kitchenmilano.com)

07—Supra, special edition Fumé, with a smoked finish, of the pre-existing model designed by the Note studio for the firm Ondarreta (Premio Nacional de Diseño 2023) in response to a commission from Ferran Adrià for the

sección de tronco que conserva la presencia tangible de sus orígenes, mostrando los anillos de crecimiento anual que indican la edad del árbol del que fue cortada, y sobre la que el gesto empuñando el cuchillo adquiere una dimensión ancestral. De madera de alerce y cincho de acero inoxidable, 40 cm de diámetro. (shop-kitchenmilano.com)

07—Supra, edición especial Fumé, con acabado ahumado, del modelo preexistente diseñado por el estudio Note para la firma Ondarreta (Premio

elBullifoundation team and the elBulli1846 project, although available for any other environment: 'A sturdy, lightweight, stackable, easily washable, ergonomic, economical, versatile chair that can be adapted to different versions'. Made of translucent polypropylene, it is also available with arms, adjustable in height and swivel, with a trumpet leg with or without wheels, and as a stool. (Cubiñá)

08—As part of the Can Reon 2024 Festival, artist Nina Backman will present the participatory performance 'Silence Meal' for 45 guests: a silent lunch seated at a table in the middle of nature, with a special four-course menu prepared by Finnish chef Sami Tallberg, who will work with locally harvested wild foods and fish, and the first Can Reon wine for drinking. The absence of conversation will allow sensory, emotional, spiritual and cultural experiences to come to the fore. When? Saturday, 28 September at 2 p.m. (Tickets at canreon.com)

09—Belvedere 10 Vodka, in a white glass bottle with light. Ten height levels recall its creation process in ten steps, while sculpted facets that refer to the cut of a diamond, pay homage to the Diamond organic rye used in its production. (lafuente.es)

10—Charlie's premium gin with chocolate's grace, an idea by Carlos Pérez and Óscar de la Osa. To drink on its own with ice as a liquid dessert or as part of a cocktail. Perfect serve? With orange peel, cinnamon stick or cocoa shell. (spiritsbycharlies.com)

11—Libertine Blends is a new collection of ready-to-drink cocktails conceived by Libertine Cocktail Bar mixologist Eric Stephenson and Sofia Miró-Sans, with design by Apartamento Studios. Versions of classic cocktails, a soft drink and a couple of aperitif drinks made with selected spirits, craft distillates, an organic sparkling white wine, and without artificial additives. In a can: Hopped Bellini, Cucumber Mule, Skinny Colada, Citrus Basil Smash and Fizzy Pear & Cardamom (non-alcoholic). In a bottle: Cedar Negroni and Gentian Aperitivo (non-alcoholic). Available in packs of four cans and individual bottle cases, all equipped with handles for easy transport. (Casa Bonay)

12 and 13—Artífice, a white *Listán* from the Canarian winemaker Borja Pérez (D. O. Ycoden Daute Isora), and La Bruixa, from Vins de la Memòria, with Xavi

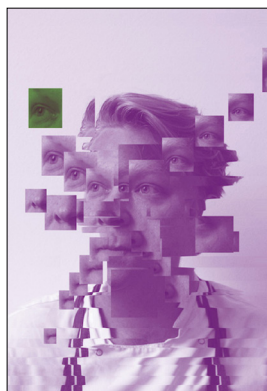
Nacional de Diseño 2023) atendiendo un encargo de Ferran Adrià para el equipo de elBullifoundation y el proyecto elBulli1846, aunque disponible para cualquier otro entorno: «Una silla resistente, ligera, apilable, fácilmente lavable, ergonómica, económica, versátil y que acepte versiones.» Fabricada en polipropileno traslúcido, también existe con brazos, regulable en altura y giratoria, con pata trompeta con o sin ruedas, y como taburete. (Cubiñá)

08—La artista Nina Backman presentará, en el marco del Festival Can Reon 2024, la performance participativa para 45 comensales «Silence Meal»: un almuerzo en silencio sentados a la mesa en plena naturaleza, con un menú especial de cuatro platos preparados por el chef finlandés Sami Tallberg, que trabajará con alimentos silvestres recolectados localmente y pescado, y para beber, el primer vino de Can Reon. La ausencia de conversación posibilitará que pasen a primer plano experiencias sensoriales, emocionales, espirituales y culturales. ¿Cuándo? El sábado 28 de Septiembre a las 14 h. (Entradas en canreon.com)

09—Vodka Belvedere 10, en botella de vidrio blanco con luz. Diez niveles de altura que homenajean su proceso de creación en una decena de pasos, y facetas esculpidas que remiten a la talla de un diamante, tributo al centeno ecológico Diamond utilizado en su elaboración. (lafuente.es)

10—Charlie's, ginebra premium con notas de chocolate, una idea de Carlos Pérez y Óscar de la Osa. Para tomar sola con hielo a modo de postre líquido, o como parte integrante de un cóctel. ¿Perfect serve? Con piel de naranja, canela en rama o cáscara de cacao. (spiritsbycharlies.com)

11—Libertine Blends, nueva colección de cócteles listos para beber concebidos por el mixólogo de Libertine Cocktail Bar Eric Stephenson y Sofia Miró-Sans, con diseño de Apartamento Studios. Versiones de cócteles clásicos, un refresco y un par de bebidas para el aperitivo, elaborados con licores selectos, destilados artesanales, un vino blanco espumoso ecológico, y sin aditivos artificiales. En lata: Hopped Bellini, Cucumber Mule, Skinny Colada, Citrus Basil Smash and Fizzy Pear & Cardamom (sin alcohol). En botella: Cedar Negroni and Gentian Aperitivo (sin alcohol). Disponibles en packs de cuatro latas y en estuches individuales las botellas, todos equipados con asas para un transporte fácil. (Casa Bonay)



08



09



10



11



12 /13



14



15

Nolla at the helm, an organic *brísat pairal* made from white Grenache and *Macabeo* (D. O. Terra Alta). Both are on the wine list and on sale at Público.

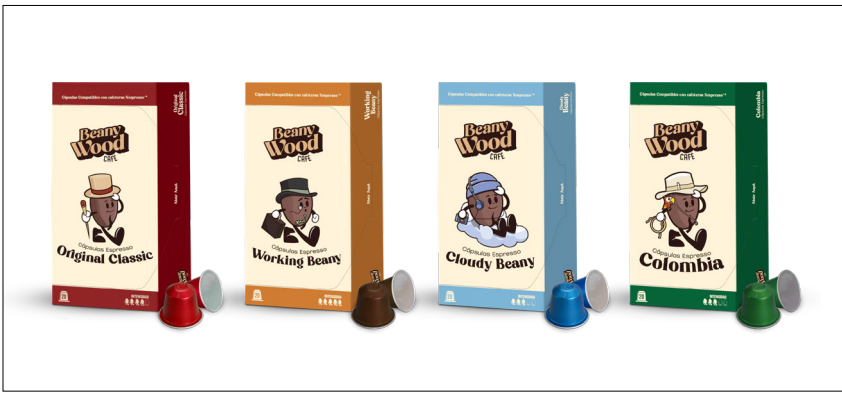
14—Orange Wine 2021 from Pies Viejos Parajes y Viñedos. A single varietal of *Airén* grapes from old vines, fermented and aged in clay eggs with their skins and refined in the bottle. The first reference of this winery, located in Valdepeñas (Ciudad Real), within the I. G. P. Vinos de la Tierra de Castilla. (piesviejos.com)

15—Fritz-Kola, with a new look by design agency Robot Food and brand illustrator Chris Mitchell. Not too sweet and loaded with caffeine (25 mg/100 ml), ‘to live life with your eyes wide open and because luck smiles at people who are awake’, in the words of friends Mirco and Lorenz, the faces of the glass bottle from Hamburg. Their portfolio has been extended with the sugar-free Super Zero and Limo (orange and lemonade soft drinks) and Spritz (with organic apple and rhubarb juice not from concentrate) lines. (acre.shop)

12 y 13—Artifice, listán blanco del viticultor canario Borja Pérez (D. O. Ycoden Daute Isora), y La Bruixa, de Vins de la Memòria, con Xavi Nolla al frente, un *brísat pairal* ecológico de garnacha blanca y macabeo (D. O. Terra Alta). Ambos en la carta de vinos y a la venta en Público.

14—Orange Wine 2021 de Pies Viejos Parajes y Viñedos. Monovarietal de uvas airén de viñas viejas, fermentado y criado en huevos de barro con sus pieles y afinado en botella. Primera referencia de esta bodega de Valdepeñas (Ciudad Real), dentro de la I. G. P. Vinos de la Tierra de Castilla. (piesviejos.com)

15—Fritz-Kola, con nueva imagen a cargo de la agencia de diseño Robot Food y el ilustrador de marcas Chris Mitchell. No demasiado dulce y cargada de cafeína (25 mg/100 ml), «para vivir la vida con los ojos bien abiertos y porque la suerte sonríe a la gente despierta», en palabras de los amigos Mirco y Lorenz, que dan la cara desde Hamburgo en la botella de vidrio. Su catálogo se ha ampliado con la Super Zero sin azúcar y las líneas Limo (refrescos de naranja y limonada) y Spritz



16



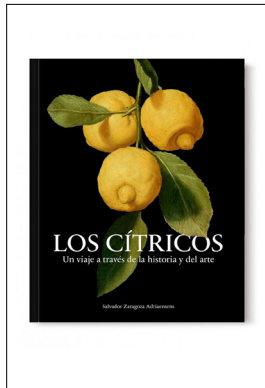
17



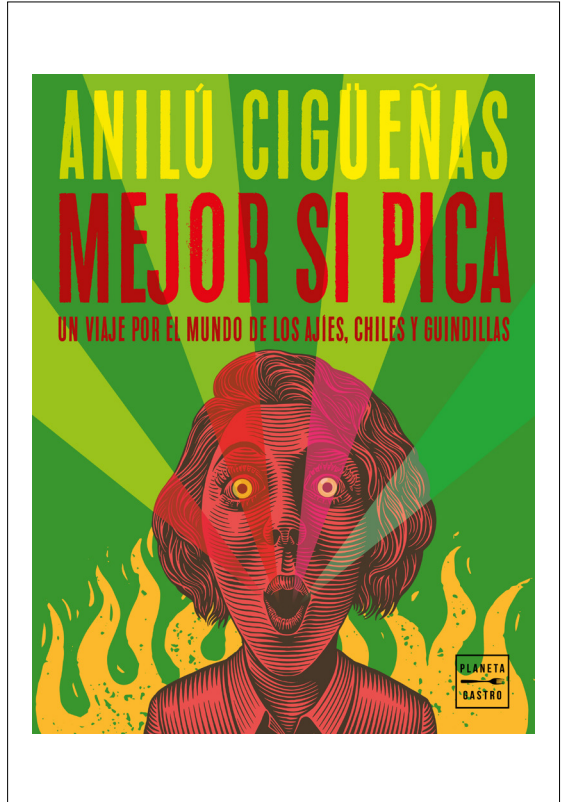
18



19



20



21

16—Original Classic, Working Beany, Cloudy Beany and Colombia by Beany Wood, a brand of espresso capsules of different intensities by audiovisual creators Pau Clavero and Polina Lynn. (beanywoodcafe.com)

17—Following the craft-smoked butter's footsteps, which is already a classic of the brand, three new creamy varieties have appeared: boletus, anchovy, and sea salt-black pepper. They can be used, for example, to garnish risotto, tear peas or asparagus respectively. (Rooftop Smokehouse)

(de zumo no concentrado de manzana y ruibarbo ecológicos). (acre.tienda)

16—Original Classic, Working Beany, Cloudy Beany y Colombia de Beany Wood, marca de cápsulas de café *espresso* de distinta intensidad de los creadores audiovisuales Pau Clavero y Polina Lynn. (beanywoodcafe.com)

17—Siguiendo la estela de la mantequilla ahumada artesanalmente que ya es un clásico de la marca, han

18—Indy Hipster by Chef Works is a cotton fanny pack apron that is 27 cm long. Adjustable waistband, metal hook fastening and multiple welt pockets. Available in navy/black (pictured) and steel grey. (chefworks.es)

19—*The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories and Recipes* (Taschen). An in-depth exploration of lemons' literary, linguistic, historical and gastronomic legacy, where the boundary between food and art is blurred. With recipes celebrating the versatility and complexity of the king of citrus fruits and utensils to make the most of them, in the second volume of the series, after *Egg* (see magazine #13), which the publisher presents in conjunction with *The Gourmand* magazine.

20—*Los cítricos. Un viaje a través de la historia y del arte* (La Fábrica). A fascinating journey from the origins of citrus fruits to the present day, revealing their importance in the history of humankind and their role in art. Published in collaboration with the Todolí Citrus Fundació (see magazine #12), it shows the evolution of these plants and their fruits, considered luxury objects, gifts and even a means of paying tribute for centuries. The engineer and expert in citriculture, Salvador Zaragoza Adriaensens, explores botanical, commercial and geopolitical aspects and how they have been represented.

21—*Mejor si pica. Un viaje por el mundo de los ajíes, chiles y guindillas* (Planeta Gastro). From drinks to desserts. Chillies and chilli peppers can raise any recipe to another level or, as the author, Anilú Cigüeñas, says, to make us drink and eat in 3D. They perfume, flavour, colour the cheeks and speed up the heart. A significant contribution of the South American pantry to humanity, the truth is that many cuisines of the world would feel incomplete if they were missing. This book is a surprising journey through the world of spicy food, which, with a certain amount of humour, helps us to understand and treat these condiments. It also includes recipes by fifty chefs and bartenders, including Albert Adrià and Sacha Hormaechea.

aparecido tres nuevas y cremosas variedades: boletus, anchoa y sal marina-pimienta negra. Para aderezar, por ejemplo, un risotto, unos guisantes lágrima o espárragos, respectivamente. (Rooftop Smokehouse)

18—Indy Hipster de Chef Works, delantal de algodón tipo riñonera, de 27 cm de largo. Cintura ajustable, cierre con gancho metálico y múltiples bolsillos ribeteados. Disponible en navy/negro (en la imagen) y gris acero. (chefworks.es)

19—*The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories and Recipes* (Taschen). Una exploración en profundidad del legado literario, lingüístico, histórico y gastronómico de los limones, donde la frontera entre comida y arte se difumina. Con recetas que celebran la versatilidad y complejidad del rey de los cítricos, y utensilios para sacarle partido, en el segundo volumen de la serie, tras *Egg* (ver revista #13), que la editorial presenta al alimón con la revista *The Gourmand*.

20—*Los cítricos. Un viaje a través de la historia y del arte* (La Fábrica). Fascinante recorrido desde los orígenes de los cítricos hasta nuestros días, que revela su importancia en la historia de la humanidad y su protagonismo en el arte. Publicado en colaboración con la Todolí Citrus Fundació (ver revista #12), muestra el devenir de estas plantas y sus frutos, considerados objetos de lujo, de regalo e incluso un medio para el pago de tributos durante siglos. El ingeniero y experto en citricultura Salvador Zaragoza Adriaensens explora aspectos botánicos, comerciales o geopolíticos, y también cómo se han representado.

21—*Mejor si pica. Un viaje por el mundo de los ajíes, chiles y guindillas* (Planeta Gastro). Desde la bebida hasta el postre. Los ajíes, chiles o guindillas tienen esa capacidad de elevar cualquier receta a otro nivel o, como dice la autora, Anilú Cigüeñas, de hacernos beber y comer en 3D. Perfuman, saborizan, colorean las mejillas y aceleran el corazón. Gran aporte de la despensa sudamericana a la humanidad, lo cierto es que muchas cocinas del mundo se sentirían incompletas si les faltaran. Esta obra es un sorprendente recorrido por el universo del picante que, con ciertas dosis de humor, nos ayuda a entender y a tratar estos condimentos. Además, incluye un recetario de medio centenar de cocineros y *bartenders*—entre ellos, Albert Adrià y Sacha Hormaechea—.