

EL TOP

Las mejores heladerías de España

Comerse un helado en una tarde calurosa de verano es uno de los mejores placeres que hay en la vida. Aquí va nuestra selección de los mejores lugares para hacerlo

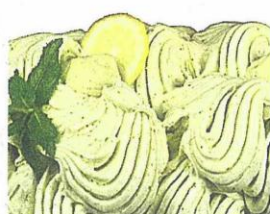
EMMA SUEIRO



LA BONATA

A comienzos del verano abrió sus puertas en Madrid este local súper «chic», de helados cremosos. Excelente el de mascarpone y el de galleta María. Entre los de frutas, naranja, manzana o amarena.

Plaza de Chueca, 8. Madrid.
www.labonata.eu



GIUSEPPE RICCI

La fórmula italiana no falla. Estos helados son artesanales y 100% naturales. La textura es cremosa y los sabores intensos, como el de turrón medieval con pistacho de Bronte, el de mojito (en la foto) o el de yogur con morasa.

C/Huertas, 9. Madrid.
www.heladeriaricci.com



CHERRY POP

Es el primer autoservicio heladero, donde tú decides el tamaño y la combinación que quieras. Hay 4 tipos de crema de yogur italiano, y 27 variedades de toppings (gominotas, galletas, frutas) y otras tantas de siropee.

C/Postas, 26. Madrid.
www.cherrypopmadrid.com



BODEVICI BIOCONCEPT

Helados ecológicos certificados, incluidos los cucuruchos y las galletas, así como las terrinas y vasos biodegradables. ¿Los mejores? Crema catalana, after-eight, chocolate negro frambuesa y té verde.

c/Astúries, 10 y Torrijos, 21. Barcelona.
www.bodevici.es



LA VALENCIANA

Desde 1910 la familia jjonenca Cortés regenta este mítico lugar. Hay sabores tradicionales como turrón, leche merengada o chocolate, y otros más novedosos: queso fresco con frambuesa o yogur con naranja.

C/Aribau, 16 bis. Barcelona.
Tlf. 93 317 27 71.



EL TÍO CHE

Es común ver una larga fila de gente esperando por comprar en este negocio, que desde 1912 endulza las papilas con sus horchatas y su gran variedad de helados. Pero no se preocupe: la cola avanza muy rápido.

Rambal del Poblenou, 44. Barcelona.
Tlf. 93 309 18 72



VERDU

Es una de las heladerías más antiguas de Alicante, que desde 1960 es regentada por la misma familia. Ofrece helados artesanales de corte clásico. Los más solicitados son los de turrón, vainilla y tutti-frutti.

C/ San Mateo, 5. Alicante.
www.heladeriaverdu.com



LLAOLLAO

Los helados de yogur están de moda. No sólo por lo saludable, sino por su textura cremosa y versatilidad para combinar. Llaollao tiene sucursales en casi toda España. Sirven terrinas con frutas y «toppings» de todas clases.

Sucursales en toda España
www.llaollao.es



HELARTE

Estos helados artesanales se venden en una tienda decorada al estilo «vintage», que hace las veces de galería de arte. 100% artesanos, cremosos y de sabores auténticos, destacan especialmente el de dulce de leche y el canelado.

Avda. de Alemania, 5. Sevilla.
http://helarteestaservido.wordpress.com



MASCARPONE

El maestro heladero Luciano Borón creó un excéntrico sabor para esta heladería: aceite de oliva. Su dulce sabor afrutado, que recuerda a la hierba recién cortada, le lleva a convertirse en la estrella de este verano.

Sevilla y Cádiz.
www.mascarpone.es



JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

PASIÓN ES MI PERDICIÓN

Pasión. Esa es una palabra con todas mis bendiciones. Pasión. Si no recorro a otros métodos, supone placer, sensualidad, intención. También ocurre que es gozo, deseo, o lo supongo. Pasión, porque de La Perdición

hablo, supone una sensación. Una lágrima cuando se pierde, si se pierde. Y mi bendición cuando se mantiene. Y se mantiene La Perdición. Sí, es un vino con todas sus letras bien puestas. Gozo, pues, deseo y placer. Sucede que a este vino denominado como Perdi-

VINO

ción le puede el diccionario. Sucede que es capaz de soportar dos significados antagónicos. Primero: "Ruina o daño grave en lo espiritual o temporal". Segundo: "Pasión desenfrenada de amor". Opto por la segunda opción. Lo de ruina o daño grave vendría por no probarlo al menos una vez. Quizá pasión desenfrenada de amor sea un exceso sin conocer todos sus escondites, pero nos gustaría conocerlos. Pasión es fruta roja, frescura, dicha. Pasión es reclamar, como esta noche, que los ruidos del mar se conviertan

en sonidos. Pasión es vivir del silencio de las estrellas en una noche de luna llena. Pasión es este vino. Y sus consecuencias.



LA PERDICIÓN ★★★★★

Añada: 2009
Origen: Vino de la Tierra de Castellón
Crianza: doce meses en barrica.
Varietades: cabernet sauvignon, merlot y tempranillo
Bodega: El Plano del Águila
www.dibodegas.com
Precio aprox.: 11-13 euros.