

## El arte se da la vuelta

**PRACTICIDAD** ¿Lo quieres solo o con leche? Tu elección está, en cualquier caso, arriba. La escultora Ana Hernando ha tardado dos años en desarrollar C'UP, una taza de café reversible fabricada de manera artesanal en una pequeña fábrica de Barcelona. Un objeto único, funcional, artístico y bello, en cuya elaboración artesanal participan tres personas. "Hay infinitas tazas, pero esta llega para quedarse", dice la emprendedora, una enamorada de los materiales nobles que, en esta ocasión, ha tenido que apostar por el vidrio prensado para que su diseño soportara los choques térmicos.

**MÁS INFORMACIÓN:**

[WWW.YOURCHOICEONTOP.COM](http://WWW.YOURCHOICEONTOP.COM)



## OTRA FORMA DE COMER FRUTA

TEXTO: ALBERTO GONZÁLEZ

**DESDE GALICIA** Una imagen austera. Esa es la carta de presentación de la línea de mermeladas Solal, como metáfora del básico proceso de elaboración de estas confituras gallegas. Únicamente frutas y azúcar, que se pelan de forma manual, se trocean y se someten a cocciones muy cortas, para mantener todas las propiedades de los ingredientes. Así es como se elaboran 24 variedades (por el momento) tan sugerentes como la mermelada de fresa y cava; la de melón, piña y vainilla; la de pera, limón y canela; la de pomelo; la de naranja y zanahoria; la de cereza y albaricoque; o la de frambuesa, mora y melocotón.

El obrador de Betanzos donde tomó forma el negocio comenzó produciendo para otros, como la tienda de productos de lujo La Chinata, el Club de El Gourmet de El Corte In-

glés o Petra Mora, el minimercado *on line* de las sobrinas del diseñador Adolfo Domínguez. Pero en estos momentos, la joven compañía vive una dulce expansión. Es ahora cuando se siente suficientemente fuerte como para lanzarse a nivel nacional como Solal, con la experiencia acumulada en esta corta andadura y un sello inconfundible, que viene marcado por la escrupulosa selección de la materia prima (toda de origen gallego) y la minuciosa elaboración.

Cara a estas Navidades, Solal presenta dos packs con posibilidad de personalización. Por un lado, el estuche selección, que incluye cuatro tarros (13,60 euros) y, por otro, el estuche degustación, con nueve mermeladas (15 euros).

**MÁS INFORMACIÓN:** [WWW.SOLALSANACONFITURA.ES](http://WWW.SOLALSANACONFITURA.ES)



## Y de postre, una joya

**SEDUCTOR** El universo del lujo y el glamur alcanzar campos inesperados, como el de los bombones. El chocolatero Xavier Mor ha elaborado la colección Caprichos & Chocolate, que rescata los colores propios de las joyas para crear seductoras coberturas que envuelven sus caprichos en diversas gamas de dorados, plateados, cobrizos, esmeraldas o rubíes. Deliciosos bocaditos con corazón de café, cereales, quicos, naranja, pistachos, avellanas, almendras, macadamias, frambuesa o limón. Una combinación de sabor, textura y sorpresa. Precio: 6,50 euros (envase de 150 gramos).

**MÁS INFORMACIÓN:**

[WWW.XAVIERMOR.COM](http://WWW.XAVIERMOR.COM)



## Sabrosos panes decorativos

**COMER POR LA VISTA** Cualquier oportunidad es buena para sorprender a los comensales en estas fechas. El panadero Xavier Barriga invita a hacerlo con el pan rústico de Navidad (9,95 €/kilo), elaborado con masa madre de Turris y una mezcla de deliciosos frutos



secos (higos, almendras, pistachos y orejones). También el pan en forma de nudo o centro de mesa, preparado para acoger la clásica vela (3,50 €/unidad). Finalmente, el más dulce es el brioche de Navidad (4,95 €/unidad), que tiene forma de abeto y está elaborado con mantequilla y relleno de frutos secos y naranja, con azúcar *glass* por encima, que simula la nieve.

**MÁS INFORMACIÓN:** [WWW.TURRIS.ES](http://WWW.TURRIS.ES)



## La alternativa a las uvas

**ORIGINALES CAMPANADAS** En China, la mandarina se regala para desear lo mejor en el año nuevo, así como en Marsella se come en la cena de Nochebuena para garantizar la riqueza y la prosperidad. Ahora Esnaranja.com recupera estas tradiciones y les otorga un nuevo significado, proponiendo sustituir las uvas de Fin de Año por doce gajos de esta fruta de la suerte. Esta empresa se caracteriza por dejar los frutos en el árbol hasta el momento de la demanda, aprovechando su estado más óptimo de maduración.

**MÁS INFORMACIÓN:** [WWW.ESNARANJA.COM](http://WWW.ESNARANJA.COM)

## Solo almendras y azúcar

**SIN ADITIVOS** La Navidad tiene un sabor especial. El de aquellos bocados dulces que nos retraen a la infancia. Productos como las yemas de Santa Teresa, fabricadas artesanalmente por la empresa con el mismo nombre, originaria de Ávila. La compañía rescata otras recetas tradicionales devaluadas por la producción industrial masiva para ponerlas a disposición del gran consumo. Por ejemplo el guirlache, elaborado con almendras Marconas, que no incorpora ningún conservante ni aditivo. Cuesta 3,45 euros (300 gramos).

**MÁS INFORMACIÓN:** [WWW.TIENDASANTATERESA.ES](http://WWW.TIENDASANTATERESA.ES)