

## Sabores

# Productos gourmet a golpe de clic

Del mar o la huerta, llegan directamente a casa gracias a las webs de venta online

RAQUEL CASTILLO *Madrid*

Todo, o casi todo, se encuentra en internet. Es una plataforma que han sabido aprovechar empresas relacionadas con la gastronomía y la alimentación. Por eso es fácil encontrar webs que venden online este tipo de productos, algunas francamente interesantes y recomendables.

Una de las pioneras fue Naranjas Lola ([www.naranjas-lola.com](http://www.naranjas-lola.com)). Tel.: 96 172 00 67), que cultiva naranjas en su finca de Cullera, Valencia. Directamente desde el campo, sin pasar por cámaras frigoríficas, envían sus pedidos a domicilio a través de un servicio de transporte urgente. Su actividad es estacional, ya que la producción de cítricos se limita a los meses que van de noviembre a mayo. Las naranjas se ofertan en cajas de 15 kilos, que ponen a la puerta de casa en 24 horas. Sus naranjas son auténticos productos gourmet, que consumen cocineros como Martín Berasategui, Adrià, o Santi Santamaría. El precio por kilo ronda los dos euros (no cobran hasta que el

cliente no prueba el producto, y los portes son gratuitos).

Hace un año una empresa donostiarra puso en marcha Oh menaje ([www.ohmenaje.com](http://www.ohmenaje.com)). Tel.: 902 107 098). Tienen todo lo que se pueda imaginar sobre productos relacionados con la cocina y la mesa; objetos de diseño de prestigiosas marcas como Bugatti, Faces de Ferran Adrià, o Porsche Type, que agrupan más de 1.600 referencias traídas de todo el mundo. Precios a partir de los nueve euros. Los pedidos se sirven en un máximo de siete días, y cuentan con una sección *outlet*.

En Mariskito.com ([www.mariskito.com](http://www.mariskito.com)). Tel.: 902 999 524) envían pescados y mariscos gallegos recién pescados en 24-48 horas, gracias a un servicio urgente de transporte refrigerado -evita que se rompa la cadena de frío-. Almejas, angulas, bogavante, percebe, centollas, ostras, cigalas, besugos, gallo, merluza, rape, rodaballo, se sirven en vivo o cocidos (en caso del marisco), e incluso limpio y fileteado si se trata de pescado. También preparan mariscadas (entre 42 y



**MARISKITO.** Comprados en las subastas de mañana o tarde de la lonja de Vigo, los fresquíssimos pescados y mariscos llegan al cliente en cajas selladas de poliestireno en menos de 48 horas.



**OH MENAJE.** Un diseño de la empresa danesa Norman Copenhagen. Utilidad y belleza en un mismo producto, de mango ergonómico, válido en lavavajillas (13,75 euros).



**3PFRUITS.** Frutas de Lleida que suelen comercializarse en cajas de 4 kilos (19 euros) de una única variedad o combinadas, igual que las hortalizas, en 24 horas y sin costes de transporte.

119 euros, no incluye envío). Las tarifas se actualizan semanalmente.

En [www.3pfruits.com](http://www.3pfruits.com) (Tel.: 973 180 582) Ramón Barrios sirve la producción de frutas y verduras de su finca de Tèrmens (Lleida),

directamente al consumidor, en 24 horas y sin costes de transporte. Manzanas, peras, melocotones, ciruelas, calçots, patatas, tomates raf, judías, productos recién cogidos, de temporada. Sólo trabajan con par-



**OH MENAJE.** Seis recipientes de acero brillante que se sustentan en una base de madera de mango. Para ordenar las especias en la cocina o sacarlas a la mesa. Precio, 58,70 euros.



**NARANJAS LOLA.** Jugosas, frescas, maduras al sol -nada de cámaras frigoríficas- se presentan en cajas de 15 kilos, a un precio de 33 euros. También ofrecen mandarinas, pomelos y limones.



**SAL Y PIMIENTA.** Novedad en España. Sin gas y con un delicado toque de sabor (citronella, jengibre y mango, saúco y naranja rubí), estimulan la belleza de la piel (3,85 euros).

ticulares y efectúan pedidos personalizados.

Las últimas novedades y tendencias del sibiritismo gastronómico se encuentran en Sal & pimienta ([www.sal-pimienta.com](http://www.sal-pimienta.com)). Tel.: 952 888 814, también con tienda en

Marbella). Las dos socias que han montado la web viajan por todo el mundo para traer productos difíciles de encontrar (como el aceite de Argán), de ahí que además de particulares, vendan a muchas tiendas.

## PARA SIBARITAS



### DEGUSTO, PARA GOURMETS.

Una nueva tienda de delicatessen en el barrio de Salamanca. Degusto (Don Ramón de la Cruz, 69. Madrid. Tel.: 91 401 62 97) es un espacio sibirita -con las últimas novedades y tendencias en gastronomía-, en el que se pueden adquirir deliciosos panes elaborados al día, aguas Premium de

todo el mundo, aceites italianos y españoles, los conocidos productos parisinos de Heidiard, conservas de edición limitada, confitería y vinos. Están especializados en packs de regalo personalizados para distintas ocasiones: aprendizaje de chef, recupérate pronto o nueva mamá, son alguna de sus originales propuestas.

**ORBEN 2005.** Artevino es un grupo vinícola con intereses en distintas DO: Ribera del Duero, donde elaboran Finca Villacreces, Toro, con el vino Vetus, y Rioja, donde cuentan con Bodegas Izadi. También en la rioja alavesa emprendieron hace dos años un nuevo proyecto con Bodegas Orben, en unas instalaciones todavía sin finalizar. Con una filosofía de vino de finca, parten de la selección de viñedos viejos de distintas parcelas, para conseguir vinos modernos, de marcado carácter frutal. Como el Orben 2005, elaborado con un 97% de tempranillo y un 3% de graciato, con 12 meses en roble francés. De color intenso y atractiva nariz (frutas rojas, balsámicos, cueros), en boca es sabroso, fresco y frutal, persistente. Actual, se bebe con gusto. Y tiene una buena relación calidad-precio (20 euros).



**TRUFA NEGRA EN BICE.** La trufa negra está de plena temporada. Su sabor y aroma inconfundible estarán presentes hasta el 21 de marzo en los platos que el chef Giorgio Baldari ha incorporado a la carta de Bice (Génova, 19. Madrid. Tel.: 91 319 40 29). Cocotte de huevo con espinaca y puré de

trufa (18 euros), ravioli de ricotta y foie gras con trufa, mantequilla y salvia (27 euros), risotto al vino tinto con rebuzuelo y trufa (27 euros) o chuleta de ternera con espárragos y trufa (33 euros) se unirán a otras especialidades habituales en este clásico de la cocina panitaliana tradicional.

