BOCADOS DIVINOS

¿Hay un paraíso en la Tierra? Hay quien asegura que, de la mano de los chefs más reputados se crean platos con sabores deliciosos, formas sugerentes y texturas increíbles que, a través del paladar, elevan a los comensales al séptimo cielo de la gastronomía. ¿Su secreto? Podrían ser esos útiles extraños y mágicos con los que consiguen transformar lo que hay en el carrito del supermercado en una explosión de sensaciones que, por unos momentos, traslada nuestra alma a un pedacito de cielo que a veces se esconde en la Tierra.

Delicados, etéreos, mágicos, distantes. Los mejores platos de la gastronomía tienen algo de celestial por su capacidad tanto para deleitar como para conservar el misterio de su elaboración. Frente a Agi se ha dispuesto la bandeja para fruta y verdura FruitAttack, diseñada por Azúa & Moliné. Incorpora en el centro un bol de porcelana para las frutas más pequeñas y delicadas y también sirve para poner agua, lavar la fruta fresca e incluso para servir una salsa y comer crudités. Cuesta 60 € y pertenece a la colección Faces de Ferran Adrià, una línea de productos de acero inoxidable para la cocina y la mesa inspirados tanto en objetos de lo más cotidianos como en los más sofisticados. Agi lleva unas alas de ángel de 25 € y una boa de plumas blancas que cuesta 9 € en Party City. Los vasos de cartón son de la misma tienda. Un pack de 8 unidades sale por 2,70 €.

Producción y estilismo: **Neus Bosch** Fotografía: **Albert Font** Asistente: **Nuria Vila** Modelo: **Agi, de Fleming Models** Maquillaje y peluquería: **Núria Céspedes, de Servimatge, con productos Mac y GHD Hair**

A través de la cuchara coladora, un ángel de la cocina puede alterar el orden de los ingredientes para descubrir platos más sugerentes e irresistibles para las almas en busca de nuevas experiencias. La de la imagen es de elBulli Collection, de Faces, y está diseñada para quienes prefieren comerse los cereales y después la leche o primero la pasta y luego el caldo, por ejemplo. Se presenta en un pack de dos unidades que vale 39 €. Angi lleva una gargantilla realizada con blonda de papel para pasteles de Party City. Un pack de 10 unidades cuesta 3,20 €. Los guantes de satén valen 7 € y un juego de 6 platos de cartón, 3,90 € en la misma tienda. En la otra fotografía, cubiertos tatuados de la colección Frankie, también de Faces, que han diseñado Xavier Claramunt y Miquel de Mas. La aplicación de grabados de diferente inspiración y su simplicidad de líneas responden a las últimas tendencias. Una cubertería de 12 piezas cuesta 160 €.

FACES

Tan misteriosos como enigmáticos, los ángeles de la cocina se ocultan tras los utensilios más curiosos y sofisticados. Agi sujeta uno de los boles diseñados por Azúa & Moliné. Se llaman 7Bowls y son de la colección Faces. Hay 7 diferentes que, combinados o por separado, sirven para batir, mezclar, emulsionar, colar, medir, transportar, escurrir e incluso presentar los alimentos. Además, apilados ocupan muy poco espacio. Cuestan unos 175 €. El tenedor para trinchar carne es de la línea Frankie, de Faces. Es un diseño de Claramunt y De Mas. Viene en un pack junto a un cuchillo y vale 60 €. De Faces también son las bandejas apilables Trilogy, tres piezas combinadas en acero inoxidable brillante y mate que valen 120 €, y la cuchara-aperitivo para bocados únicos se presenta en una caja de 2 unidades que cuesta 29 €.