

M.J. Jordan People



Kylie Minogue és la imatge de la nova col·lecció de bany H&M.



La cantant australiana també ha inspirat una col·lecció de roba d'edició

limitada. Es tracta d'unes peces de roba d'estil bohemí-'chic' de H&M.

Salt galàctic de la moda

“**U**n salt galàctic”: en paraules del conseller **Josep Huguet**, això és el que ha aconseguit la moda firmada a casa nostra amb l'aposta del Showroom Barcelona, que des de dijous i fins dilluns s'ha instal·lat per segon cop a la plaça dels Vosgues de París en plena setmana de la moda femenina. Les primeres dades parlen de l'assistència d'un centenar de periodistes internacionals (més que l'any passat) i confirmen uns 350 contactes comercials que podrien interessar-se per les col·leccions exposades.

Per ajudar a donar l'empenta necessària a les vendes, es compta amb l'ajut de **Benedicte Bro**, una consultora que ja ha treballat promocionant valors de la setmana de la moda de Londres. Té molt clar que cadascun dels convocats, 14 noms joves però amb capacitat de producció demostrada, és bo en una especialitat que ha de fomentar: “Per exemple, **Teresa Helbig** fa uns vestits que entusiasmarien les àrabs del Golf, **Txell Miras** o **Miriam Ponsa** són avantguardistes, **Cecilia Sorensen** pot interessar el públic que li agrada la roba reciclada... Ells han de saber identificar què saben i que volen fer”, apunta, convençuda que **José Castro**, que avui desfilarà dins la setmana oficial de la moda, pot tenir un bon futur.

L'experta estarà a Barcelona dues setmanes fent un curs de màrqueting d'orientació als interessats, inclosos dins del pressupost total, que és de menys de 500.000 euros. **Vicenç Mustarós**, l'organitzador del saló, va destacar també la seva capacitat de reacció davant els imprevistos quan va ajudar **Oscar León**, un dels participants, a qui van robar tota la col·lecció mentre era transportada en una furgoneta cap a l'exposició. Aquest fet, que no és un cas aïllat a París, va deixar al dissenyador sense la possibilitat de mostrar la seva feina. Eren peces úniques, ja que un noi que co-

La segona edició del Showroom Barcelona obre amb més premsa i pateix un robatori



1. Huguet i Valdero s'escolten Teresa Helbig
2. i 3. Gori de Palma i Mariana Méndez ahir a París ■ J. ROBINE / EFE

mença, amb el que ven inverteix a produir la col·lecció següent, una inversió que ronda els 5.000 euros. “Benedicte de seguida li va donar idees per posar en el seu estand fotos, vídeos i catàlegs del que ha fet”, explicava Mustarós. “El Showroom és important no només per donar suport als creadors i la producció industrial a Catalunya, ja que

la majoria del que fan es fabrica al territori, i també perquè el nom de la ciutat s'associï a la moda i vinguin més turistes a comprar”, explicava Huguet.

Txell Miras comentava que ja els havien encarregat una comanda per a la insòlita Nova Zelanda, Susana Escolano (Parnasse) mostrava uns estampats d'ins-

piració modernista que feien que Bro la veiés “amb possibilitats de dissenyar teixits per a alguna firma francesa”, els nois de **Zazo & Brull** s'estrenaven il·lusio-

nats amb una moda forta, amb teixits d'inspiració animal, i Teresa Helbig s'ho premia tot com un premi fantàstic a la seva feina de taller, laboriosa i cuidada. ■

Flaixos

Un jurat popular investigarà la mort de Diana

El milionari **Mohamed al-Fayed** va aconseguir ahir que un jurat popular participés en la investigació de la mort de **Diana de Gal·les i Dodi al-Fayeh**. L'empresari havia demanat al Tribunal Superior de Londres una revisió judicial perquè està convençut que el seu fill i la princesa van ser víctimes d'una conspiració.

Enterren l'exmodel de 'Playboy' a les Bahames

El cos d'**Anna Nicole Smith** va ser traslladat ahir a les illes Bahames després de 22 dies de disputes judicials. Una caravana policial, formada per vint motos i dues carrosses funeràries, es va encarregar de traslladar el cos a l'aeroport de Miami. Smith va ser enterrada al costat del seu fill de vint anys, mort fa sis mesos.

Els raviolis d'ortiga, novetat al Saló Barcelona Degusta

Xocolata de pebre, fuet amb xili, te blau amb algues i raviolis d'ortiga són les novetats que va presentar ahir el Saló Barcelona Degusta. Els visitants podran degustar els més de 2.000 productes. Ahir a la tarda es va fer un homenatge a Simone Ortega, que va rebre una condecoració del ministeri d'Agricultura.



ALBERT GEA / REUTERS

Angelina Jolie i Pitt adoptaran un nen al Vietnam

L'actriu nord-americana **Angelina Jolie** no en té prou i fa plans per ampliar la família. El ministeri de Justícia del Vietnam va explicar ahir que Jolie ja ha entregat l'imprès per adoptar un nen d'un orfenat que el novembre passat va visitar amb el seu company sentimental, **Brad Pitt**. **Maddox**, **Zahara** i **Shiloh** tindran un germanet.

DELICADESES

J. Villamarín | Fotos de Quico Rive

Una empresa catalana ens demostra que el gel serveix per molt més que per fer glaçons. Una idea que sorprendrà absolutament.

El gel a taula

Fins ara, a ningú no se li havia ocorregut preparar un menjar o un sopar amb gots i copes de gel. Bé, doncs això ja es pot fer. I ha estat Nice Projects, marca de l'empresa catalana Gels Torné, qui ha tingut la genial idea que va presentar al recent Saló Barcelona Degusta. Es tracta d'una proposta original, sense precedents als nostres països. Una col·lecció exclusiva d'objectes de taula i parament fets de gel transparent -de gran bellesa- dissenyats per oferir solucions creatives en l'alta gastronomia. Nice Projects és un projecte jove i audaç que, alhora, recull el saber fer i l'experiència de Gels Torné, empresa amb una trajectòria de més de 50 anys en el sector del gel industrial. Nice Projects és l'única empresa espanyola capaç de portar a

terme projectes i dissenys exclusius de gel transparent tractat de gran versatilitat creativa, que s'adapta a les necessitats de cada client.

Nice Projects suposa, a més, una experiència única a través de cadascun dels seus objectes i en cada disseny. Tots els objectes són dissenys exclusius i originals. En cap cas s'han fet servir motlles per elaborar-los. Cada disseny es fa de manera personalitzada d'acord amb les necessitats i interessos del client.

INNOVACIÓ TECNOLÒGICA

Xavier Sanz, expert coneixedor del gel des de la perspectiva industrial, és qui impulsa la idea. Segons ens explica, "Nice sorgeix de la necessitat de donar una dimensió artística i d'innovació al gel i tro-

bar un valor afegit en aquest material que ofereix tantes possibilitats". L'ampli coneixement que els responsables del projecte Nice Projects tenen sobre el gel, els ha permès trobar noves aplicacions i oportunitats per a aquest material. El gel tractat de Nice posseeix una gran bellesa visual i un ampli ventall de possibilitats creatives i estètiques en tot tipus d'esdeveniments.

Per desenvolupar el projecte, Gels Torné ha fet una important inversió en alta tecnologia adaptada per l'empresa per tractar el gel i aconseguir dissenys exclusius. Es tracta d'una tecnologia gairebé desconeguda a Espanya i que pocs països europeus posseeixen.

Nice Projects és l'única empresa espanyola que fa dissenys de gel, i la tècnica que fa servir permet reproduir qualsevol projecte amb una àmplia varietat de grandàries d'acord

GEL I CUINA

El destacat xef **Romain Fornell**, del restaurant barceloní Caelis (hotel Palace), distingit amb una estrella Michelin, ha creat **tres receptes específiques** pensant en l'extraordinària fusió de gustos, colors i textures que s'aconsegueixen en aquesta singular trobada entre l'alta gastronomia i la innovació de gel. Les receptes són **vichyssoise de caviar servida amb gel, parfait Kalamancini i pinya colada en bossa**. Per a Romain Fornell, "el gel és sinònim de puresa. Estèticament és molt atractiu i sorprèn gratament el client. A més, ofereix **possibilitats creatives** molt interessants, com els canvis de textures que provoca el gel en contacte amb els ingredients i la modulació dels gustos que permet".



amb els interessos del client de manera personalitzada; uns dissenys que no marquen límits.

El primer pas per elaborar cada peça és projectar el dibuix en 3D i introduir a continuació la informació a l'ordinador d'una fresadora especial per fer la peça exactament igual a la dissenyada. Per projectar i elaborar cada peça de gel, des d'un plat fins a un bust de gel, es fa servir tecnologia punta que fa possible tractar i tallar el gel netament per obtenir objectes exclusius. A més a més, els blocs de gel que s'utilitzen són tractats per Nice de forma distinta al gel industrial, de manera que són totalment transparents i, una vegada es fan els objectes, posseeixen la transparència d'un cristall d'alta qualitat. ■

TASTEM

J. M. Campos

Vins de gel

En el nostre país són poc coneguts, però en altres, els eiswein són molt importants -vins de gel, obtinguts per congelació del raïm en el vinyer- com a acompanyants per a les postres. La nostra selecció, gràcies a El Celler de Gelida, ens porta des de Catalunya fins a la comarca de Burgenland, a Àustria.



Gramona Col·lecció 2004

CAVES GRAMONA. SANT SADURNI D'ANOIA (EL PENEDÈS)
Comentari: Fa ja uns quants anys que Jaume Gramona va apostar per elaborar un vi de característiques similars als eiswein. Com que al Penedès no hi ha gelades en temps de verema, va apostar per la congelació parcial, amb un control absolut enològic del procés, i va assolir vins molt concentrats com aquest riesling.
Tast: Color groc pàl·lid i reflexos d'or nou. En nas, ofereix un elegant perfum floral (rosa, flor del taronger) sobre un fons de fruita exòtica i un toc cítric. En boca, és sedós, untuós i fàcil de prendre. Final molt llarg, fresc i agradable.
Preu: 13,25 €.



Heiss 2000

WEINGUT FRANZ HEISS BURGENLAND - ÀUSTRIA
Comentari: A la zona vinícola per excel·lència d'Àustria, a la vora del llac Neusiedl, molt a prop de territori hongarès, s'hi troba el celler de Franz Heiss, un dels millors elaboradors d'eiswein, que ha aconseguit un gran nivell de mercat als Estats Units.
Tast: Color groc pàl·lid, molt net i brillant. En nas, és molt aromàtic, amb notes de fruita molt madura i fresca, amb un suau toc cítric. En boca, és gustós, molt concentrat i amb notes de panses, molt atractiu. Final llarg i molt agradable.
Preu: 24 €.



L'Allusion 2000

WEINGUT TONI HARTL REISENBERG - ÀUSTRIA
Comentari: Des de fa ja bastants anys, Toni Hartl és un dels millors elaboradors d'eiswein, molt conegut tant al seu país com a tot Europa, on els seus vins solen aparèixer a l'hora de les postres en les millors taules.
Tast: Color daurat fosc i reflexos de marfil. En nas, és fresc, refinat i molt aromàtic, amb notes que recorden la mel i un fons de compota. En boca, és afruitat (panses), molt equilibrat, cremós i gustós. Final molt llarg, amb un toc cítric.
Preu: 35,50 €.



Leberl 2003

WEINGUT JOSEF LEBERL BURGENLAND - ÀUSTRIA
Comentari: Des del 1982, aquesta firma elabora els seus excel·lents vins, com aquest eiswein amb la varietat autòctona *samling*. Des del 1997, Gerald Leberl -fill del fundador- és qui gestiona l'empresa, que està situada al poble de Groshoflein, a la vora del llac Neusiedl.
Tast: Brillant i net color groc verdós. En nas, és viu i alegre, amb notes de fruita exòtica (mango) i un toc floral. En boca, és molt ampli i gustós, amb una acidesa molt equilibrada i un suau toc torrat al final. Postgust molt llarg que convida a continuar bevent.
Preu: 21,25 €.