



# FOOD RELATED

por / by SILVIA MICOLAU

Jarra de cerámica de *Gluckigluck*, así llamada porque emite ese sonido al servir el agua. Existe en tres tamaños y multitud de colores y acabados, algunos en edición limitada ([gluckigluck.com](http://gluckigluck.com)) / Ceramic jug by *Gluckigluck*, named after the sound that the liquid makes when being served. Available in three sizes and many colour choices and finishes, some as a limited edition ([gluckigluck.com](http://gluckigluck.com))



1. *La Gaufre de Marseille* de **Fer à Cheval**, jabón para tener a mano en la cocina, de esta maison que, fundada en 1856, es la jabonera más antigua de Marsella. Para la ocasión colaboró con un diseñador belga (La Pharmacie Française, ver guía) 2. 'Le Splash', camisa de viscosa y manga corta de **Jacquemus** (Jean Pierre Bua, ver guía) 3. Sangría ecológica y sin azúcar añadido de **Sangría Republic**, con naranja, canela y burbujas ([sangriarepublic.com](http://sangriarepublic.com)) 4. *Splash* de **Nomad**, bebida refrescante de café de Burundi cold brew, con notas de flores blancas, mermelada de naranja y panela (Solo Coffee Bar) 5. Pendientes de madera con certificado FSC cortada a láser y pintados a mano de la colección Fruits de **La Gloria Vegana para Materia Rica** ([materiarica.com](http://materiarica.com)) 6. Bolso Hot Dog de **Moschino** para colgar del hombro, de napa acolchada y con cierre magnético (Paola Boutique) 7. Juguete de sardinas con su cubo, parrilla y llama para asarlas en la playa, y espetos de madera de caucho para servirlos (**Zara Home Kids**) 8. Estuche con tenedor y cuchara para llevar, también disponible en blanco (**Muji**, ver guía)

1. *La Gaufre de Marseille* by **Fer à Cheval**, soap to have on hand in the kitchen. The French manufacturer, founded in 1856, is the oldest soap factory in Marseille. On this occasion it collaborated with a Belgian designer (La Pharmacie Française, see guide) 2. 'Le Splash', short-sleeved viscose shirt by **Jacquemus** (Jean Pierre Bua, see guide) 3. Organic sangría with no added sugar from **Sangría Republic**, with orange, cinnamon and bubbles ([sangriarepublic.com](http://sangriarepublic.com)) 4. *Nomad Splash*, a refreshing Burundi cold brew coffee drink, with notes of white flowers, orange marmalade and raw cane sugar (Solo Coffee Bar) 5. Wooden earrings with FSC certificate, laser-cut and hand-painted from the Fruits collection by **La Gloria Vegana for Materia Rica** ([materiarica.com](http://materiarica.com)) 6. **Moschino** Hot Dog shoulder bag in quilted nappa leather with magnetic closure (Paola Boutique) 7. Toy of sardines with their bucket, grill and flame to roast them on the beach, and rubber wood skewers to serve them (**Zara Home Kids**) 8. Case with fork and spoon to take away, also available in white (**Muji**, see guide)





1. Cántaro 2020 de cerámica esmaltada de **André Ricard**, editado por el Museu del Càntir d'Argentona (Mundana, ver guía) 2. *Chikio Nest* de **Cookplay**, bol de un solo uso para picnic, hecho con pulpa de caña de azúcar. Biodegradable y compostable (cookplay.com) 3. Two Dirty Boys, autores de *Replanta (Cinco Tintas)*, enseñan cómo cultivar hierbas, hortalizas y frutas partiendo de restos de raíces, tallos y bulbos empleados para cocinar que habitualmente terminan en el cubo de los desechos orgánicos 4. Vajilla artesanal de gres, colaboración de la ceramista Lola Rivière con Toni Espuch (**AzulTierra**, ver guía) 5. **MAUSO**, ratafia suave para beber on the rocks. Con etiquetas de edición limitada realizadas por artistas que les gustan (Cuvée 3000 Bottleshop) 6. **100&NoMore**, colección de ginebras artesanas con sabores poco convencionales, en lotes de 100 unidades numeradas (100andnomore.com) 7. Bandeja Cerca de junco y tablero de pino radiata acabado en color negro mate, creada por Miguel Milá en 1966 y reeditada por **Trenat** (Matèria, ver guía) 8. Bolsa de **Bielo** para llevar verduras y frutas, elástica, ligera y resistente. También en naranja (Bassal.Store, ver guía)

1. 2020 enameled ceramic pitcher by **André Ricard**, edited by the Museu del Càntir d'Argentona (Mundana, see guide) 2. *Chikio Nest* by **Cookplay**, a single-use bowl for picnics, made with sugar cane pulp. Biodegradable and compostable 3. Two Dirty Boys, authors of *Replanta (Cinco Tintas)*, show how to grow herbs, vegetables and fruits starting from the leftovers of roots, stems and bulbs used for cooking that usually end up in the organic waste bin 4. Handcrafted stoneware crockery, a collaboration between ceramist Lola Rivière and Toni Espuch (**AzulTierra**, see guide) 5. **MAUSO**, soft ratafia to drink on the rocks. With limited edition labels made by selected artists (Cuvée 3000 Bottleshop) 6. **100&NoMore**, a collection of craft gins with unconventional flavours, in lots of 100 numbered units (100andnomore.com) 7. Circular tray made of rush and Radiata pine board finished in matte black, originally created by Miguel Milá in 1966 and now reproduced by **Trenat** (Matèria, see guide) 8. **Bielo** bag for carrying vegetables and fruits, elastic, light and resistant. Also in orange (Bassal.Store, see guide)



1. *Silvestre. La gastronomía de las plantas (Planeta Gastro)*, catálogo de 180 plantas y hierbas silvestres de la península ibérica, que constituyen una despensa insospechada, compiladas por botánicos y cocineros del Basque Culinary Center 2. Limpiador de lengua de cobre para una salud bucal completa de **Cosmic Dealer** (All Yours, ver guía) 3. Eau de parfum Jaipur Chai Latte de **INEKE**, fragancia gourmand inspirada en esa bebida especiada típica de India (La Pharmacie Française, ver guía) 4. Bol de cerámica hecho a mano por alfareros del sur de España (**Carl Hansen & Søn** BCN) 5. Líquido lavavajillas con sello Ecocert y notas de azahar, mandarina y bergamota, en botella de vidrio rellenable de La Droguerie de **Diptyque** (diptyque.com) 6. Vela con aroma de hoja de tomate, de la colección de 10 que rinde homenaje a arquitectas y diseñadoras que han brillado con luz propia (**Alfons & Damián**, ver guía) 7. **La Mundial Rosalea**, vino frizzante para el aperitivo de tempranillo y garnacha ecológicos, con azúcar de caña y agua de las colinas del Penedès (lamundialbarcelona.com) 8. Vino **Julieta's Golden White**, coupage de viura y garnacha blanca, D. O. Ca. Rioja (Librería gastronómica Milhojas)

1. *Silvestre. La gastronomía de las plantas (Planeta Gastro)*, a catalogue of 180 wild plants and herbs from the Iberian Peninsula, that constitute a surprising pantry, compiled by botanists and chefs from the Basque Culinary Center 2. Copper tongue cleaner for a complete oral hygiene by **Cosmic Dealer** (All Yours, see guide) 3. Eau de parfum Jaipur Chai Latte by **INEKE**, gourmand fragrance inspired by that typical spicy drink from India (La Pharmacie Française, see guide) 4. Ceramic bowl handmade by potters from southern Spain (**Carl Hansen & Søn** BCN) 5. Dishwashing liquid with Ecocert certification and notes of orange blossom, tangerine and bergamot, in a refillable glass bottle from La Droguerie by **Diptyque** (diptyque.com) 6. Tomato leaf scented candle from the collection of 10 that celebrates women architects and designers who have illuminated the way (**Alfons & Damián**, see guide) 7. **La Mundial Rosalea**, a frizzante wine as an aperitif featuring organic tempranillo and grenache, with cane sugar and water from the hills surrounding Penedès (lamundialbarcelona.com) 8. **Julieta's Golden White** wine, viura and white grenache coupage, D. O. Ca. Rioja (Milhojas gastronomic bookstore)





1. Set de salero y pimentero de acero recubierto, con molinillo cerámico (Vipp Store BCN, ver guía) 2. Soporte para palillos, también en negro (Muji, ver guía) 3. *Rijksmuseum Cookbook*, Jonah Freud (Nai010). Ingredientes de la cocina neerlandesa, ilustrados con detalles de obras de la pinacoteca, y usados en recetas (Librería de la editorial Terranova) 4. Afilador incluido en el juego de cuchillos de la pág. siguiente. PVP: 247,95€. Precio del Village: 162,95€ (Zwilling J. A. Henckels@La Roca Village) 5. *La Boule Stripe*: 2 bols, 2 platos hondos, 2 llanos y una bandeja de servicio de porcelana negra mate y blanca brillante. PVP: 279€. Precio del Village: 209,20€ (Villeroy & Boch@La Roca Village) 6. *Ala*, recogedor de migas de acero inoxidable, diseño de Achille Castiglioni para Alessi (Mundana, ver guía) 7. *CM 2017* de Carlos Moro, tinto de tempranillo, D. O. Ca. Rioja (Magatzem Escolà) 8. *Pinkgall*, juego de garnachas de la D. O. Navarra en el primer rosado de Gallina de Piel Wines (shop.gallinadepielwines.com) 9. Parrilla de hierro fundido con esmaltado color cereza y mango abatible, para cualquier fuente de calor. PVP: 135€. Precio del Village: 90,45€ (Le Creuset@La Roca Village)

1. Powder-coated steel salt and pepper mills set, with ceramic grinder (Vipp Store BCN, see guide) 2. Chopstick holder, also in black (Muji, see guide) 3. *Rijksmuseum Cookbook*, Jonah Freud (Nai010). Ingredients of Dutch cuisine, illustrated with details taken from the gallery's art works, and used in recipes (Library of the Terranova publishing house) 4. Knife sharpener included in the set of knives on opposite page. RRP: €247.95. Village Price: €162.95 (Zwilling J. A. Henckels@La Roca Village) 5. *La Boule Stripe*: 2 bowls, 2 deep plates, 2 flat plates and a serving tray in matte black and glossy white porcelain. RRP: €279. Village price: €209.20 (Villeroy & Boch@La Roca Village) 6. *Ala*, stainless steel crumb collector, designed by Achille Castiglioni for Alessi (Mundana, see guide) 7. *CM 2017* by Carlos Moro, tempranillo red wine, D. O. Ca. Rioja (Magatzem Escolà) 8. *Pinkgall*, a set of grenaches from the D. O. Navarra, the first rosé by Gallina de Piel Wines (shop.gallinadepielwines.com) 9. Cherry-coloured enamelled cast-iron grill with folding handle, for any heat appliance. RRP: €135. Village price: €90.45 (Le Creuset@La Roca Village)



1. *Wine Folly (Col and Col)*, escrito por Madeline Puckette y Justin Hammack, se presenta como la guía definitiva para orientarse en el campo de la enología 2. Juego de cuchillos (for paring and garnishing, slicing and a chef's knife) with ice-hardened stainless steel blade and ergonomic handle, which includes the sharpener on previous page. RRP: €247.95. Village price: €162.95 (Zwilling J. A. Henckels@La Roca Village) 3. Pan de masa madre (Oz Bakery de Flying Monkey) 4. Emmentaler AOP Urtyp de Quesos de Suiza. Versión histórica de esta variedad de queso prensado cocido, elaborado artesanalmente con leche cruda de vaca alimentada con pastos naturales. Madura un mínimo de doce meses (Tiendas especializadas) 5. Sardinas en escabeche cítrico de Jordi Vilà -Alkimia, Al Kostat, Vivanda- (Va de Cuina) 6. *Specials*, mezclas de especias ecológicas en packs -Classics, Spicy y Mix- para llevar a la cocina creatividad y diversión, sin complicaciones (specials.es) 7. *Tiempos Modernos* de Lagar de Moha, godello ecológico de la I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León (catatu.es) 8. *Costerduo* de Davowin, tinto crianza de cariñena y garnacha negra de la D. O. Q. Priorat (grauonline.es)

1. *Wine Folly (Col and Col)*, written by Madeline Puckette and Justin Hammack, presented as the definitive guide to navigating the area of oenology 2. Set of knives (for paring and garnishing, slicing and a chef's knife) with ice-hardened stainless steel blade and ergonomic handle, which includes the sharpener on previous page. RRP: €247.95. Village price: €162.95 (Zwilling J. A. Henckels@La Roca Village) 3. Sourdough bread (Flying Monkey's Oz Bakery) 4. Emmentaler AOP Urtyp by Quesos de Suiza. Historical version of this variety of cooked pressed cheese, hand made using unpasteurised cow's milk fed on natural grass pastures. Matured for a minimum of twelve months (Specialized stores) 5. Jordi Vilà -Alkimia, Al Kostat, Vivanda- sardines in citrus marinade (Va de Cuina) 6. *Specials*, mixes of organic spices in packs -Classics, Spicy and Mix- for bringing creativity and fun to cooking, without over complicating (specials.es) 7. *Tiempos Modernos* from Lagar de Moha, organic godello from the I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León (catatu.es) 8. *Costerduo* from Davowin, a red crianza featuring cariñena and red grenache from the D. O. Q. Priorat (grauonline.es)





1. *Vermunova* de **El Bandarra**, tributo a los juegos educativos que todos tuvimos, contiene una botella de vermut artesano, vasos y bols de Durelex serigrafiados, 'bandarretas' para decorar e instrucciones para el aperitivo perfecto (tienda.elbandarra.com) 2. *Collado. La maldición de una casa de comidas* (**Colectivo Bruxista**), novela-estudio sociológico-diario personal de Carles Armengol, niño y adolescente de bar y camarero involuntario (colectivobrujista.es) 3. Grifo de latón cepillado de la colección *Limón Taps* de Patricia Urquiola para **Agape** (Azul Acocsa) 4. Copa de cristal tallado Richmond de **Reflections Copenhagen**, juego de dos (wowconcept.com) 5. *Dolç de Foc Espumes*, segunda reinterpretación del vino hervido del Pla de Bages hecha por **Gallina de Piel Wines** y **Abadal** (es.vinotecaorigen.com) 6. *Nana* Fiammiferi, fritas en sartén y saladas a mano (Camarasa Francesc Macià) 7. *La Kombucola de Flax & Kale* aúna los probióticos de la kombucha y el sabor de la cola. Con mucho menos azúcar y calorías que el refresco, quiere ser una alternativa saludable (flaxandkale.com) 8. Chardonnay-Xarel-lo-Muscat en lata brindado desde el Penedès por **Aluvinum Wines** (glasscannedwines.com)

1. *Vermunova* from **El Bandarra**, an homage to educational games we all had, contains a bottle of artisan vermouth, screen-printed Durelex glasses and bowls, 'bandarretas' to decorate and instructions for preparing the perfect aperitif (tienda.elbandarra.com) 2. *Collado. La maldición de una casa de comidas* (**Colectivo Bruxista**), a novel-sociological treatise-personal diary written by Carles Armengol, a kid that grew up in a bar and unwitting waiter (colectivobrujista.es) 3. Brushed brass faucet from the *Limón Taps* collection by Patricia Urquiola for **Agape** (Azul Acocsa) 4. Richmond cut glass glasses by **Reflections Copenhagen**, set of two (wowconcept.com) 5. *Dolç de Foc Espumes*, second reinterpretation of the Pla de Bages 'boiled wine' created by **Gallina de Piel Wines** and **Abadal** (es.vinotecaorigen.com) 6. *Nana* Fiammiferi potato chips, pan-fried and hand salted (Camarasa Francesc Macià) 7. *Flax & Kale Kombucola* combines the probiotics of kombucha and the flavour of cola. With much less sugar and calories than typical soft drinks, providing a healthy alternative (flaxandkale.com) 8. Canned Chardonnay-Xarel-lo-Muscat from the Penedès region by **Aluvinum Wines** (glasscannedwines.com)



1. *She Who Destroyed Sugar* by **Cosmic Dealer**, chocolate ayurvédico para una piel radiante, 85% cacao, con aciano azul y flor de guisante de mariposa, ligeramente endulzado con dátiles (All Yours, ver guía) 2. *Las Jellys*, cócteles de gelatina para tomar de un bocado, a medio camino entre un postre y un chupito. Mojito, Piña Colada, Margarita y Sex on the Beach para el pack Caribe Mix (lasjellys.com) 3. *Mix Porridge Manzana y Canela* de **Just Spices**, sazonzador natural sin aditivos, para endulzar copos de avena (justspices.es) 4. Jarrón de chocolate negro 75% cacao de Cuenca del Huallaga (Perú), realizado con la ceramista Miriam Cernuda de Working in the Redwoods (**LOT Roasters**) 5. Caramelos de limón sin azúcar (**Muji**, ver guía) 6. Vodka infundado con pera y jengibre ecológicos, con un toque de miel de tilo, de la línea *Organic Infusions* de **Belvedere** (Tiendas especializadas) 7. **Bombay Sapphire Citron Pressé**, ginebra infundada con limones mediterráneos, inspirada en el icónico cocktail Tom Collins (Supermercado de El Corte Inglés) 8. Tequila Reserva **1800 Silver**, para tomar mezclado con zumo de lima, soda de pomelo y una pizca de sal en un cóctel Paloma (Magatzem Escolà)

1. *She Who Destroyed Sugar* by **Cosmic Dealer**, Ayurvedic chocolate for radiant skin, 85% cocoa, with blue cornflower and butterfly pea flower, lightly sweetened with dates (All Yours, see guide) 2. *Las Jellys*, jelly cocktails to take in one bite, halfway between a dessert and a shot. Mojito, Piña Colada, Margarita and Sex on the Beach for the Caribe Mix pack (lasjellys.com) 3. *Just Spices* Apple and Cinnamon Porridge Mix, natural seasoning without additives, to sweeten oat flakes (justspices.es) 4. Dark chocolate vase made with 75% cocoa from Cuenca del Huallaga (Perú), collaboration with ceramist Miriam Cernuda of Working in the Redwoods (**LOT Roasters**) 5. Sugar-free lemon tablets (**Muji**, see guide) 6. Vodka infused with organic pear and ginger, with a touch of linden honey, from the **Belvedere Organic Infusions** line (specialised stores) 7. **Bombay Sapphire Citron Pressé**, gin infused with Mediterranean lemons, inspired by the iconic Tom Collins cocktail (El Corte Inglés supermarket) 8. Tequila Reserva **1800 Silver**, to enjoy mixed with lime juice, grapefruit soda and a pinch of salt in a Paloma cocktail (Magatzem Escolà)