

ENRIC ROVIRA  
**enric rovira & friends, 45 maridajes  
entre bombolas y vinos**

Enric Rovira acaba de publicar el libro *Enric Rovira & Friends*, un compendio con 45 maridajes entre sus bombolas y vinos de diferentes puntos de Cataluña.

La idea de partida del maestro chocolatero Rovira es la huida de las tradicionales combinaciones de los chocolates con vinos dulces, incidiendo en la voluntad de abrir posibilidades en otras direcciones. Los chocolates han sido maridados con vinos, cavas y destilados, un trabajo en el que han participado los vinos de Abadal del Plà de Bages, destilados importados por Amer Gourmet, vinos Penedès Avgustvs, cavas, vinos dulces y marc de cava de Gramona, vinos blancos de Marqués de Alella, los destilados y licores de Mascaró, los cavas y vinos dulces de Nadal, los cavas de Parxet, y los vinos del Priorat Odysseus y Penélope.

Cada uno de los enólogos hizo su cata y mostró a Enric Rovira el resultado. Estos encuentros derivaron en fructíferas sesiones de degustación donde las bombolas se ensamblaron con los diferentes caldos para crear sensaciones de “afinidad, contraste, sorpresa, y transformación”, según el profesional. El resultado de este trabajo en equipo ha puesto en evidencia la personalidad de cada uno de los productos, se han roto tópicos y se han abierto caminos gastronómicos nuevos. La Torre Mapfre de Barcelona acogió la presentación de esta interesante experiencia creada por Rovira.



XAVIER MOR & CHOCOLATIER  
**Caprichos & Chocolate**

A través de su gama más refinada, Xavier Mor & Chocolatier presenta la colección *Caprichos & Chocolate*. Estos petit fours están elaborados con cacao criollo del Valle de Chuao, en Venezuela, a partir de una exclusiva mezcla de sabores, texturas, aromas en la que participan los mejores ingredientes.

Con sugerentes combinaciones entre dulce-salado, crujiente-tierno, ácido-dulce, fruta fresca-fruta seca, estas elaboraciones son muy atractivas al paladar. De esta forma Xavier Mor & Chocolatier marca una nueva tendencia impulsado por el amor al chocolate, la innovación en la búsqueda de nuevas materias primas y en las tecnologías. Esta conjunción de intereses colocan a la firma a la vanguardia del chocolate.



CART SERVICE CENTRO STAMPA, S.L. | Tel. 902 550 441 | info@cartservice.es | www.cartservice.es  
TARRAGÓ & MOR GOURMETS, S.L. | Tel. 93 208 11 14 | xavier.mor@xaviermor.com | www.xaviermor.com  
ILLYCAFFÈ | Tel. 93 303 40 50 | illy.iberica@illy.es



CART SERVICE.  
**Bandejas para  
incrustar copas uniuerso**

Cart Service, dedicada a la comercialización de manipulados de papel para la pastelería, incluye en su oferta a partir de ahora la línea de vajilla uniuerso Lux by Starck creada por el diseñador francés Philippe Starck. Lujosa y desechable, la colección está integrada por platos cuadrados y redondos, cubiertos, tazones, y una bandeja especial con un práctico sistema para incrustar todo tipo de copas en la superficie. Se trata de una idea ingeniosa para el servicio de copas de cava en cualquier acontecimiento social. El diseño industrial de Philippe Starck es más bien minimalista aunque sin perder un estilo muy personal y, sin duda, diferenciado.

ILLY  
**Art collection  
diseñada por el artista  
Michael Beutler**

Illycaffè pone a la venta su nueva Art Collection diseñada por el artista Michael Beutler. Las seis versiones diferentes del estampado de las tazas y platos se han inspirado en los trabajos del innovador artista realizado con la técnica del origami. En japonés, la palabra origami significa: “doblar papel” y expresa el arte antiguo de la compleja creación de objetos tridimensionales con esta técnica.

Illy Art Collection diseñadas por Michael Beutler está disponible en los clientes Illy y tienda de gastronomía en un paquete de seis tazas y platos. Illy Art Collection es una de las expresiones más claras de la relación de la empresa con el arte contemporáneo.

