

20

20

2



Nuevas esferificaciones de vinagre balsámico

## NUEVAS ESFERIFICACIONES DE VINAGRE BALSÁMICO

[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 23/05/2017

Hace diez años, un emprendedor barcelonés, Just León, consiguió industrializar la técnica de la esferificación, utilizada desde los años 90 por los grandes chefs y popularizada por Ferran Adrià. Hasta ese momento, solo unos pocos profesionales habían conseguido hacer sus propias perlas, y únicamente de un modo muy artesanal.

Y es que el proceso de elaboración precisaba tiempo y personal, e incluso así, las esferas apenas duraban con el interior líquido unos minutos. Pescaviar y Just León se unieron entonces para comercializar las perlas de sabores Fresh Pearls, una alianza que dio lugar a una larga relación profesional que ha hecho crecer el departamento I+D+i.

## Con vinagre balsámico de Módena

Ahora, y tras haber sacado al mercado en estos años esferificaciones con sabores de chili, fresa, lima-limón, fruta de la pasión y salsa de soja, la compañía lanza sus nuevas perlas de vinagre balsámico, un producto elaborado con los mejores ingredientes en origen. El vinagre de Módena que utiliza proviene de una empresa centenaria italiana, situada en las afueras de la ciudad de Módena, en una

hacienda rodeada de viñedos de las variedades Trebbiano y Lambrusco. De calidad superior, el vinagre se elabora a partir del mosto de uva y no simplemente del vino, cuenta con la I.G.P. Módena (Indicación Geográfica Protegida), y su período de maduración es más largo que la media.

No son un condimento, no son un ingrediente, no son una guarnición, pero son todo eso a la vez. Uniendo las nuevas tendencias de la alta cocina y la técnica conocida como esferificación, utilizada por los chefs más prestigiosos, estas pequeñas perlas con corazón líquido ponen al alcance de todo el mundo una nueva forma de pensar en la cocina. Son el aderezo ideal para ensaladas, foies, carnes de caza o aperitivos, divertidas y fáciles de usar en cualquier plato.

Todas las perlas de la gama, versátiles y asequibles, son excelentes en cócteles, para acentuar el sabor en entrantes, carnes y pescados. También se pueden usar en repostería dando lugar a postres con un toque fresco y singular.

## Reconocimiento internacional

Los productos de la marca han recorrido medio mundo y se utilizan en las cocinas de los mejores restaurantes y hoteles. Prestigiosos chefs internacionales sirven en sus platos las pequeñas creaciones de esta empresa española, empezando por Avruga, unas perlas de arenque que se han convertido en el típico caso de integración metonímica de marca y producto, o lo que es lo mismo: el nombre de la marca ha sustituido al nombre del producto en sí.

### RESUMEN



**TÍTULO** Nuevas esferificaciones de vinagre balsámico

**DESCRIPCIÓN** Después de esferificaciones con sabores de chili, fresa, lima-limón, fruta de la pasión y salsa de soja, ahora se lanzan las nuevas perlas de vinagre balsámico, con Vinagre de Módena IGP.

**AUTOR** Diario de Gastronomía

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/SLOW-FOOD-DEFENSA-LA-BIODIVERSIDAD-AGROALIMENTARIA/\)](http://diariodegastronomia.com/slow-food-defensa-la-biodiversidad-agroalimentaria/)

[SLOW FOOD EN DEFENSA DE LA BIODIVERSIDAD AGROALIMENTARIA \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/SLOW-FOOD-DEFENSA-LA-BIODIVERSIDAD-AGROALIMENTARIA/\)](http://diariodegastronomia.com/slow-food-defensa-la-biodiversidad-agroalimentaria/)

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/ONCE-COSAS-CONVIENE-SABER-LOS-CARBOHIDRATOS/\)](http://diariodegastronomia.com/once-cosas-conviene-saber-los-carbohidratos/)

[ONCE COSAS QUE CONVIENE SABER SOBRE LOS CARBOHIDRATOS \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/ONCE-COSAS-CONVIENE-SABER-LOS-CARBOHIDRATOS/\)](http://diariodegastronomia.com/once-cosas-conviene-saber-los-carbohidratos/)

## ARTÍCULOS RELACIONADOS



**PREPARANDO EL FÓRUM CHOCOARTE EN GIJÓN**  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/PREPARANDO-FORUM-CHOCOARTE-GIJON/)  
 DIARIODEGASTRONOMIA.COM  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/) x 02/11/2016

**BAJA LA PRODUCCIÓN DE VINO Y MOSTO EN LA CAMPAÑA 2015-2016**  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/BAJA-LA-PRODUCCION-DE-VINO-Y-MOSTO-EN-LA-CAMPANA-2015-2016/)  
 DIARIODEGASTRONOMIA.COM  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/) x 13/04/2016

**SUBE LA OCUPACIÓN PRINCIPALMENTE POR LOS ESPAÑOLES**  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/SUBE-LA-OCUPACION-DE-LOS-POR-LOS-ESPANOLES/)  
 DIARIODEGASTRONOMIA.COM  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/) x 23/02/2015

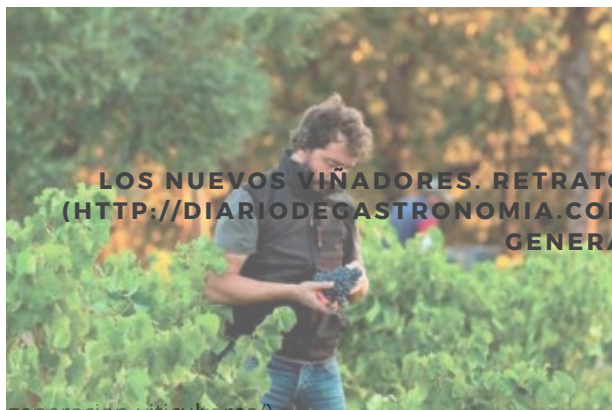
## HOY EN PORTADA...



**COCINANDO EN EL FIN DEL MUNDO, EN EL FESTIVAL PORTAMÉRICA**  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/COCINANDO-FIN-DEL-MUNDO-FESTIVAL-PORTAMERICA/)

24/05/2017

(http://diariodegastronomia.com/cocinando-fin-del-mundo-festival-portamerica/)



**LOS NUEVOS VIÑADORES. RETRATOS DE UNA JOVEN GENERACIÓN DE VITICULTORES**  
 (HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/LOS-NUEVOS-VINADORES-RETRATOS-UNA-JOVEN-GENERACION-VITICULTORES/)

24/05/2017

(http://diariodegastronomia.com/los-nuevos-vinadores-retratos-una-joven-generacion-viticultores/)



**IMPULSO A LA TITULARIDAD COMPARTIDA EN LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS  
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/IMPULSO-LA-TITULARIDAD-COMPARTIDA-LAS-EXPLOTACIONES-AGRARIAS/](http://diariodegastronomia.com/impulso-la-titularidad-compartida-las-explo-taciones-agrarias/))**

**24/05/2017**

(<http://diariodegastronomia.com/impulso-la-titularidad-compartida-las-explo-taciones-agrarias/>)

74

20

20



**MACEDONIA CON FRUTAS MADURAS (RECETA SIN DESPERDICIO)  
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/MACEDONIA-FRUTAS-MADURAS-RECETA-SIN-DESPERDICIO/](http://diariodegastronomia.com/macedonia-frutas-maduras-receta-sin-desperdicio/))**

**24/05/2017**

2

desperdicio/

(<http://diariodegastronomia.com/macedonia-frutas-maduras-receta-sin-desperdicio/>)

(<http://diariodegastronomia.com/macedonia-frutas-maduras-receta-sin-desperdicio/>)



**NUEVAS ESFERIFICACIONES DE VINAGRE BALSÁMICO  
([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/NUEVAS-PERLAS-VINAGRE-BALSAMICO/](http://diariodegastronomia.com/nuevas-perlas-vinagre-balsamico/))**

**23/05/2017**

(<http://diariodegastronomia.com/nuevas-perlas-vinagre-balsamico/>)

(<http://diariodegastronomia.com/nuevas-perlas-vinagre-balsamico/>)



(<http://www.bculinary.com/es/formacion>)



20

20

2

