

Momocho, el nou santuari del gelat artesà

¿Chocotorta', ¿dulce de leche' o ¿banana split', tres gelats que has de tastar al Momocho de Castelldefels



"La chocotorta és un pastís molt típic en les celebracions d'aniversari dels més menuts a l'Argentina i el conjunt de llatinoamèrica. Està fet amb formatge crema, ¿dulce de leche' i ¿chocolinas', unes galetes de xocolata que aquí [a Catalunya] no són gaire habituals, però per sort se'n comencen a trobar", ens explica l'**Alberto**, un dels encarregats de l'obrador del Momocho. De fet, el gelat de ¿chocotorta' és un dels més originals i característics que trobareu en aquesta gelateria 100% artesanal. A ells, més que gelateria, els agrada definir-se com a ¿fàbrica de gelats'.



Gelateria Momocho. Foto: Núria Escalona.

Si sou de Castelldefels és molt probable que sapigueu què és el Momocho perquè quan el producte és bo el boca-orella acostuma a funcionar a la perfecció. Però si aquest és el vostre primer contacte amb Momocho preneu nota perquè és una incorporació de nivell per als amants dels gelats i foodies que cerquen els llocs i els tastets més deliciosos i autèntics allà on calgui.

Silenciosament, sense fer massa soroll, a finals de juny, Momocho obria les portes del seu obrador al centre de Castelldefels. Des d'aquí hi fan gelats 100% artesanals per degustar mentre fem un passeig, però també pastisseria gelada: pastissets gelats individuals com el bombó escocès de xocolata o xocolata blanca amb farcit d'amarena, gelats de pal o pastissos gelats com el de crema d'ametlles triturades, pa de pessic i crocanti d'ametlles. Ara bé, no estem davant dels típics i clàssics gelats, els orígens argentins de l'**Alberto** i la **Yanina**, dos dels gelaters del Momocho, queden ben palesos en les seves especialitats i és que més enllà del gelat de chocotorta també destaquen altres gustos com el de 'dulce de leche', 'frutilla de la reina' o el banana split amb dulce de leche i no hi poden faltar els alfajores gelats.



Vitrina de pastisseria gelada del Momocho. Foto: Albert Ribas.

Quan davant la indecisió de quin gust triar us deixin tastar algun dels gustos que tenen a l'aparador, l'**Alberto** i la **Yanina** es convertiran en els millors guies. Preguntareu per gairebé tots els sabors, però per a ells és important que opteu per aquell que us agradi més. A més dels esmentats, també n'hi ha de torró, súper sambayón (crema feta amb rovell d'ou, sucre i vi dolç), stracciatella, festuc, iogurt amb fruita de la passió, iogurt amb fruits vermells, xocolata amb ametlles garrapinyades, mango a l'aigua, avellana o vainilla amb merengue i 'dulce de leche', entre d'altres de més clàssics.



Gelats Momocho. Foto: Albert Ribas.

Un punt important que també parla de l'artesania de les seves creacions, més enllà dels sabors, és el color dels gelats. Per exemple, ens hem mal acostumat a veure gelats de menta de color verd fluorescent, però quan no s'hi posa colorant alimentari el color és més fosc. És el color que té el gelat de menta i xocolata del Momocho, el mateix color que tindria si féssiu aquest gelat a casa amb un almívar de menta natural. A la boca, frescor pura.

Els gelats els podem menjar en tres formats: cucurutxo, vas d'oblea o tarrina. Però un dels moments que més els defineix és el bany dels gelats en xocolata calenta per aconseguir una cobertura cruixent. El resultat és un bombó gelat personalitzat amb els gustos que hàgim escollit. Un espectacle digne del hashtag #foodporn que us deixem gaudir en aquest vídeo i que es pot demanar afegint 0,50? al preu del gelat.



Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)

Demaneu un gelat de 'chocotorta' i banana split amb dulce de leche en un got d'oblea i, evidentment, banyat en xocolata. Les quantitats són molt considerables i la salivera va en augment quan te'l comencen a preparar.



Gelat de 'chocotorta' i 'banana split amb dulce de leche' del Momocho. Foto: Albert Ribas.

I per no deixar de tastar la pastisseria gelada, també tastem el bombó escocès blanc amb interior d'amarena. La pastisseria gelada individual la serveixen en una caixeta de color marró totalment corporativitzada, fet que ens porta a comentar que l'estètica del local i la seva comunicació són treballades a consciència i amb delicadesa. El seu lema en forma de hashtag és: #welovemomocho i quan en surts realment s'entén.



Bombó escocès blanc farcit d'amarena del Momocho. Foto: Núria Escalona.

Si teniu oportunitat d'anar a l'obrador (al carrer Juan de la Cierva, 13) haureu de tocar el timbre i us vindran a obrir una gran porta corredissa. Un cop dins trobareu les vitrines exposidores i una gran taula alta on degustar el vostre gelat mentre veureu com l'obrador treballar a tota marxa. Però recentment també han obert un Momocho sense obrador al Passeig Marítim, 180 de Castelldefels, el qual "aviat també albergarà una zona de cafeteria per tenir el local en funcionament tot l'any", apunta la **Yanina**.

Momocho, tot i estar dedicat als gelats, forma part del grup Chalito, el grup de restauració promogut pel futbolista **Luís Suarez**. Al grup hi trobareu el Chiringuito Chalito (Castelldefels), el Chalito Rambla Catalunya (Barcelona), el Chalito de la Maquinista (obert a mitjans de juny) i el Chalito Take Away de Via Augusta (Barcelona). Ell i **Sofia Balbi**, la seva dona, van ser uns dels primers que el va donar a conèixer a les xarxes socials, però entre la seva clientela habitual també hi ha **Antonela Rocuzzo**, la dona de **Leo Messi**.

Si sou dels que mengen gelat fins i tot a l'hivern, aquesta és una parada obligada. Si no hi podeu anar, també heu de saber que Momocho té algunes de les seves especialitats a la carta de postres del Chalito i que també està disponible a Glovo. Auguro que quan tasteu aquests gelats acabareu llepant-vos els dits -també de forma literal-. Momocho apunta maneres, passió i moltes ganes de que sigueu vosaltres qui us desfeu provant-los.