

Bodevici: gelats ecològics sense sucres afegits

La gelateria Bodevici de Barcelona, liderada per Jordi Rivera, també recupera dues receptes d'orxata: la d'avellanes de Reus i la d'ametlles de Mallorca



Gelats Bodevici fets amb dàtil. | Bodevici.

Jordi Rivera Jové, impulsor de la gelateria Bodevici de Barcelona, dona un pas més a la seva proposta i ofereix una gamma de gelats sense sucres afegits. Es tracta d'uns gelats endolcits únicament amb dàtils naturals, la qual cosa els fa molt més saludables i nutritius. Però també és rellevant saber que Bodevici acostuma a anar un pas per endavant, ja que l'any 2011 va obrir les portes com la primera gelateria ecològica d'Espanya i l'any 2020, en plena pandèmia, es va convertir en la primera gelateria *zero waste* d'Europa, oferint, una experiència de compra 100% sostenible, és a dir, sense generar residus.

Els sabors d'aquesta nova gamma de gelats són: maduixes del Maresme ecològiques de l'Hort d'en Dídac, vainilla de Madagascar de Comerç Just, xocolata negra, i xocolata amb llet fresca de proximitat. Tots ells, elaborats amb productes ecològics i sempre que es pot, de Km0 o Comerç Just. A més, fa servir aigua filtrada d'osmosis.

Gelats endolcits amb dàtil i no amb sucre refinat

Després d'investigar i estudiar els efectes que els sucres refinats tenen per a la salut, en Jordi Rivera aposta per revolucionar el món dels gelats oferint una gamma de gelats elaborats exclusivament amb dàtils naturals com únic endolcidor. "Vaig provar molts altres productes que endolceixen de forma més saludable i finalment vam comprovar que els dàtils no modifiquen el sabor del gelat, en canvi, sí que aporten el punt de dolç desitjat. Així, oferim gelats amb moltes menys calories, sense cap altre tipus de sucres o edulcorants, gelats que es poden menjar cada dia, per a berenar, o com a postres...", explica Rivera.



Nous gelats Bodevici fets amb dàtils. Foto: Chicken Pànic (@chicken_panic)

Aquests gelats necessiten una temperatura de servei diferent de la majoria, ja que al no tenir sucres afegits, la cremositat s'aconsegueix a uns -12°C , és a dir, una mica menys freds que els gelats que coneixem fins ara.

El preu tampoc és gaire diferent del dels gelats convencionals. El gelat d'una bola infantil té un preu de 1,80??, i amb cucurutxo ecològic (amb opcions sense gluten), 2??. I pels que prefereixen la terrina, els ofereix culleretes compostables que en poques hores es desfan en aigua, sense contaminar el medi ambient.

L'orxata d'ametlla i d'avellana, dues receptes recuperades

Una altra aposta de Jordi Rivera per aquest 2022 ha estat la recuperació de dues receptes

pràcticament oblidades del receptari dels Països Catalans: la d'orxata catalana d'avellanes torrades de Reus DOP i la d'orxata d'ametlles crues originària de Mallorca. Totes dues són receptes que pràcticament no fa servir ningú, ja que des de fa anys predomina l'orxata de xufra.



Orxates d'avellana i ametlla de Bodevici. Foto: Bodevici.

Aquestes també les trobareu a Bodevici, perquè enguany se sumen a les ja conegudes orxates de xufra ecològiques, amb o sense sucre. I és que, en Jordi Rivera volia apostar per la recuperació d'aquestes elaboracions, especialment per a potenciar aquests dos ingredients, ja que, tant les avellanes com les ametlles són saboroses, energètiques, nutritives i grans aliades de la salut.

On està Bodevici?



Establiment Bodevici. Foto: Chicken Pànic (@chicken_panic)

Trobareu aquesta gelateria al cor del barri de Gràcia, al C/Torrijos, 21.

La reconeixereu per ser una gelateria amb propòsit, perquè fa més d'una dècada que Bodevici lluita per a poder oferir una gelateria artesana i ecològica, amb gelats sense additius ni conservants artificials, elaborats amb matèries primeres d'alta qualitat, de proximitat o de comerç just, i sobretot, per a tothom. Així mateix, pregunteu perquè Bodevici també ofereix una àmplia gamma de productes per a celíacs, diabètics, intolerants a la lactosa, vegans, o simplement, per a persones que opten per una alimentació més saludable i sostenible.