



El chocolate negro es el preferido de Llorenç Peral. Quedó finalista en la segunda edición del concurso Mejor Bombón Artesano de España 2025.

**Chocolate** El 'Bean to bar' es la forma más pura y respetuosa de elaboración

## Derretirse de placer

Bombones, tabletas, mousse o esféricos. El tamaño y la forma no importan para exprimir la esencia del cacao. Los ingredientes de proximidad son un elixir para el alma

SÍLVIA FORNÓS, TEXTO  
JOAN REVILLAS, FOTOGRAFÍA

**El tamaño no importa. El placer es irresistible, sea un bombón o una tableta de chocolate. Lo importante es dejarse sorprender por afrodisíacos sabores y texturas. Dejen volar la imaginación y disfruten de la pasión culinaria por el chocolate.**

«Cuando no encuentres las palabras, el chocolate puede decir mucho», afirma la escritora Joan Bauer. El lenguaje del cacao es universal: pasión y felicidad. El irresistible gusto por la pastelería llevó a Llorenç Peral a abrir Els Perxis (Flix). «Aunque nadie de mi familia es del gremio, tengo un especial recuerdo de las magdalenas y biscuits de chocolate de mi abuela», rememora. Nada mejor que el sabor de los recuerdos para dejarse llevar por una cascada de creatividad.

Llorenç Peral se relamió profesionalmente en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y

en la Casa Cacao de Girona, propiedad de los hermanos Roca. «Fue cuando decidí que quería ser pastelero, sí o sí», afirma. Las cosas claras y el chocolate espeso.

Fruto del amor por la esencia del cacao, el pastelero se ha declarado al *Bean to bar* (del haba de cacao a la tableta de chocolate), la forma más pura y respetuosa de elaboración. Un amor incondicional que desata pasiones en el paladar. «Al tostar los granos de cacao a baja temperatura los sabores se desarrollan más, evocando frutos rojos y tropicales». Un elixir con el que llegar al alma.

Así fue como Llorenç Peral cayó en la tentación de participar en la segunda edición del concurso Mejor Bombón Artesano de España 2025, del que resultó uno de los 34 finalistas. «Busqué tres texturas diferenciadas; por un lado, un ganache de chocolate negro con una base de agua; después, una galleta florentina de miel y almendra que trituré y mezclé con chocolate negro; y por último un gelificado de cítri-



Llorenç Peral abrió Els Perxis (Flix) a finales del año pasado. Hizo realidad el sueño de tener una pastelería propia en su localidad natal.

cos y jengibre», detalla. Un *Mé-nage à trois* irresistible.

**De Masterchef a El Perelló**  
Ingeniero de formación y pastelero por pasión. El pastrychef David del Campo ha volcado todo su corazón en CAMPITÒS pastry & choco, en El Perelló. Tras su paso por

Masterchef, también cumplió su sueño: abrir una pastelería. Como una paloma, símbolo de amor y fidelidad, cogió al vuelo la oportunidad: «La chocolatería me apasiona y la bombonería de autor todavía más», asegura.

Tabletas de chocolate, esféricos de frutos secos y cereales y una le-



David del Campo es el alma mater de la CAMPITÒS pastry & choco, en El Perelló.



Detalle de algunos de los bombones que el pastrychef David del Campo prepara en El Perelló.

«En bombonería buscas una explosión de sabor y sorprender»

gión de bombones invocan un sinnúmero de sabores auténticos. «El sabor es lo más importante; una tableta de frutos rojos debe saber a frutos rojos; y en una tarta de queso con crema de avellana debe predominar el sabor a fruto seco», afirma David del Campo. Él mismo asegura que «para endulzar el paladar no hace falta añadir tanto azúcar ni abusar de él. Hace su función, pero el exceso no forma parte de nuestro juego».

Siguiendo esta partida, se presentó al Concurso Mejor Bombón Artesano de España 2025, quedando finalista. Los bombones son su ADN y los productos de proximidad todo un culto entre sus manos. «El bombón que presenté era una versión encapsulada, y deconstruida, del tradicional *pa amb oli, xocolata i sal*. Un bombón con tres capas en su interior, en las que se podía apreciar diferentes texturas y sabores. Por un lado, ídeas una mermelada de aceite, incorporando zumo de pera para darle una textura más cremosa; en la segunda capa, un ganache de chocolate 70% con un aceite de oliva

Sevilla o de Salivenca, una acei-

tuna con D.O. Baix Ebre. Para la tercera capa partí de *carquinyolis* que refiné hasta lograr una pasta a la cual incorporé manteca de cacao y así poder hacer una galleta semisólida con todo el sabor del *carquinyoli*», describe. Una obra de arte de 13 gramos con la que quedarse con la boca abierta. Por ello, «el logo de la pastelería es una O; los dos puntos son los ojos y la O representa una boca abierta, queremos sorprender al cliente», asegura.

«En bombonería buscas una explosión de sabor; la primera capa de chocolate atemperado debe ser crujiente y fina, y el interior un estallido de sabor», afirma David del Campo. Todo un rompecorazon del chocolate.

Decía el filósofo Blaise Pascal que «el corazón tiene razones que la razón ignora». De la bombonería, David del Campo es adicto a la técnica. «Lo que me enganchó fue buscar la perfección, es decir, todo lo que conlleva el rango de temperaturas para lograr una brillantez y colores únicos en los bombones», afirma el pastrychef.

Por sus venas sigue corriendo sangre de ingeniero: «De la misma manera que la ingeniería se basa en patrones y secuencias, en la chocolatería debes ser tan o más preciso para obtener un resultado óptimo», añade. Estudiar es fundamental. «Todo el mundo puede seguir una receta, pero lo que no sabe hacer todo el mundo es formularla; como cocinero debes saber crear recetas y para ello hay que estudiar la técnica; solo así te enamorarás como yo de la chocolatería», afirma. Densé el gusto y derritense de placer.

**RESTAURANTES:**  
**L'ÀNIMA Y CASA**  
**MARCH, CERCAÑA**



«El Restaurant L'Ànima de Flix es uno de mis preferidos. La relación calidad-precio del menú semanal es muy buena. También me resulta interesante la oferta gastronómica de Casa March, que destaca por la combinación creativa de la cocina japonesa y la de territorio con producto de proximidad», detalla Llorenç Peral.

**UN PLATO: PASTA**  
**A LA BOLOÑESA**  
**CON CARNE DE**  
**PROXIMIDAD**



«Soy muy fan de la pasta. Por esta razón, varias veces a la semana me gusta prepararla. De todas las salsas la boloñesa es una de mis preferidas. Valoro que la carne sea de proximidad y que la salsa de tomate también sea casera», confiesa el pastelero de Flix.

**UN POSTRE:**  
**MOUSSE DE**  
**CHOCOLATE CON**  
**SABOR INTENSO**



«Me gusta la mousse de chocolate con un porcentaje de cacao elevado. Debe ser aireada, pero no demasiado. Por ello, la preparo con crema inglesa», explica Llorenç Peral.

**BEBER HOY**

**VINOS SUBMARINOS**

MAITE RUIZ ARASA  
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Hablar de vinos submarinos nos lleva a un mundo de historias misteriosas, naufragios y secretos guardados bajo el mar. Esta magia ha despertado la curiosidad de enólogos de todo el mundo. Croacia, Italia, Francia y Chile llevan tiempo experimentando con la crianza submarina y, en España, han sido pioneros enólogos como Raúl Pérez en Galicia o José Luis Pérez en Jerez. En Catalunya, Xavier Belda fue el primero en lanzarse a explorar este universo con su proyecto S'Àmfora, animando a otras bodegas a unirse a la aventura.

Así arrancó la colaboración con Celler La Botera, una bodega de la Terra Alta fundada en 1985, cuando cinco familias viticultoras unieron fuerzas para dar valor a su patrimonio agrícola. Hoy, la siguiente generación sigue con la misma pasión, apostando por las variedades autóctonas y manteniendo su espíritu emprendedor. Junto con Xavier Belda, dieron forma a S'Àmfora Mudèfer y decidieron llevar al mar sus vinos más especiales: el Mudèfer Garnacha Blanca y el Mudèfer Tinto (Garnacha Tinta y Cariñena), procedentes en la finca Mudèfer, donde se encuentran las viñas más viejas de la bodega.

Los Mudèfer son elaborados con mimo. Seleccionan las mejores uvas, controlan cada paso de la vinificación y crían el vino ocho meses en barrica. Estos vinos, sin duda, son los más reconocidos de La Botera. Con ellos, rellenan 600 ánforas de 75 cl, herméticas, hechas a medida por un ceramista, y las sumergen en la Badia del Fangar, en el Delta del Ebro, a unos 10 metros de profundidad. Allí, descansan cerca de 12 meses, dependiendo de la época, las corrientes y los ciclos lunares. Y lo que ocurre bajo el agua es fascinante: el vino evoluciona mucho más rápido. El mar lo mece con suavidad, lo calma, afinando su estructura, suavizándolo y potenciando los sabores. La marea, la luna y el constante movimiento dentro del ánfora

hacen que el vino evolucione de una manera impensable, dándole una complejidad que no podrías conseguir de ninguna otra forma en tierra firme y en tan poco tiempo. El color dorado nos lo anticipa. Hay evolución. Cuando te acercas la copa a la nariz, se abren aromas de pomelo maduro, fruta de hueso caramelizada, orejones, y un toque balsámico que se mezcla con frutos secos. En boca, la textura es sedosa, fresca, con volumen, y poco a poco se van desplegando notas de miel, romero y tomillo seco. Es largo, elegante y tan centrado que no se olvida. Es un vino incomparable, porque no existen en la Terra Alta muchos vinos blancos con largas crianzas. Pero me da la sensación de que si los hubiera, serían algo así, como un gran Hermitage Blanc del Ródano, con esa elegancia y profundidad que solo el tiempo les otorga. Pruébenlo, es especial.



**S'Àmfora Mudèfer Blanco 2020 | La Botera**  
100% Garnacha Blanca  
DO Terra Alta  
Temperatura de servicio: En torno a los 12°C  
Precio: 175€  
Te gustará si... eres de los que se lanzan a nuevas experiencias y te encanta descubrir lo inesperado.

**Dato curioso:** Cada botella de S'Àmfora Mudèfer viene en una caja especial, pensada para albergar el ánfora, y se acompaña de un certificado de autenticidad y un mapa del Mediterráneo con las localizaciones de las inmersiones. Además, La Botera ha empezado a experimentar con la crianza submarina en botella, una versión más accesible, pero que sigue manteniendo la magia de un proceso único.