

Baboia: la gastronomia catalana feta gelat

Gelats de pet de monja, catànies, ratafia, mel i mató... i més!



Gelat de ratafia l'Hòstia i nata esquitxada de la gelateria Baboia. | Núria Escalona.

El temple del gelat d'especialitat catalana existeix. Sí, com ho sents, la Baboia és una gelateria on trobaràs gelats de gustos tan curiosos i catalans com el de **mel i mató**, el de **pet de monja** o el de **crema catalana**, entre d'altres.

Per sort, les gelateries artesanals han passat de ser una excepció a convertir-se en la norma, però fins ara no havíem descobert cap gelateria amb els sabors més purs i autèntics de la gastronomia catalana.

Això és el que fan a la Baboia, qui s'aprovisiona directament de l'obrador del premiat i reconegut gelater **Jordi Roig**, el qual està ubicat a Canet de Mar.

Però els seus sabor no acaben amb les especialitats catalanes mencionades, també fan gelats de temporada, com per exemple el de **Gaspatxo**, **Sangria**, **Rosa de Sant Jordi** o **Coca de Sant Joan** i col·laboracions com la que han fet amb la **Ratafia l'Hòstia**. Naturalment, els clàssics com la xocolata, la maduixa o la vainilla, també hi són. A més, també pots demanar batuts, granisats i orxata.??

És una gelateria menuda ubicada al barri del Born de Barcelona, a tocar de la Basílica de Santa Maria del Mar., i els preus oscilen entre els 3,5? i els 6?.

La nostra tria ha estat: ? ?

Cucurutxo de gelat de ratafia L'Hòstia i nata esquitxada.?
Terrina de gelat de massapà amb cabell d'àngel i pet de monja.?

Però... què és una baboia?

La baboia és l'ancestre català de la ruleta. Va ser una atracció de fira en què el jugador feia girar un braç proveït d'un full metàl·lic que gira al voltant d'un eix i que, en aturar-se, assenyala un número corresponent a un premi. Una de les primeres referències documentals d'aquest joc data de principis del segle XVII. És el nom de la gelateria i fent-la girar la tria del gelat es pot deixar a l'atzar. Que giri la baboia!

Et convidem a veure-ho en aquest vídeo:

[View this post on Instagram](#)

A post shared by GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)

L'adreça és la següent: [lloc]142[/lloc]