



Fotos → GETTYIMAGES / D.R.

# Chocolatermanía

➔ Los adictos al chocolate están de enhorabuena: hay nuevas y exóticas variedades y se multiplican los establecimientos especializados en su dulce objeto de deseo. Ahora lo tienen con oro de 24 quilates (como las barritas de Delafée, desde 40 €, [www.delafée.com](http://www.delafée.com)) o con especias (como los bombones y trufas de Almadecacao, [www.almadecacao.com](http://www.almadecacao.com)). El chocolate se ha incorporado también al vodka de Pancracio ([www.pancracio.com](http://www.pancracio.com)) y a las mermeladas de Cacao Sampaka ([www.cacaosampaka.com](http://www.cacaosampaka.com)). Y dos novedades: la firma Valrhona llega a España con sus exquisitas tabletas de diferentes países y en Madrid acaba de abrir local Oriol Balaguer, el arquitecto del chocolate. Su chocolatería de Ortega y Gasset 44 abre sólo fines de semana.

