

VENDEDORES DE HUMO

Rooftop Smokehouse es un proyecto contemporáneo de alma tradicional alrededor de la magia del ahumado



Además de ahumados, también producen 'kimchi', 'sauerkraut' o mostaza de cerveza.

Todo empezó en una azotea y poco a poco se ha ido profesionalizando. La historia de Rooftop Smokehouse (Consell de Cent, 159. Barcelona) corre un par de cabezas por delante de la llegada de la moda de los ahumados a nuestro país, donde, tradicionalmente, aparte de un par de productos clásicos, el ahumado casi siempre ha sido tener a alguien fumando cerca de tu plato. Hace cinco años aterrizaron en un local de la Fábrica Lehman del Eixample barcelonés. Hacían cenas en las que servían sus creaciones, pero poco a poco fueron pensando en dejar atrás el evento y centrarse en el comercio. Sirviéndose de técnicas tradicionales y ampliando la gama de alimentos ahumables (bacon inglés, bonito, *coppa*, pato, mantequilla, pastrami, caballa...), la nueva realidad de Rooftop Smokehouse se centra en la tienda que ahora ocupa su espacio, la venta *online* a toda la península y colaboraciones que pronto tienen previsto anunciar. **XAVI SANCHO**

TODO POR EL PRODUCTO

La Quesería crece en Chamberí adaptándose a la nueva realidad

Dice Raúl Castaneda que, con la mudanza de La Quesería (Blasco de Garay, 30. Madrid), ha descubierto que tiene miles de clientes. “Todos los días vienen a ver la nueva tienda, más grande y mejor adaptada a las necesidades que ha traído la covid”. Hijo y nieto de pastores leoneses, Castaneda abrió en 1999 un pequeño local en Chamberí (barrio de Virginia, su mujer) “porque no había tiendas de quesos en Madrid”. Empezó con producto español, pero se adaptó a los paladares del barrio abriéndose a los quesos suizos, franceses... Siempre de calidad excelente. Como el trato dispensado. **AITOR MARÍN**

Buenos precios y una calidad excelente en quesos de todo el mundo.



Fotografía Rooftop Smokehouse: Iris Humm.