

Estilo



España se considera uno de los mejores países fabricantes de helados artesanos, como quedó reflejado en la última Copa del Mundo del Helado que se celebra cada dos años en Rimini bajo el atento criterio de más de 90.000 profesionales.

Eugenia Marcos

Para quedarse helado

Copa de apio y lima de Sandro Desii.

España puede presumir de tener a varios de los mejores heladeros del mundo. Lo curioso es que sus establecimientos no se ubican ni en las grandes capitales ni en las zonas más heladeras del país. Para degustar sus creaciones hay que visitar La Rioja. Se trata de **Alfonso Herce**, propietario de La Clavelina en Arnedo, y de **Andrés Sirvent**, con establecimiento en Calahorra. Ambos formaron parte del equipo español que hace años se alzó con la Copa del Mundo del Helado en Rimini. El triunfo patrio estuvo marcado por una anécdota que recuerda **Sirvent** entre carcajadas: “Al llegar a nuestro puesto vimos que entre los ingredientes que nos daba la organización para elaborar el helado faltaba uno imprescindible, el azúcar. Así que me dediqué a pedir azucarillos en las dos cafeterías que había en el recinto ferial. Al final logramos un buen resultado”. Oír hablar a **Sirvent** de helado es per se una delicia. Su familia contaba con uno de los pocos pozos de nieve que existían en Jijona, “que por contrato tenían la orden de surtir una determinada cantidad de algarrobas de hielo a hospitales, asilos, después a mercados y, si sobraba algo, se destinaba a ciertos puntos de venta que elaboraban horchata”. Por eso, dice, “antes de heladeros fuimos nieveros”.

Cientes vips

Su abuelo emigró a Argel, donde, bajo protectorado francés, existía una tradición en el consumo de helado mayor que en España. Hoy en día, **Sirvent**, un artesano que no tiene ni reloj, ni teléfono móvil ni Internet, viaja por todo el mundo, como por ejemplo al restaurante de **Carne Ruscalleda** en Tokio para elaborar sus preciados helados. Entre su clientela no faltan los vips. De hecho, en la última boda celebrada en la casa real de Brunei, tuvo que darle calabazas al mismísimo sultán porque otros compromisos le impedían hacer el helado para el enlace de la hija del monarca.

Por cierto, al sultán le apasiona el helado de vainilla de Madagascar con canela de Ceylán, aunque también le impactó, recuerda **Sirvent**, el helado de naranja sanguina con cardamomo. También la Familia Real española disfruta con sus creaciones: la Reina se decanta por el helado de hinojo, el Rey prefiere el de mandarina, las Infantas eligen cualquiera que tenga yogur con

» El helado de hinojo es el favorito de la Reina Sofía; el Rey prefiere el de mandarina

frutas mientras que el Príncipe opta por la vainilla y la leche merengada.

Sirvent no reniega del helado industrial, ya que “tiene su parcela muy importante. No todo el mundo puede gastar 18 euros por un litro de helado artesano cuyos ingredientes tienen un precio más elevado que uno industrial. Frente a los cuatro euros que cuesta un litro de nata natural, un kilo de grasa de coco cuesta 50 céntimos”.

Otro heladero que puede presumir de ser uno de los mejores del mundo es **Sergio Dondoli**, propietario de la Gelateria Di Piazza, ubicada en San Geminiano, en plena Toscana italiana. Allí vende el helado-»



Café, chocolate o pistacho son algunas propuestas de Alain Charter para hostelería.



» El sultán de Brunei es cliente de Andrés Sirvent

» Madrid tiene 40 heladerías frente a las 2.000 de Roma

Moras maduras con un toque de lavanda. En Gelateria Di Piazza.

Injusta y desmedida

Qué hará Rubalcaba

Rana Bolena



Helado: dicese de un invento colorido, hipercalórico, congelado y que pringa una barbaridad.

En confianza y por conocimiento de efecto me pronuncio y aviso: no os engaños, buena gente, el helado va a las posaderas y te llena de lamparones, con lo que el resultado es tan nefasto que consigue alejarte y esconderte para engullirlos viciosamente.

Serás gordo, te saldrán granos, te chorreará la barbilla, te ensuciarás las manos y llevarás la camisa hedionda. Dicho lo cual, mi siguiente manifestación es referente a las bodas, bautizos y comuniones.

Propongo: manifestémonos en la Puerta del Sol, con asamblea y toda la parafernalia, en contra del uso fraudulento de invitados en este tipo de singulares acontecimientos.

Si queréis uniros, yo os convoco, bien limpitos por favor, que hace calor y los olores penetran de deleite en las napias, para reivindicar al Gobierno de la Nación, en manos de Zapatero, Dios nos tenga en su gloria, una ley que obligue a los que se casan, a los padres de los bautizados y de los primeros *comuniados* a celebrar en la estricta intimidad de la familia tales motivos de gozo.

Es más, exijo: en caso de que la estricta intimidad de la familia no se sintiese agrada-da, por equis motivos, con la invitación, el Gobierno los ficharía y sellaría como damnificados y recibirán un subsidio durante tres meses, además de un *tupper* con el ágape del festejo.

Grita: ¡no más bodas!



La especialidad de Gelateria Di Piazza: crema di Santa Fina, con sabor a azafrán.



Crema de piñón real, creación de Sandro Desii.

»do de crema di Santa Fina, la patrona del municipio, con sabor a azafrán, que se elabora con las violetas de color amarillo que únicamente crecen entre los muros de las torres de la ciudad. La tendencia en el consumo, dicen los expertos, va en aumento, por eso la hostelería poco a poco le otorga un lugar privilegiado en sus cartas. Una de las empresas que distribuye helado artesano a restaurantes y tiendas delicatessen es Sandro Desii, con gran variedad de productos, como la crema de limón con jengibre confitado, el sorbete de cerveza doble malta o el de pistacho esmeralda de Bronte. Otra, que acaba de aterrizar en España, es Alain Chartier, que ofrece sabores como el chocolate Ivoire con violetas. Y es que en cuestión de gustos, está claro, no hay nada escrito. ■

MÁS INFORMACIÓN

Heladería Andrés Sirvent

Avda. Nuestra Señora de la Valvanera, 74 bajo.
Calahorra (La Rioja)
Tel. 941 13 55 69

Gelateria Di Piazza

Piazza della Cisterna, 45.
San Gimignano. Siena. Italia.

Alain Chartier

www.bonselec.com

Sandro Desii

www.sandrodesii.com