

SOBREMESA

VINO+GASTRONOMÍA+TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

GALERÍA
DE CATA

RUEDA
VERDEJO

FINOS

"A esto
sabe el
mar"

Ángel León,
chef gaditano
y propietario
del restaurante
Aponiente.

Ángel León

MAR ADENTRO

MIGUELÁNGEL DE GREGORIO

TERRUÑO
Y CARÁCTER

CULTIVANDO MEJILLONES

GRANJEROS
DE LA RÍA

ROSADOS

COMPLEJA
SUTILIDAD

SOBRE TODO, AROMA
COMER CON
OLFATO

Nº. 355 | JULIO-AGOSTO 2016 | AÑO 33

www.sobremesa.es

ESPAÑA 5,00€ (PENÍNSULA Y BALEARES)
5,15€ (CANARIAS, CEUTA Y MELILLA)

¡MIRAR TAMBIÉN
SOBREMESA
DIGITAL

HELADOS DE TENDENCIA SORPRESA GLACIAL



De pestiños, de salmón, de gazpacho, de palomitas... ¿Quién dijo que los helados debían ser necesariamente dulces y grasos? Las últimas tendencias señalan que los españoles hemos ido abriendo el abanico sávido de nuestros paladares a esta delicia láctea, y adaptándolo en función de los gustos contemporáneos. Tanto es así que, según datos recogidos por la agencia EFE, durante el pasado lustro hemos incrementado su consumo hasta situarnos en un honroso puesto interme-

dio de la clasificación europea, con cerca de seis litros y medio anuales ingeridos por cada habitante. Lo cual arrastra un saldo apreciable, si tenemos en cuenta que nuestro país aún se encuentra a años luz en cuanto a tradición heladera respecto del norte del continente. Pero, además, en España se encuentran casas elaboradoras que cuentan con un gran acervo artesanal y, también, algunos de los creadores más respetados del planeta; son los casos de Jordi Roca, quien suele trabajar con la técnica de la destilación en frío a partir de fragancias

desarrolladas por perfumistas, o Fernando Sáenz Duarte, que compagina el cargo de profesor en la Carpigiani Gelato University (Anzola dell'Emilia, Bolonia) con su labor como empresario y maestro en la materia. Este último ha establecido una regla matemática en ocho pasos (selección de ingredientes, peso, pasteurización, una primera maduración a cuatro grados durante un tiempo mínimo de seis horas; mantecado, abatimiento, maduración en cámara y felicidad absoluta) que nos permitirá conseguir el helado perfecto. **S**

TEXTO: ALVARO LÓPEZ DEL MORAL. FOTOS: ARCHIVO

PARA NO QUEDARSE FRÍO

Fernando Sáenz y su esposa, Angelines González, pueden considerarse precursores de lo que algunos han definido como "alta cocina a bajo cero". En sus establecimientos, la heladería logroñesa Della Sera (calle Portales, 28) y el obrador Grate (www.obradorgrate.com), en la localidad navarra de Viana, no solo se expenden deliciosos helados y sorbetes de corte clásico, sino que también se impulsa el maridaje gastronómico mediante las ya tradicionales "Conversaciones heladas", unas jornadas anuales especializadas en las que se han puesto de manifiesto las infinitas posibilidades culinarias de este producto, con platos de la altura del Solomillo de buey con helado de espinacas y mostaza en grano al cognac, la Ensalada de bogavante con helado de manzana verde o el Ajoblanco con crema helada de palo cortado.



CONTRA LA ENFERMEDAD Al margen de resultar una delicia apetecible en cualquier época del año, los helados contribuyen a mejorar la calidad de vida de los enfermos de cáncer. Así se desprende del estudio impulsado por los hospitales de Sabadell y Terrassa (Barcelona), en colaboración con el prestigioso heladero siciliano Angelo Corvitto, afincado en Girona desde hace décadas, y la Fundación Alicia. Según Corvitto, "al recibir quimioterapia, se producen alteraciones en el organismo y problemas bucales que dificultan la masticación. Por eso, la ingesta de este producto es importante, porque aporta vitaminas y facilita la digestión". En las pruebas realizadas, los enfermos comían helados artesanales, adaptados a su dieta, dos veces al día, con unos resultados altamente satisfactorios para los responsables de este informe, el primero que se realiza en su género a nivel internacional.

LOS FRESCOS DEL BARRIO



Asesoría italiana

El maestro italiano Giacomo Schiavon se ha encargado de diseñar el nuevo recetario de Gelati Pino (www.cafepino.es), con más de 60 recetas exclusivas que incluyen desde sabores clásicos hasta otros más sorprendentes como el de quesada con guayaba, crema catalana, arroz con leche, almendra y café o el de mascarpone con ginduja. El expositor de esta heladería, situada en la urbanización madrileña de La Moraleja, integra bancos de tubos (pozzetti) de frío estático.



Reivindicación creativa

Como respuesta a la crisis del pepino y sin poder sospechar el éxito que iba a alcanzar, el maestro Vicente Silvestre, propietario de La caseta en L'Eliana, Valencia (Carrer del General Pastor, 10) elaboró un Sorbete de gazpacho con atún y helado de morcilla que, en su momento, supuso una auténtica revolución creativa. Hoy, esta empresa goza de un acreditado prestigio y dispone de tres sucursales repartidas por distintos puntos de la misma localidad.

SABOR SIN RIESGOS

Con una rigurosa selección de los ingredientes en pos de la máxima calidad, la firma barcelonesa Delacrem (www.delacrem.cat) se ha especializado en variedades sin gluten, con un contenido en grasas vegetales de entre un 6 y un 9%.



VARIEDAD Y GUSTO

La casa bilbaína Nossi-Bè (www.heladeria-bilbao.com) lleva desde 1911 ofreciendo singularidades como helado de salmón, de roquefort, de huevos a la trufa o de pétalos de rosas y canela. Debe su nombre a una isla de Madagascar.



UNO DE LOS GRANDES

Recuperando el carro de postres de El Celler de Can Roca, el proyecto Rocambolesc (www.rocambolesc.com) ha devenido en creatividad (nombres como Rocanas o El culo de la leona) aliada con los clásicos cucuruchos y sorbetes.