

VOGUE

ESPAÑA

LIVING

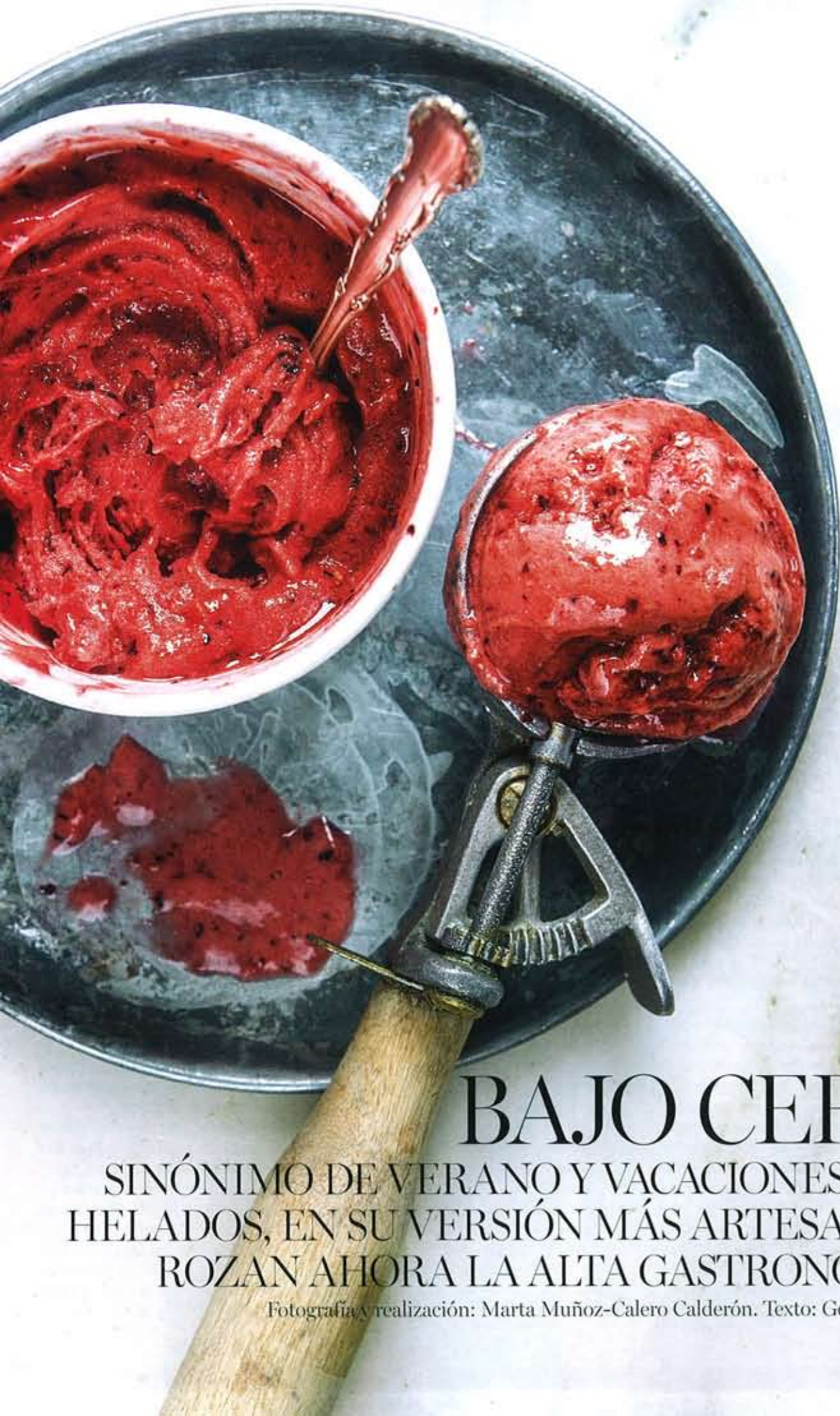
& holidays

**ECO
MIND**
Chefs con huerto
Recetas
Helados artesanales
Cerámica
Hamburguesas veggies
Terrazas
Deco orgánica.



En el paraíso

VIAJA, COME AL AIRE LIBRE, DUERME EN UN CASTILLO...
¡DESPIERTA TUS SENTIDOS!



BAJO CERO

SINÓNIMO DE VERANO Y VACACIONES, LOS HELADOS, EN SU VERSIÓN MÁS ARTESANAL, ROZAN AHORA LA ALTA GASTRONOMÍA

Fotografía y realización: Marta Muñoz-Calero Calderón. Texto: Gema J. Peral

En la eterna búsqueda de la excelencia gastronómica y de la recuperación del valor de lo artesanal, los helados también han sucumbido a esta tendencia imparable y han comenzado a desmarcarse de los procesos industriales para alcanzar una entidad propia. Nos encontramos así con una alta heladería que ya se relaciona de tú a tú, sin complejos,

con la alta gastronomía: una heladería contemporánea, artesanal y muy creativa, en la que la mayoría de sus artífices apuestan por ingredientes naturales, de alta calidad y respetuosos con los productos de temporada. «La tendencia hacia los productos artesanales en general es muy fuerte en toda Europa. Por fin también en España estamos superando aquello que yo llamo la fase química y se está volviendo a productos con más alma, producidos a mano, por personas, con ingredientes más naturales», apunta Massimo Pignata, de la heladería DellaCrem, en Barcelona.

En el Obrador Grate y en su heladería DellaSera, en Logroño, el heladero Fernando Sáenz Duarte elabora, con el mismo mimo que un modisto, helados hechos a medida para muchos de sus clientes de hostelería, entre los que se encuentra Mugaritz, el restaurante de Andoni Luis Aduriz en Rentería (Guipúzcoa), con dos estrellas Michelin. «Nosotros —mi mujer Angelines y yo—, llevamos 14 años intentado defender el oficio de heladero como una profesión más dentro de la gastronomía pero con un espacio propio. Las modas van y vienen, pero los oficios hay que ponerlos en valor. Una actividad gastronómica debe apostar por lo saludable, por tener conciencia, que se traduce en el respeto por los clientes a través de la excelencia en las materias primas y los procesos de elaboración», señala Fernando Sáenz Duarte, alma máter del obrador Grate. «Nuestros helados hablan de verdad, de ingredientes que se expresan a través de ellos, de creaciones que ponen en valor a los pequeños productores que miman sus frutas, quesos, vegetales...».

RADIOGRAFÍA DEL BUEN HELADO

Uno de los factores que determinan la calidad final del helado es el uso de materias primas excepcionales en el proceso de elaboración. Los responsables de Mistura Ice Cream & Coffee trabajan con ingredientes cuidadosamente seleccionados, como el pistacho de Bronte, la avellana de Piamonte, la uva Ribera del Duero o los mangos y maracuyás brasileños, siempre 100% naturales y libres de cualquier aditivo artificial como conservantes o colorantes. Además, colaboran con productores locales —por ejemplo, la leche que utilizan en la base de los helados procede de una granja en la sierra de Madrid—. Cuando no es posible trabajar con productores locales, lo hacen con proveedores que tengan certificación ecológica o de comercio justo. Otro factor que influye en la calidad es que el

método y los medios de producción sean artesanales. En este caso, la elaboración pasa por tres fases: pasteurización, maduración y mantecación, mientras que en el proceso industrial se mezcla todo el ciclo en uno. Una de las fases más importantes es la del proceso de maduración, en la que el helado adquiere cremosidad. En Mistura este proceso dura 24 horas. Y por último, es también importante que este se sirva en las mejores condiciones, con la temperatura correcta y masajeador el producto antes de servirlo. «Servimos el helado a -14° y lo masajeamos a mano con la ayuda de dos espátulas, sobre una piedra congelada a baja temperatura para potenciar su textura y cremosidad», dicen desde Mistura.

«UNA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA DEBE TENER CONCIENCIA, RESPETAR AL CLIENTE A TRAVÉS DE LA EXCELENCIA», APUNTAN DESDE DELLASERA

De ingredientes de alta calidad, horas de trabajo y pasión, también habla Massimo Pignata: «Como para cada plato de cocina, si utilizas ingredientes 'malos' no puedes esperar un gran producto final. El trabajo del artesano es de dedicación al proceso de producción diario, no ahorrar en tiempo y mano de obra comprometiendo el resultado. La pasión es lo que permite al artesano ofrecer una crema helada no demasiado dulce ni demasiado fría, no sólo rica de sabor sino placentera para el paladar».

Hace un año, nació en Madrid Lolo Polos Artesanos. Azmina Khanbhai, su fundadora, y su hermana Ashraf aprendieron a fabricar helados naturales de niñas, junto a su familia en Tanzania, donde sus padres las educaron de forma muy concienciada en los valores de lo natural. Nacieron así los 'lolos': «Lo más importante es la base, la fruta, no el agua. A nosotros nos gusta especialmente dulce, y por eso la seleccionamos en su punto justo de madurez y siempre de temporada. Hay que cuidar la cantidad de agua que se echa a la mezcla para que el resultado no sea acuoso, como sucede con los polos de hielo industriales. Nosotros siempre decimos que los nuestros son de fruta, no de hielo. Además, es muy importante cuidar el proceso de congelación para que no se formen desagradables cristales de hielo que arruinarían la textura y el resultado final. Nuestros 'lolos', además, siempre se distinguen por la magia de sus recetas, en las que combinamos ingredientes y botánicos exóticos, algunos poco habituales, que hacen la experiencia de disfrutar de un 'lolo' aún más sorprendente», cuenta Azmina.

La cita más refrescante

Estos cuatro locales resumen el espíritu de la nueva heladería: ingredientes naturales, sabores exóticos y trabajo artesanal

DELACREM

Massimo Pignata, procedente de Turín, trabaja el helado italiano de manera artesanal con productos frescos y fruta de temporada. Enric Granados, 15. Barcelona. delacrem.cat



LOLO

El polo de toda la vida, interpretado de manera sana: con fruta fresca, sin conservantes ni colorantes y con recetas exóticas que cambian a diario. Espíritu Santo, 16. Madrid. lolopolosartesanos.es



MISTURA

Entienden el helado como un alimento y, por eso, crean sus bases desde cero con materias primas como la leche de granja y la fruta natural. Varias direcciones en Madrid. misturaicecream.com



DELLASERA

Ubicada en el centro de Logroño, la heladería de Sáenz Duarte sorprende con creaciones como la crema de limón al aceite de Alfaro o de plátano a la canela. Portales, 28. obradorgrate.com



El futuro de la heladería artesanal pasa –en palabras de Sáenz Duarte–, por descubrir sabores que se encuentran en la memoria, a través de ingredientes que no tienen valor económico pero sí mucho valor gastronómico: «La sombra de una higuera a través de unos brotes tiernos de sus hojas, el racimo de uvas tardías sin recolectar, el Chocobarrica, a base de cobertura de chocolate y barricas donde ha envejecido el vino de Rioja...».

Según Massimo Pignata, esta especialidad está sólo al principio de descubrir su potencial. Gracias a la creatividad y al atrevimiento, los heladeros artesanos descubren que pueden diseñar helados que sorprendan, juntar ingredientes y sabores, y crear así sensaciones que emocionen. «El reto del heladero es crear un producto con bajo contenido en grasas, con poco azúcar, hecho con productos lo más locales posibles y que mantenga una alta cremosidad al paladar y un sabor sincero. Un helado creativo y sano», explica.

Al pasado, pero sin perder de vista el futuro, también miran los 'lolos' de Azmina Khanbhai: «Buscamos innovar, pero sin recurrir para ello a aditivos artificiales. En su lugar, nosotros nos adentramos en el mundo y buscamos en él la inspiración necesaria para seguir sorprendiendo con ingredientes o combinaciones que el público español aún no conoce, por ejemplo nuestro kulfi indio, con azafrán y almendras». Una vuelta a los orígenes a la que también invitan desde Mistura, pero a la que además añaden la personalización: «El resultado es un helado hecho a medida para cada cliente».

EN BUSCA DE LA FELICIDAD

Los helados siempre se asocian a momentos de ocio, de ahí que el oficio de heladero hable de disfrute, felicidad, satisfacciones, caras de sorpresa... Para Sáenz Duarte, «es un trabajo que requiere una técnica, que es ni más ni menos saber cómo se comportan los ingredientes a temperaturas negativas y cómo responden en cuanto a estructura y sabor. A partir de aquí, es una búsqueda constante de los mejores ingredientes, un poco de cordura y mucha imaginación». ■ G. J. P.

«EL RETO ES CREAR UN PRODUCTO BAJO EN GRASAS Y AZÚCARES, CON PRODUCTOS LOCALES Y UN SABOR SINCERO», RESUMEN EN DELACREM

FOTOS Y REALIZACIÓN: MARTA MUÑOZ-CALERO. FOTOS LOCALES: LAURA OCHIDA, D.R.

