



Su heladería de la calle Portales es lugar de peregrinación para los amantes de los helados y también su obrador, en Viana, para muchos cocineros que le consideran uno de los grandes maestros. Heladería artesanal contemporánea y creativa, basada en ingredientes de alta calidad y un milimétrico proceso de elaboración.

Texto: **Maricar de la Sierra**

EL HELADERO FELIZ





“ Los aromas son la puerta de los recuerdos” se lee en la entrada del obrador Grate donde Fernando Sáenz Duarte elabora desde 2002 sus creativos helados. En ese entorno idílico se inspira, junto al huerto de hierbas aromáticas, viejos olivos y frutales, acompañado de su mujer Angelines González que dejó la abogacía para seguirle por los vericuetos del mundo del frío. Juntos reinventan los 24 sabores, como mínimo, que cada año presentan en su recoleta heladería de Logroño.

Hombre sencillo, defensor de su oficio, -y coleccionista de ediciones de El Quijote y apasionado de la fotografía-, comenzó a trabajar a los 13 años en el negocio familiar donde empezó a inte-

resarse por la heladería. Un master en Mugaritz con Angelo Corvitto -heladero italiano afincado en Girona- decidió su verdadera vocación.

Profesor de la Carpigiani Gelato University, en Bolonia, Saenz elabora muchas creaciones a medida de las necesidades de los grandes chefs; también organiza Conversaciones Heladas, ya en su cuarta edición, un intercambio de ideas con invitados como Oswaldo Oliva -mano derecha de Aduritz en Mugaritz-, Angelo Corvitto, Jordi Roca, entre otros.

La entrevista se realiza en el madrileño hotel Westin Palace donde Sáenz Duarte ha elaborado el menú “9 platos/ 9 helados en contexto”, que permanecerá en el hotel durante todo el verano. Entre sus propuestas: gamba blanca de Huelva con aliño helado de agua de mar, manzanilla y limón murciano; ajoblanco con crema helada de vino palo cortado; o, como postre, la “chocobarrica”, con sabores a madera y destilado.

Club de Gourmets. ¿La heladería es cocina del frío?

Fernando Sáenz Duarte.- Totalmente, la hemos enfocado así desde el principio. Sabemos que los ingredientes, a

Arriba, el maestro heladero en su huerto de plantas aromáticas en el obrador Grate; en el centro, fachada de la pequeña heladería dellaSera de Logroño; a la dcha. helado de after eight con romero fresco.

esas temperaturas, se endurecen y lo que nosotros perseguimos es conseguir la textura que buscamos. Lo que más nos importa es el sabor, averiguar cómo funcionan a esas temperaturas para poder sacarles el máximo sabor, que transmitan lo que llevan dentro.

¿Los italianos siguen siendo los mejores helados del mundo?

Italia tiene una gran tradición, pero puede que eso haya sido un handicap que les impide evolucionar. Nosotros nos fijamos más en esa gastronomía que tanto ha avanzado en España, no en la escuela de la heladería tradicional. Hemos aprendido una técnica, pero la adaptamos a todos los productos que conforman el ADN de nuestra gastronomía incorporándolos al mundo del helado. Hay que buscar alternativas a determinados productos, usar la lecitina o los alginatos, derivados de las algas, que actúan como estabilizantes. Podemos obtener sabores mucho más limpios y dar mayor protagonismo al producto que da nombre al helado.

¿Qué es lo más importante a la hora de elaborar un helado?

El compromiso con la excelencia y con lo saludable. Un helado es un alimento que debe estar hecho con los mejores ingredientes y que sienten bien al cuerpo.

Sigue ocho pasos hasta llegar al helado perfecto

A veces incorporamos incluso más. En primer lugar el desarrollo de la fórmula y el equilibrio. Pesar los ingredientes, pasteurizarlos, calentar hasta 85° C y enfriarla hasta 4 bajo cero en un proceso que dure menos de dos horas. Hidratar bien las partes sólidas y las líquidas -fundamental para luego darle vida al helado-, durante un mínimo de 6 horas (mejor si son 12 horas). Luego darle textura con la mantecadora. De ahí sale a menos 8 grados y tenemos que bajarle hasta 18 bajo cero. Hasta aquí se podría decir que

el helado está terminado. Nosotros, sin embargo, le hemos incorporado un proceso de maduración porque nos hemos dado cuenta que los sabores evolucionan muchísimo las primeras 48 ó 72 horas, es decir que el helado gana muchísimo pasados tres días desde que está terminado. Luego, conseguir que se estabilice y que tenga una fecha de consumo prolongada, que para nada merme su calidad organoléptica.

¿Qué temperaturas maneja para conseguirlo?

Entre 11 y 18 grados bajo cero, en cuanto a temperatura de degustación. Para los restaurantes lo que hacemos es un producto-herramienta para el cocinero y que a esa temperatura que conservan el helado sea también la temperatura de degustación. Con la técnica podemos conseguir que un helado a menos 11 grados parezca más frío que otro a menos 18, depende de los ingredientes y de la proporción en la que los mezclamos. También hay que lograr que esa sensación de frío que aparentemente tendríamos con esas temperaturas, no sea tan brusca.

Utiliza muchos productos de proximidad

Es una de las líneas que trabajamos y, sobre todo, dar valor gastronómico a productos que económicamente no lo tienen o que incluso dentro de su ámbito han perdido todo el valor. Por ejemplo, en la enología, el mundo más cercano que tenemos en La Rioja. Desarrollamos helados con productos que ya han perdido su función pero que nosotros rescatamos. Las líneas de vino blanco, tras la fermentación en barrica, se deshechan y nosotros las convertimos en helado. Nuestra mayor satisfacción es que le explicamos a la gente lo que es y resulta que es de los helados que más se vende. Trabajamos mucho con las racimas, -granos de uva que se quedan sin vendimiarse a finales de diciembre-, o un helado muy rico -el chocobarrica- con las barricas



Gamba blanca de Huelva con aliño helado de agua de mar, manzanilla y limón murciano.

donde ha envejecido el vino, otro con las hojas de la higuera, captamos ese aroma y lo llevamos al mundo del sabor.

¿Cuántos sabores diferentes elabora cada año?

La oferta puntual son 24 sabores, pero es muy dinámica. También jugamos con ingredientes temporales que solo están en el mercado 2-3 semanas. En la finca del obrador tenemos 35 variedades de hierbas aromáticas cultivadas de forma orgánica y las aprovechamos en su momento de máximo esplendor, porque hay que trabajarlas en fresco.

¿Todo cabe en un helado o hay límites?

Se pueden desarrollar helados de todo, el límite lo pone la cordura y la sensibilidad de cada uno. Siempre digo que se puede hacer un helado perfecto de cualquier combinación de dos o tres sabores; el secreto está en las proporciones.

Azúcar ¿sí o no en los helados?

Técnicamente no se puede elaborar un helado sin azúcar, es el único anticongelante natural. Tenemos muchos tipos de azúcar en el mercado, pero hay otros azúcares naturales y saludables, como los derivados del maíz, la destrosa, la glucosa, la fructosa o la lactosa. Desde la parte industrial sí se pueden hacer helados sin azúcares pero están introduciendo alcoholes y productos que son de uso limitado. Sólo se puede tomar una determinada cantidad al día porque provocan una disfunción a nivel intestinal.

¿Cómo es su colaboración con los grandes cocineros españoles?

En unos casos formamos a los cocineros o desarrollamos en helado sus ideas. Es algo que te enriquece porque con ese flujo que te vuelcan, acabas aprendiendo más de lo que enseñas.

¿El handicap de la heladería en España es la estacionalidad o esa situación está cambiando?

Es difícil. Aquí el helado parece estar relacionado con esa cultura de las vacaciones, dar un paseo por la tarde y tomarse un helado. Lo que sí admiro de la cultura italiana del helado es cómo lo tienen interiorizado como un producto de consumo habitual y desestacionalizado.

¿Es rentable ser heladero?

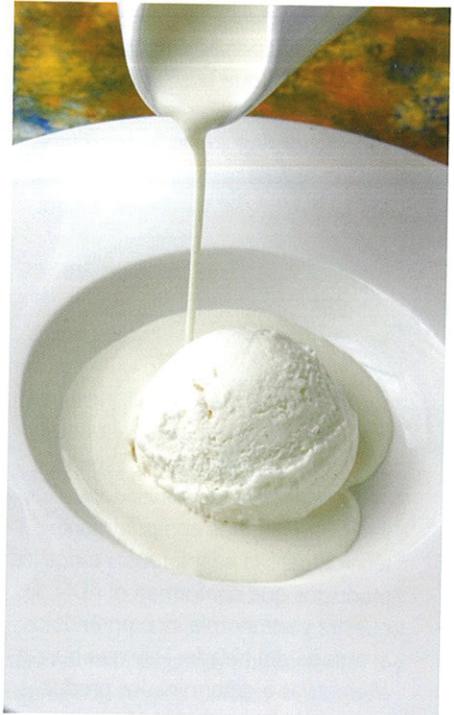
Lo que es rentable es tener ilusión en la vida. Si tienes que dedicarte todos los días a algo durante 12 ó 14 horas, por lo menos que te guste lo que hagas. Nosotros nos sentimos muy satisfechos con lo que hacemos y la acogida que tiene.

¿Encuentra su inspiración en la finca del obrador?

Sí, para mi mujer y para mí es fuente de inspiración y de sentir que estamos haciendo las cosas bien. Nos permite estar en contacto con la naturaleza y aprender mucho de su ritmo, porque los ingredientes siempre los utilizamos en su punto óptimo de maduración. También te enseña a no tener prisa, económicamente a no tener esa avaricia de querer estar en todos sitios, a disfrutar de la trayectoria sin que se nos vaya la cabeza. Nuestra meta es crecer en la excelencia. Bajamos a Murcia a por los limones, a Córdoba por las naranjas, a Huelva por las fresas, buscando siempre a la gente que realmente trata bien esas materias primas.

Imagino que prueba helados allá donde va

Sí y no, porque soy más de probar productos de la zona. Irme a las plazas de abastos, a los mercados... No soy de recorrer una ciudad en busca de heladerías pero si hay una de referencia por supuesto que los pruebo.



Arriba, ajoblanco con crema helada de palo cortado y almendra; sobre estas líneas, solomillo de cebón con mantequilla helada de brandy.

Aunque últimamente disfruto más de un buen helado en los restaurantes que en las heladerías a pie de calle. Fernando Sáenz Duarte explica con pasión su oficio y es muy fácil imaginarle en un descanso, al mediodía, en su paraíso privado, la finca de su obrador, junto a Angelines, pensando en los próximos y, seguro, sorprendentes sabores para sus helados. Porque la finalidad de un helado es producir felicidad y "hay que ser feliz para vender helado". ■

Heladería della Sera

Portales, 28
(Logroño)

Tel.: 941 222 111

Obrador Grate Gastronomía

Ctra. de Recajo, 5
Viana (Navarra)

Tel.: 948 090 048

Tú eliges tu espacio



WWW.FORUMGIRONA.COM

-
-
-
-
-
-

FÒRUM
GASTRONÒMIC
GIRONA'15

★
DESTINO
GIRONA
FÒRUM GASTRONÒMIC
15-16-17-NOV-2015
100%
FÒRUM

★★★★★
FÒRUM GASTRONÒMIC
GIRONA-CORUÑA-BARCELONA

RESERVA TU STAND
THE FOODSERVICE MEETING POINT