

Se busca el mejor helado del mundo

¿Cuál es el sabor más exquisito, quién lo fabrica? Para encontrarlo no hay que irse tan lejos

EVA SÁIZ | Madrid | 21 AGO 2010 - 16:37 CET

Yogur con *amarena* (un tipo de cereza); dulce de leche, *espumone* (*mousse* de chocolate); cacao con coñac; violeta con chocolate amargo; azafrán; canela; requesón y arándanos; *zabaione* (crema con huevo); turrón de Jijona... Son sabores de helado. Los mejores sabores de helado del mundo. Lo afirman sus creadores sin vacilar.

Determinar cuál es el helado más delicioso del mundo es un placer amargo, una tarea dulce. En la búsqueda se mezclan tradición, innovación, consideraciones geográficas, texturas, *cremosidad*, aire, nostalgias, besos, pecados y el paladar. En cuestión de gustos, todos son expertos.

Hay un dicho popular que reza: "Cada uno tiene sus gustos, por eso hay ferias". Si se hace caso al refranero, habría que fiar la elección en los ganadores de la **Copa del Mundo del Helado**, que cada dos años se celebra en Rimini. El premio está considerado como el galardón más importante a nivel internacional. El vencedor de la edición de 2010 fue Francia. Por tanto, según el criterio de los más de 90.000 profesionales gastronómicos que participan en el certamen, el mejor helado del mundo está en Bayona (sur de Francia), en la **pastelería Bamas**. Para su dueño, **Thierry Bamas**, uno de los componentes del equipo francés, el helado por antonomasia es el de **vainilla** "porque casa con el resto de sabores y es el que mejor pone en valor el lado etéreo y cremoso del helado". Para elaborarlo utiliza vainilla y azúcar *moscovado* de Madagascar, un azúcar roja no refinada con un regusto a regaliz, y leche de oveja. Otros de los sabores que mejor funcionan en su heladería, de entre los 20 que elabora, son el de **chocolate**, el de **caramelo** y el de **cerezas negras**.

El equipo español también ganó, en esa misma edición de la Copa del Mundo, el primer premio a la mejor cubeta y degustación, el mejor sabor de helado del mundo, en definitiva. El gusto: **turrón de Jijona**. Dos de sus creadores tienen sus obradores en La Rioja, **Alfonso Herce** (**heladería la Clavelina**), en **Arnedo** y **Andrés Sirvent**, en **Calahorra**. Su heladería, del mismo nombre, está considerada una de las mejores del planeta. La Casa del Rey, el sultán de Brunei o la Moncloa encargan allí sus helados. Elabora más de 120 variedades. Pocas convencionales. "A Calahorra no se va a comer un típico helado de limón, se va a probar uno de **violeta con chocolate amargo**, de **apio, zanahoria y naranja**..." Sin embargo, para Sirvent el mejor sabor es el de dulce de leche.

Esa es la especialidad de la **heladería Cadore**, en Buenos Aires. Su dueño, Gabriel Famá, hierve durante 14 horas la leche, el azúcar y las *chanchas* de vainilla. Es uno de los secretos en el proceso de elaboración de su helado de **dulce de leche**. "Cada sabor atesora su propia historia y tiene un mecanismo de formulación diferente". Las guías especializadas también destacan el de **chocolate amargo** y el de **crema de vainilla**. Cadore es el nombre de un pueblo del norte de Italia, desde donde emigró en 1950 su fundador Silvestre Olivotti.

Tradición vs creatividad

Italia, la cuna del helado, y todavía no ha sido mencionada. No pudo participar en la Copa del Mundo porque su reglamento estipula que el país que vence durante dos ediciones consecutivas no puede presentarse en la siguiente. La tradición heladera reside en Italia. Pero aunque la historia del helado pase por allí, "yo no iría necesariamente a mi país a tomar el



GUSTO



COMMENTA



STAMPA



RICEVI VIA MAIL



LEGGI VIA FEED

Il gelato? È rock

Sempre più variegato, ricco di gusti e insostituibile d'estate. Ma quali sono le gelaterie più "in"?

Lo scorso mese al **gelato** è stata dedicata un'intera rassegna che si è svolta a Firenze, dove il pittore cinquecentesco Bernardo Buontalenti, creò per primo la famosa crema. Un vero e proprio tour di bontà, articolato tra Piazza Santissima Annunziata, con il Villaggio del Gelato Artigianale e i maestri gelatieri giunti da ogni parte d'Italia, Piazza della Repubblica, con il Villaggio del Gelato Industriale e, sempre per il gelato artigianale, gli stand di Piazza San Giovanni.

Stilare una classifica dei migliori conì, dessert e cremini, non è impresa facile per la diffusissima congerie di gelaterie d'alta qualità sparse in ogni dove, dalle grandi città ai piccoli centri e molto dipende dai gusti e dalle preferenze.

Possiamo iniziare il nostro itinerario restando in **Toscana** e gradendo l'eccellente gelato di **Sergio Dondoli**, maestro gelatiere con un lungo catalogo di premi e riconoscimenti; il suo piccolo e apprezzato locale (famoso ben oltre i confini nazionali), si trova in una delle piazze più belle d'Italia, quella della Cisterna a San Gimignano (Siena). Sublimare con parole il gusto dei gelati di Dondoli è, in sostanza, impossibile se non li assaggiate. La mistura di genuine materie prime del territorio è talmente esclusiva e originale da non potersi esprimere con nessuna definizione. Attento alle tradizioni più antiche, ma con un occhio di riguardo alle novità e le sperimentazioni, Dondoli si è creato la fama di **grande chef**, girando il mondo per diversi anni.

Il suo cioccolato è davvero speciale, ma lo è anche la Crema di Santa Fina (all'uovo con agrumi, zafferano e pinoli), in onore alla santa di San Gimignano e alla violetta che si moltiplica spontaneamente sulle antiche torri della città. Tra le altre delizie da non perdere, includeremo: il Dolce-Amaro, crema con spezie ed erbe aromatiche, lo Champelmo, champagne e pompelmo, una vera délicatesse, il sorbetto alla Vernaccia di San Gimignano e alla frutta di stagione; nei periodi di vendemmia consigliamo vivamente i sorbetti al mosto e da non tralasciare verso metà aprile, la settimana del cacao: trenta diversi cru sotto forma di conì.

Altra gelateria di grandissima qualità, la più grande e antica d'Italia, si trova a Roma, in Via Principe Eugenio, è il "**Palazzo del Freddo**" di **Giovanni Fassì**, segnalato da autorevoli guide internazionali. Per oltre un secolo d'ininterrotta tradizione, i suoi gelati provengono direttamente da antiche ricette per l'alta pasticceria siciliana e la sua notorietà si è spinta fino a Los Angeles e Seoul, dove, recentemente, sono state aperte nuove filiali.

Spostiamoci in Liguria, a Varazze. Al molo Marinai d'Italia c'è un locale singolare a cominciare dal nome: i "**Giardini di Marzo**", ha ispirato l'incipit della celeberrima canzone di Battisti e non il contrario. Si dà il caso che il semplice laboratorio artigianale, spronato dalla voglia di rendere più capillare la sua distribuzione, si munisce di un carrettino-frigo spinto a forza di gambe e da quel carrettino di gelati, l'illuminazione creativa del cantautore.



tele tu

Cambiare è saggio e conviene!

SCADE IL 19 GENNAIO! CAMBIA ORA: CONVIENE

I soldi non crescono sugli alberi



continue...

Oggi, a distanza di tempo, quel laboratorio di maestri gelatieri di provata esperienza si è trasformato nell'arte della gelateria regionale, grazie all'intaglio e alla scolpitura di frutta, panna e crema. Famosi sono i sorbetti di frutta fresca con zucchero liquido, acqua e farina di semi di carruba; un gelato prelibato, ideale anche per i soggetti intolleranti al latte, alle uova e con problemi di colesterolo alto. Particolari sono anche i cosiddetti "ghiaccioli", vero punto di forza dell'estate, con un termine che nell'alta gelateria artigianale può apparire poco apprezzato e dunque prontamente sostituibile da "frutta fresca su stecco". Per queste delizie ghiacciate non sono utilizzati sciroppi, coloranti e conservanti, ma, appunto, esclusivamente frutta fresca, con percentuali d'acqua e saccarosio.

Andiamo a **Milano**: [Grom](#) vi garantisce il gelato artigianale alla crema "come una volta", ma anche ai pistacchi, alle fragole e agli agrumi. Catena di vere gelaterie "Slow Food", qui il prodotto è "mantecato" fresco ogni giorno, raggiungendo qualità ed eccellenza per quei gusti che lo rendono famoso in Italia e all'estero: Limone Sfusato di Amalfi, Nocciola Tonda Gentile Trilobata delle Langhe, Pesca di Leonforte, Pistacchio di Bronte e, da non dimenticare, la Fragolina di Ribera.

Gli ingredienti sono scelti in modo rigoroso: nessun utilizzo di coloranti o additivi chimici, frutta fresca di stagione, proveniente dai migliori consorzi italiani e dall'azienda agricola di proprietà, Mura Mura, situata a Costigliole d'Asti; impiego esclusivo d'acqua di Lurisia, sgorgante dalle montagne, usato per i sorbetti, latte fresco intero, d'alta qualità per le creme, uova biologiche, selezioni dei migliori cacao e caffè del Centro America per tutti i gelati Grom.



In questa carrellata del freddo, non può mancare la Sicilia: per dolci e gelati è il vero paradiso gourmet, famoso a Palermo e in tutta la regione, il Bar Pasticceria Recupero, in Via Malaspina. Luogo di delizie, arduo da immaginare a tal punto che, accedendovi, potreste avere un momento d'assoluto sbandamento per i profumi, i colori e la straordinaria varietà di proposte per una gelateria-pasticceria curata da maestri artigiani, tra le più fornite dell'intero territorio. Tante le specialità, ma vi esortiamo a pregustare prima d'ogni cosa, Gelato al forno e Mignon di gelato assortiti.

Liliana Adamo

28 Giugno 2010