

> GASTRONOMÍA > TECNOLOGÍA > ECOLOGÍA



Mar en cristal

La conservera gallega Mar de Couso, que desde 2002 elabora platos precocinados y conservas artesanas de pescado y marisco de calidad, presenta una nueva propuesta *delicatessen* con los frutos del mar. Se trata de un estuche que contiene dos tarros de almejas a la marinera, preparadas según la receta tradicional de las rías. Así, las almejas van con su concha, envueltas en la correspondiente salsa. El precio del estuche es de 49 euros.

Mar de Couso (www.mardecouso.com), firma radicada en Aguiño (Pontevedra), cuenta con un catálogo de más de 25 productos: conservas de bonito, atún, mejillones y caballa y platos precocinados, como crema de pescado y marisco, caldeirada de atún o *mousse* de mejillón al brandy. Mar de Couso comercializa a nivel internacional el 33% de su producción, siguiendo las normas de calidad de la legislación europea. Exporta a Rusia, Reino Unido, Francia, Italia, Alemania, Bélgica, Holanda, Grecia, Mónaco, Suiza y Luxemburgo, y su próximo objetivo es el mercado latinoamericano.— R. R.

La revolución helada

El innovador artesano Angelo Corvitto propone 250 nuevos sabores dulces y salados

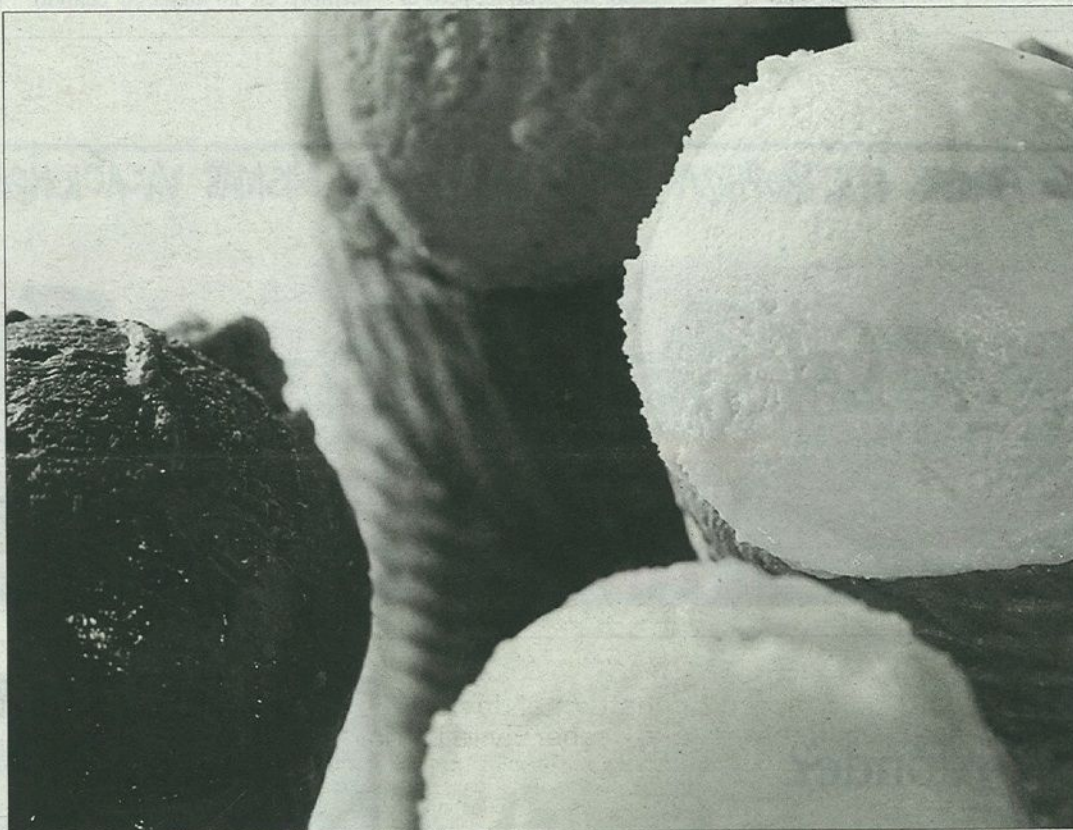
FIETTA JARQUE
El cuerpo pide helados en verano. A veces pide a gritos ese dulce sabor frío que se asocia a los primeros grandes placeres de la niñez. Y la creación gastronómica ha alcanzado también a este sector. Nuevos sabores que son a veces como perfumes, que sorprenden y deleitan con un nuevo mundo de posibilidades. ¿Ejemplos? Helados de fresas con té a los pétalos de rosa, de mascarpone con higos macerados en vino dulce, de vainilla Bourbon con nueces de macadamia, de chocolate blanco con naranja...

En España esa innovación tiene un nombre: Angelo Corvitto. Italiano, residente desde 1976 en Torroella de Montgrí (Girona), es uno de los profesionales más respetados en Europa. Autor del libro *Los secretos del helado. El helado sin secretos* (Vilbo, 2004. 150 euros), afirma que han sido las demandas de la restauración, más que la de las propias heladerías, las que han impulsado este desarrollo.

“Por un lado están los sabores clásicos: fresa, vainilla, chocolate, nata y pocos más. Son los que ha consumido la gente durante décadas. Pero los restaurantes han demandado cosas distintas. Nosotros trabajamos en base a sabores naturales de frutas y otros ingredientes que, con una buena técnica, permiten una infinidad de combinaciones”, dice.

El maestro italiano ha elaborado 250 sabores para la pastelería y heladería Bajocero, (Glorieta de Quevedo, en Madrid) del diseñador de moda Roberto Torretta y la modelo Nieves Álvarez. Corvitto tiene su propio obrador en Girona, exclusivamente para restauración, y ha abierto también en Granada el local Angelo Helados Andalucía, junto con la prestigiosa pastelería La Isla.

Corvitto es además pionero en el desarrollo de los helados salados. “Con una buena técnica heladera y buen criterio se pueden hacer helados de cualquier cosa. De aceitunas, de espárragos, de *foie-gras* y de gambas”, advierte. “Pero no se trata de hacerlo porque es raro o simplemente novedoso. Tiene que tener algún sentido. A mí me encantan las gambas frescas, a la plancha, y no me parece necesario maltratar ese sabor sin un motivo. Si voy a preparar una crema de marisco y le pongo una bolita de helado de gambas, sí combina



Helados creados por Angelo Corvitto para Bajocero.

El frío que cura

Si antes prohibían los helados a los enfermos, en la actualidad Corvitto investiga, dentro del proyecto de la Fundación Alicia (impulsada por Ferran Adrià), el enorme potencial de éstos para cierto tipo de pacientes. Corvitto es también uno de los 10 participantes en el libro *Maestros de los postres* (Angle, 2007. 48 euros), elaborado por el oncólogo Francesc

Casas. “Sobre todo los enfermos de cáncer terminal, que ya casi no comen, parecen sentir cierto alivio con la ingestión de lo frío. Llevamos probando en estos enfermos helados con gran cantidad de proteínas, que constituyen un alimento muy completo. Les damos sabores clásicos, porque en esa situación no tienen interés en probar cosas nuevas. Y

bien. O una de helado de ajo en el salmorejo”. En Bajocero sirven la ensalada con queso camembert fundido, con una bolita de helado de arándanos y la de rúcula con helado de parmesano.

Muchos de estos nuevos helados, elaborados artesanalmente en su propio obrador, son bajos en grasa. “No soy partidario del

helado dietético”, aclara Corvitto. “Es como pedir *foie-gras* sin grasa. Lo mejor para incluirlo en una dieta es consumir poca cantidad y medir las calorías respecto al resto de la ingesta diaria”. Tampoco le interesan demasiado los experimentos en la llamada cocina científica, el “helado extemporáneo”, la cocina en

frío con nitrógeno líquido. “La cocina en España ha tenido un progreso enorme gracias a Ferran Adrià. Él es el único artista verdadero, los demás son imitadores. Puede que haya algo nuevo con el nitrógeno líquido, pero muchos lo usan sólo como espectáculo culinario. No es muy serio, ni práctico”.



Roberto Torretta, Nieves Álvarez y Angelo Corvitto.

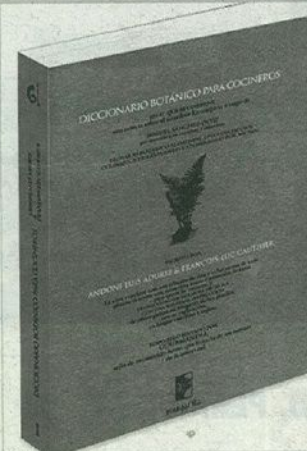
está teniendo mucho éxito, entre otras cosas, porque el helado se suele asociar con un

regalo, con un premio, con un pequeño placer. Un helado es algo que siempre se agradece”.

> PROPUESTAS

Fiestas de los vinos Albariño y Somontano.

Cambados (Pontevedra) se vuelca en la exaltación del Albariño en la primera semana de agosto y en Barbastro (Huesca) hay otra cita con el vino, el Somontano, del 2 al 5 de agosto. En ambos casos, la música complementa las degustaciones de los caldos. www.cambados.es
www.rutadelvinosomontano.com



Perejil y compañía.

Las hierbas han sido, desde la prehistoria de la cocina, elemento fundamental. El chef Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), ha elaborado con el botánico François-Luc Gauthier un libro que da cuenta de los olores y sabores de los vegetales. Además, 18 recetas de todo género y un DVD en español e inglés. *Diccionario botánico para cocineros*. Gourmandia. 408 páginas. 35 euros.

> YO, GOURMET

¿El verano sería igual sin gazpacho?

“Sería una temeridad. Para los andaluces, una necesidad: nos hidrata, nos protege la piel, es ligero y sano...” (Nile) “Seguiría siendo verano, pero triste. El gazpacho me alegra la vida. Algunos nos conformamos con tan poco...” (Perezosa)

LA PREGUNTA DEL DÍA

¿De qué sabor le gustaría que se inventara un helado?

Envíenos sus respuestas a www.elpais.com