

EL HELADO

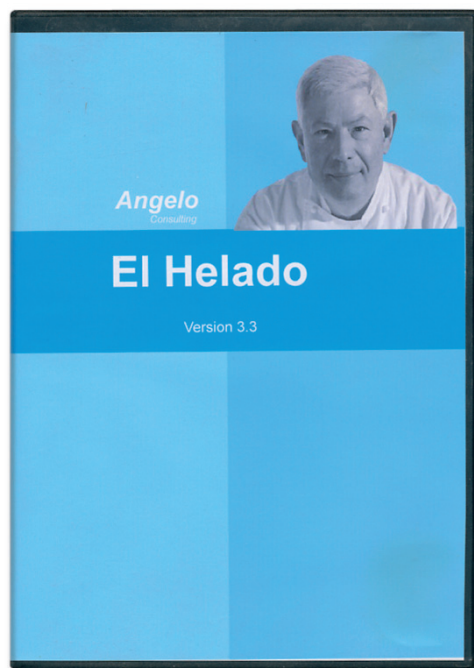
Nace la era del helado creativo. El maestro heladero afincado en Torroella de Montgrí, Angelo Corvitto, ha creado 'El helado', un programa informático único y revolucionario en la gastronomía que "facilita el proceso de elaboración de este producto y abre las puertas de la creatividad en el mundo de la heladería".

En el ámbito de la cocina creativa, el profesional tiene que trabajar en la búsqueda de productos de calidad para obtener combinaciones sofisticadas, personalizadas y sorprendentes. En el mundo de la heladería, este proceso es mucho más complejo ya que, además de buscar y combinar los mejores ingredientes, se tienen que realizar toda una serie de cálculos matemáticos para conseguir la textura, la temperatura y el sabor óptimo al sorbete o crema que se quiere elaborar. Parámetros fundamentales en el proceso de creación del helado como el punto de dulzor, el porcentaje de grasa, el poder anticongelante o la temperatura de servicio sólo se obtienen a partir de fórmulas matemáticas.

Ahora, Angelo Corvitto ha terminado una herramienta informática que equilibra automáticamente todos los componentes del helado sin necesidad de saber la técnica. De esta manera, el profesional evita formular y puede centrarse en la elección y combinación de los mejores ingredientes naturales para obtener un helado equilibrado y creativo. Así, según Corvitto, ahora es posible una carta de helados sobre los sabores más sorprendentes y atractivos, como por ejemplo, cremas saladas o los cócteles más conocidos. En consecuencia, "el programa permite poner la heladería a la altura de la cocina creativa".

"El helado" es el resultado de más de diez años de trabajo y recoge los conocimientos de toda una vida dedicada a la investigación de este alimento. El programa se ha traducido en cinco idiomas (castellano, francés, inglés, alemán e italiano) y permite hacer creaciones combinando 720 ingredientes diferentes. Sólo eligiendo el sabor, y sin necesidad de hacer cálculos, el programa indica la cantidad necesaria de cada producto. Además, permite adaptar el helado al punto de dulzor y al tiempo de conservación que desee el profesional, así como explica el proceso de elaboración del producto teniendo en cuenta las herramientas que el heladero tiene a su disposición.

Cada uno de los 720 ingredientes introducidos en el programa aparecen ilustrados con una fotografía y se complementan con una reseña explicativa. El usuario puede ampliar esta extensa base de datos con anotaciones y comentarios personales, así como con 2 imágenes más de cada alimento.



Angelo Corvitto, heladero reconocido mundialmente, ya revolucionó hace años este sector de la cocina estableciendo una división de los helados en 16 familias, cada una de las cuales requiere un proceso de elaboración diferente. Ahora, con “El helado”, Corvitto pone el colofón a una larga trayectoria profesional vinculada con la gastronomía que empieza la década de los setenta al frente de la histórica fonda Cotoliu de Torroella de Montgrí.

BIOGRAFÍA DE ANGELO CORVITTO

Angelo Corvitto nació en 1943 en Licata, Sicilia. Con 12 años emigró a Francia, a la región de la Moselle, donde cursó estudios profesionales de electricidad. En 1975 se establece en Torroella de Montgrí, en Cataluña, y junto a su mujer, Dolors Lafont, coge las riendas de la fonda “Cotoliu”. Allí, se especializa en la elaboración de postres y empieza a indagar en la fabricación de helados. En 1985 inaugura en esta localidad ampurdanesa su primer obrador de helados e inicia la comercialización y estudio de este producto. En 1997, Corvitto se asocia con la familia de pasteleros Isla, de Granada, y crea su segundo obrador de helados en la población andaluza de Santa Fe.

De forma paralela, Corvitto combina su labor profesional con la divulgación de toda una base teórica que él mismo ha creado entorno a la producción del helado. Así, en 1995 empieza a impartir periódicamente cursos de heladería e inicia la colaboración con revistas especializadas como “Arte Heladero”, “Dulcypas” o “Saber y sabor”. También es invitado a intervenir en foros gastronómicos de prestigio internacional como “Lo mejor de la gastronomía” de San Sebastián, “Madrid Fusión”, “Sabor Mediterráneo” de Murcia, la Expo Zaragoza 2008 de la que es embajador del agua, “Alpe Adria Cooking” de Udine o “Identita Golosa” de Milán. En este acontecimiento, Corvitto es reconocido como el mejor heladero del año 2006, en la primera edición de esta distinción.

Otros guardones que el torroellense ha recibido son el “tímó de plata” de la asociación de hostelería Girona-Costa Brava o el “premio nacional de gastronomía 2007 a la mejor publicación” que otorga el gobierno vasco. Este premio hace referencia a una obra capital en el mundo de la heladería que Corvitto termina en 2004. Se trata del libro “Los secretos del helado. El helado sin secretos”, editado por el grupo Vilbo. La publicación, de 415 páginas, recoge todos los conocimientos acumulados entorno a este producto y “rompe el hermetismo” que, según el siciliano, ha caracterizado el sector.

En 2006, Corvitto es invitado a participar en un ambicioso proyecto gastronómico en Madrid. Se trata de la puesta en funcionamiento de la cadena “Bajo Cero”, impulsada por el diseñador de moda Roberto Torretta y la modelo Nieves Álvarez. La función de Corvitto consiste en diseñar y organizar un obrador de 1.700 metros cuadrados en Alcalá de Henares y en formar un equipo de profesionales de heladería y pastelería.

En el ámbito de la investigación, la empresa de Corvitto, Gelats Angelo, participa desde el año pasado en un estudio, liderado por el oncólogo Francesc Casas y la psicóloga Concha León, en el cual se analizan los beneficios del consumo del helado entre los enfermos de cáncer en fase terminal. Las conclusiones del trabajo, que recibe el apoyo de la Fundación Alimentación y Ciencia (Alicia) y que se realiza en el Consorcio Hospitalario de Terrassa y en el Parc Taulí de Sabadell, se harán públicas esta primavera.