

La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado

Una nueva forma de imaginar el helado. Este ha sido el punto clave de la quinta edición de Ge.Co., Gelato Contemporáneo, la kermesse dedicada al futuro del helado.

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

PUENTES GASTRONÓMICOS – ITALIA

CasaCiomod, la [casa del Ciomod](#) –*el chocolate artesanal de Modica*– ha sido el escenario de la kermesse, donde se han reunido del 13 al 15 de septiembre famosos heladeros y renombradas personalidades del [mundo de la gastronomía](#). Gracias a ellos, el encuentro de tres días ha sido una interesante e importante oportunidad para repensar el futuro del helado, no sólo como un simple postre, sino también como una deliciosa forma de jugar con la textura, los **aromas** y el sabor de los **alimentos**.

Ponencias realmente fascinantes a lo largo de los tres días han confirmado que las fronteras del **helado** han avanzado a una velocidad vertiginosa. Corrado Assenza, el célebre pastelero del Caffè Sicilia (Noto), ha propuesto su propia idea de contemporaneidad jugando con maridajes poco convencionales, hechos de carencias y sabores impactantes; Loretta Fanella –**pastelera** crecida con chefs como **Ferran Adrià**, Carlo Cracco y Giorgio Pinchiorri- ha realizado tres recetas diferentes de **helados** partiendo de la misma base; Claudio Gaiaschi (propietario del Podere Santa Bianca) ha destilado el hinojo silvestre siciliano y Luca Bernardini -instructor de diseño de alimentos de relevancia internacional- ha preparado **pralinés**

reellenos de **ganache** congelada y no congelada con una piel de **chocolate** y relleno de pacha de cacao (el jugo del cacao fresco).







La intervención de Pierpaolo Ruta, hijo de Franco Ruta –**conocido como el padre del chocolate**– y propietario de Dolceria Bonajuto (en Modica), sobre el pasado, el presente y el futuro del **chocolate** ha captado la atención de todos por su pasión y conocimientos.









Al final de la kermesse, Taila Semerano y Erika Quattrini (propietarias de Ciccio en Piazza, Ostuni) han sido premiadas

como las mejores **heladerías** contemporáneas de 2021. Su receta, "Essenza", es un ejemplo vanguardista de técnica: basado en la famosa [almendra de Toritto](#), el **helado** es una mezcla de extracción, infusión, tostado y destilación. Así, ha obtenido el premio del jurado compuesto por Corrado Assenza, Loretta Fanella, Pierpaolo Ruta, Nicolò Vellino, Luca Bernardini, Luis Concepción Sepúlveda, y de la crítica.



La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado
Los tres días de festival han estado llenos de **experiencias** interesantes, como la visita al Fattojo Bonajuto, la inusual mezcla de **mixología**, café y helado propuesta por Caffè Moak con un cóctel antes de **la cena**, la cena preparada por Carmelo Chiaramonte (en colaboración con los célebres heladeros Gianfrancesco Cutelli, Ida Di Biaggio y Giovanna Musumeci) que ha sido un perfecto y profundo homenaje a la **biodiversidad** siciliana, celebrada en un delicado juego de acidez, **temperatura**, textura e increíbles **maridajes**.

Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

By Chef Diego Dato y Chef Sergio Fuentes restaurante Melvin by Martín Berasategui

Helado de cascara de limón (8 paco)

- 2250 gr leche
- 750 gr nata
- 1100 azúcar
- 1100 gr zumo de limón 300 gr glucosa
- 44 gr estabilizante crema 72 gr ralladura de limón 3 unid gelatina

Para el helado de limón:

En frío mezclaremos el zumo de limón, la glucosa y el azúcar, y removemos hasta incorporar todo por completo. Por otro lado, pondremos la leche, la nata, junto con el estabilizante (reservaremos una parte de la leche) y llevaremos a ebullición para que el estabilizante haga su efecto y una vez templado mezclamos la gelatina previamente hidratada.

En la Thermomix pondremos la leche sobrante junto con la ralladura de limón, y le daremos máxima potencia durante 3 minutos.

Mezclar todos los ingredientes y meter en botes de paco jet y congelar.

Para los limones nitro:

- c/s helado de limón

Para los limones nitro.

Extender el helado de limón sobre los moldes de semiesfera y ultra congelar. Cuando esté bien congelado juntar dos partes de semiesfera y volver a congelar.

Para el baño:

- 200 gr chocolate blanco
- 100 gr manteca de cacao
- c/s colorante amarillo

Para bañar los limones:

Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao. Agregar colorante amarillo para simular el color de los limones y bañar las bolas de helado con cuidado intentando con el goteo del chocolate darle la forma más parecida a un limón. Reservar en el congelador hasta la hora del pase.

Granizado de ginebra:

- 250 gr zumo de limón
- 75 gr azúcar moreno
- 15 gr de glucosa
- 100 gr de ginebra
- 1 hoja de gelatina
- 150 gr agua



Diego Dato, chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui en el resort de 5* Las Terrazas de Abama, en Tenerife, y Sergio Fuentes, su mano derecha, nos proponen la elaboración de un postre ideal: Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

Para el granizado de ginebra:

Hacer un jarabe con 150g de agua, el azúcar y la glucosa. Añadir la gelatina. Poner en una placa metálica y añadir el zumo de limón y la ralladura. Por último, agregar la ginebra y congelar.

Crema de limón

- 100 azúcar
- 120 gr zumo limón
- 60 gr yema de huevo
- 60 gr huevo entero
- 6 gr ralladura limón

Para la crema de limón

Juntar todo en un bol y calentar en un baño maría hasta los 80º sin parar de mover. Enfriar y filmar a piel. Una vez frío meter en un sifón pequeño con una carga y reservar.

Bizcocho de yogurt de limón

- 150 gr huevo entero 125 gr yogurt
- 125 gr aceite oliva 240 harina floja
- 300 azúcar
- 15 levadura royal
- 6 limones rallados

Para el bizcocho de yogurt

Montar los huevos hasta que doblen el volumen y, por otro lado, mezclar el yogurt con el aceite, el azúcar e integrar bien. A continuación, mezclar con los huevos y agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón. Encamisar y hornear a 170º durante 20 ´.

Aire de cardamomo y citronela

- 16gr de citronela 4gr de piel lima
- 250gr de jugo de agua y citronela 50gr de nata
- 50gr de leche
- 5gr de cardamomo 10 gr azúcar 9 gr lecitina por litro de jugo

Para el aire:

Laminar la citronela muy fina. Hervir en un cazo el agua junto con la leche el azúcar y la nata. Retirar del fuego, agregar el cardamomo, la citronela y la piel de lima picadas en juliana fina. Infundionar tapado con film durante 10 minutos. Pasado el tiempo colar con un chino fino y probar de sal. Agregar 9gr de lecitina por litro de jugo.