

Copa del mundo de heladería

Helados campeones con sabor a Calafell y Uldecona

Jordi Guillem y Marc Balaguer, en el equipo subcampeón mundial de helado. Supone un impulso para la gastronomía y el turismo del país

JOSÉ M. BASELGA
CALAFELL

El equipo español ha revalidado el subcampeonato en la Copa del Mundo de Heladería disputado en los últimos días en la localidad italiana de Rimini. Sólo Francia ha pasado por delante, pero con escasa diferencia de puntos.

El equipo de heladeros y pasteleros que representaba a España estaba capitaneado por el cocinero de Calafell, Jordi Guillem (Restaurant Lo Mam), que en la edición de hace dos años formó parte como heladero. En el equipo también estaba el pastelero Marc Balaguer, de Uldecona.

El resto del equipo lo formaban Adolfo Romero, José Marcos Candela y Miguel Señorís. Todos reconocidos pasteleros y heladeros de diferentes puntos del Estado escogidos por sus habilidades en las especialidades que exige el campeonato.

Escaparte mundial

Guillem ha mostrado la satisfacción por el segundo puesto logrado en una Copa del Mundo que, además de demostrar la categoría de los heladeros, supone un escaparate mundial para promocionar la calidad del trabajo y del producto del país.

El cocinero de Calafell ya había explicado que más allá de la puntuación en las pruebas; quedar entre los primeros suponía una tarjeta de presentación de alto nivel a nivel de turismo y gastronomía. El equipo español ha quedado a 50 puntos de Francia, primer clasificado. En tercer lugar ha quedado Australia.

Guillem fue nombrado coordinador del equipo al haber formado parte del grupo en la pasada edición de la copa del mundo. En el caso de Balaguer, representó a España en el Mundial des Arts Sucrés de 2015 como uno de diez los mejores pasteleros del mundo.

Del azúcar al hielo

El conjunto de profesionales que representaba a España tuvo que preparar un plato salado con helado, una tarta, elaborar una escultura en hielo, una figura de azúcar, una copa helada, snacks dulces y una creación improvisa-



Guillem, de pie, 2i. Balaguer, sentado 1i. FOTO: DT

El Dato A cualquier hora

● Lógicamente los heladeros defienden lo suyo. Pero más allá de partidismos, explican que cualquier hora es buena para un helado y que la incorporación de nuevas frutas y productos para la elaboración hace que también estén indicados incluso para seguir una alimentación equilibrada y, sobre todo, sana.

da con ingredientes que mostró la organización antes de la prueba final.

Pero hasta llegar a Rimini, durante un año los miembros del equipo han mantenido encuentros periódicos para preparar creaciones para una competición enmarcada en el Salón Internacional de Heladería. Han sido jornadas de probar sabores, estructuras, mezclas y sobre todo, mucha imaginación.

Alta cocina

Destacan que el nivel de la heladería española es de los más altos del mundo. También que el helado se ha ganado un puesto en la alta cocina y que ahora el resto es sorprender con la mezcla de sabores y la incorporación de nuevos gustos. De momento, dicen, toca celebrar.