

FORUM DEL HELADO ARTESANO

Dando respuestas a la heladería del futuro

Aportar luz al incierto futuro de la heladería artesana, ofrecer herramientas para una mejor gestión del negocio, profundizar en la formulación del helado... Estos fueron algunos de los objetivos marcados por los organizadores del Forum del Helado Artesano, nueva y muy interesante iniciativa llevada a cabo en las instalaciones de Fred Lamarca en L'Escala (Girona) entre el 15 y el 18 de febrero.

En total, este singular evento congregó a una veintena de profesionales del sector llegados de toda España. De entre todas las jornadas del Foro, la más sugerente fue la tercera, que contó con la participación como ponentes de Valter Rosso, gerente de Gelats Dino, y de Jordi Cases, creador de un software específico para la gestión de una heladería. Entre ambos dieron salida a una batería de propuestas y reflexiones orientadas a mejorar la gestión empresarial de un negocio heladero.

Como apuntó Valter Rosso, "la gestión es crucial, y cada vez lo será más". De hecho, vaticinó que el futuro vendrá marcado por una progresiva mejora del helado que ofrece la industria, algo que hará aún más difícil el posicionamiento del helado artesano. Según

Rosso, cabe preguntarse ya si no hay que dejar de hablar de helado artesano para acuñar otra expresión que responda a las necesidades reales del consumidor.

Continuando con la gestión, Valter rompió una lanza a favor de las nuevas tecnologías aplicadas a la heladería, que permiten desde acceder a la certificación ISO 9000-2001 hasta optimizar la producción o controlar y gestionar nuevos establecimientos. De hecho, el Forum sirvió para presentar al profesional ideas como la máquina expendedora de tickets, que agiliza enormemente el trabajo del personal tras la vitrina. Esta máquina permite que el cliente seleccione qué desea y pague de forma automática.

Antes de esta interesante confrontación de ideas, el prestigioso maestro heladero Palmiro Bruschi, que regenta la heladería Ghignoni en Sansepolcro, buscó profundizar en el mundo de la formulación, explicando cuáles son sus claves y cómo conseguir equilibrio en las distintas bases. Además, aplicó los conocimientos teóricos en una sesión práctica en la que sorprendió a partir de sabores tan particulares como el chocolate con un suave toque de puro de la Toscana. Precisamente, este y otros sabores sirvieron para con-



LOS ORGANIZADORES PABLO PORTABELLA, HERMAN LAMARCA Y VALTER ROSSO JUNTO A LOS ASISTENTES AL FORUM



cienciar al artesano asistente de la necesidad de acercarse al entorno social de una heladería a través del uso adecuado de los productos de la región.

También fue de gran interés la ponencia dirigida en la última jornada por Herman Lamarca y que estuvo centrada en el mundo de la termodinámica en el helado. Por ejemplo, Herman entró a diferenciar entre calor específico, calor sensible y calor latente, explicó el diagrama de Molliere y analizó los distintos sistemas de conservación del helado y cómo aplicarlos de forma correcta.

Al margen de estas ponencias, destacar del programa la visita que el primer día se realizó a las instalaciones de Gelats Dino, además de otras actividades lúdicas como la visita al Museo Dalí o a la yegüada Senillosa.

En definitiva, como explicó Pablo Portabella, uno de los organizadores del evento, "nuestra intención ha sido ofrecer al profesional un punto de encuentro diferente en el que, más que las recetas o la presentación de productos, primaran las ideas a favor de una mejor gestión del negocio". Un objetivo irreprochable.



LA IMPORTANCIA DEL MERCADO DOMÉSTICO

UNA DE LAS REFLEXIONES REALIZADAS POR VALTER ROSSO ABORDÓ LAS DIFICULTADES DEL HELADERO ARTESANO PARA DAR RESPUESTA AL CONSUMO DE HELADO EN CASA. UNA GRAN PARTE DEL CONSUMO DE HELADO ES DOMÉSTICO, Y ES UNA IMPRESCINDIBLE PORCIÓN DE NEGOCIO DE LA QUE SÓLO SE HACE CARGO LA INDUSTRIA. PARA ACABAR CON ESTE GRAVE PROBLEMA, EL GERENTE DE GELATS DINO ABOGÓ POR REFORMULAR EL HELADO PARA EL CONSUMO DOMÉSTICO, YA QUE EL HELADO QUE LOS ARTESANOS TIENEN EXPUESTO EN VITRINA NO ESTÁ PREPARADO PARA SER CONSERVADO EN EL CONGELADOR. UN INCONVENIENTE QUE EL HELADO INDUSTRIAL HACE TIEMPO QUE HA SOLVENTADO.

