

Sorbetes y granizados, ligeros, frescos y estimulantes

Los dos hermanos menores del helado, sorbetes y granizados, no tienen menor importancia que éste en la gastronomía actual. De origen común, el mundo árabe, ya eran conocidos y célebres en el Imperio Romano y el espaldarazo definitivo en el ámbito de la cocina europea lo recibieron de las regias manos de Catalina de Medici, que fue esposa del rey de Francia Enrique II, quien llevaba en su cortejo personal a un heladero y abrió las puertas de Europa a los dulces helados.

La historia de la difusión de los dulces fríos: helados, sorbetes y granizados, está indisolublemente ligado a la historia de las conquistas y las cruzadas.

A pesar del origen remoto de estos productos, su entrada en Europa vino gracias a los viajes de cruzados y peregrinos que viajaban a Tierra Santa y entraban en contacto directo con la cultura de los países árabes. Otra teoría sostiene

que en algunas zonas de España e Italia dominadas durante siglos por los árabes, ya se conocían estos productos, pero lo cierto es que finalmente fueron los italianos los auténticos 'padrinos' de estos populares alimentos.

También existe controversia en la misma Italia sobre qué región ostenta la paternidad en la producción masiva de helados, sorbetes y granizados.

Sicilia argumenta su derecho absoluto sobre los sorbetes, basándose en que sus puertos fueron aquellos a los que arribaban y de ellos partían cruzados y peregrinos. Otra prueba de paternidad la constituye la vecindad del Etna, de donde se dice que los patricios romanos hacían bajarse grandes masas de hielo y nieve para preparar postres fríos. Pero también Venecia presenta argumentos similares, basándose en la



Ya los helados han consagrado su presencia en la gastronomía como ingredientes, pero las nuevas tendencias hacia una cocina ligera ha propiciado una mayor irrupción de sorbetes y granizados, ya que estos aportan frescura, al igual que el helado, pero con el valor añadido de que son muchos más ligeros, debido a que no contienen grasas, y más fáciles de preparar.

más que probada actividad comercial y viajera de los venecianos y la proximidad de los puertos del otro lado del Adriático, con fuerte influencia árabe.

Gastronomía fría

Sea como sea, sorbetes y granizados son los reyes de los postres fríos y no sólo en verano, ni como un consumo caprichoso de media tarde o como el colofón de una comida o cena.

Al contrario, su papel cobra día a día mayor importancia en la gastronomía y la alta cocina.

De los clásicos, y finalmente aburridos —por reiterativos—, sorbetes que se sirvieron durante muchos años entre los dos platos principales de una comida, hoy día, sorbetes y granizados han evolucionado hasta convertirse en un elemento más de un plato.

Dos productos distintos

Pero hay que hilar fino, aún para muchos cocineros es difícil establecer la diferencia entre granizado y sorbete, con demasiada frecuencia se da el nombre de sorbete a un granizado.

Según la Reglamentación Técnico Sanitaria, recibe el nombre de *sorbete* "...un producto helado que contiene en masa como mínimo un 15 % de frutas y como mínimo un 20% de extracto seco total".

No existe definición directa para el *granizado*, si bien existe la de *helado de agua* cuya de finición se indica que se trata de un producto que "...contiene en masa como mínimo un 12% de extracto seco total".

Solo luego y refiriéndose a ambos tipos de producto helado, la legislación

afirma que ambos, cuando se presentan en estado semisólido se denominarán *granizados*.

La ambigüedad se presta a la confusión, pero podríamos decir de forma más clara que se llama sorbete a aquel producto helado que, a diferencia de los helados, no contiene prácticamente materia grasa, es decir que es un licuado (ya que puede incorporar por ejemplo algo de pulpa o materia sólida) de frutas helado, carece de untuosidad o la tiene mínimamente y tampoco tiene la consistencia del helado, sino que se acerca más a un estado semilíquido.

Los heladeros italianos suelen incorporar al sorbete un poco de claras de huevo montadas, de tal forma que así tienen una cierta cremosidad y se for-



man menos cristales de hielo. En cualquier caso, en un sorbete, la textura de cristales de hielo debería percibirse mínimamente. Lo que se consigue también removiendo de tanto en tanto el producto para evitar la cristalización.

El granizado en cambio, no tiene absolutamente ninguna materia grasa, si-

no que se trata de un líquido, fundamentalmente agua aromatizada – con zumo de frutas, infusiones aromáticas o café, por ejemplo – y que se presenta en estado completamente cristalizado.

Los italianos llaman, muy gráficamente por cierto, a este producto *grattata di ghiaccio* (hielo picado).

Lo que sí es absolutamente cierto, en ambos casos, es que tanto sorbetes como granizados son mucho más refrescantes y ligeros que los helados, por lo que aunque menos nutritivos, ayudan mejor a aliviar la sensación de calor.

Fuentes: www.taccuinistorici.it

www.consumer.es

www.br-online.de

www.foto-sicilia.it

Extraer de la materia prima una obra perfecta y conseguir que llegue mucho más allá de los sentidos hasta emocionar sólo está al alcance de unos pocos.

La Spaziale

Sólo con un instrumento de gran versatilidad y precisión como **La Spaziale** se puede personalizar un café, singularizar un local y garantizar grandes emociones.

Entre ellas, un público satisfecho y fiel.

Por extracción, flexibilidad y fiabilidad

La Spaziale
Un instrumento perfecto
para un espresso perfecto

