

época del año, la terraza suele estar muy concurrida. Y es que la clientela valora su horchata servida con los típicos *fartons* o *rosquilletas*, el granizado de limón, de fresa y frambuesa, en temporada, la leche merengada, el blanco y negro, o el café granizado. Sin dejar de lado su amplia variedad heladera, de hasta 36 sabores, entre los que triunfan los de toda la vida y, también ahora, dulce de leche.

LOS ALPES. ARCIPRESTE DE HITA, 6 | PRECIO: A PARTIR DE 1,90 €
Continuando con los clásicos, *Los Alpes* forma parte de ese grupo, fabricando helados de manera artesanal desde 1950. Entonces, Pedro Marchi y Marcelina Ladero contaban con una máquina mantecadora y un mostrador con ocho sabores, y ambos se enfriaban con hielo picado y sal gorda. Luego se incorporaron sus hijas y, en 1976, el sótano se convertía en el obrador de la tienda, con una maquinaria mucho más moderna. Los sabores pasaron a ser 20 y se hicieron famosos sus batidos, la horchata y los granizados. Ahora ya están también los nietos de sus fundadores, que ofertan más de 50 sabores: queso mascarpone, leche merengada, pistacho, abinao (un chocolate más fuerte de lo habitual), yogures variados, frutas, aceite, queso Philadelphia con maracuyá... y refrescantes sorbetes como los de mojito o kiwi.

CHERRY POP. POS-TAS, 26 | PRECIO: A PARTIR DE 1,50 €
No es una heladería al uso, sino más bien una nueva fórmula para disfrutar de los helados. Una moderna tienda por estética y concepto, en pleno centro de Madrid, en la que se impone el modelo *Sírvase usted mismo*. Te dan una tarrina vacía para que te la llenes con la cantidad que desees de helado de yogur con vainilla, fresa, chocolate o sólo yogur (o mezcla de todos ellos), sin grasas ni calorías. Encima puede cubrirse con cualquiera de los más de 27 *toppings* que ponen a libre disposición: frutas, golosinas, cereales, virutas de chocolate.

SÍRVASE
USTED
MISMO



LLINARES (VALENCIA)



LIVORNO (MADRID)

salsas dulces, bombones, Lacasitos, y un largo etcétera. El resto es ir a la caja y pagar, porque cobran al peso. Los 100 gr. se tarifican a 1,50 euros. Una oferta original y diferente.

GIUSSEPE RICCI. HUERTAS, 9 | PRECIO: LA TARRINA PEQUEÑA A PARTIR DE 2 €

Helados artesanos y naturales a partir de una fórmula italiana con el respeto al producto como máxima de trabajo. Varían su oferta de sabores por temporadas, con algunos específicos para personas con intolerancias (a quienes dirigen sus helados de soja, sin leche y con fructosa en lugar de azúcar) y junto a los helados venden café, batidos, granizados o cremosos helados de frutas (sorbetes, con más de un 30% de fruta natural y sin colorantes). Entre sus cremas, novedades como el yogur con moras, la tarta de manzana verde confitada, el *turrón me-*

dieval con pistacho de Bronte y avellanas o el sorbete de madroño. Su central y punto de venta está en Huertas, aunque dispone de varias direcciones en forma de franquicias.

LIVORNO. PZA. ROLLO, 2 (ARAVACA) | PRECIO: CUCURUCHO DE UNA BOLA A PARTIR DE 2,10 €

Sin estar en el centro de la capital, son muchos los que cogen el coche *expreso* para comprar en

Livorno. Es la heladería de Alfredo Paredes Rovira —cuyo nombre es un recuerdo a la ciudad natal de sus abuelos— es artesanía italiana para sabores y combinaciones originales y atrevidas. Nocilla, Kinder, piruleta, *pitufo*, chicle, flores, café blanco, tarta de manzana, soja (apto también para celíacos y diabéticos) o dulce de leche, su sabor estrella. Con poco es-



LIVORNO (MADRID)

QUIRQUE FIDALGO

BENITO PAJARES

QUIRQUE FIDALGO

tilismo en lo que a estética se refiere (cosa que ya no necesitaba), es ésta una de las direcciones más prestigiosas de Madrid en lo que a helados se refiere, con más de 25 años de historia a sus espaldas y donde Paredes comenzó con 60 sabores distintos, el doble de lo que ofrecía la competencia. También tienen servicio a domicilio.

NAPOLI. AVDA. CIUDAD DE BARCELONA, 19 Y CARLOS MARTÍN ÁLVAREZ, 81 | PRECIOS: CUCURUCHO DESDE 1,40 € Y TARRINAS DESDE 2,50 €

Regaliz, tinta de calamar, tomate, apio, pan de centeno, mojito, albahaca y ginebra se cuentan entre sus especialidades, lo que resulta de lo más atractivo. Por supuesto, están los sabores de toda la vida (vainilla, fresa, chocolate a la naranja, limón, yogur...), y luego curiosidades como los helados de frambuesa al vinagre, Baileys, el de queso parmesano, gorgonzola o el mascarpone, el de chocolate con rosas... Y es que a Pedro López, su propietario y maestro artesano, le gusta experimentar, y es eso lo que hace cada día en su obrador, de donde resultan todos esos sabores, tanto dulces como salados. Además, sirven a restaurantes.

LA ROMANA. SANTA ENGRACIA, 155 (MADRID) Y AVENIDA OLÍMPICA, 26 (ALCOBENDAS) | PRECIOS: TARRINAS Y HELADOS DESDE 2 €

Este negocio familiar procede de Rimini (Italia), donde abrió en 1947, y su conquista española ha comenzado por Madrid, con una primera dirección en Alcobendas y después otra en Santa Engracia. Helados artesanos de alta calidad, que elaboran a la vista del cliente, con sólo un 7% de grasa, frutas de agricultura ecológica y sin conservantes ni colorantes. En total, unas 60 variedades, con cremas destacadas como las de pistacho, café, Nutella o yogur, además de tartas y pasteles helados. Su filosofía es servir helados que no tengan más de dos horas de vida, por lo que cada tienda tiene su propio obrador y la le- ▶▶▶