

Helados cremosos y cosmopolitas

RAQUEL G. PAJÍN

MADRID. - Ninguna cautela es suficiente con tal de librarse de ese malestar general que invade el ánimo, cada vez que se abandona el vagón de metro o el aire acondicionado de la oficina. ¿Permanecer indefinidamente en esos refugios? Imposible. Mejor tomar algo por el camino y no refunfuñar. ¿Cómo? Con un helado de cucurucho, cremoso y nutritivo. Nada de conformarse con chupetear el hielo de un *flash*, lamer un polo de naranja o morder el barquillo de un aburrido corte de nata y fresa. No hay nostalgia que valga. Es hora de abrirse a la sofisticación que nos rodea en materia de sorbetes y helados. Tomen nota.

► **Recién incorporada.** Master Gelato lleva mes y medio abierta al público en el número 85 de la calle Fuencarral y ya acapara el protagonismo de ese bulevar, tan saturado de primorosos escaparates. En su fresquera circular reponen con esmero litros de crema helada sugerente: higos caramelizados, aguardiente con canela, piña colada, galleta (*biscotto*), frutas de la pasión, yogur *amarena* y *croché*. Estos dos últimos sabores son la combinación favorita de Joaquín, su maestro heladero. El *croché* es un mousse de chocolate y ambrosia crujiente. El yogur amaranado es la mezcla ácida del yogur con el sabor acre de las cerezas. Ante una tarrina de cerezas y *croché* ¿No caería rendido Jorge Perrugoria? ¿No le sería infiel a la *Fresa y Chocolate*?

► **Americanas.** Lili Taylor se desesperaba en búsqueda de una tarrina de helado *Chocolate Midnight Cookies* de *Häagen-Dazs* en plena madrugada, con zapatillas y coleta de andar por casa. Interpretaba a la melancólica Ann, una chica que lloraba a lágrima viva porque no encontraba ese envase sólo apto para amantes del chocolate. Bueno, por eso y porque su novio le acababa de dejar y ella se quedó con las ganas de decirle las *Cosas que nunca le dijo*. Nunca sabremos si Isabel Coixet quiso patrocinar a la franquicia americana o mostrar lo importante que es engancharse al helado cuando alguien te abandona, lo cierto es que *Häagen-Dazs* está presente en 53 países, con más de 700 tiendas, 11 de ellas en Madrid. Las más carismáticas, sin duda, están en el Paseo Rosales, 26, en la Plaza Santa

Madrid ofrece algo más que simples quioscos de helados prefabricados. Aquí se sirven cucuruchos argentinos, italianos, americanos y de toda la vida

te a los Jardines de Sabatini. Otra marca estadounidense que está presente en la capital desde el año 2002 es *Ben & Jerry's*. Detrás de esta multinacional se esconden las mentes creativas y juguetonas de Ben Cohen y Jerry Greenfield. Dos estudiantes perezosos de Long Island, adictos a la comida abundante. En realidad unos *hippies* que les dió por montar una heladería en una gasolinera abandonada y con goteras, en cuyas paredes proyectaban sesiones de cine gratuito. Los sabores hablan por sí solos. Ejemplo: el *Fossil Fuel* es un helado de nata con trozos de *cookies* de chocolate, tropezones de chocolate en forma de dinosaurio y remolinos de chocolate. Esa clase de combinación que sólo un niño sería capaz de inventar. Dato curioso: tienen una fundación de proyectos humanitarios. En Madrid colaboraron con Cruz Roja, repartiendo medio litro de helado

gratis a los estudiantes de 10 universidades de la Comunidad que donaron sangre. Están en el Arco de Cuchilleros, con un puesto extra de terraza en la Plaza Mayor, en la Calle del Carmen, 1 (Puerta del Sol), en el Parque Corredor, en Xanadú y en el Centro Comercial *Dreams-Palacio del Hielo*.

► **Italianas.** Quien no haya experimentado en su lengua el placer de los auténticos helados italianos está a tiempo de ahorrarse el vuelo a Roma, porque en el número 9 de la calle de Huertas, se encuentra *Giuseppe Ricci*. Sus helados podrían aplacar la glotonería de un Nerón. Un cucurucho sencillo basta para saciar el apetito de los que no son *tragaldabas*. Ofrecen a los alérgicos a la lactosa un sucedáneo de soja. Imprescindible probar el Pistacho, *Fiordilatte*, a medio camino entre la nata y el yogur, la versión que hacen

de los bombones de *Perugina Bació* y *Ferrero Rocher*.

► **Argentina.** Al pasar frente a las cristalerías de *Giangrossi* en la calle Alberto Aguilera uno siente el impulso irrefrenable de entrar a esa pecera de lujuria helada, pedir un helado de grosellas, y pringar uno de sus sillones de cuero blanco, situados frente a los grandes ventanales. Tronos desde los que otear la calle y psicoanalizarse. Mirones con un helado potencialmente peligroso entre las manos. ¿Qué más se puede pedir? Más sucursales en el cruce de Hermosilla con Velázquez y en La Esquina del Bernabéu. ¿Especificidad? El dulce de leche.

► **Clásica renovada.** Un paseo en Pintor Rosales acaba para muchos madrileños ante las neveras acristaladas de *Bruin*. Establecimiento nacido en 1963 con más de 35 variedades de helados artesanos. Desde hace un año surten a La Tomasa, local vástago de El Tomás en la Cava Baja, 42. La *niña* ocupa desde hace un año el esquinzado de las dos Cavas, a la sombra de un falso platanero y junto a una escalinata donde se pueden lamer cucuruchos y beber granizados hasta la 1:30 horas.

