

La principal diferència entre ambdues elaboracions són les matèries primeres bàsiques que en el cas dels gelats són la llet i els ous, i en el cas de dels sorbets, aigua i sucre. D'aquí les diferències de textura i de valor calòric, molt més elevat en el cas dels gelats per la presència dels greixos.

Abans de seguir , però , una breu referència històrica als gelats: contenen els historiadors que Marco Polo, després d'un viatge a la Xina, relatava com s'elaboraven allà els gelats. I en va exposar el seu consum i fabricació. D'aquí que el nom genèric siguin "POLOS"



Però molt abans, varis segles abans de Jesucrist; segons pareix aquests gelats es preparaven amb fruites, mel i neu.

Aquestes receptes foren adoptades pels Perses que els anomenaren "sharbets" (sorbets) y , posteriorment, pels grecs i els romans.

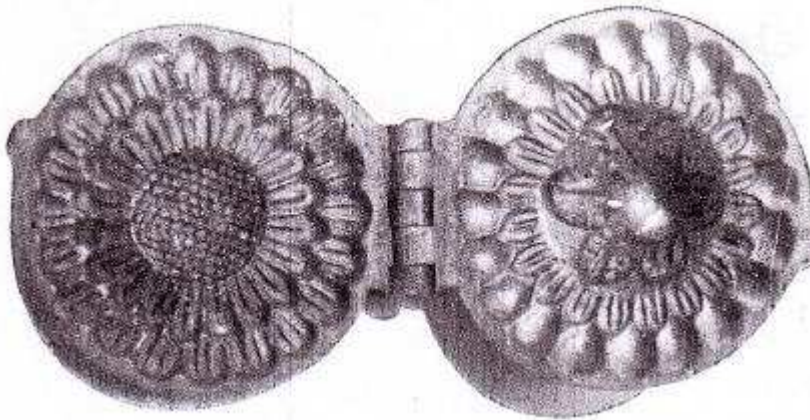
Les receptes que Marco Polo portà a Itàlia despertaren l'interès per la seva elaboració i consum , a tota Europa, però fou Venècia el principal productor d'aquests refrescs gelats.

A mitjans del segle 19 es va iniciar als Estats Units l'elaboració industrial de gelats . Més tard es va millorar la seva elaboració amb l'aplicació de noves tècniques industrials de conservació i manipulació.

Deixant de banda l'elaboració industrial ens centrarem en l'elaboració artesanal.

Per a elaborar gelats i sorbets és necessari disposar d'una geladora, que pot ésser elèctrica o manual (aquelles que es feien rodar amb gel) .

S'ha de tenir en compte que la temperatura de conservació (-18°C) i servei (-1, 0°C) s'han de mantenir el més estables possibles, per garantir totes les qualitats organolèptiques d'aquests preparats.



Recordau també que tots els gelats i sorbet abans de gelar-se han de sofrir un procés de pasteurització (72°C), per garantir la seva salubritat al llarg del període de conservació posterior.

Ara sí, passem a la cuina:

Sorbet de poma : 500 grams de pomes golden, 500 grams de xarop (50% aigua i sucre bullida) , un poc de suc de dues llimones, una copa de Calvados, i un blanc d'ou a punt de neu (optatiu)

Elaboració: Pelar i triturar les pomes amb el suc de llimona i posar a coure uns 5 minuts amb el xarop, refredar i gelar.

Quan el gelat comenci a agafar textura, afegir-hi el licor i el blanc d'ou (això ens donarà una textura més esponjosa, però l'haurem de consumir tot seguit, no es pot conservar) .

Sorbet de Llimona: 5dl de suc de llimona, 1 l de xarop , i blanc d'ou.

Elaboració: Podem seguir el mateix procés que pel sorbet anterior.

Gelat de mel: 5 dl de llet, 250 grams de mel, 4 rovells d'ou, 300 grams de nata.

Elaboració: Bullir la llet amb la mel (72°C) , emulsionar els dos rovells d'ou. afegir un poc de llet calenta als ous (a poc a poc) i després afegir aquesta mescla a la llet restant . Deixar refredar i gelar .

Gelat de fraules: 350 gr de iogurt natural, 100 grams de sucre en pols, el suc d'una llimona, 300 grams de confitura o salsa de fraules, 2dl de Grand Marnier, 125 grams de nata muntada

Mesclar tots els ingredients fins a realitzar una crema homogènia i després gelar. Aquest gelat és de consum ràpid, al no estar pasteuritzat no es pot conservar massa temps. No obstant si ens interessa podem fer-ho.

Els gelats a Sóller: Historia, receptes i entrevistes

Articles publicats en el setmanari  **SÓLLER**
entre el 14 de juliol i el 24 de setembre de 2007

A l'estiu, un bon gelat (I)

Història del gelat - L'origen.

Al llarg de la història són molts els fets que ens indiquen que l'origen dels gelats és molt antic:

- Durant l'Imperi Romà ja es realitzaven varis tipus de sorbets mesclant neu o gel amb suc, vi o altres productes.
- Neró feia portar neu per a aquestes begudes , a les que era molt afeccionat .
- També existeixen documents que daten aquestes elaboracions molts segles abans de Crist, antigues dinasties xineses ja usaven la neu per a refredar les begudes
- Existia una costum a la cort d'Alexandre Magne d'enterrar fruites dins la neu, per a que es gelessin i refrescar als nobles . Aquest sistema també feia que la fruita es conservés més temps

El cert és que han estat moltes les cultures que han refrescat els dies de calor amb gelats, sorbets i semblants: xinesos, romans, àrabs, turcs n'han estat algunes.

Però foren els cuiners àrabs, qui perfeccionares i refinaren aquestes elaboracions a les que denominaven "sharbets" o " Sharba", que vol dir: beguda fresca . S'atribueix a Marco Polo haver divulgat per tota Itàlia una recepta per la preparació de gelats , que va recollir durant els seus viatges per Àsia . Seria doncs la primera vegada que s'elabora un gelat molt semblant al que podem gaudir avui dia. De fet, algunes fonts atribueixen el nom de "polo" que es dona als gelats, a un homenatge a Marco Polo.

L'elaboració dels gelats en aquell temps no era senzilla, ja que era imprescindible disposar de gel o neu i no existien mètodes eficaços pera conservar en fred. Per això els gelats i sorbets eren reservats al nobles i als més acabats de l'època. Segons referències històrica en el segles XVI i XVII a les corts espanyoles, franceses, italianes i angleses; els gelats eren productes habituals.

Durant l'any 1600 de la ma de cuiners francesos , al gelat se l'incorporà llet, que el feia més cremós. Ràpidament aquesta variant s'estengué per tota Europa. L'any 1686 l'Italià Francesco Procopio Dei Coltelli, va inventar una màquina per a fer gelats .Un senzill artilugi que picava i homogeneïtzava el gel, la fruita i el sucre . Ara si que el gelat ja s'assemblava a l'actual. A Paris va obrir el " Cafè Procope", a *rue de l'Ancienne-Comédie, 12* ; des d'on va popularitzar els seus gelats.

A partir d'aquest fet els gelats deixen d'ésser exclusius per als rics i es comencen a atracar a la gent del carrer i cap al Segle XVIII, ja és habitual trobar receptes en els llibres de cuina

LA PROPOSTA:

Pastís gelat de formatge i mel.

Ingredients: 1 litre de nata muntada, 100 grams de sucre, 200 grams de formatge tendre, 100 grams de mel

Elaboració: Feis una crema homogènia amb la mel, el sucre i el formatge tendre , que posteriorment barrejareu amb la nata muntada. Folreu la base d'un motlle amb bescuit o galletes maria i l'emborratxeu amb un poc de xarop (aigua i sucre) i licor . Disposeu a sobre una capa de crema de formatge i d'aquesta forma anau alternant capes de bescuit i capes de crema fins a omplir el motlle. Congeleu l'elaboració 24 hores.

A l'estiu, un bon gelat (II)

Història del gelat La popularització

Cap a l'any 1700, el gelats arribaren a Amèrica del nord, però no fou fins l'any 1846 quant es va inventar la primera gelatera automàtica, de la ma de Nancy , fet que va suposar l' industrialització del producte. Sols 6 anys després, el 1851, Jacob Fussel fundà la primera empresa productora de gelats dels Estats Units.

Però, fins aquest dia, vàries foren les tècniques per a emmagatzemar i transportar , tant gel i neu, com els gelats ja fets:

- Ja les primeres cultures emmagatzemaven la neu dins grans pous, El procés era molt bàsic, però no senzill ni poc laboriós: el joves recollien la neu de les muntanyes i l'anaven amuntegant dins un dipòsits construïts dins la roca anomenats *cases de neu*; i l'anaven trepitjant per a formar una massa compacta que tapaven amb una bona capa de càrritx. Després la neu compactada en gel era tallada en blocs que ,damunt les someres, eren baixats cap a les valls. A Mallorca aquestes cases de neu estaven repartides per tota la Serra de Tramuntana ,i a Sóller les de la Coma de n'Arbona (a la carretera de Lluch, abans d'arribar al primer túnel), son unes de les més grosses i ben conservades.
- El transport de gelats es feia dins dos recipients un de fusta i un altre metàl·lic, un dins l'altre.
- Cap al segle XVII ja coneixien que l'addició de sal fa abaixar la temperatura del gel i que aquest durava més temps .



Però com sempre passa la industrialització , i les noves descobertes, sobre tot el poder passar del fred natural a l'industrial, ajudaren a que el gelat es convertís en un element indispensable a les nostres taules.

Personatges com Fahrenheit (1686-1736) o Faraday (1791-1867) , contribuïren amb els seus descobriments a avançar en les tècniques d'elaboració de gelats . I cap al segle XIX amb les primeres màquines de fer gel domèstiques , el gelat acabà assolint una gran expansió.

En els nostres dies s'han perfeccionat molt les tècniques de fabricació i conservació. També han millorat els coneixement de manipulació i higiene.

Ingredients com els gelificants com l'agar-agar, estabilitzants, saboritzants, anticoagulants, conservants, espessants . Tècniques com la pasteurització i l'esterilització o les màquines més avançades conformen el ventall dels gelats industrials avui dia; que disten molt d'aquell suc de fruita amb neu primigenis. Sempre ens queda però la possibilitat de treure de gelatera manual i amb paciència, temps i moltes voltes, aconseguir un gelat artesà fet nostre.

...Bé sempre en trobareu d'elèctriques.....

LA PROPOSTA DE LA SETMANA:

Gelat de cafè

Ingredients: ½ litre de llet sencera, ½ litre de nata, una tassa de cafè, 50 grams de sucre cremada (caramel), 250 grams de sucre.

Elaboració: Dins una cassola posau la llet amb el sucre la feis bullir i posteriorment la deixau refredar. Apart, mescleu el cafè amb la nata i el caramel, fins a aconseguir una crema untuosa que mesclareu amb la preparació anterior. Posau la mescla a congelar dins un recipient no excessivament fondo, i durant tres hores , cada 30 minuts, l'heu de remenar. Per servir-lo l'heu de treure uns 15 minuts abans, deixar-lo atemperar i mesclar-lo amb energia, just abans de servir. (si disposau de gelatera elèctrica, aquest procés es simplifica bastant).

Fotografies: màquina gelatera de darrera generació “*Paco Jet*” de l'empresa ICC (International Cooking Concepts), que contrasta amb la màquina antiga de fer gelat (gravat S.XVI).

A l'estiu, un bon gelat (III)

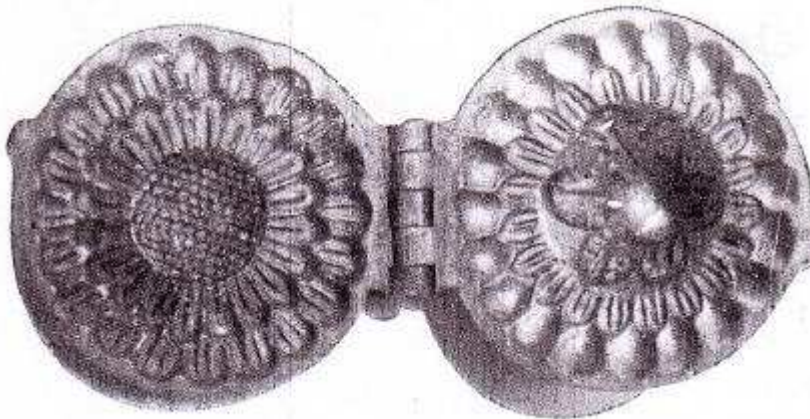
Història del gelat - El gelat a Mallorca i als seus receptaris.

Els gelats a Mallorca.

L'Arxiduc Lluís Salvador (1847-1915) , en el seu llibre “*Die Balearen*” escrit entre 1869 i 1891, va escriure: “ *Com a beguda refrescant es consumeix a Palma, sobre tot en l'estiu, sorbets (gelats) i altres líquids refredats amb gel. Entre les classes més pobres són molt preuades les begudes de civada, amb ametlles o cacauets i sucre comú, ofertades pels venedors ambulants a 2 – 5 cèntim de real per tassó.*”

Els gelats arribaren a Mallorca des de França i Itàlia i així l'any 1700 obrí la gelateria més antiga d'Europa: Can Joan de S'aigo a Palma. En aquells temps s'elaboraven aigües gelades i lleugers sorbets, més que gelats tal i com els coneixen ara, i es que la indústria del fred encara s'havia d'inventar ja que el primer equip capaç de fabricar fred fou presentat a l'exposició Universal de París, l'any 1867. Per això , per a elaborar gelats i sorbets, s'havia de comptar amb l'ineestimable feina dels nevaters que recollien la neu de la Serra i la portaven, de nit, als pobles o a Ciutat. La primera fàbrica de gel a Mallorca es va instal·lar al carrer del

Temple a finals del s.XIX.



Pel que fa a Sóller els primers gelaters (al voltant del 1915-1920) eren ambulants, que amb els seus carretons els venien pels carrers de la Vall. Els més majors encara recorden dos dels més coneguts :

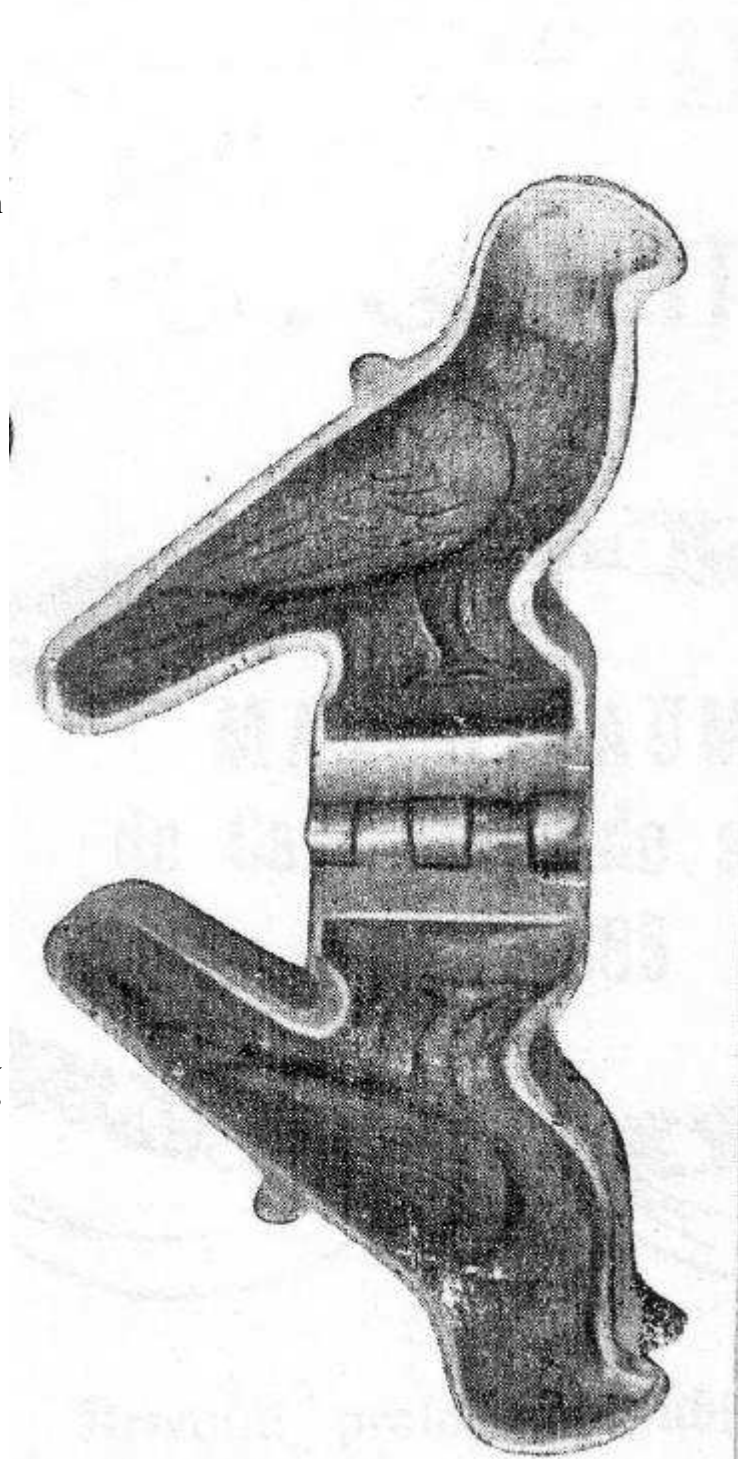
Mestre Paco i en Tiba. Més envant en el temps es varen deixar de vendre els gelats de forma ambulant i s'obriren els primers llocs de gelats , uns dels més coneguts foren en Jaume des Gelats i en Miquel Virgo, amb dos despatxant a la Plaça de la Constitució, per aquell temps anomenada plaça Calvo Sotelo. A les cases particulars la gent anava a comprar cada dia barres de gel per refredar les begudes o per a fer gelats casolans amb les màquines a l'ús.

Els gelats als receptaris Mallorquins.

L'any 1884 , en Mateu Jaume de Can Joan de s'Aigo , va escriure el llibre de "*Gelats i Quemuyars*", on trobam un bon estudi sobre aquest productes, "gelats de primera classe", "gelats de segona classe" (sorbets), "cremes antigues" o gelats modelats amb els "*esterquinos*", un motlle de varies mides que s'obria amb dues parts i que tenia formes, amb buit, de peixos, ocells, etc. Són algues de les elaboracions que ens mostra.

També Pere d'Alcàntara Penya (1823- 1906) , en el seu receptari de Cuina Mallorquina, fa referència als gelats; donant receptes de com fer mantegada, sorbets i gelats de tota casta i sabors: de poma, d'avellana, de síndria i meló, de taronja, de codony, de moscatell o de cafè.

I ja un poc més envant en el temps Coloma Abrines Vidal, en el seu llibre "*Cocina Selecta Mallorquina*" també ens dona un parell de receptes sobre els gelats, gelats a base de polpa de fruita i gelats de fruits secs. I ja per acabar aquest repàs pels receptaris de cuina tradicional, mencionar a Caty Juan de Corral que en el seu llibre "*Reposteria Balear*", també ens ensenya un bon grapat d'elaboracions de gelats, destacant el gelat d'herbes (licor), el gelat de figues de Moro i el de mores de batzer .



LA PROPOSTA DE LA SETMANA:

Gelat de Fraules

Ingredients: 350 grams de iogurt natural, 100 grams de sucre en pols, una llimona sucada, 300 grams de confitura de fraules o salsa de fraules feta nostra., 1 copa de Grand Manier (licor de taronja) , 125 grams de nata muntada.

Elaboració. Mesclau tot els ingredients fins a aconseguir una crema homogènia a la que llavors afegireu la nata muntada. Ho heu de mesclar amb molta suavitat, en acabar ja es pot passar a la gelatera.

Fotografies: “Esterquinos”, motlles de fer gelats. Del llibre *“Gelats i Quemuyars”, de Mateu Jame*”

A l'estiu, un bon gelat (IV)

Elaboració del gelat - Els ingredients i tipus.

Ingredients dels gelats:

Sucre: Utilitzats en diverses presentacions: sacarosa, dextrosa, xarop de glucosa, sucre invertit, mel o lactosa; posseeix juntament amb l'alcohol la característica de que no es congela, es a dir a més sucre disminueix al capacitat de congelació de l'aigua, amb el que es regula la consistència i sabor dels gelats . Els monosacàrids (fructosa, dextrosa) confereixen al gelat una textura blana i untuosa i els sucre polisacàrids (sacarosa i lactosa) ofereixen un textura dura i compacta.

Resumint si el sucre és excessiu el gelat no es congelarà i si és escàs es tornarà dur com una pedra.

Aigua: és l'ingredient principal. S'ha de vetllar per la seva puresa per això es filtra i es depura. L'aigua congela a 0°C, per aquest motiu s'ha de tenir en compte que les fruites, la llet o els sucus també tenen aigua.

Greix: El greix aporta suavitat al paladar i contribueix a l'augment del gelat. El greix es pot aportar als gelats en forma d'oli, llet, nata, mantega o margarina. S'ha de tenir present que un excés de greix emmascararia els sabors i aromes principals.

L'alcohol: Atura la congelació i a més, els gelats amb alcohol poden consumir-se directament del congelador sense esperar que es suavitzin.

Blanc d'ou: L'albúmina ajuda a incorporar aire a la mescla i li aporta lleugeresa al mateix moment que homogeneïtza la mescla. Els gelats amb blanc d'ou cru s'han de consumir immediatament.

Aire: S'ha de considerar com un ingredient més ja que pot arribar ha ésser un 10% del volum del gelat, sense l'aire el gelats sols seria un tros de gel aromatitzat. L'aire també disminueix la sensació de fred durant el contacte del gelat amb el nostre paladar. La capacitat d'incorporar aire al gelat depèn dels ingredients utilitzats i de la mateixa gelatera durant el procés d'elaboració.

Sal: La sal també ajuda a que el gelat no és congeli i millora el sabor final , sempre que no l'usem en excés.

Tipus de gelats:

Segons el seus ingredients els gelats es classifiquen en:

- 1) **gelats amb base de llet.** Antigament els gelats que s'oferien pels carrers estaven fets de llet, edulcorats, espessits amb farina de blat de moro i congelats.

- 2) **gelats amb base de natilla o crema anglesa.** Al ser uns gelats amb ou, resulten més suaus al paladar que els que sols porten llet.
- 3) **gelats amb base de nata muntada (parfaits, semi freds o escumes gelades).** El mètode d'elaboració d'aquest gelats parteix de la unió d'una crema de llet i ous amb nata muntada, o a vegades amb blanc d'ou pujat a punt de neu
- 4) **gelats amb base de crema de llet congelada amb purés de fruites(com un remenat de fruites congelades).** Son els primers gelats coneguts i ja es fabricaven així en el segle XVII. Estan compostos d'una nata muntada congelada amb puré de fruites. Era un mètode ràpid, però es congela molt i necessita més de 30 minuts per a aconseguir una textura apta pel seu consum.
- 5) **gelats amb base d'aigua i sucre (sorbets o granissats).** Es pot dir que són els padrins dels gelats, els romans ja feien mescles d'aigua amb gel, neu i fruites. Avui en dia saben que si no volem que aquestes elaboracions, amb un gran contingut d'aigua, ens cristal·litzin , s'han de bullir abans (tot : aigua, sucre i fruita) o bé es pot addicionar un poc de gelificant (agar-agar) . Els granissats són bàsicament el mateix però amb una textura menys homogènia que s'aconsegueix amb un procés continu de remenat. Si als sorbets s'afegeix un blanc d'ou al final del procés d'elaboració, milloraran la seva textura, però els hem de consumir ràpidament .



LA PROPOSTA DE LA SETMANA:

Sorbet de llimona (fotografia: sorbet de llimona dins teula amb fraules saltejades)

Ingredients: 5 dl de suc de llimona (500grams), 1 litre de xarop o almívar (parts iguals d'aigua i sucre bullides),1 blanc d'ou a punt de neu.

Elaboració: Mesclau ,en calent, el suc de llimona i l'almívar, i un cop tebi ja ho podeu passar a la gelatera. Abans de treure de la màquina , i per a millorar la seva textura, podeu afegir-hi el blanc d'ou, però pensau que llavors s'ha de consumir tot d'una, no es pot guardar ja que portara ou cru.



A l'estiu, un bon gelat (i V)

El gelat des del punt de vista nutricional.

El gelat al ser un producte làctic, posseeix un alt valor nutricional; tan és així que, en general, conté un 15% més de proteïnes i 4 vegades més hidrats de carboni (sucres) que la llet tota sola. També aporta minerals, sobre tot calci; vitamines (si els gelats són de fruites) i a més hem de pensar que si el gelat porta fruits secs o xocolata n'augmentem el seu contingut calòric, però també l'aport d'aminoàcids fonamentals per a l'organisme. Els gelats elaborats amb llet sencera posseeixen un 26% de matèria grassa i aporten entre 150 i 300 calories per cada cents grams .

Hem de diferenciar , però els gelats casolans dels industrials, ja que aquests darrers són més calòrics i a més dels ingredients principals (nata, llet, fruita, aigua, etc.) porten altres ingredients tals com estabilitzats, edulcorants, aromatitzants, reguladors d'acidesa, entre d'altres.

És sa consumir gelats?

Malgrat el pensament de la població de que els gelats engreixen i que no són sans, el consum moderat de gelats és més que recomanable i no està relacionat amb cap tipus de trastorn (diabetis, càries o obesitat) ; ja que 100 grams de gelats sols suposen al voltant d'un 10% de la quantitat total de calories diàries recomanades

La gran quantitat de calci, vitamines i nutrients que aporten , els fan indicats per a totes les edats i estats físics (infants, lactància, embaràs, persones majors). El seu consum és recomanable per a persones amb estats d'ànim decaigut, per persones amb problemes de deglució (ja sigui per manca de peces dentals o per processos post – operatoris)

La presència de llet, fa que sigui uns productes interessants per als berenars dels infants, en comparació a altres productes com bolleria i pastes industrials, ja que els gelats són molt menys calòrics i amb molts de nutrients.

LES PROPOSTES DE LA SETMANA:

Gelat de Mel (fotografia: gelat de mel amb pastís de poma)

Ingredients: 250 grams de llet , 125 grams de mel, 2 rovells d'ou, 150 grams de crema de llet (nata)

Elaboració : Posau a bullir la mel i la llet. Apart podeu muntar els rovells d'ou fins que dupliquin el seu volum inicial. Tot seguit podeu afegir als ous la nata i posteriorment la llet i la mel tèbies i ho mesclau tot amb suavitat. Ara ja es pot passar a la gelatera.

Sorbet de poma

Ingredients: 500 grams de pomes Grany Smith , 5 dl d'almívar (aigua i sucre al 50%), el suc d'un llimona, licor de Calvados.

Elaboració: Pelar i trossejar la poma i mesclar-la amb calent amb l'almívar. Un cop aquesta mescla estigui freda poseu-la a la gelatera i a mitja elaboració li afegiu mitja copa de Calvados.

Gelats a Sóller (VI)

Gelateria Can Pau (Plaça de la Constitució. Sóller)

Per tal d'arrodonir aquesta sèrie d'articles dedicats als gelats que ens ha acompanyat en aquesta secció durant els mes de juliol i part de l'agost; Us propós una visita a les dues empreses que elaboren gelats a la nostra vall: **Sa Fàbrica de Gelats i Can Pau.**

L'aturada d'avui la feim a la Gelateria de Can Pau, uu petit establiment que ofereix productes de gran qualitat conjugant tècniques artesanes i tecnologia capdavantera en la elaboració de gelats.

El propietari i mestre gelater és Pau Arbona Colom que, juntament amb la seva esposa Catalina Maria Tugores Pons i els seus fills Marga i Tolo, regenten aquest local clàssic de Sóller d'ençà mes de 20 anys.

L'entrevista de avui és un duet entre la filla Marga Arbona i el pare Pau Arbona.



Com va començar sa gelateria Can Pau?

Abans treballava a la restauració i vaig decidir donar un gir a la meva vida i vaig obrir aquest petit negoci. A la primeria sols fèiem batuts i granissats , i poc a poc vaig anar ampliant l'oferta fins que em vaig decantar per a l'elaboració pròpia de gelats. La primera màquina de fer gelats la vaig comprar de segona "ma" fa 15 anys i hem va costar un milió de les antigues pessetes. Encara la tinc i és amb la que elaboram els granissats. N'he comprades altres més modernes per a l'elaboració dels gelats.

Quin volum de producció teniu?

Solem fer un 100 litres diaris de gelats amb un total d'aprop de 40 varietats diferents. Sense contar els granissats . La major demanada és durant l'estiu, encara que durant l'hivern també es venen els gelats. Fem feia 6 dies a la setmana i la jornada d'elaboració a vegades acaba a les 12 del vespre.

Quins són els gelats més demandats?

Sabors clàssics con la xocolata , taronja o canyella surten molt bé, malgrat que sempre n'hem de fer de tots. Segons la temporada de l'any introduïm nous sabors, per exemple per Nadal hem fem de gambes o de formatge Rocafort, que la gent sols usar com a aperitius els dies de festa.

Com és la feina de gelater?

Sembla més fàcil del que és, però s'ha de fer tota la preelaboració abans de fer el gelat: cremes, purés, sucs, neteja de fruites, picar xocolata.

Un cop fet això s'elabora la crema o almívar (base del gelat i sorbets, respectivament),s'ha de pasteuritzar, deixar madurar i posteriorment gelar. La feina acaba quan es fa la neteja de les màquines i volta a començar.

La màquina tarda uns 15 minuts a fer una tirada de gelat , però, per exemple podem puc estar 1 hora fent suc de taronja.

I del clients de Can Pau, que hem podeu dir?

Tenim de tot: gent de Sóller i estrangers. Molts d'aquest són clients fixes. Venem tant per consum a la tenda com per a portar a casa . El nostre tipus de feina sols permet una producció petita i no podem vendre en gros (restaurants o hotels) , així hi tot qualque vegada fem coses especials però de venda directa a la tenda.

L'entrevista va acabar amb una visita a les instal·lacions de la gelateria on en Pau molt amablement hem va mostrar el seu taller , totes les màquines i com funcionen. I sobre tot com s'ha de vetllar tot el procés per a aconseguir un gelat de l'alta qualitat que ells ofereixen. Un matí interessant i educatiu. Moltes gràcies Pau i família.

Gelats a Sóller (VII) -

Sa Fàbrica de Gelats (Plaça des Mercat, Sóller)

Acabam aquesta sèrie dedicada als gelats, que ens ha acompanyat en aquesta secció durant els mes de juliol i part de l'agost; amb una entrevista a "Sa Fàbrica de Gelats" en la que el seu president Franz Kraus ens aten molt amablement i ens explica la filosofia de la seva empresa.

Des de quant esta en funcionament Sa Fàbrica de Gelats?

- D'ençà de l'1 d'abril del 94



I abans de Sa Fàbrica de Gelats?

- Sóc economista , i he treballat com a consultor de productes d'alimentació. La faceta dels gelats té un origen familiar, el meu pare hi treballava i jo l'ajudava.

Xerrant de gelats, d'on són les matèries primeres que utilitzau?

- Principalment de les nostres illes: Ilet, nata, cítrics i altres fruites. Alguns, òbviament per al seva procedència, els hem de comparar a fora, com pugui ser la xocolata o les fruites tropicals. Consumin uns 100.000 quilograms de cítrics de la Vall de Sóller.

I quant de gelats diferents i sabors elaborau?

- Segons la temporada poden voltar els 80 sabors diferents. Tenim dues línies diferenciades : “Fet a Sóller” , que són els gelats destinats a la venda a la nostra tenda i per a un públic més ampli. I l'altra “ Xef de Luxe” , que podriem dir que són gelats a la carta que ens demanen cuiners i restaurants de tota l'illa, adaptats a les seves necessitats.

Tots els gelats, però, són de màxima qualitat , sense colorants artificials i conservant els sabors originals dels productes.

I que hem pots dir del procés d'elaboració?

- Feim gelats durant tot l'any, però l'època estival és la de major activitat. Tenim una capacitat de producció de 6000 litres per dia. Una total de 30 persones treballen a l'empresa, des de la fabricació a la distribució, tots i cada un d'ells són peces essencials dins Sa Fàbrica

Tots els nostres productes i processos passen estrictes controls sanitaris, tant interns com externs.

La venda, es fa exclusivament a Mallorca?

- Principalment, però també tenim obrer un mercat a Alemanya.

I heu decidit mai realitzar algun altre tipus de producte diferent als gelats? .

- En aquests moments les instal·lacions ja s'ens comencen a quedar petites, estem pendent del futur polígon. Però degut a la nostra preelaboració en cítrics i altres fruites potser en un futur ampliar a nous productes, però ara mateix no puc desvelar res mes.

Voleu afegir alguna cosa mes?

- Vull donar les gràcies a tota la gent que ens dona suport i la bona acollida que hem tingut a la Vall de Sóller. Gràcies a tots els sollerics, sense tots ells Sa Fàbrica no existiria