



Helados: La revolución del frío

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

RESUMEN

El sector de helados es uno de más modernos, dinámicos e innovadores en el mundo. Poco a poco se desprende de la estacionalidad en los países mediterráneos e inicia una revolución tal que acapara frutas, verduras y, sobre todo, colores y sabores en una gama tan amplia como variopinta. Los helados constituyen ya una auténtica revolución en el mundo del consumo alimentario.

PALABRAS CLAVE: Helados, consumo, tendencias.

Rachael Ray, que posee una web dedicada a tendencias, expone seis tendencias de helados en todo el mundo durante 2019, que comienza por el Kulfi, un dulce indio elaborado con leche de búfala cocida durante horas hasta que se queda del tamaño de una nuez, para luego congelarla en moldes en forma de cono y servirla cuando esté lista. Tras ella se sitúa Nieve de Garrafa, un helado denso mexicano batido a mano y condimentado con frutas tropicales y bebidas espirituosas como el tequila. Se congela en un cilindro de acero rodeado de sal y hielo.

La Dondourma es una delicia turca que se expende en los quioscos callejeros y que es parecida al caramelo tradicional helado, que es golpeado por los vendedores con una barra metálica para que pueda masticarse. De Oriente, concretamente de Irán, viene el Bastaní, un helado amarillento elaborado con mantequilla de azafrán, pistachos picados y agua de rosas.

Desde Taiwán nos llega el Xue Hua Bing elaborado con una masa láctea congelada y preparada en lascas muy finas, que se cubren de frutas frescas y leche condensada. Y de Rusia llega

el Plombir, una crema espesa y grasa con yemas de huevo y alto contenido en colesterol.

La publicación on-line www.food24.com, con gran predicamento en Sudáfrica, nos avanza algunas de las tendencias sobre consumo de helados que se llevarán durante el verano de 2019. Y una vez más, las tendencias veganas, cada vez más en boga, demandan un tipo de helado de marcado carácter vegetal, que la empresa Unilever ya ha experimentado en mercados más maduros como Finlandia o Suecia. Un cornete de origen vegetal y un helado vegano mágnam, con una atractiva presentación en su capa de chocolate, son las dos variantes que atraen ya, desde su anuncio, al público objetivo de estos productos.

La nostalgia y los sabores de la infancia, de gran influencia en otros sectores como el de la bollería industrial, son capitales también en sabores como el caramelo o el café fuerte. Pero los adultos adoran los guiños al recuerdo infantil y esperan no solo aderezo de caramelo sino también conos de malva, remolinos de color pastel o aderezos sugerentes de chocolate de todos los modos, tamaños y formas. Un canto a la originalidad.

Fieles al espíritu vegano o vegetariano, los ingredientes de este tipo, endulzados claro está, son una tendencia en crecimiento en todo el mundo. En el caso de Sudáfrica se ha introducido mucho el sabor y color de la remolacha, especialmente en los sorbetes. El aguacate comienza a ser sabor de referencia entre los veganos por su textura rica y cremosa, pese a su sabor casi neutro. Y atención a los helados con calabaza, muy popular en los países anglófilos, los guisantes verdes y algún tubérculo como el filipino ube.

Helados con sabor a desayuno son también una clara tendencia. Panes de canela, tostadas de mantequilla de cacahuete, jarabe de arce, yogur de frambuesas y frutos del bosque son ya más que populares. A ellos se añaden las tiras de cruasán, los trozos de donuts o las rebanadas de pan tostado francés.

Helados con sabor a desayuno son también una clara tendencia. Panes de canela, tostadas de mantequilla de cacahuete, jarabe de arce, yogur de frambuesas y frutos del bosque son ya más que populares. A ellos se añaden las tiras de cruasán, los trozos de donuts o las rebanadas de pan tostado francés



Las combinaciones de vainilla y chocolate con cócteles a base de vino, un producto muy popular en la República Sudafricana, es otra de las novedades que presenta el mundo de los helados. El sorbete de vino rosado es ya un clásico y el frozé, mezcla de helado y vino rosado, causa furor en medio mundo como una bebida tan refrescante como atractiva.

Al calor de los helados funcionales con alta proteína y bajas calorías irrumpe el helado de insectos, un alimento que empieza a introducirse poco a poco en todas las culturas con la atracción de alimento exótico, raro y crujiente. Fieles a esa tendencia, las marcas de helados comienzan a introducirlos con cremas y leches

en las que el insecto criado en una granja pasa a formar parte del helado de moda.

LAS MODAS DE REINO UNIDO

La publicación on-line británica House and Garden (www.houseandgarden.co.uk) plantea algunas de las propuestas sobre helados que surgen en el país como el sándwich de helado de macarrón, muy popular en el Soho, concretamente en el establecimiento Yolkin, del panadero Sammie, quien presenta una ecléctica propuesta con tarta de queso, tarta de manzana o té de jazmín. Todos los martes publica en Instagram su propuesta de sabores.



En Bao, también en el Soho londinense, ha llegado la moda de los bollos de leche al vapor, delicias de carne en trocitos y como postre el helado Horlicks emparedado en un bao frito, una moda que se importa directamente desde Hong Kong, en el Milk Train Café, en Covent Garden, con una mezcla suave de vainilla con té japonés matcha y algodón dulce.

Importado de Tailandia, una de las cocinas más presentes en el Reino Unido, llega el helado enrollado (rolled ice cream), popular en Estados Unidos también. Se trata de un rollito cortado con láminas de banana o fresa, helado líquido y volutas raspadas de chocolate o vainilla. Por fuera, crema líquida como cubierta.

También los británicos se pirran por los helados veganos. La sala Yorica acoge batidos y helados con productos de origen vegetal exclusivamente. Fuera lácteos, gluten y huevos. Al ser menos calóricos, sus consumidores pueden permitirse hasta repetir. Y si el gustan las emociones fuertes ¿por qué no un helado nitro? Chin Chin Labs propone, según House and Garden, un helado de nitrógeno líquido elaborado por el famoso jefe de Cocina de Fat Duck, con tres estrellas Michelin, Heston Blumenthal, a base de huevos revueltos con beicon. Si eres vegano puedes optar por el helado de coco y kékfir de lima o la tostada de canela.

A nadie se le escapa la afición de los británicos por las cookies (galletitas con láminas de chocolate) y su paulatina introducción en todo tipo de postres y helados. Varios establecimientos, especialmente londinenses, ofrecen sándwiches

Las flores de helado han llegado para quedarse. De inspiración asiática y australiana, estos helados son, sobre todo, creativos en su forma que imitan flores sobre un cono crujiente, lo que les hace atractivos incluso en las más oscuras y frías noches invernales. Es un producto a caballo entre la heladería y el arte

de helados con cookies. No olvidemos, al respecto, el popular helado de Ben & Jerry's tanto en tarrina como en lingote para cortar y acompañar de galletas de barquillo.

Reaparecen los helados de chuchefrías, cada día más atractivos y, especialmente, los mochis, de origen japonés, elaborados con una masa blanda de arroz, rellena de helado y espolvoreada con almidón de maíz y con sabores tan

exóticos como el coco, el mango o el caramelo. En España los está popularizando Mercadona. También japonés es el taiyaki, un recipiente en forma de pez en el que se sirve el helado. En Reino Unido se han popularizado los de té verde.

¿Y qué puede sorprendernos después de estas propuestas tan atrevidas y diversas? ¿Un helado de otoño e invierno? Pues sí. Se trata de un helado negro hecho con carbón activado que causa furor en Moscú, pero también en Nueva York y otras grandes urbes. En Londres se presenta además en conos negros elaborados con galletas Oreo.

LA AVENTURA AMERICANA

La publicación norteamericana Oddee lanza también sus propuestas de tendencias de helados y comienza con un guiño a México, su vecino del sur, con Tacos de Helado, una creación de la tienda especializada California Sweet Cup, que presenta una versión azucarada de su helado de taco. Eso sí, nada que ver con los tacos tradicionales de carne picada. Se trata de un helado metido dentro de una cubierta de cono de gofre redondeada y enrollada. El helado se complementa con varios aditamentos como oro comestible, jarabe de chocolate, chispitas y dulces gaseosos que imitan las salsas y ensaladas que se utilizan en un taco al uso. Se trata pues de un gran trampantojo.

También está de moda el postre japonés Ri, popularizado en los Estados Unidos desde hace algunos años, aunque inició su andadura en el país del sol

naciente en 1869. Está hecho con una base de hielo raspado e incluye multitud de sabores como ciruela, uvas, melón, fresa o cereza y leche condensada para endulzarlo. Es parecido a un cono de nieve, aunque con mayor consistencia, y es fundamental el uso de la cuchara para consumirlo.

Las flores de helado han llegado para quedarse. De inspiración asiática y australiana, estos helados son, sobre todo, creativos en su forma que imitan flores sobre un cono crujiente, lo que les hace atractivos incluso en las más oscuras y frías noches invernales. Es un producto a caballo entre la heladería y el arte.

Los sándwiches de helado de macarrón (galletas tradicionales francesas e italianas hechas con clara de huevo, almendra molida y azúcar) son otra tendencia asentada en los Estados Unidos por su especial textura, la presencia de lácteos cremosos y por su variedad de aromas, colores y sabores.

Los helados góticos o de inspiración gótica no son nuevos. Comenzaron a venderse en todo el mundo durante la década de los 80 del pasado siglo, pero sus posibilidades creativas los han relanzado y combinan perfectamente cualquier sabor con su presentación de vela retorcida. Entre las tendencias actuales destacan los denominados "góticos grises" que aportan carbón activado y se presentan totalmente negros, los de arco iris o los de chucherías, así como los elaborados con arroz pegajoso de mango,

cereza bañada en chocolate y lágrimas de unicornio con vainilla azul celeste o los elaborados sobre gofres de carbón activado con coco rallado y galletas Oreo.

Imitando también la gastronomía mexicana, el Ice Cream Burrito, tres bolas de helado cubiertas con chispitas que asemejan el arco iris, envueltas en una cubierta de algodón dulce, al modo y manera de las tortillas mexicanas, causa furor en la Canadá anglófona.

El helado Galaxy a la manera tradicional del bombón helado cuya cubierta azul recubre la vainilla es copia del clásico de cubierta de chocolate de toda la vida. Una clara tendencia, eso sí algo más conservadora que el Spaghetti, un helado, procedente de Alemania, que asemeja un puñado de pasta al estar elaborado con una prensa de hacer fideos y recubre una bola en la que se mezclan sabores como la vainilla, los frutos secos, la Nutella, el caramelo y las cremas de licor.

Pero si queremos rizar el rizo y hablar de creatividad podemos hacerlo, según Oddee, del helado creado por Charlie Francis para la celebración de Halloween. Se trata de un helado de medusa que emite destellos de luz, en plena oscuridad de la noche, gracias al uso de calcio activado en el momento de lamerlo. Eso sí, el capricho sale algo caro, alrededor de 200 dólares unidad.

Y el helado premium es sin duda el que no se derrite ni gotea. Rob Collington, según Oddee, ha inventado un helado liofil-

zado que se vende en museos espaciales y campamentos de los Estados Unidos. Gastronomía tiene temperatura ambiente merced a la congelación de una sustancia alimenticia que se ha llevado al vacío y agregado calor para extraer la parte líquida como vapor. Una vez que tomas un bocado, absorbe la humedad de la boca y se convierte en un helado suave y cremoso de los de toda la vida.

EL MERCADO FRANCÉS

El mercado francés no es el rey de Europa en el consumo de helados, que apenas alcanza los siete litros por persona y año, según un dossier elaborado por la industria del país vecino. El consumo a domicilio se eleva hasta el 83% de las compras totales y son los millenials los llamados a innovar y cambiar a través de los nuevos postres ofrecidos por los fabricantes de helados. Más de cien novedades se ofertaron en 2018 a los consumidores franceses, la mayor parte de ellas tuvieron gran aceptación entre los más jóvenes.

Según un estudio publicado por la revista on line agromedia el 80% de los franceses consumen helados, aunque influyen mucho las condiciones meteorológicas y estacionales a la hora de comprar más o menos. La industria cuenta con casi 400 compañías dedicadas a su fabricación, la mayoría pequeñas empresas con menos de diez trabajadores. Unilever, Nestlé, General Milks y Mars dominan claramente el mercado. Ingredientes naturales, derivados del cacao, productos gourmet... son algunos de los registros con los que trabajan las grandes empresas afincadas en Francia. La colaboración de Unilever con Ferrero y su producto Kinder es una de las novedades que más impacto han tenido durante 2018, así como los sorbetes de Unilever.

UN MERCADO EN EXPANSIÓN

La industria mundial de helados, gracias al Sudeste Asiático y China que se suben al carro del consumo, está





creciendo anualmente por encima del 4% y no es descartable que en los próximos cuatro años se acerque a la facturación de los 90.000 millones de dólares, según KJerry Digest.

A juicio de World Atlas, Nueva Zelanda, con un consumo per cápita que roza los 25 litros por persona y año, se convierte en el líder mundial alentado por la gran calidad de sus productos lácteos. Los fabricantes de helados son muy innovadores. Tras él se sitúa Estados Unidos con casi 21 litros por persona y año. Aunque es un producto considerado estacional, con un pico de consumo durante el mes de junio, las empresas se benefician de las exportaciones a regiones más cálidas con la vainilla y la menta chocolateada como estandartes principales.

Marcas como Connoisseur, Cadbury, Streets o Peters dominan un mercado australiano que alcanza los 18 litros por persona y año y que se expenden, en su mayoría, en supermercados y tiendas de comestibles por cajas, ventas que rozan e 70%. La preocupación por la salud ha llevado a los australianos a apostar últimamente por los helados con frutas, que consideran mucho más saludables.

Finlandia, pese a su clima frío, tiene también un gran amor por los helados y su consumo per cápita se sitúa por encima de los 14 litros. Allí operan empresas como Unilever o Ben & Jerry's, con el 21% del mercado total en este segundo caso.

EL CASO DE ESPAÑA

No muy lejos de esa cifra se sitúa España, con alrededor de 12 litros por persona y año (frente a los 8,5 litros que consumíamos en 2010), ligeramente por debajo de países como Suiza, Suecia, Dinamarca e Italia. Según un estudio del diario ABC, los valencianos con algo más de 13 litros se sitúan en lo alto de la pirámide, mientras los murcianos quedan relegados a la última posición con 10 litros per cápita. Tras la Comunidad Valenciana se sitúan Madrid, Baleares, Canarias y La Rioja.

Entre 11 y 12 litros de consumo por persona y años se ubican País Vasco, Cataluña, Navarra, Asturias y Galicia. Y en el furgón de cola, además de Murcia, quedan Aragón, Castilla y León, Andalucía, Extremadura, Cantabria y Castilla-La Mancha, además de las ciudades

de Ceuta y Melilla, que sobrepasan por poco los 8 litros por persona y año.

En volumen, el mayor consumo con 96 millones de litros se da en Andalucía, por delante de los 91 millones de litros de Cataluña y los 83 millones de litros de Madrid, mientras La Rioja, con 4 millones de litros, ocupa el último lugar.

Un estudio de la revista Aral asegura que el mercado español de helados, tras un amplio proceso de reestructuración, se ha convertido en uno de los más dinámicos del canal HORECA con un volumen de ventas superior a los 138,5 millones de kilos y un valor de 476,4 millones de euros, según datos que recoge en 2017 de Kantar Worldpanel.

Fenómenos como el del turismo, la recuperación económica y la avalancha de compras en supermercados y grandes superficies son algunas de las variables que nombra Aral sobre el crecimiento del sector. Un sector, que según los datos que ofrece la revista española, encabeza el grupo Farga, con el respaldo de Black Toro Capital, con una cifra de negocio superior a los 140 millones de euros, una cuota de mercado del 20% y unas exportaciones que superan el 30% del total de sus ventas.

Froneri, que nace de la alianza entre Nestlé y la británica R & R, es uno de los grandes, aunque sus cifras de actividad no eran públicas aún cuando se publicó el informe. Ice Cream Factory Comaker (ICFC), participada por Portobello capital y especializada en la fabricación de marca del distribuidor, facturó 113 millones de euros, con un incremento del 12% con respecto al año anterior.

Alacant, que sirve también a Mercadona con la marca Hacendado, dispone su producción en la localidad alicantina de San Vicente de Raspeig y tiene una capacidad de elaboración de 90 millones de litros anuales, además de granizados y golosinas líquidas. También es proveedor de Mercadona la marca Estiu cuyas ventas se situaron en 2017 en 51 millones de euros y preveía llegar hasta los 53 millones de euros en 2018 con la venta de sus 23 millones de litros de helados. ■