

PROMOCIÓ ■ SE LO PROPUSO PACO TORREBLANCA

El heladero Antonio Sirvent da una 'master class' en televisión

Participó en el programa de 'Cuatro' 'Deja sitio para el postre', donde mostró a los participantes cómo elaborar un helado

MÓNICA JUST

El heladero cambrilense Antonio Sirvent fue uno de los protagonistas del tercer capítulo del programa *Deja sitio para el postre* de Cuatro, emitido el martes por la noche y dirigido por el prestigioso pastelero Paco Torreblanca. El *show* televisivo, que busca entre sus concursantes al mejor pastelero amateur del país, presentó a Sirvent como uno de los más reconocidos heladeros de toda España y miembro del equipo español de heladería de la Copa del Mundo 2008 (donde recibió el premio a la mejor copa de helado).

El cambrilense ofreció una clase magistral de heladería, y desarrolló una receta ante los participantes. Les indicó cómo llevarla a cabo y cómo modificarla en ba-

se a las distintas presentaciones posibles, además del orden de los ingredientes. Junto a él, también ofreció una *master class* Ricard Camarena, pastelero que cuenta con una Estrella Michelin

«Me llamó Paco Torreblanca y me preguntó si quería participar como experto. Me pareció una buena oportunidad», confiesa el heladero. Estuvo un día entero grabando y en televisión sólo se emitió un fragmento. «Es muy distinto de lo que se ve en pantalla», afirma. Pero también se muestra agradecido porque «estos programas, a pesar de tener un componente de *show* basado en los sentimientos de los concursantes, ponen la gastronomía en boca de todos». También lo ve como un reconocimiento a su trayectoria profesional.

Sirvent considera que el sector pasa por un buen momento. «Y todo gracias a Ferran Adrià, que lo ha revolucionado todo, y este *boom* se ha extendido a los postres, helados, cafés o coctelería», señala. «La heladería es muy compleja. Está la vertiente lúdica, la industrial y la de postre. Pero quizás no tiene el reconocimiento que se merece», lamenta Sirvent.



Antonio Sirvent, en el momento de elaborar el helado, durante la clase magistral emitida el martes. FOTO:DT

LA RECETA PRESENTADA EN EL PROGRAMA

Helado

Ingredientes

- 1090 g. leche.
- 300 g. nata
- 260 g. azúcar
- 84 g. glucosa
- 40 g. azúcar invertido
- 4 g. maizena
- 80 g. yemas

Elaboración

- Mezclar la mitad del azúcar con la maizena en un cuenco.
- Poner en un cazo la leche junto con la nata y el resto del azúcar.
- Calentar a 40°C y añadir la glucosa, el azúcar invertido y la maizena. Remover bien con la ayuda de un bati-

dor para disolver bien los azúcares y la maizena.

- Una vez disueltos los azúcares, añadir las yemas y volver a mezclar hasta obtener una crema homogénea.

- Calentar hasta 85°C removiendo con un batidor o una espátula para evitar que se pegue al fondo del cazo.

- Cuando el termómetro marque 85°C, enfriar rápido la mezcla colocando el cazo sobre otro cuenco que contenga hielo en cubitos. Enfriar hasta los 5-6°C.



Imagen de la receta elaborada por el heladero. FOTO:DT

- Dejar macerar la mezcla un mínimo de 4 horas en la nevera.
- Después, se mete en la heladera para obtener un helado cremoso.
- Se puede aromatizar con distintas especias según el gusto de cada uno.

PROMOCIÓ ■ LA FUNDACIÓ ALÍCIA HA ELABORADO UN PROYECTO

La MIDIT potencia la gastronomía como filón para atraer más visitantes

■ La mancomunidad que reúne los municipios de Vandellòs i l'Hospitalet del Infant, Tivissa y Pratdip (MIDIT) ha asistido esta semana a la presentación del proyecto de valorización gastronómica del territorio de la MIDIT realizado por la Fundació Alcía.

El proyecto pretende hacer un análisis del territorio para generar nuevas ideas y propuestas en torno a la gastronomía y la producción agroalimentaria, para atraer un nuevo flujo de visitantes.

Algunas de las conclusiones más destacadas son las propuestas de la Fundació para la dinamización económica del territorio, tanto referentes a la comercialización de productos alimentarios como en el ámbito gastronómico, así como una nueva apuesta comunicativa. También estudian edi-



El proyecto pretende generar nuevas propuestas en torno a la gastronomía y la producción agroalimentaria. FOTO:DT

tar un libro de cocina que contenga un recetario tradicional con nuevas variaciones de la *clotxa* como icono gastronómico. Envia-

rán las conclusiones extraídas a los agentes implicados para trabajar y estudiar su implantación en el territorio.

FIESTAS ■ LOS ACTOS CENTRALES, EL DOMINGO

Calafell abre mañana la Festa Major de la Candelera

■ Calafell celebrará este fin de semana la Festa Major de la Candelera. El acto central será el domingo con una misa oficiada por el Arzobispo de Tarragona, Jaume Pujol, y una procesión para devolver la imagen de la Mare de Déu de la Cova al Castell de Calafell.

Este año, la Festa Major d'Hivern tiene un carácter extraordinario porque la Candelera cae en domingo. Por ello la Misa Cantada y el Cant dels Goigs estarán liderados por el Arzobispo. Además, asistirán personalidades como el delegado de la Generalitat en Tarragona, Joaquim Nin; el presidente de la Diputació, Josep Poble; el alcalde de Calafell, Joan Olivella y concejales del consistorio.

Los actos comenzarán mañana a las 19.30 horas con la presentación del *CD Candelera 2014, un disc en tres moviments*, en la Fonda Antiga de la Plaça Catalunya. A las 21h habrá la Baixada de la Imatge de la Mare de Déu de la Cova desde el Castell hasta la iglesia de la Santa Creu y la Vetlla de Santa Maria.

El sábado habrá la Trobada Gegantera de las comarcas meridionales, que coincidirá con la clausura del X aniversario de los gigantes Jaume de Cal Noi y Pepa Barretines de Calafell. El día acabará con espectáculos y misa.

El domingo, además de los actos centrales, habrá el baile de Festa Major con la Orquesta Saturno.