

Gelato, el auténtico helado italiano, según Il Cratere del Gusto

[Multimedia](#)

Existen alrededor de unos ciento cincuenta mil puntos de venta de helado en Italia. El helado es algo que no se puede perder a la hora de visitar Italia y que jamás decepciona a nadie

Esponjosos, coloridos y con un sabor espectacular. Así son los “gelato” italianos. Si alguien preguntara quien hace el mejor taco, cualquier mexicano levantaría la mano para darle una respuesta. Lo mismo ocurre con los helados italianos. Según [Il Cratere del Gusto](#), un restaurante con una gran trayectoria gastronómica italiana, el mejor helado italiano no se encuentra en las ciudades más típicas y turistas del país en forma de bota (ciudades como Roma o Florencia). Los helados artesanales y auténticos del país se encuentran en heladerías menos conocidas y menos comerciales.

Ante esta afirmación siempre surge la pregunta sobre la diferencia entre un helado artesanal y auténtico y un helado que se vende en una ciudad turística y comercial. La respuesta a esta pregunta consiste en el aspecto del helado. Cuando un helado luce colorido e intenso, probablemente sea un helado con muchos conservantes y elementos no naturales. Esto convierte el helado en uno más atractivo a la vista, pero no quiere decir que el sabor sea mejor. Un helado típico italiano no adopta siempre ese color tan saturado. Lo especial es el sabor.

Una peculiaridad del helado italiano que es artesanal y auténtico es que los ingredientes vienen crudos y la materia prima es fresca. Alimentos como los pistachos y las nueces se meten en una máquina que los convierte en una pasta pura, gracias a los aceites naturales del fruto seco. Cuando uno entra en una heladería artificial y ve una multitud de gavetas de colores vivos y variados, lo más habitual es que piense que se trata de un producto artesanal. Pero lo cierto es que pensar esto es no conocer bien el mundo de los helados artesanos.

Si por ejemplo uno entra en una heladería y pide un sorbete de fresa, debería recibir un producto elaborado con fresas, agua y azúcar. El color rojo del helado de fresa, si es 100% natural, será de un color rosa pálido. Otra forma de saber si el helado es artesanal es el tiempo que tarda en derretirse en una temperatura veraniega y de calle (entre 30º y 35º). Lo habitual en un helado artesanal es que tarde un poco más en derretirse. Si el helado se derrite rápidamente, es que la calidad no es buena. Sin embargo, lo mismo significará si el helado tarda demasiado en derretirse: es de calidad baja.

Lo cierto es que no muchos turistas están preparados para determinar si un helado es auténtico y artesanal o no. Además, en Italia no existe ninguna

obligación de mostrar la lista de ingredientes que llevan los productos. Un consejo que da Il Cratere del Gusto a los artesanos del helado es que hagan productos con alimentos de la zona, de temporada y de buena calidad. No siempre se dispone de todos los alimentos necesarios, pero la clave es convertir esos helados en la especialidad estrella del sitio.
