

# El millor gelat artesà

estrena ·

El gelater Angelo Corvitto ha estrenat un obrador a Torroella de Montgrí que està equipat de les tècniques més innovadores  
Hi instal·laran una botigueta per als visitants



Hervé Corvitto, a la dreta, amb un dels sis dels treballadors, omplint unes tarrines amb gelat de gerds. Foto: LL.SERRAT.

Mestre de gelaters com Jordi Roca i proveïdor de restaurants com el Sant Pau, de Carme Ruscalleda, Angelo Corvitto, nascut a Sicília però establert a Torroella de Montgrí des dels anys setanta és una institució mundial del gelat artesà. Ha fet cursos arreu, els seus alumnes són centenars i els millors cuiners li reten homenatge. Amb gairebé 70 anys, Angelo Corvitto acaba de fer realitat un dels seus somnis: estrenar obrador a Torroella.

Al costat del seu fill Hervé, que ha decidit agafar el relleu, Angelo Corvitto mostra orgullós aquest espai nou i net de 700 metres quadrats, equipat amb les tècniques més innovadores i que

respecten al màxim el medi ambient. “He muntat obradors arreu del món, a Suïssa, Portugal, Mèxic... i aquest obrador, el somni de tota una vida, és el més important d'Europa”, diu Corvitto. El color blanc de les parets i la pulcritud de tot l'espai fa brillar el gelat de gerds que prepara en aquest moment: gerds amb vinagre de Mòdena. L'olor de l'exòtica vainilla procedent de Madagascar, Mèxic o Tahití contrasta amb els productes locals, de quilòmetre zero, que Angelo Corvitto utilitza per fer els seus gelats artesans: ous pasteuritzats de Serinyà, llet de la Bisbal d'Empordà... Aviat arribarà un carregament de llimones de Múrcia. “Vivim en un país mediterrani on hi ha el jardí de l'Edèn”, afirma Angelo, mentre mostra cadascuna de les màquines del nou obrador, una explicació que farà a qualsevol de les persones que el vulguin visitar a l'obrador on, a més, també hi haurà una petita botiga on es podran comprar els gelats.

Angelo Corvitto mai no ha amagat els seus coneixements. Té una tècnica adquirida a còpia d'anys i que va començar a partir del moment en què va arribar al restaurant de la seva dona, Can Cotoliu, de Torroella, i li van dir: “Tu no toquis res i dedica't a les postres...!” Va investigar i investigar per aconseguir fer el millor gelat artesà, del qual diu que és bàsic un bon producte i una bona tècnica. Hores i hores de fer números i experiments per intentar trobar la fórmula del gelat demanat pels seus clients de la restauració. Des de peticions tant estranyes com gelats de bacallà, fins a les darreres descomposicions dels clàssics còctels per convertir-los en gelat. Calcula que ha fet fins a 250 tipus diferents de gelat, tot i que la seva distribuïdora li assegura que n'ha comercialitzat 400. És autor d'articles i del llibre *Los secretos de helado*. El helado sin secretos, en què relata els anys d'investigació i la seva experiència, del qual aviat sortirà l'edició en italià i alemany. Es mostra molt satisfet per haver difós els seus coneixements, però entre les experiències que més l'omplen d'orgull hi ha la d'haver participat, amb l'Hospital de Sabadell, l'Hospital de Terrassa i la Fundació Àlicia en l'estudi Gelats artesans adaptats com a suplement nutricional en pacients amb càncer: impacte en qualitat de vida i en nivells nutricionals. “Vam dissenyar un gelat amb un alt poder calòric, de sabors coneguts i que ajudava a passar una estona millor als malalts”, explica Corvitto, que està convençut que el fet de menjar gelat és sinònim d'estar de bon humor.

Publicat a:

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/628726-el-millor-gelat-artesa.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=mes&utm\\_source=rss&utm\\_medium=mes&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/628726-el-millor-gelat-artesa.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss)