

TEMPORADA ALIMENTACIÓ

Tradició gelatera a Lleida

Glas, fundada l'any 1950, prioritza les matèries primeres, i elabora tots els seus productes amb nata natural || La innovació en sabors i formats és clau i la Gelateria Valenciana de les Borges Blanques estrena aquest any el gelat amb gust a Kinder Bueno

A. NADAL / A. SALVADÓ

LLEIDA | La firma lleidatana de gelats Glas ha estat des del 1950 fent elaboracions artesanes amb la filosofia d'aconseguir la millor qualitat per als seus productes gràcies a unes matèries primeres naturals. L'empresa, que ha pertangut a la família Casañé des dels seus inicis, ha tingut sempre en el seu ADN com a bandera la innovació, ja que van ser els primers a elaborar pastissos gelats de tot Espanya, i miren de sorprendre els seus consumidors any rere any amb les seues creacions. Per a aquesta temporada, Glas ha preparat diferents gustos nous, com la vainilla amb nous de macadàmia, el sorbet de còctel de Margarita i el gelat de ratafia dels Raiers.

De cara a la tardor, també hi ha planejada una altra novetat, un braç de gitano fabricat amb nata artesanal i pa de pessic fet per pastissers de proximitat. Aquesta novetat forma part de l'estratègia que segueix la companyia des de fa tres anys per ampliar la seua gamma de productes més enllà dels gelats. Jordi Nolla, director adjunt de Glas, dóna molta importància a la qualitat de les matèries primeres i explica que "els nostres proveïdors són lleters i tots els gelats estan fabricats amb nata natural, no amb succedanis com el

greix vegetal". Per aquest motiu, els seus productes no han tingut mai gluten, excepte els que contenen galeta, i des de fa un parell d'anys treballen per aconseguir gelats sense lactosa, una demanda cada vegada més a l'alça per, sobretot, escoles i botigues especialitzades.

"Els nostres clients són molt variats: l'alimentació, que són els supermercats i les petites botigues, la restauració i l'hostaleria, que és el nostre mercat més gran i comprèn des de restaurants fins pastisseries, i l'impuls, que és com s'anomena els pro-

MERCAT

Glas està focalitzat en la restauració i l'hostaleria, però també venen en comerços i piscines

ductes que venem en piscines, per exemple", ressalta Nolla. El producte estrella i insígnia de la casa és la taronja tropical, batejada amb aquest nom només per la seua forma i color, ja que no té gust de taronja ni de cap fruit tropical. Seguida de lluny, també triomfen la barra de crocant, els típics sorbets de llimó i mandarina i el gelat de torró, elaborat amb un 30 per cent de torró Alemany d'Os de Balaguer.

ELS PRODUCTES



Sorbet de Mojito

Una de les novetats més reeixides. El truc és que no està fet amb una simple barreja de sorbet de llimó i menta. Sense alcohol.



Sant Honoré

De les postres gelades més típiques de Lleida. Feta amb pasta de full, crema pastissera cremada, pinyons i nata natural.

Taronja tropical

El producte estrella de Glas des del 1960. Està farcida de gelat de crema i ametlla caramel·litzada.



MAGDALENA ALTISENT

Un moment de la producció de les típiques copes gelades de nata i cafè a la fàbrica de Glas a Lleida.

ELS PRODUCTES



Orxata

L'orxata, elaborada utilitzant tres ingredients naturals, sucre, xufles d'Alboraia i aigua.

Gelat de tres gustos

El Polero disposa de més de cinquanta classes de barres de gelat. Barreja múltiples sabors.



El Polero, d'Alacant a les Borges Blanques

Un establiment artesà que endolceix les Garrigües des de fa més de 47 estius

LES BORGES BLANQUES | La Gelateria Valenciana de les Borges Blanques, coneguda popularment com el Polero, és tot un referent a les Garrigües i a les comarques veïnes a causa del seu bon saber fer en l'elaboració artesana de gelats, sorbets, granissats i orxata.

Han passat 47 anys des que Antonio Morant, mestre gelater, com els seus pares, va decidir traslladar-se del seu Ibi natal, a Alacant, a les

Borges Blanques per fundar una petita gelateria al centre del municipi.

Aquest estiu, Lourdes, la seua successora, s'encarrega del negoci, com ja ho ha estat fent des de fa diversos anys. Ella és ara la mestra artesana del Polero i representa la tercera generació d'una família de gelaters valencians, regió on l'elaboració d'aquest producte suposa tot un art i en la qual la producció d'orxata és una tradició. De fet, aquesta beguda de xufles "és un dels productes més valorats per la gent que ve al Polero", segons explica Lourdes, a més dels "gelats que hem elaborat des de sempre, com el de vainilla, el de nata, el de maduixa, el de xocolata o el de torró".

Tanmateix, comenta que cada temporada "mirem d'incorporar nous sabors, ja que és un reclam de la gent, a més d'una forma de tirar endavant amb el negoci". Algunes de les novetats dels últims anys que han tingut més èxit són els gelats d'Oreo i stracciatella.

Per a aquest estiu hi ha un nou producte, el gelat amb gust de Kinder Bueno, que imita el gust de les barretes de xocolata i crema d'avel·lana de la companyia Ferrero. Tradició i innovació es combinen en aquesta petita gelateria d'elaboració totalment artesanal.



Lourdes, a la Gelateria Valenciana, coneguda com el Polero, que té a les Borges Blanques.