



Helado de naranja de Sóller, en Sa Fàbrica de Gelats de Sóller

HELADOS TRADICIONALES EN MALLORCA

Si en Mallorca existe uno de los establecimientos más antiguos de Europa, Can Joan de s'Aigo, que lleva desde 1700 elaborando unos deliciosos helados y *quemuyars*, es porque en la isla hay una sólida tradición respecto a este producto que antes tomábamos sólo en verano. Los de almendra cruda y de avellana tostada son los típicos pero no hay que olvidar los bombones o, en el terreno de las bebidas, el *aigo amb neu* y la horchata de almendra y las múltiples maneras de acompañarlos con bollería.

NIEVE 'Y 'AIGO AMB NEU'

El quosco Can Calent está en el centro de Sa Pobla. Cada día del año, Fina abre este cubículo donde elabora *aigo amb neu* de forma más moderna a como lo hacía su abuelo hace cien años. Entonces los helados dependían de que los *nevaters* bajaran nieve desde la Serra de Tramuntana y se realizara la mágica mezcla en una bomba, habitualmente de cobre. Afortunadamente, ahora todo es más sencillo y con idénticos resultados. Así que vale la pena, si estáis en Sa Pobla, uno de los pueblos más calu-

TEXTO REDACCIÓN
FOTOS TOLD BALAGUER

En Mallorca hay una sólida tradición heladera, sin olvidar los bombones o bebidas como el *aigo amb neu* y la horchata de almendra.



'Quemuyars' de el Fornet de la Soca

NINGÚN HELADO SIN 'QUEMUYAR'

Lo del cucurucho es relativamente nuevo. El helado siempre se había tomado solo o acompañado de un *quemuyar* (algo para mojar). En el Fornet de la Soca llevan tiempo recuperando recetas de las antiguas casas señoriales de Palma, donde aparecen todas las variedades de bollos que complementaban el chocolate caliente y, en verano, los helados. Hablamos de pasteles populares como la ensaimada, el *gató*, la coca de patata o el *quarto*, pero también de otros menos conocidos: el *cojin imperial* (una mezcla de ensai-

mada y coca de patata con barniz de yema de huevo), el *serafi* (un *briccho* parecido al suizo que se hacía sólo en verano), el *cubellet* (un *gató* individual), el *concret* (similar al *quarto* pero el azúcar glas se pone antes de hornear) o el *madritxo* (una especie de bizcocho de soletilla más seco). La mayoría de estas delicias no las encontraréis habitualmente en el Fornet: sólo cuando toca. Lo mejor es que os acerquéis y os dejéis sorprender por la sabiduría de Tomeu Arbona. Atención: no hacen helados.

DIRECCIONES

CAN JOAN DE S'AIGO. Dos establecimientos en Palma: calle Can Sanç, 10 y calle del Baró de Santa Maria del Sepulcre, 5.

CAN CALENT. Plaça Constitució, Sa Pobla.

EL FORNET DE LA SOCA. Sant Jaume 23, Palma.

HELADOS JOP. www.gelatsjop.com

HELADERIA CAN PAU. Plaça Constitució, 14A, Sóller.

CAN MOLINAS. Varios establecimientos en Valldemossa. www.canmolinas.com.

LOS BOMBONES



Además de un piropo, un bombón mallorquín es una canción de Joan Miquel Oliver y uno de los helados más típicos de la isla. En JOP llevan 50 años elaborando, casi artesanalmente, el *cubanito* (un almendrado con helado de vainilla), al que se ha sumado el *bombón campaner* (una especie de *stracciatella* de nata montada cubierta con más chocolate). Además, en esta fábrica de Campos han decidido convertir la pomada maonesa (la emblemática bebida de ginebra y limonada) en helado. Y no os cortéis: si queréis probar el único helado industrial con un 85% de almendra mallorquina, en JOP son los más proteccionistas.