

UN PLACER CONTRA EL CALOR. Disfrutar de 28 sabores diferentes de helado ya es posible incluso para los diabéticos / La demanda del producto en Sevilla es mayor en mayo y junio que en pleno verano / 'Jijona' lleva 35 años preparando y vendiendo sus especialidades

Más alimento que refresco

SILVIA ROMERO RABOSO

Las temperaturas que acompañan a la primavera y el verano incitan, en el ideario colectivo, el deseo de ingerir alimentos ligeros y refrescantes.

El objetivo es calmar la sed y aliviar la temperatura corporal. Todo vale para conseguirlo, incluso consumir helados o bebidas azucaradas que no la aplacan, la multiplican.

Esto lleva a muchas personas a decidir tomar helado, un alimento nutritivo, digestivo, apetitoso y lleno de virtudes, aunque esté equivocadamente asociado al calor y a combatir la sed.

En la avenida Virgen de Luján, número 32, se encuentra una de las últimas heladerías tradicionales de Sevilla, llamada Jijona, cuyos productos son artesanos. Su dueño, José Picó, es un experto en su elaboración. Lleva toda la vida dedicándose al oficio, pues según comenta, su comercio tiene 35 años, pero anteriormente ya trabajaba en este mundo con su padre.

El dueño de 'Jijona' afirma que, de los 28 sabores diferentes que tiene en la tienda, el que más le gusta es el de turrón. Su preferencia coincide con la mayoría de la clientela, porque es uno de los sabores tradicionales más vendidos junto a la vainilla o el chocolate.

Esta pequeña fábrica de dulces no se olvida de los diabéticos o pacientes de diversas enfermedades que tienen restringido el consumo de azúcar y produce -con fructosa- helados de turrón, leche merengada, chocolate y vainilla.

► HELADOS ARTESANOS

El secreto del éxito de la heladería, para José Picó, radica en que siempre ha vendido «helados artesanos y no de camión. Todavía sigue habiendo público que tiene paladar y al que no le gusta recurrir a marcas internacionales». Sus in-



Una copa de helado, sobre el mostrador de la heladería Jijona, situada en la avenida Virgen de Luján. / F. RUSSO

gredientes proceden de una cooperativa de la localidad allicantina que da nombre al local.

Sevilla muestra los mismos hábitos de consumo que toda España y, a diferencia de otros países europeos donde se consume todo el año, los andaluces creen que el helado debe tomarse en verano. Aún así, cuando

más se vende este producto en el establecimiento de José Picó es en mayo y junio debido a que «ya en pleno verano, Los Remedios se queda desierto porque los vecinos del barrio, mayoritariamente, se van de vacaciones».

Pese a que aún continúa el

error y «la población asocia el calor al helado», recuerda que, «en invierno, este producto se consume especialmente como postre en restaurantes y hoteles. Todavía no se ha cambiado de mentalidad. En Suiza o en cualquier otro lugar del norte o el centro de Europa lo toman como otro alimento más, en todas las épocas del año».

Pese a todo, reconoce que poco a poco crece el consumo en invierno entre los españoles, que hace quince años no existía.

El origen de este sabroso producto es muy antiguo. Hay quienes atribuyen a Marco Polo la divulgación en Italia de una receta para su preparación, al

regreso de uno de sus viajes al lejano Oriente.

Esta teoría apoya la idea de que fueron los chinos quienes inventaron los helados, pero los italianos los llevaron por el mundo. Eso explica que muchos creen que se originaron en Roma. Se ha llegado a decir que el nombre del tipo de helados llamados 'polos' es un homenaje al legendario explorador transalpino.

Hasta principios del siglo XX, la falta de máquinas refrigeradoras obligaba a usar recipientes de madera o estaño. En el más pequeño de estos recipientes se preparaba la mezcla de helado, que se conservaba gracias a que la sal en grano hace bajar la temperatura del hielo. Luego se rellenaba el espacio entre los recipientes con hielo y sal. Después de mezclar los ingredientes, se dejaba la mezcla en el recipiente y el helado quedaba listo.

HELADERIA JIJONA

Avenida Virgen de Luján, 32

Horario: de lunes a domingos de 10:00 a 1:00 horas sin interrupción