



DÉJÀ VU

Francia vence en la sexta edición de la Copa del Mundo de Heladería, por delante de Italia y Polonia. El quinto puesto de España sabe a poco.

Los franceses lo llaman "déjà vu" para referirse a situaciones que percibimos como si ya las hubiéramos vivido. La sexta edición de la Coppa del Mondo della Gelateria, celebrada en Sigep (Rimini), ofreció una sensación parecida a ese déjà vu. No hubo sorpresas, ni en los trabajos presentados, ni en la clasificación. Ganó Francia por tercera vez, igualando a Italia en el número de victorias finales. Tres cada una. Polonia completó el podium y España, con un trabajo notable, terminó en quinta posición a sólo 19 puntos de la tercera plaza.

Tras vivir de cerca el desarrollo de varias ediciones, y más aún de ésta última, nos atrevemos a lanzar una primera conclusión: los países más importantes en el palmarés de la competición parten con ventaja antes de empezar. No insinuamos que se hayan cometido irregularidades, ni que haya habido una mano negra que manipule a los jurados para que voten en una determinada dirección. Pero es innegable que buena parte de los jueces tiene tendencia a "sobrepuntuar" a potencias históricas en los concursos como son Francia e Italia. Dicho de otra forma, para atreverse a emitir un voto negativo referido a estos países, hay que estar muy seguro, tener personalidad y sobre todo capacidad técnica para detectar las carencias, penalizarlas y poderlo justificar.

Tal y como ya comenté en la pequeña crónica publicada en www.heladeria.com justo al término de esta edición, tuvimos la oportunidad de participar en el jurado de la prensa y evaluar una de las pruebas del concurso. Se trataba de formular y elaborar un helado a partir de un ingrediente sorpresa que proporcionaba la organización a cada equipo. Pues bien, el helado de chocolate que presentó el equipo francés en ese apartado no tenía estructura alguna. Era algo parecido a un yogur o a una crema, agradable en boca, fresco y suave, pero no se parecía a un helado. Recordamos que estamos hablando de la Copa del Mundo de la



FOTO ENRICO BIANCHI

Heladería. Así coincidimos varios de los colegas periodistas allí reunidos. Y sin embargo, para el Jurado técnico, el que decide de verdad, y el que se supone que está capacitado para valorar con justicia los trabajos presentados, el helado galo fue el segundo mejor en esa prueba. ¿Cómo es posible?

La segunda consideración tiene que ver precisamente con esa capacidad técnica. ¿Está preparado el jurado para apreciar el valor del detalle, del equilibrio, de la dificultad y del riesgo a la hora de evaluar por ejemplo una pieza artística de chocolate? Y entonces, ¿cómo se explica que la mejor valorada por ese jurado, la de Argentina, fuera una pieza confeccionada a partir de moldes y poco más? ¿No deben ser los concursos, y más aún la Copa del Mundo, el escenario para arriesgar, innovar y sorprender con nuevas propuestas?

Alguien pensará que hacemos este análisis desde el patriotismo. No podemos negar la colaboración de nuestra editorial con el equipo español en esta edición. Ha sido un placer y un honor. Y precisamente por eso, por haber asistido a la preparación del equipo, conocemos el valor de un trabajo bien ejecutado, con la aspiración de aportar innovación y planteando riesgos en sabores y estética. Jaime Turró, Jordi Mora, Baltasar Massot, Mario Masia y Adolfo Romero, capitaneados por el gran maestro Angelo Corvitto, no





cayeron en artificios y mucho menos en los recursos estéticos tan acostumbrados en este tipo de concursos. ¿Cuál es el valor real de las peanas, copas, platos y demás elementos decorativos en la puntuación final de un equipo? La aparente y majestuosa copa que presentó Italia quedaba reducida a poco más que un “chupito” una vez separada del barroco soporte que la sostenía. Y otro ejemplo, más del 60% de la superficie de escaparate de los dos primeros clasificados estaba ocupado por enormes peanas de metalacrilato. ¿Dónde está el mérito profesional?

No queremos cuestionar en ningún caso la victoria de Francia. Viendo los trabajos presentados por separado y en comparación



con el resto, sería difícil entender que el equipo galo no hubiera estado entre los primeros. Y lo mismo para Italia. Pero tampoco se entienden por ejemplo los 200 puntos de ventaja de los ganadores sobre Polonia (son demasiados), excepto por esa sobrepuntuación mencionada.

Con todo, el equipo español, quinto puesto, se quedó a tan sólo 19 puntos del podium (1.921 por los 1.939 de los polacos, terceros). Posiblemente a España le faltaron peanas y fuegos de artificio, y quizá le sobró algo de creatividad e innovación. Paradójico. También es justo reconocer las carencias, como la extrema sencillez de la pieza de hielo o la complejidad (para un concurso como éste) del plato salado. En todo caso, y a pesar de haber contado con dos meses escasos para la preparación del campeonato, el trabajo está ahí y se puede ver. Juzguen ustedes.

Finalmente, y con ánimo constructivo, nos permitimos invitar a la reflexión. La Copa del Mundo de Heladería ha alcanzado una enorme proyección internacional gracias al trabajo incansable de sus promotores, especialmente de Giancarlo Timballo, Sergio Colallucci, Sergio Dondoli y Mauro Petrini. Pero para que el éxito, el prestigio y la credibilidad profesional se mantengan inalterables de cara a las futuras ediciones, convendría analizar cuestiones como las descritas: capacidad técnica del jurado, criterios de puntuación, qué valor juega la originalidad e innovación, qué papel debe tener el atrezzo... Si no se premia la innovación y el riesgo a la hora de presentar trabajos diferentes, corremos el riesgo de que nos invada una vez más esa sensación del “dèjà vu”.

Alberto Ruiz Vicente

De cara a las futuras ediciones, convendría analizar cuestiones como la capacidad técnica del jurado, criterios de puntuación, qué valor juega la originalidad e innovación, qué papel debe tener el atrezzo...

