

Siguendo los consejos de Carlos Pérez de Rozas, me dirijo a la heladería Tomo II, situada en la confluencia de las calles de Vic y Lluís Antúnez, en la zona más occidental de Gràcia. Pérez de Rozas es, entre otras cosas, un activista del entusiasmo aplicado a certezas sensibles y populares, y si te dice que aquí se sirven unos de los mejores helados de la ciudad, lo sensato es hacerle caso (su apasionado gusto por las cosas buenas puede llevarte al último disco de Marisa Monte, a un libro de caligrafía china, a una exposición de fotografías de algún pariente, a un embutido del Pallars, a una estadística que demuestra la superioridad de Víctor Valdés sobre los demás porteros o a un restaurante especializado en delicias sorianas de digestión tan ardua como memorable).

La temperatura es la idónea para la práctica del *helading*, ese deporte sin riesgo que consiste en dar cuenta de un cucurucho sin desperdiciar ni una sola gota. Para practicar el *helading* no es necesario el uso de casco, ni estar federado, ni ser mayor de edad. Hay quien es capaz de comerse dos bolas de vainilla andando y otros que prefieren detenerse y enfrentarse a la refrescante tarea con hábiles y sincronizados movimientos de cuello, cabeza, hombros, manos y lengua, controlando la relación entre lo que tarda en derretirse el helado y la resistencia de la galleta al lengüetazo. ¿Cucurucho o tarrina? Es un falso debate: hay edades y circunstancias para todo.

El poder movilizador de los helados es considerable. Para disfrutar de lo que creemos merecer estamos dispuestos a cruzar toda la ciudad, quizá buscando sensaciones de otras heladerías ancladas en nuestra memoria, lejana o reciente (Sirvent, Los Italianos, La Levantina, La Jijonenca o Giangrossi). Mientras sorteo a conciudadanos asfixiados por el bochorno, y motivado por una curiosidad que homenajea la que tenía el curioso profesional Sempronio, recuerdo lo

# Dos heladerías

SERGI PÀMIES



Heladería Tomo II, en Barcelona. / GIANLUCA BATTISTA

que me contó Pérez de Rozas: "Son unos helados fantásticos. La heladería se llama Tomo II porque la propietaria, una extremeña llamada Teresa, solía ir a un restaurante en Buenos Aires llamado así, Tomo II, que debe pronunciarse *tomo dos*. Cuida el producto de una manera increíble y si descubre que te gusta el helado de pistacho busca los pistachos adecuados para que esté a tu gusto. Les va tan bien que van a abrir otro local". A medida que me acerco, pienso que será una exageración y que, como tantas veces ocurre con los entusiasmos ajenos, quizá sufra una decepción. También me pregunto si lo de *tomo dos* no será, ade-

más de un homenaje al pasado porteño de doña Teresa, un guiño al cliente, dándole a entender que con un helado no será suficiente y que, al igual que ocurre con las natillas o los Petit Suisse, tendrá que repetir. Intentaré contar lo que ocurre a continuación sin abusar de los adjetivos: el local, de reducidas dimensiones, está lleno a rebosar. Pido la tanda. Tengo ocho personas delante. La que identifico como Teresa está atendiendo a una clienta y le va dando a probar múltiples variedades de helado. Nadie protesta pese al calor: a juzgar por la intensidad de sus miradas, todos esperan saboreando de antemano lo que van

a pedir. Me decanto por dos vasijas de *porexpan* para llevarse, rellenas de cuatro cuartos de sabores de nata, vainilla, chocolate amargo y dulce de leche. Pago un importe más que razonable y regreso a casa. Desconfiando de mi criterio, someto la compra al paladar familiar y el veredicto es: entusiasmo.

A la mañana siguiente, comparto la noticia heladera con Jaume Estruch, biólogo y numismático impenitente. Me interrumpe y, con toda la seguridad científica que es capaz de transmitir cuando se lo propone, sentencia: "No te enrolles. Los mejores helados de Barcelona son los de la Cremeria Toscana". No sabía que en Barcelona hubieran tantos expertos en helados, pero decido darle una oportunidad a Estruch y me dispongo a organizar un partido virtual entre los helados de Tomo II y los de la Cremeria Toscana (esquina de Còrsega con Muntaner). Es un local pequeño con un simpático letrero encima de la puerta que lleva a la cocina en el que puede leerse: "Laboratorio". En eso consiste la artesanía, en experimentar. En este caso, me llevo cuatro cuartos de helado de melón, de melocotón, de nata con avellanas y de vainilla. Al llegar a casa, vuelvo a dejar en manos de personas más sensatas que yo (mi paladar está maleado por décadas de feliz adicción a la heladería

industrial) y la reacción es la misma: entusiasmo. El resultado del partido, pues, es de empate, lo cual significa que en Barcelona existen dos heladerías con los mejores helados de la ciudad. Por lo menos.

(Nota: en la crónica del viernes pasado sobre el libro de fotografías *Pez de plata*, dedicado a los colores de Barcelona, no cité al responsable del guiño y de la dirección del proyecto (Ramón Úbeda), a los autores de los textos (Àngels Manzano, Ramón Úbeda, Michael Bahr y Cristina Díaz), al encargado del diseño de arte (Pablo Martín) y no dije que han colaborado 18 prestigiosos profesionales de la fotografía).