



FOTOS: KOKE PÉREZ

FERNANDO MIRA MONERRIS

Casa Mira, Málaga

El poder del clasicismo



Con esta reapertura, Fernando Mira Moneris ha reformado dos de sus tres heladerías de Málaga en colaboración con diferentes estudios de diseño. Todas tienen una personalidad distinta y definida y se apartan radicalmente de modas y tendencias en interiorismo. Si primero fue Casa Mira en la calle Andrés Pérez, ahora es el turno de la tienda de la calle Compás de la Victoria. Se trata de otro de sus establecimientos emblemáticos, para los que ha reservado un diseño de gran personalidad, hecho a su imagen y semejanza. Una nueva lectura de una heladería tradicional, cuyos orígenes turroneros se remontan a 1890.



En abril de 2015 Fernando Mira Moneris reforma una de sus tres heladerías de Málaga, la de la calle Andrés Pérez. Un estilo vintage, tubos de glicol y una imponente barra de mármol presiden un establecimiento que habla de los antepasados familiares de esta cuarta generación. Ante la buena acogida de la reapertura de esta tienda, el buque insignia de Casa Mira Málaga, llega el turno este año para la segunda reforma de envergadura. Así, Fernando se propone un nuevo interiorismo para la heladería de la calle Compás de la Victoria, abierta desde 1974 en el barrio de la Victoria, en el límite del centro histórico y a pocos metros de la Basílica de la Virgen patrona de la ciudad. Tal y como explica, desde el año 2015 "estuve trabajando en el proyecto con el estudio del arquitecto Miguel Seguí Emealcubo. Diseñamos un espacio contemporáneo, elegante, cálido y agradable, lejos de modas

pasajeras como ya hicimos anteriormente, dotándolo de identidad propia y alejándolo de una uniformidad corporativa". El objetivo final es que cada establecimiento sea completamente distinto al otro, asegura.

El interiorismo se aparta de lo que suele ser habitual en las heladerías. Si por un lado mantiene elementos que se asocian tradicionalmente a esta tienda, por el otro el obrador refleja la personalidad del propietario en una apuesta por la organización y el orden. Una de las señas de identidad de Casa Mira Málaga es que "somos una heladería clásica", sostiene. Los helados siempre se han despachado desde conservadoras, cuyas tapas de acero al abrirse y cerrarse producen un sonido característico que está grabado en la memoria de numerosos malagueños desde niños. Es uno de los elementos que se decidió conservar en el nuevo local, que emprendió

Los helados siempre se han despachado desde conservadoras, cuyas tapas de acero al abrirse y cerrarse producen un sonido característico que está grabado en la memoria de numerosos malagueños desde niños.



su reforma teniendo muy claro que la mayor parte de la clientela ya conoce de antemano la heladería, por lo que conoce el producto y no necesita verlo. De ahí que se hayan podido integrar tanto las conservadoras que hay tras la barra de piedra de seis metros y medio, como los tanques de glicol del fondo. Dispone de dos tipos de pozzetti, a medida y sin personalizar.

La idea principal de Emealcubo era integrar el obrador en la heladería, pero sin caer en la típica ventana en la pared del obrador a la vista para que todo el mundo se asome. La solución fue situar la ventana a 1,60 metros de altura, una distancia idónea para que únicamente se aprecien las cabezas del personal de obrador. De esta manera se puede ver actividad, pero no se pueden apreciar más detalles.

Junto con la barra de piedra, otro de los elementos del despacho que da la bienvenida al cliente es el techo abovedado. Formado por listones de madera de iroko, da la sensación de que envuelve todo el local. Y un detalle anecdótico, si se disponen estos listones en línea recta alcanzarían los dos kilómetros de longitud.

El obrador

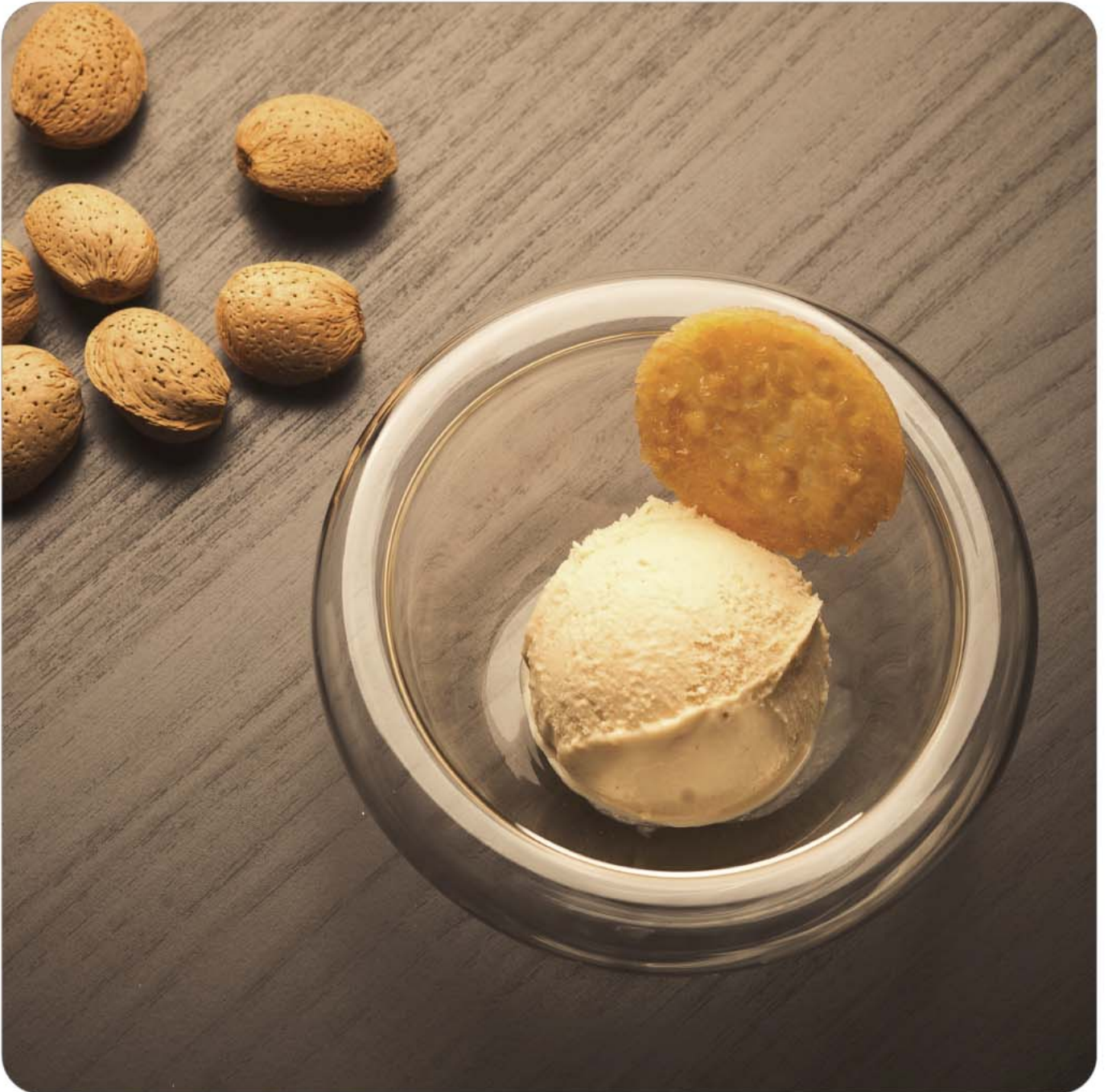
El obrador es muy diferente al de las otras Casa Mira Málaga. El propietario razona el porqué: "a lo largo de mi vida profesional he trabajado en los obradores de Casa Mira de calle Larios, de calle Nueva y en la fábrica de helados Nevisa. Y, desde 2001, en éste de calle Compás de la Victoria. Todos ellos eran el típico obrador alicatado en blanco con muebles de acero repletos de cosas y luz de tubos fluorescente en el techo". Y prosigue: "quería que este obrador fuera distinto, que reflejara algo de mi personalidad. Le he dado mucha importancia al orden, dejando todo los utensilios y materias primas ocultos una vez terminada la elaboración". La traducción es que los ingredientes del obrador se organizan por partidas, es decir, están divididos por zonas. Todo lo necesario para el mix, azúcares y otros ingredientes secos, se encuentran repartidos en carros en una mesa larga, mientras que la fruta se corta y manipula en una mesa central, en una especie de isla central. En definitiva la idea es recrear calidez en este espacio, lejos de la frialdad de los obradores al uso. Al igual que en Casa Mira Andrés Pérez, se ha contado con el



asesoramiento de la firma Centro Heladero, tanto en maquinaria como en otros elementos.

Detalles como los uniformes y guiños como el color y la colocación de la madera de iroko, que recuerdan el tostado del barquillo, no tienen sentido sin un buen helado de turrón, un mantecado, la crema tostada o los sorbetes de toda la vida, como el limón, la fresa, apunta. Estos helados más alguna especialidad más representan el nada despreciable porcentaje del 80% de las ventas de esta heladería. Tampoco podían faltar bebidas como la leche merengada, blanco y negro (granizado de café servido con helado y nata montada) y horchata recién hecha. A esto se suma la selecta gama de turrones de una familia que vuelve cada año a Jijona a elaborarlos, con un oficio que se remonta a 1890.

Un buen helado de turrón, un mantecado, la crema tostada o los sorbetes de toda la vida, como el limón, la fresa, apunta. Estos helados más alguna especialidad más representan el nada despreciable porcentaje del 80% de las ventas de esta heladería.



HELADO DE TURRÓN



EN FERNANDO MIRA MONERRIS SON FABRICANTES DE TURRÓN DESDE 1890 EN JIJONA. DE AHÍ QUE HELADOS COMO EL DE TURRÓN TENGAN UNA SIGNIFICACIÓN ESPECIAL EN ESTA HELADERÍA. "HOY SEGUIMOS CON LAS RECETAS ORIGINALES, BUSCANDO LAS MATERIAS PRIMAS QUE NOS DEN UN PRODUCTO FINAL DE MÁXIMA CALIDAD", SOSTIENE.



TURRÓN

67,12%	almendra marcona
14,95%	miel de naranjo
17,79%	azúcar
0,14%	albúmina de huevo

Valor energético del turrón: 2349 kJ/ 565 kcal

RECETA ORIGINAL DE HELADO DE TURRÓN TRADICIONAL

640 g	leche
85 g	azúcar
270 g	turrón
5 g	estabilizante

Calentar la leche en el perol. Añadir azúcar y neutro. Agregar el turrón triturado en un poco de leche sin dejar de remover. Llevar a ebullición y enfriar. Mantecar.

RECETA ACTUAL DEL HELADO DE TURRÓN

610 g	leche
20 g	leche en polvo
45 g	nata
5 g	estabilizante
140 g	sacarosa
150 g	turrón de elaboración propia
30 g	azúcar invertido

Grasas totales: 13,5%

Azúcares totales: 18,3%

Sólidos magro de leche: 7,7%

Sólidos totales: 43,1%

Verter la leche y la nata en el pasteurizador. A 40°C añadir la leche en polvo y el resto de azúcares con el estabilizante. Cuando alcance los 85°C incorporar el turrón en el pausterizador. Enfriar a 4°C y dejar madurar 8 horas y mantecar.

TEJA DE ALMENDRA

80 g	azúcar
2 u	claras de huevo
50 g	harina
50 g	mantequilla
40 g	granillo de almendra

Montar las claras y el azúcar, agregar la mantequilla pomada y la harina. Continuar batiendo hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar la masa 2 horas y precalentar el horno a 200°C. Dar forma a las tejas y hornear hasta que estén doradas.



un recetario tan completo como universal



202 páginas **245** recetas **70** autores **Medidas** 21x21 cm **Idioma** español / inglés **Precio** 29€