



## Nuestra historia

Cuando iniciamos nuestra andadura en 1998 gracias a los sifones isi y a la colaboración con Ferran Adrià y su equipo de El Bulli, no imaginábamos la experiencia irreplicable que estábamos a punto de vivir. Lo que si teníamos claro desde un principio era dónde queríamos llegar, de ahí nuestro nombre.

Han pasado más de 20 años durante los cuales hemos incorporado técnicas industriales a la cocina tales como el soplete Hotery, la bolsa de filtrar Superbag o los ralladores Microplane. Gracias a la alianza con grandes cocineros como Joan Roca, Jordi Herrera, los hermanos Torres o Angel León - por poner algunos ejemplos - hemos desarrollado productos como el Roner, la Fakircook, la Gastrovac o el Clarimax, estos dos últimos también fruto de la colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia y la Universidad de Cadiz respectivamente, así como el Nitral y el Rotaval nacieron de sendos acuerdos con la Fundación Alicia.

No todo han sido utensilios y máquinas, en 2006 nos aventuramos con el lanzamiento de Fever-Tree, una tónica que ha contribuido indudablemente al boom que ha vivido el mundo de los gintonics en los últimos años.



# Somos gastronomía

## Sifones iSi

1998 - Fundación

## **ProfiWhip, GourmetWhip**

Los primeros modelos de sifones iSi para cocina hacen su aparición, a partir de un montador de nata convencional y debidamente modificados para ofrecer nuevas aplicaciones.

## Primeras máquinas

1999 - 2000

## **Pacojet y Roner**

Se comercializan las primeras unidades de maquinaria. Pacojet en 1999, procesador y emulsionador profesional de alimentos congelados. Las primeras unidades de Roner en el 2000 inician el concepto de cocina al vacío.

## Nuevas técnicas, nuevos productos

2001 - 2005

## **Soda, nuevos sifones, herramientas de medición, libros, germinados, Fakirccok, Hotstone, CartaFata, ¡Gastrovac!**

El catálogo de productos ICC crece, nacen nuevas aplicaciones para los sifones iSi y Gastrovac ve la luz. La revolución del vacío es patentada en más de 160 países y desarrollada conjuntamente por la Universidad Politécnica de Valencia y los cocineros Javier Andrés (Restaurante la Sucursal, Valencia) y Sergio Torres (Restaurante el Rodat, Jávea).

## Sferificación y otros utensilios

2006



# Sifón Thermo Whip, Superbags y las texturas de Albert y Ferran Adrià

Se pone a la venta el primer Kit de Sferificación básica. La Sferificación es una técnica culinaria espectacular que pusimos en práctica en elBulli en 2003 y que permite elaborar unas recetas nunca antes imaginadas. Se trata de la gelificación controlada de un líquido que, sumergido en un baño forma esferas.

## La expansión

2007 - Actualidad

# Roner Compact, Rotaval, Vakpack, Nitral, Clarimax, Fever Tree, Roner Touch, Rowzer Plus, Roner20

El último en llegar ha sido el Roner20, un termostato de inmersión de tamaño versátil y con un sistema de fijación adaptable en altura a cualquier contenedor o recipiente.



1,50 € CUORE 14 LIBRO-FIURE... CUCILLOS 4,99€ UTENSILIOS DE BILLETES SÁBADO CORNELL DE CENT 425-427 WWW.elperiodico.com DIRECTOR ENRIC HERNÁNDEZ

# el Periódico

# sá. 29

PARA GENTE COMPROMETIDA

## La herramienta esencial en la cocina del siglo XXI

### El lanzamiento del sifón aplicado a la creatividad gastronómica cumple 20 años con Adrià

JOSU DE LA TORRE  
BARCELONA

**E**l mit compartido la mañana del viernes desde la cuenta oficial de Ferran Adrià conservaba el rastro que deja el humo de las velas sobre una tarta de aniversario. «Hoy hace 20 años que lanzamos con Marc Calabuig de #ICC los sifones para las espumas creadas por «elBulli» en 1994. Toda una vida #espumas20».

Cuando anunciaba tus colegas que esta herramienta es esencial en la cocina de miles de restaurantes de todo el mundo, dejan que te explayas convencido aún de que cuando hablas del sifón te refieres a la botella gaseosa que modera el efecto del vermut. El sifón es otra cosa, un utensilio que elabora espumas muy aéreas y ligeras que ya se usaba para montar nata, y que contribuyó a dar el vuelco a la cultura gastronómica de la mano de Adrià y de cuantos le secundaron.

**ELABORACIONES SIFONADAS** / A la hora de comer consigo que el maestro salga del laboratorio. Avisa Adrià de que el objeto homenajeado puede considerarse como la herramienta de la cocina tecnomocional. Él, antes que usar el término espuma, prefiere el de las «elaboraciones sifonadas». «Dentro de 50, 100 años se hablará del sifón como un genérico de la cocina, pasará a la historia, enfatiza para disparar datos: «En España se han vendido unos siete millones; en Francia, 11».

Tras tomar nota del torbellino Adrià, busco el pimentero de Pau Arends, siempre con las manos pegadas a los fogones del periódico: «El sifón es el primer símbolo de la cocina contemporá-



#### SIFÓN, AIRE, ESPUMA

• A la derecha, Adrià y Calabuig, ayer. A la izquierda, experimentando con Oriol Castro, en los 90. Debajo, el aire de zanahoria que mostró 'The New York Times Magazine' (2004).



**«En España se han vendido unos siete millones de sifones. Pasará a la historia como un genérico»**

nea. El icono que adoraron durante años los cocineros y que pudo haber estado en todas las cocinas domésticas, aunque sólo llegó a las estanterías de los buenos aficionados. También es un ejercicio de reciclaje: cómo dar una vida exitosa y larga a un objeto pensado para otra cosa. Y aún más: por fin las salsas se convirtieron en algo ligero y saludable.

El sifón ocupa un altar privilegiado en cualquier restaurante que se

precie. Es el rey de las espumas (trayan a Google y tecleen espumasifón y comprobarán el universo de recetas, videos y comentarios que se multiplican). A aquella espuma de judías blancas elaborada en el prelaboratorio de El Bulli en 1994 han seguido una legión de variedades. Hay quien defiende la de chocolate o quien apuesta por la de aguacate. Sin que el comensal repare siempre en ellas, las espumas redondean multitud de platos.

**SIN LÁCTEOS NI HUEVOS** / Desde aquella breoma muy seria que fue la mosca de humo a las más recientes sin lácteos ni huevos, como la de café. Y un terreno aún por desarrollar: las espumas como dieta allimenticia. Todo llega. m



# Somos gastronomía

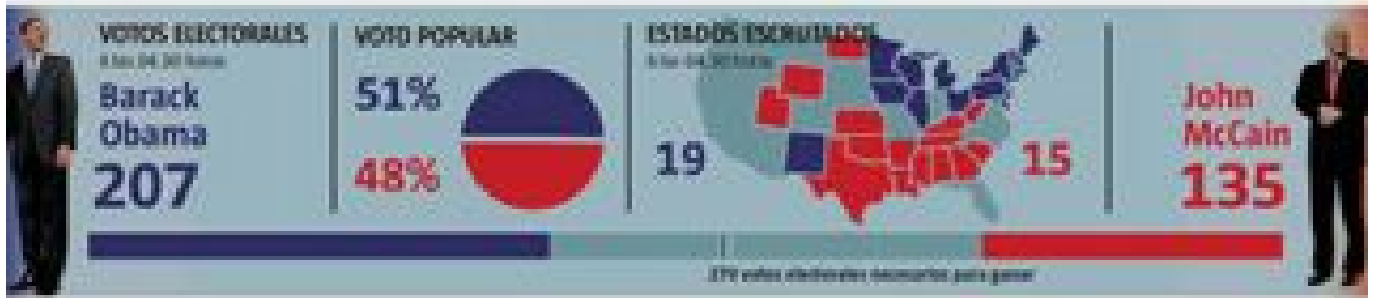
2017 Iosu de la Torre La herramienta esencial en la cocina del siglo XXI ·  
#espumas20

«El sifón ocupa un altar privilegiado en cualquier restaurante que se precie. Es el rey de las espumas (vayan a Google y tecleen espuma-sifón y comprobarán el universo de recetas, vídeos y comentarios que se multiplican)». [Versión online](#)



# LA VANGUARDIA

Fundada en 1880 por Don Caballero y Don Baquero del Corral



## Nueva era

- Obama será el primer presidente negro tras ganar con claridad
- El candidato emócrata le rebata estados clave a McCain
- Los electores votaron de forma masiva para apoyar el cambio

Los electores estadounidenses votaron ayer favorable al candidato Barack Obama para que dirige el destino de su país. A falta del sistema definitivo, Obama se quedó en estados clave como los de Pensilvania, mientras McCain hacía campaña fuera al tener más votos pero sin mayoría.





# Somos gastronomía

## La Vanguardia

2005 Mar Galtes. Inventos y artilugios para la alta Cocina

“Y la compañía evoluciona hacia la creación de objetos propios a partir de las nuevas necesidades de los cocineros, como el Roner, un termostato para crear un baño maría con temperatura muy baja y constante en todo el recipiente”.



**Somos gastronomía**





# Somos gastronomía

## TIME Magazine

2006 Lisa Abend. Adoring Vacuum

“Se trata de la gran revolución actual: la incorporación de técnicas industriales a la cocina y la colaboración entre científicos y chefs”.



Somos gastronomía

# el Periódico

EDICIÓN ESPECIAL 50





# Somos gastronomía

## El Periódico

2007 David Sabaté. Fiebre por la Tónica

“Ahora Fever-Tree ha viajado en el tiempo para recuperar la elaboración centenaria y artesanal que vio nacer la tónica. El resultado se llama Fever-Tree, una refrescante y selecta combinación de historia y modernidad”.



Somos gastronomía

# VINO + GASTRONOMIA

ABO 11 / 4,50 € / CANARIAS 4,80 €

## Armonías

EL BOSQUE SACRADO  
DESVELA EL MÁGICO  
MUNDO DE LAS JUDÍAS

## Vicente Amigo

UN GUITARRA CON  
SUENDE QUE, ADemás,  
ENTIENDE DE VINOS

## Catas

MENCÍAS, TINTAS  
DE TORO Y GRANDES  
DULCES ESPAÑOLES

EL SABOR MÁS  
PURO DEL MAR,  
EN TALLA GIGANTE  
**Crustáceos XL**



¿ESTAMOS  
PREPARADOS  
PARA LA NUEVA  
COCINA DE

# laboratorio?





# Somos gastronomía

## Vino y Gastronomía

### Gaspar Rey El Futuro de la cocina pasa por un Laboratorio

“La elaboración de las espumas es la técnica que más se ha desarrollado estos años. La crema catalana, aguas infusionadas, jugos licuados, cremas inglesas o cualquier preparado y con la intensidad de sabor que el cocinero considere más adecuado para su fin deseado”.



Somos gastronomía



# *Cooking* Concepts

WWW.COOKINGCONCEPTS.COM

Nº 2 / 2006

Albert Adrià  
Alex Atala  
Carlo Cracco  
Eyvind Hellström  
Ferran Adrià  
Javier Andrés  
Joan Roca  
Jordi Herrera  
José Ramón Andrés  
Pascal Barbot  
Paulo Pinto  
Sergio Herman  
Sergio Torres  
Quique Dacosta  
Wylie Dufresne

**Gastrovac**

**Roner**

**Fakircook**

**Hotstone**

**CartaFata**

**Thermo XPress Whip**

**Sferificación**





# Somos gastronomía

## Catálogo 2006

Toni Monné. Prólogo

“España ha vivido una auténtica revolución culinaria en estos últimos diez años. Este fenómeno ha alcanzado ya gran notoriedad a escala mundial y son muchísimos los chefs de los más diversos países del mundo que tienen puestos sus ojos en la vorágine creativa de nuestras tierras”.



# Cooking Concepts

WWW.COOKINGCONCEPTS.COM N° 3

**ROHER COMPACT**  
ESPUMA DE LÍ

14

**VACKPACK**  
PROFESSIONAL PACKING IN A MINIMUM SPACE

16

**ROTAVAL**  
THE ART OF DISTILLING THE IMPOSSIBLE

18

**CLARIMAX**  
ANGEL LEÓN THE SEAFOOD CHEF

22

**SPHERIFICATION**  
TEXTURAS

74

**FEVER-TREE**  
JUST THE TONIC

82





# Somos gastronomía

## Catálogo 2007

Xavier Agulló. Prólogo

“Puro arrebató. Desde el mítico sifón ISI hasta la ultimísima tónica Fever-Tree, una pequeña marca británica que está revolucionando barras y cocinas con una extraña vuelta de tuerca sávida que nos devuelve, desde la modernidad, lo más natural y exquisito del viejo refresco creado en India en el siglo XIX. El gin tonic del futuro ya nunca será el mismo”.



Somos gastronomía





# Somos gastronomía

## Catálogo 2008

Pau Arenós. Prólogo

“No pensemos en la década que está a punto de acabar sino en la siguiente, 2008-2018. ¿Qué artefactos, qué armatostes, qué mecanismos ayudarán a construir el pensamiento gastronómico del porvenir? ICC tiene la responsabilidad de dar una respuesta. Y nosotros, de estudiarla”.