Somos gastronomía



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 irrepetible 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 Politecnica 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 € | elPeriódico de Catalunya | PARA GENTE COMPROMETIDA | sá. 29

La herramienta esencial en la cocina del siglo XXI

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

IOSU DE LA TORRE
BARCELONA

El tuit 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 anuncias a tus colegas que esta herramienta es esencial en la cocina de miles de restaurantes de todo el mundo, dejan que te explayes convencidos 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 tecnoemocional. 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 Arenós**, siempre con las manos peinadas los fogones del periodismo: «El sifón es el primer símbolo de la cocina contemporánea. El icono que adoraron durante años los cocineros y que pudo haber estado en todas las cocinas domésticas, aunque solo 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 (vayan a Google y tecleen *espuma sifón* y comprobarán el universo de recetas, vídeos y comentarios que se multiplican). A aquella espuma de judías blancas elaborada en el perlaboratorio 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 broma muy seria que fue la *mousse* de humo a las más recientes sin lácteos ni huevos, como la de café. Y un terreno aún por desarrollar: las espumas como dieta alimenticia. Todo llega.









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»

El Periódico

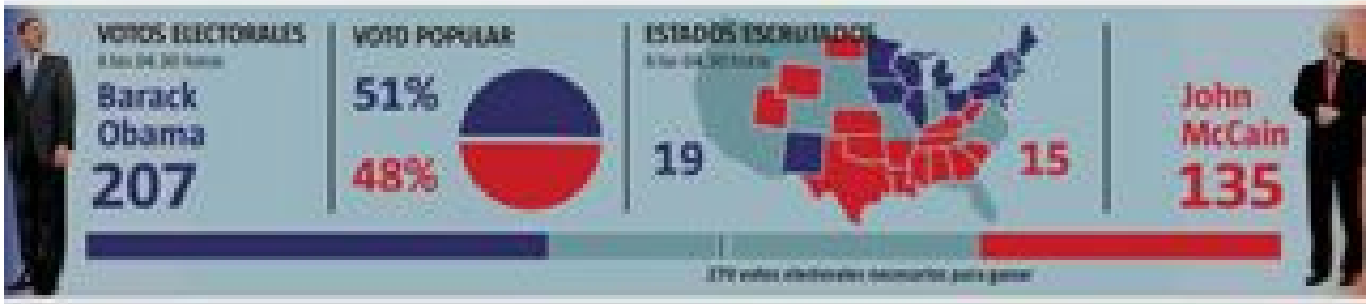
Somos gastronomía

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 1881 por Don Carlos y Don Bartolomé Cusí



Nueva era

•Obama será el rimer presidente egro tras ganar on claridad

•El candidato emócrata le rrebata estados lave a McCain

•Los electores otaron de forma asiva para poyar el cambio



La Vanguardia

2005 Mar Galtes. Inventos y artilugios para la alta Cocina

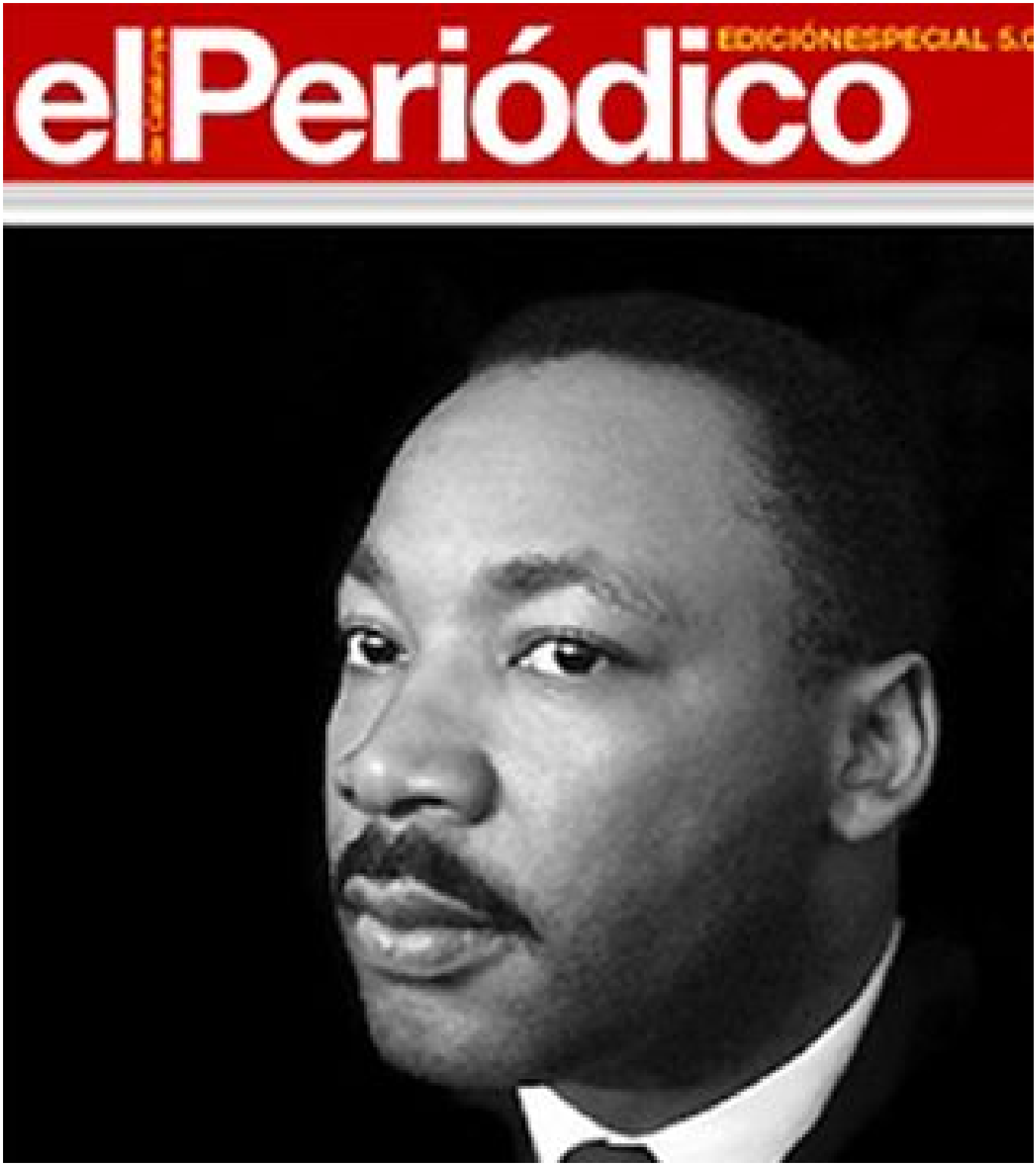
“Y la compañía evoluciona hacia la creación de objetos propios a partir de las nuevas necesidades de los cocineros, como el Roner, un termostato para crear un baño maría con temperatura muy baja y constante en todo el recipiente”.


TIME
60TH ANNIVERSARY ISSUE
EUROPE'S
NEW FRONTIERS

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”.


elPeriódico
EDICIÓNESPECIAL

El Periódico

2007 David Sabaté. Fiebre por la Tonica

“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”.

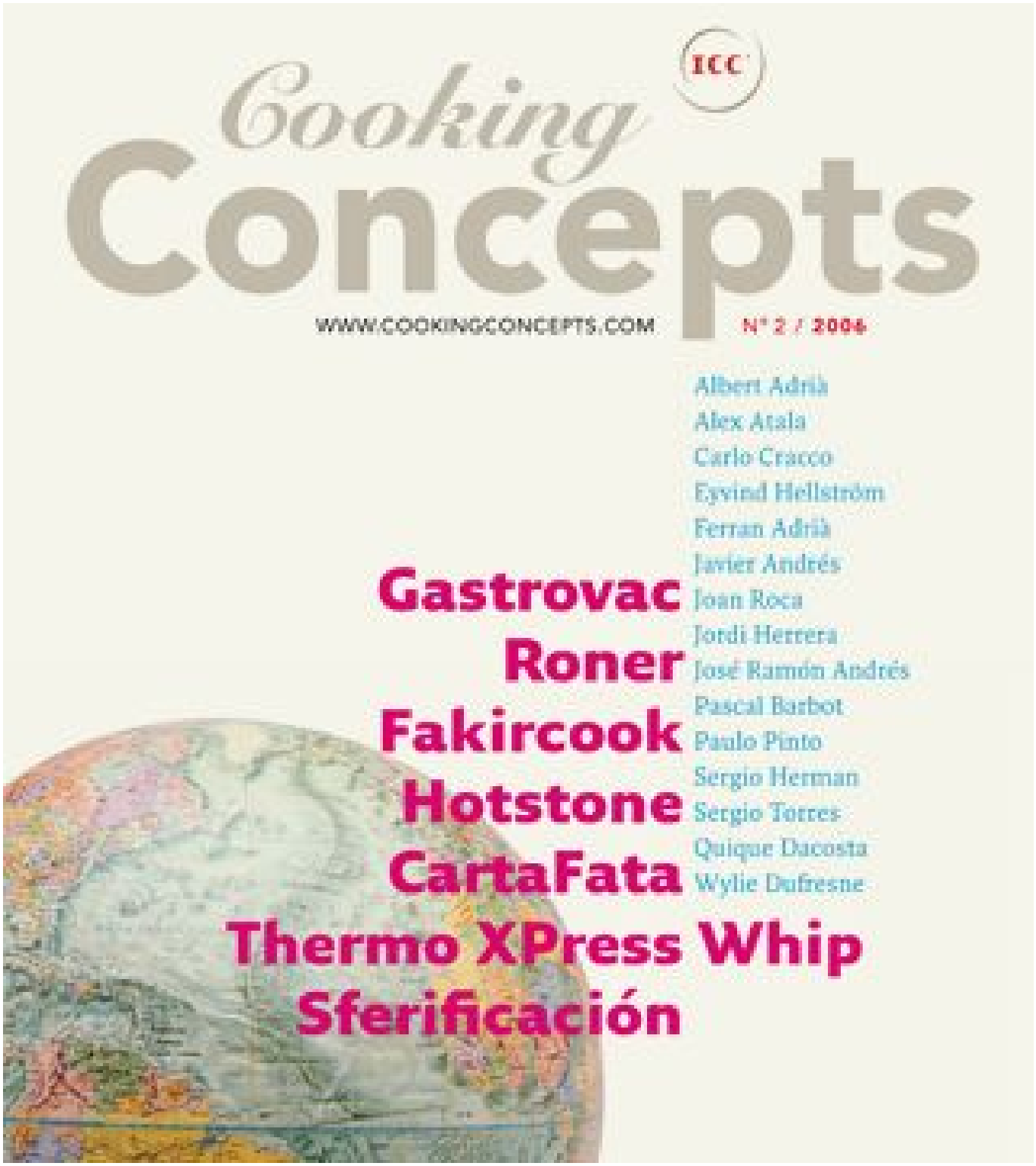

VINO GASTRONOMIA
Armonías
EL BOSQUE SAGRADO DESVELA EL MÁGICO MUNDO DE LAS JUDÍAS
Vicente Amigo
UN GUITARRA CON DUENDE QUE, ADEMÁS, ENTIENDE DE VINOS
Catas
MENCÍAS, TINTAS DE TORO Y GRANDES DULCES ESPAÑOLES
EL SABOR MÁS PURO DEL MAR, EN TALLA GIGANTE
Crustáceos XL
¿ESTAMOS PREPARADOS PARA LA NUEVA COCINA DE
laboratorio?

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

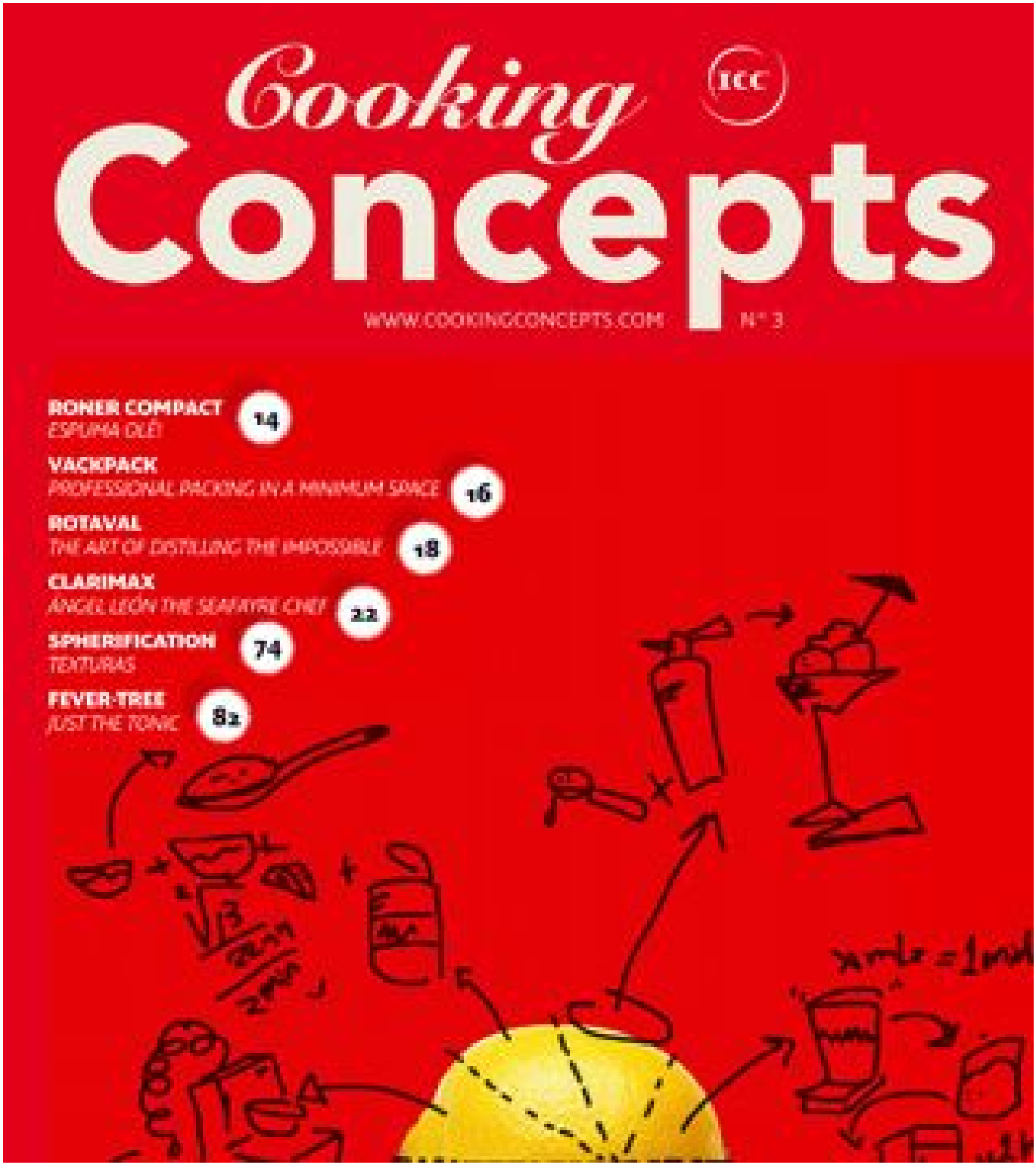


Somos gastronomía

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.º 3
RONER COMPACT
ESPUMA OLÉ!
14
VACKPACK
PROFESSIONAL PACKING IN A MINIMUM SPACE
16
ROTAVAL
THE ART OF DISTILLING THE IMPOSSIBLE
18
CLARIMAX
ANGEL LEÓN THE SEAFAYRE CHEF
22
SPHERIFICATION
TEXTURAS
74
FEVER-TREE
JUST THE TONIC
82

Somos gastronomía

Catálogo 2007

Xavier Agulló. Prólogo

“Puro arrebato. 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 sápida 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”.