## 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.

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

# 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

## 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, Roner 20

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.





#### El Periódico

2017 losu 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

## Somos gastronomía



arack Effente pura spor d'ario destitura de sa puis, à fisha del es Diame w on philosophy purply need shareful

otaron de forma

iasiva 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".

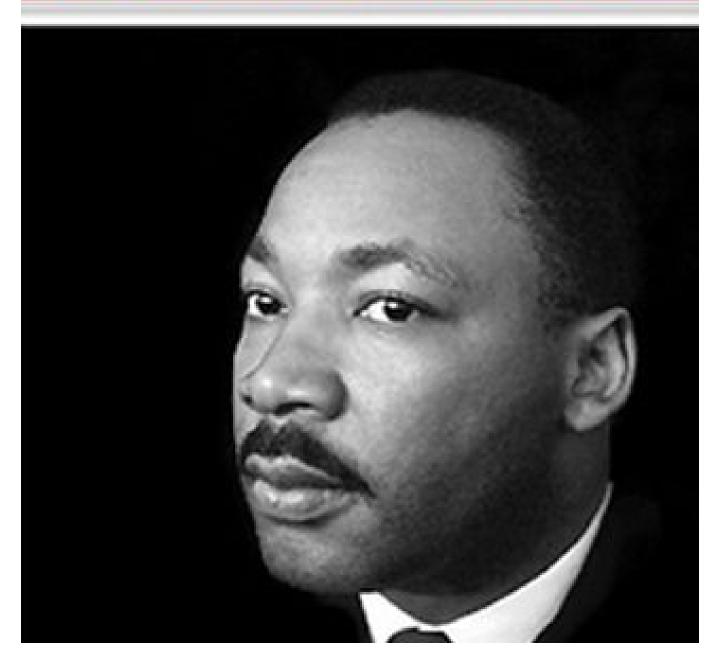


#### TIME Magazine 2006 Lisa Abend. Adoring Vacuum

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



# elPeriódico



#### 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".





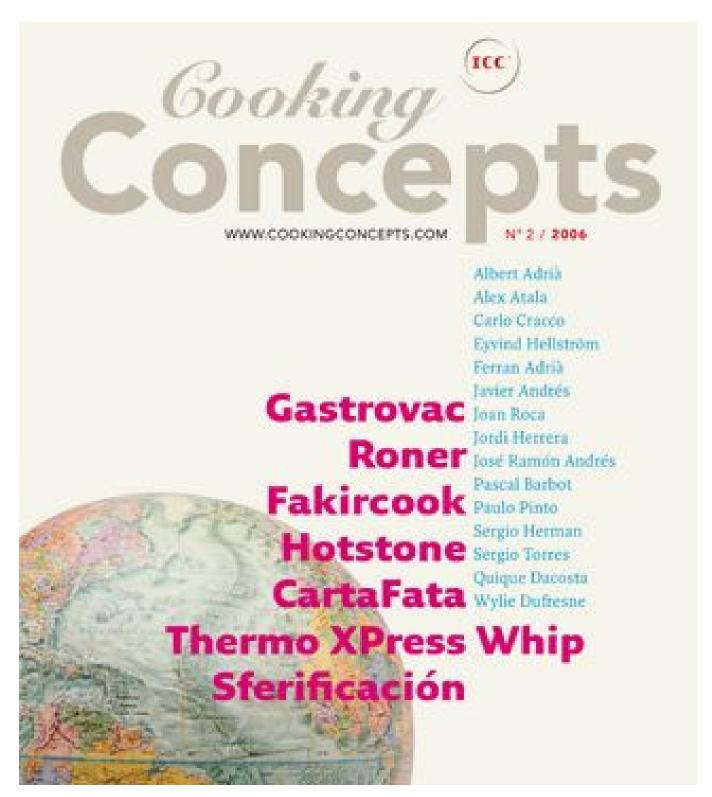
#### Vino y Gastronomía

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".



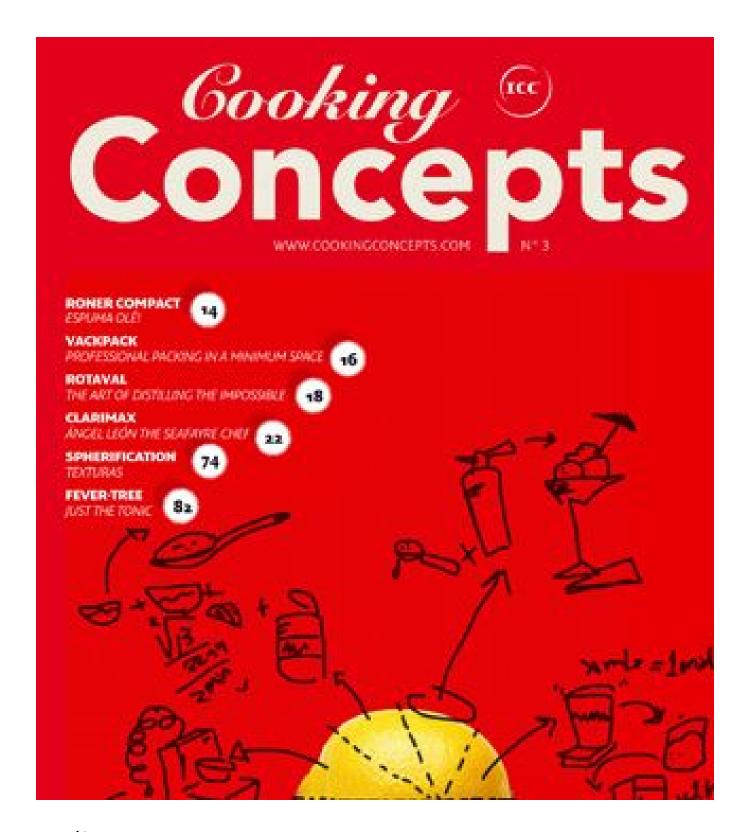
Catálogo 2006



#### 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".

## Somos gastronomía

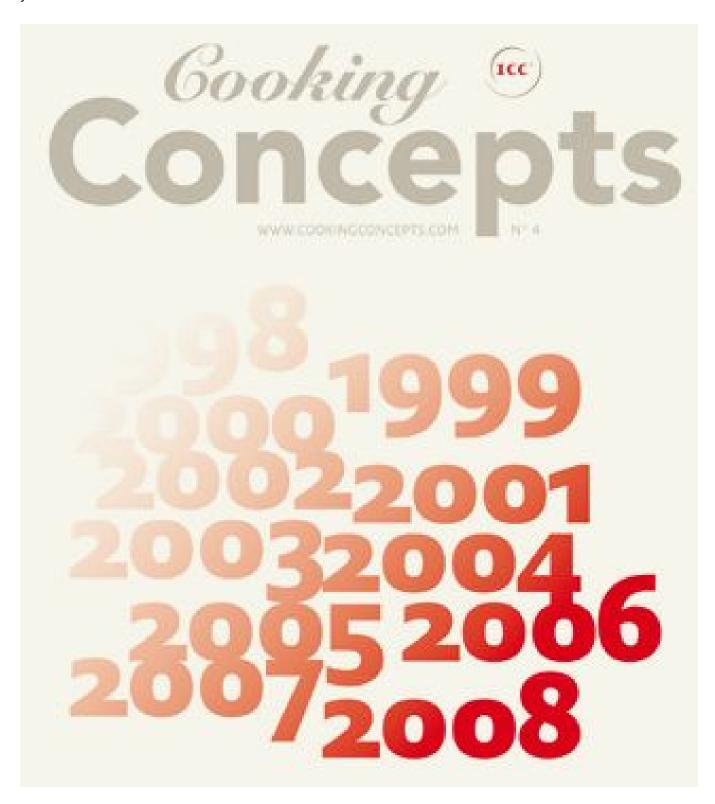


#### Catálogo 2007 Xavier Agulló. Prólogo

"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".





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".