

## Capítulo 7°

# Técnicas de producción

## LAS MAQUINARIAS PARA LA PRODUCCION DE HELADO



### EL MANTECADOR MANUAL, VERTICAL

El laboratorio: 27 de julio de 1906



© copywriter, editor e copyeditor  
gelatomaster@yahoo.it

[www.maestrigelatieri.it](http://www.maestrigelatieri.it) - [www.gelatomasters.it](http://www.gelatomasters.it)

Traducido al idioma Español

por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional



## **HELADERIA CON MANTECADOR VERTICAL ACCIONADO ELECTRICAMENTE AÑO 1930**

**Bologna, en el ya lejano 1927: Otello Cattabriga** proyectó la primera motoheladora eléctrica, nunca hubiera imaginado que se transformaría en todo el mundo sinónimo de;

### **“MAQUINA DE HELADO”**

A partir de aquel momento, **Mastro Otello Cattabriga** en el taller de via Mazzini en Bologna(sede histórica, cercana a la estación ferroviaria) construye su famosa:

**MOTOHELADORA ELECTRICA CON EXTRACCION MANUAL DEL HELADO**

### **SE PATENTA EL PROCESO DE MANTECACIÓN;**

una combinación, entre una sorbetera de forma cilíndrica con el fondo redondeado, en cobre estañado(antes se podía) y una espátula de metal alimentario.



Los dos instrumentos estaban separados e impulsados electro mecánicamente.

La sorbetera giraba, y la pala amasaba y despegaba, la mezcla de ingredientes de las paredes del cilindro.

La sorbetera en cuestión, como ya dijimos en cobre, revestida con una sutil capa de estaño, trabajo que era realizado por los nómades que acampaban en la periferías de la ciudad y que de vez en cuando pasaban frente a las bodegas de los maestros heladeros ofreciendo su trabajo.

La sorbetera estaba inmersa en una salmuera (mezcla de agua y sal) contenida en un recipiente más grande (ver la primera foto).

La salmuera refrigerada por una tubería de cobre dispuesta en espiral (instalación frigorífica) por donde pasaba y todavía hoy pasa un líquido refrigerante (freon) serpentina que cubría toda la superficie de la paredes del contenedor que otorgaba a la sorbetera (cilindro) la cantidad necesaria de frío para congelar y compactar la mezcla.

Esta gran innovación facilita y ayuda en su trabajo al heladero a producir con menor esfuerzo, y con mayor higiene un helado seco y bien mantecado, de óptima textura y con un incorporación de aire aproximada del **25/30%**.





Todavía hoy (**15 de Julio del 2007**), después de **80** años, muchos maestros heladeros lo utilizan con gran éxito, esta máquina, todavía hoy producida, esta renovada y modernizada según la más modernas tecnologías, fabricada según las más rígidas normativas: la sorbetera de mantecación actual es de acero inoxidable y la espátula "despega y amasa" es de teflón. La extracción se hacía y se hace todavía manualmente con el mítico bastón de pala (antiguamente de madera, ahora de material plástico).

**CATTABRIGA** con sede en Anzola Emilia 40011 (Bologna) en  
via Emilia, 45 tel +39 0516505330

es la única que produce en Italia la misma máquina después de tantos años, se puede ver por ahí los "viejos" modelos de la mítica "**SED CARPIGIANI**" producida cerca de veinte años después por dos aprendices de Mastro Otello Cattabriga, Bruto y Poerio Carlo Carpigiani, dos hermanos, fundaron en 1945 su empresa, que desde aquellos años se transforma en el productor líder de máquinas para la elaboración de helado artesanal, hoy en día es también propietaria de la marca y empresa Cattabriga con sede desde 1969 en Anzola dell'Emilia(Bologna).

Desde Julio de **1989** forman parte del grupo **Ali** de Milan junto a otras prestigiosas marcas del sector.





En el mercado se encuentra también una motoheladora eléctrica vertical, y con extracción manual del helado, desde 1929 de producción Alemana: Martha **Bofinger** y su marido **Hugo Kunzi** fundaron **BOKU** Maschinenfabrik en Stoccarda. Construyen máquinas, utilizando la técnica de agitación con mantecación vertical, y este principio lo han mantenido por decenios, todavía hoy, se utilizan máquinas construidas en los años 30.

En la actualidad ha evolucionado y perfeccionado, en el 2002 la Classic Eismaschinen GmbH, ha ingresado en el sector adquiriendo la Boku, con sede en:

Leobener Strasse n° 83 Stoccarda tel +49 071181485.

En algunos de mis viajes, de manera especial en la Argentina tiempo atrás y recientemente.

De visita por laboratorios de producción artesanal de helado, por ejemplo: Heladeria Saverio inaugurada en el 1909 hoy propiedad de los señores Rossi, obviamente de origen Italiano he podido ver las viejas maquinas verticales, muy antiguas, que recuerda las antiguas Cattabriga, con el mecanismo descubierto, de marca **OMB**, me ha sorprendido mucho, OMB "Officine Meccaniche Bologna" **!?** o "Officine Meccaniche Boiano" **!?** de Caivano (Napoli), pero es demasiada joven para serlo, nace en el 1999, También de mucha experiencia debido:





al Sr. **Boiano Gennaro** junto a sus hijos **Ciro** y **Enzo** luego de otros emprendimientos en el sector de matrices industriales; ahora, la OMB Srl proyecta y construye máquinas alimentarias y afines para la manufactura de helados.

Contenedores de varias medidas, a la dosificación, desde el transporte a la confección, todo sobre especiales cintas transportadoras.

Me gustaría de veras saber a que se refería la marca **OMB** vista en Buenos Aires, alguno lo sabe **!?**

Si, alguno lo sabe; me encantaría saber.



**Traducido al idioma Español**  
**por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional**