**¡Día del helado con whiskey!**

El calor se acerca con la llegada de la primavera y cada año durante el mes de abril se lleva a cabo el Día del Helado. Es por esto que Jack Daniel’s se une con el chef Joe Cervantes, para crear dos ediciones especiales: una con Old No. 7 y otra con Tennessee Honey, que estarán disponibles a partir del sábado 6 de abril hasta el jueves 28 en su heladería, Joe Gelato.

Su creador, Joe Cervantes, comenzó su carrera en el galardonado restaurante Pujol, y desarrolló su método en restaurantes de París, Tokio, Nueva York e Italia. En este último país, trabajó en *Le Calandre,* un restaurante con tres estrellas *Michelin*, de donde surgió su inspiración para conocer a profundidad el mundo del gelato, una tendencia derivada del helado. Se especializó en este arte en la Universidad Carpigiani, donde recibió el título de Gelataio, nombramiento que solo reciben los expertos. Cervantes forma parte de Gelato Academy y es fundador de Joe Gelato, su propia gelatería, que nació a inicios de 2018 y ha recibido diversos reconocimientos.

Para conmemorar este día, Joe nos cuenta más detalles sobre las diferencias entre el helado y el gelato, así como las distintas técnicas para elaborarlo y te vuelvas un experto.

**De Italia para el mundo**

Tanto el helado como el gelato son originarios de Italia. Antes de nacer estas dos técnicas surgió el *sorbetto*, sus inicios se remontan a los árabes que lo comercializaban bajo el concepto *sherbet,* que significa bebida fresca. Constaba de hielo triturado o nieve recolectada, al cual agregaban jarabes y pulpa de fruta, hasta que logró refinarse gracias al uso de la sacarosa o azúcar, que permitía hacer cristales de hielo más pequeños y un producto más terso en la boca.

Posteriormente, a los italianos se les ocurrió añadir leche, en lugar de utilizar solo agua, así surgió el gelato y con él, un sin fin de combinaciones de sabores y colores.

**Parecen iguales pero son técnicas diferentes**

Aunque el helado y el gelato son similares, en realidad su proceso de elaboración es distinto, el gelato contiene un menor porcentaje de grasa, de azúcar y de aire, del cual se obtiene un producto más elástico, por eso que se sirve con espátula, a una temperatura mucho más agradable al paladar que va de 12º a -14ºC. Mientras que el helado está hecho de crema y se conserva entre los -16º y -18ºC. Esto potencializa los sabores gracias la diferencia térmica y moléculas grasas que saturan las papilas gustativas. El gelato, también es un producto natural y de elaboración diaria, por lo que se crea en pequeñas cantidades de manera artesanal con leche entera.

**Tradición e inspiración**

El proceso creativo de Joe Cervantes viene a partir de su experiencia, viajes, textos, colaboraciones con restaurantes, e incluso de los amantes del gelato que plantean propuestas con componentes de su región para que los convierta en realidad. Joe cuida cada detalle y la raíz de los ingredientes que utiliza, “si el producto es natural, con altos estándares de calidad, como consecuencia el resultado será extraordinario, procuramos optar por leche de vaca entera, de gran sabor y sobre todo fruta fresca de temporada, así obtenemos una formulación correcta en cuanto a grasas, azúcares, agua, fibra, proteínas provenientes de la leche, al igual que la consideración de otros factores determinantes para lograr la mezcla perfecta. Es por esto que decidimos colaborar con Jack Daniel’s en una edición increíble para celebrar su día,” mencionó Joe.

**Sabores muy Jack**

Joe Gelato se ha caracterizado por romper las barreras convencionales de este postre y explorar nuevas expresiones con ingredientes naturales, de calidad, en correcto balance para lograr el gelato perfecto.Joe ha desarrollado sabores no convencionales como aceite de oliva, lavanda, pesto genovés, rosas y miso rojo, entre otros.

Para esta fecha tan especial, Joe compartirá dos nuevas propuestas basadas en **Jack Daniel’s**. Al respecto comentó, “este Tennessee whiskey es un destilado cuyo proceso artesanal considera elementos como el maple, la vainilla, la madera e, incluso, el carbón, lo cual nos acerca a notas mucho más complejas. Por eso para No. 7, vamos a desarrollar dos combinaciones: una con cacao y otra con crème brûlée. Para Tennessee Honey, usaremos unos toques de café de olla.”

“Las mezclas buscan destacar las notas de cata, balancear el destilado y los sabores dulces, agrios y fuertes de los demás ingredientes para crear toda una experiencia en la boca. En Joe Gelato, siempre consideramos agregar esas gotas de originalidad y de autenticidad que también caracterizan a Jack Daniel’s,” concluyó Cervantes.

Estos sabores especiales basados en Jack Daniel’s Old No. 7 y Tennessee Honey, estarán disponibles del 6 al 20 de abril en Joe Gelato, ubicado en Versalles 79, local 5 en la colonia Juárez. Descubre el arte de Italia con la combinación del whiskey originario de Lynchburg, Tennessee en esta temporada de calor.

EVITA EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada más antigua en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink.

Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

Para saber más visita: <https://www.jackdaniels.com>

**Síguenos en:**

Facebook:<https://www.facebook.com/JackDanielsMx>

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/JackDaniels>

**Acerca de Joe Gelato**

Joe Gelato es una gelatería experimental que abrió sus puertas en 2018. Busca combinar la técnica italiana con los productos mexicanos para enaltecer nuestras raíces e impulsar el desarrollo de los pequeños productores del país. Promueve la creatividad, evoca recuerdos y desea generar sonrisas a quienes disfrutan de sus creaciones; esto lo hace a través de las nuevas propuestas elaboradas con ingredientes únicos que pretenden cambiar el concepto de lo tradicional y estimular a que se atrevan a degustar nuevas mezclas. El proceso de elaboración artesanal cuenta con materias primas 100% naturales de la mayor calidad. Joe Gelato se encuentra ubicado en Versalles 79 local 5 en la Colonia Juárez.

**Síguenos en:**

Facebook: [https://www.facebook.com/JoeGelatoMx](https://www.facebook.com/JoeGelatoMx/)

Instagram: [https://www.instagram.com/joegelatomx](https://www.instagram.com/joegelatomx/?hl=es-la)