



Joaquín Serrano con el carrito de los helados por las calles de Andorra. (1967)

Los Helados Nalia

Entrevista a M.^ª Dolores y Yolanda Serrano

Texto: M.^ª Pilar Villarroya

Fotos: Familia Serrano

En Andorra todas las personas de una cierta edad se acuerdan de los helados La Nalia. Pero antes de aparecer esta heladería en Andorra hubo unas cuantas mujeres que los hacían y los vendían, fueron la tía Gregoria, *la Capacera*, y más adelante la tía María, *la Mata*, y Juana María Blasco. Estas con sus helados hacían las delicias de grandes y chicos, pero de lo que vamos a hablarles es de los helados La Nalia.

Joaquín Serrano Molina y Pepita Albero Barceló abrieron en Andorra, en 1957 y hasta 1983, la conocida por todos como Heladería la Nalia en la Avenida de San Jorge. Tuvieron cuatro hijas: M.^ª Dolores y Yolanda, nacidas ambas en Biar (Alicante), y Juan Antonio y José Joaquín, nacidos en Andorra.

Esta es una historia de gente que, como muchas otras en la posguerra, tuvo que emigrar de sus pueblos buscando trabajo. El padre de Pepita vino al Bajo Aragón (Torrevelilla, Aguaviva, etc.) después de la Guerra Civil ya que había que reconstruir las cientos de casas destruidas durante la guerra. El abuelo en Andorra compró un terreno hacia 1951, donde está la actual plaza de toros, para hacer una tejería y allí se establecieron Joaquín y Pepita. En 1952 comienzan a construir las oficinas de la entonces Calvo Sotelo, que había llegado a Andorra hacía poco. Andorra estaba entonces en pleno crecimiento y pensaron que sería un buen negocio instalar una tejería. La tejería estaba enfrente de las oficinas de la Calvo Sotelo. Al estar tan cerca empezaron los problemas, pues el horno permanecía encendido hasta cinco o seis días y el humo molestaba a los vecinos, estos les llamaron y les propusieron que cerraran, a la vez que le ofrecían un trabajo en la empresa.

M.^ª Dolores y Yolanda dicen: "Recordamos aquellos días de incertidumbre, porque la mina para nuestro padre era terrible, él no quería bajar al agujero, y fue entonces cuando decidieron cambiar el oficio de tejeros por el de heladeros, aunque los dos oficios no tenían nada en común. Nuestro padre tenía un hermano en Pamplona que tenía -hoy aún existe- una heladería que se llama Nalia, famosa por sus helados en tierras navarras, y le sugirió a nuestro padre montar otra heladería en Andorra, pues como hemos dicho antes hervía de prosperidad y cualquier negocio tenía muy buenas perspectivas. Así fue como en 1957 la familia Serrano Albero abrió Helados la Nalia.

La temporada de los helados transcurría desde Semana Santa hasta el Pilar. Nuestras entrevistadas nos dicen: "Los primeros años, más o menos hasta el 63, nos quedábamos en Andorra en invierno,

entonces dejábamos de hacer helados y hacíamos churros, ensaimadas y bollos. Mi padre había trabajado también de panadero. Abríamos muy pronto por la mañana, sobre las cinco para aprovechar el relevo de los mineros que tomaban una copa o un chocolate antes de partir hacia el trabajo. Y hasta 1963, mi padre llevaba los churros a vender al poblado. Pero a partir del año 63 nos trasladábamos a Biar, en donde había dos fábricas de turrónes, y desde primeros de octubre hasta Navidad trabajábamos allí. Biar está al lado de Jijona, Ibi, Onil, pueblos con muchas tradición turrónera. En verano iba a la Sindical y al poblado a vender los helados con el carrito".

¿Cómo era el proceso de fabricación de los helados, polos, taquitos, cortes?

Nos cuentan cómo se hacían las mezclas, el helado de vainilla, o mantecado como también se llamaba,



Joaquín y Pepita Albero con su hija M.^ª Dolores en la heladería "La Nalia". (1960)



M.ª Dolores Serrano, reina de las fiestas de San Macario, con Antonio Molina y varios concejales del Ayuntamiento. (1967)

llevaba por cada litro de leche 4 yemas. La mezcla se hacía en calderetas de 10 litros y se le ponían los huevos correspondientes, el azúcar, corteza de limón, canela en rama -3 varas-, una cucharadita de café de un producto neutro que evita que el helado se cristalice, unas gotas de esencia de vainilla, unas gotas de esencia de biscuit y 5 vainas de vainilla, en rama que luego se conservaban en azúcar y se aprovechaban hasta que se rompían.

Si el helado era de otro sabor, solo se le añadían los huevos y luego el chocolate, el turrón o las frutas escarchadas partidas en trocitos para hacer el *tutti-frutti*. Los helados de limón y fresa no llevaban leche, se hacían como los sorbetes, con agua, azúcar, clara de huevo y la fruta correspondiente: "El helado de fresa lo hacíamos con fresas en almíbar, estaba mejor que con fresas naturales".

Si de algo se acuerdan los andorranos con cierta nostalgia son de los taquitos de La Nalia, M.ª Dolores recuerda: «Me he encontrado a muchas personas que me saludan y me recuerdan los taquitos. Eran muy sencillos, lo que les daba un toque especial era la esencia de biscuit, pero en realidad todos llevaban esa esencia. Los de café los hacíamos con Nescafé, azúcar y unas gotitas de biscuit y, por supuesto, leche de vaca, leche que comprábamos en la lechería de la Sra. Rosa y que Macario y Juan José llamados "los Chulos", nos traían con cántaros todas las tardes después de ordeñar las vacas". Yolanda nos dice: "Directamente la poníamos en unos calderos de zinc y la hacíamos hervir. Una vez hervida, en cubos de plástico, la guardábamos. En verano mi padre, para que no se estropeará la leche, metía los cubos de plástico en barreros llenos de hielo (que también hacíamos) o en el fregadero o en pilas de granito que había entonces. Eran materias primas buenas y además frescas. Las esencias eran especiales para heladería, las comprábamos en Barcelona a Esencias Narden.

Como anécdota de la fabricación recuerdo que mi madre le decía a veces a mi padre: "Aunque quites

algún huevo da lo mismo, no se nota" y mi padre le contestaba: "No hay nada que esponje más el helado que el huevo, aumenta mucho el volumen, rinde más y al final hay más ganancias".

"En la fabricación también nos esmerábamos, mi padre no compró una batidora eléctrica hasta los años 70, ya que batir a mano con la pala le daba más finura al helado. La batidora le daba una vuelta con pala y nosotros a mano le dábamos tres. Por eso ahora ni los sabores ni las texturas son como entonces".

En helados La Nalia había también una cosa muy especial: los cortes de nata, "una nata que nos traían, en lecheras de zinc de 10 o 15 litros, de lecherías Quílez de Zaragoza; la traían en el autobús de la tarde, inmediatamente se colocaba la lechera en hielo y cuando ya estaba muy fría se montaba con aire, lo que le proporcionaba una textura como hojaldrada. El sistema era muy rudimentario, pero como aquellos cortes de nata no los he vuelto a probar en mi vida". Una vez hechos se introducían en moldes de zinc, que pasaron más tarde a ser de aluminio, rectangulares; se rellenaba el rectángulo (tenían la misma forma que los helados de corte actuales), los moldes tenían dos tapas, por arriba y por abajo, y se metían al congelador durante 24 horas, luego se desmoldaban y se envolvían para poder servirlos.

Los cortes de otros sabores se hacían con la batidora y se rellenaba solo la mitad del molde.

Recordaban los polos, que eran especiales: agua, azúcar, esencia y colorante alimentario.

Todos estos productos iban acompañados de los barquillos, que también hacían en casa. Nos cuentan que su padre los hacía durante el invierno con harina, agua, esencia de vainilla y biscuit. Tenía un molde de barquillo, que se hizo él, de madera y una plancha eléctrica estriada y con la pasta le daban forma de barquillo. También compraban cucuruchos en Zaragoza, que eran de distinta textura.

La heladería estaba en la avenida de San Jorge, tenía un gran salón. "Allí en el mostrador había una gran batidora, entonces el frío lo conseguíamos con la salmuera, que se enfriaba con un compresor, la batidora tenía una pala con la que íbamos dando vueltas y raspando las paredes donde se iba depositando la crema, cada vez era más difícil el darle vueltas, al espesar la crema". M.ª Dolores nos cuenta que a veces cuando ella no podía, ya que hacía falta bastante fuerza, le daba vueltas su padre, mientras ella daba al compresor.

Los helados los sacaban a vender a pueblos de alrededor: Alcorisa, Albalate, Alloza. Los llevaban en grandes cajas de madera forradas de corcho, con hielo troceado y con sacos de arpillera, para que no quedara aire que los calentara y pudieran guardar el frío, los mandaban con el coche correo y los vendían en los carritos.

En la heladería estaban M.ª Dolores, Yolanda y su madre y más tarde sus hermanos, que al ir creciendo se fueron incorporando al mostrador.

Ellas recuerdan con cariño, y creemos que muchos andorranos también, la imagen de Joaquín vendiendo helados con un carrito por el "poblado"; le llamaban el Polero y los niños, al verle, lo acompañaban toda la tarde, colocando la punta de sus deditos en el carro y así iniciaba el recorrido con 15 o 20 niños.

Nos siguen contando: "Fueron unos años muy felices para la familia, nuestro padre era una gran persona y muy trabajador, nos enseñó a tener aprecio al trabajo, nunca dijo estoy cansado y todos aprendimos de él. Era además lo que se llama una persona muy mañosa, sabía un poco de todo, agricultura, panadería, apicultura. Cuando murió tenía 400 colmenas, que llevaba de Castellón a Andorra y luego a Soria para recoger las distintas mieles que en cada temporada dan las flores. Joaquín nunca quiso entrar a trabajar en la mina, pero el destino lo esperaba allí. Por una serie de casualidades, nuestro padre trabajó en una empresa que hacía extracciones y a él, que nunca quiso entrar en el agujero y que trabajaba en los compresores de ventilación, un mal día le pidieron que llevara la máquina del tren mientras llegaba un maquinista nuevo. Aquel día era su último día de trabajo en la empresa, ya que se venía a vivir a Alcañiz con sus hijos e iba a trabajar en una guardería como personal de mantenimiento. Murió en la mina Innominada, víctima de un accidente cuando ya había acabado su turno, toda su vida esquivó su destino, pero al final pudo más el destino que él".

Esto ocurrió en el año 1979 y su mujer continuó con la heladería hasta 1983.

Muchos andorranos se acuerdan todavía de la heladería, tanto es así que durante las fiestas de San Macario del 2010 hubo una carroza que representaba la heladería y sus productos. M.ª Dolores y Yolanda agradecieron el que se acordaran de ellos.