



HELADERÍAS

DE BUENOS AIRES

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jefe de Gobierno

Mauricio Macri

Ministro de Cultura

Hernán Lombardi

Subsecretaria de Cultura

Josefina Delgado

Directora General de Patrimonio e Instituto Histórico

Liliana Barela



HELADERÍAS

DE BUENOS AIRES

Spinetto, Horacio

Heladerías de Buenos Aires / Horacio Spinetto ;
dirigido por Liliana Barela. - 1a ed. - Buenos Aires :
Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico, 2009.
256 p. ; 14x14 cm.

ISBN 978-987-1642-04-5

1. Patrimonio Cultural. I. Barela, Liliana, dir. II. Título
CDD 363.69

Fecha de catalogación: 10/11/2009

ISBN 978-987-1642-04-5

© 2009 Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico
Av. Córdoba 1556, 1º Piso, C1055AAS, Buenos Aires, Argentina
Tel. 54 11 4813-9370 / 5822
Correo electrónico: ihcba@buenosaires.gov.ar

Hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

Libro de edición argentina.

Impreso en la Argentina.

No se permite la reproducción total o parcial, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Dirección editorial

Liliana Barela

Investigación y redacción de textos

Horacio Spinetto

Fotografías

Horacio Spinetto

Silvana Luverá

Franca González

Supervisión de la edición

Lidia González

Rosa De Luca

Edición y corrección

Marcela Barsamian

Nora Manrique

Diseño editorial

Dominique Cortondo

Silvia Troian

Marcelo Bukavec



ÍNDICE

8	Presentación con Tango y helados por Hernán Lombardi
10	Un poco de historia por LiLiana Barela
12	Heladerías de Buenos Aires por Horacio Spinetto
119	Heladerías barrio por barrio
248	Otras heladerías
254	Bibliografía
255	Agradecimientos

PRESENTACIÓN CON TANGO Y HELADOS

Gracias a la presentación efectuada en forma conjunta por las ciudades de Buenos Aires y Montevideo, este año tuvimos la gran satisfacción de que el Tango haya sido declarado Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, en Abu Dhabi.

Hoy en “la reina del Plata” presentamos este libro donde queremos recordar la presencia de las heladerías de Buenos Aires, en la poesía y la música de nuestra ciudad.

Enrique Cadícamo solía recordar: “Carlos Gardel, frecuentaba muy feliz la heladería Saverio, y allí con la satisfacción de un niño comía un helado de limón tras otro”.

Horacio Ferrer en el poema *La última grela* del *Romancero Canyengue* (1967) menciona el “Vesuvio de la calle Corrientes”. Dos años después lo musicalizó Astor Piazzolla; fue interpretado por cantantes de la talla de Amelita Baltar y Susana Rinaldi.

Ben Molar nunca olvidó sus encuentros en El Vesuvio con Julio De Caro, Aníbal Troilo y Julio Jorge Nelson. Tita Merello, Hugo del Carril y Osvaldo Piro se sentaban a sus mesas teniendo como fondo el inquietante e imponente vitral con la imagen de la bahía de Nápoles y el Vesuvio.

Ángel D’Agostino en sus caminatas por “la calle que nunca duerme” no dejaba de tomarse un helado en Cadore.

por *Hernán Lombardi*
Ministro de Cultura

Estas menciones son un pequeño homenaje a algunos de los tantos hombres y mujeres que con su talento, corazón y trabajo llevaron al Tango el prestigio y reconocimiento mundial del que hoy goza.

Estos genios poéticos y musicales han llevado una vida cotidiana bastante parecida a la de todos los porteños, incluido el placer de los helados.

Hoy en Buenos Aires celebramos el Tango, y no hay mejor manera de hacerlo que disfrutando de todas las costumbres que constituyen nuestro patrimonio cultural. Y no estaría completo si faltaran las heladerías. ■

UN POCO DE HISTORIA

Al regresar de sus viajes en el siglo XII, Marco Polo hizo conocer varias recetas de postres helados que preparaban en Asia desde hacía cientos de años. Pronto esta novedad se incorporó para delicia de las cortes italianas y algunas otras europeas.

Sin embargo, la popularidad y el “negocio” surgieron en 1686 cuando el italiano Francesco Procopio dei Coltelli, verdadero visionario, comenzó a servir helados en su famoso Café Procope, de la rue de L’Ancienne Comédie, en el corazón de París.

En nuestro país, la historia del helado se vincula con la del hielo que no se fabricó en la Argentina hasta la segunda mitad del siglo XIX.

Era un artículo suntuario que se importaba en grandes barras envueltas en aserrín desde Inglaterra y Estados Unidos. En 1856 se sirvieron en Buenos Aires los primeros refrescos con hielo importado en el Café de París, en el de Las Armas, Los Catalanes (del italiano Francisco Migone) y en el Café Del Plata en la calle Federación (hoy Rivadavia). Todos estos locales ya han desaparecido.

En 1890 Manuela Gorriti publicó el primer libro de cocina argentina conocido, *Cocina Ecléctica*, donde recopiló recetas de amigas que inspiraban su confianza en lo que hace al saber gastronómico. Allí figuraban helados, lo que demuestra que ya circulaban como manufactura doméstica.

*por Liliana Barela,
Directora General de Patrimonio e Instituto Histórico*

Hay dos heladerías porteñas pioneras, El Vesuvio creada en 1902 por la familia Cocitore, y Saverio de Saverio Manzo fundada en 1909. Ambas continúan en actividad y con inalterable prestigio.

Con el tiempo, el gusto por el helado se extendió y popularizó. Entre 1940 y 1970, en las calurosas tardes de verano, era infaltable la típica figura de los heladeros vestidos de blanco que recorrían la ciudad con sus carritos, tentando a los transeúntes al grito de “Laponia heladoos...”, y la de los mozos con bandeja en mano que irrumpían en los intervalos del cine con su “Chocolate, bombón helado...”

De impronta italiana, el helado se incorporó a nuestras costumbres y forma parte del patrimonio cultural de Buenos Aires.

Hoy las heladerías porteñas como en pocas partes del mundo han mantenido la manufactura artesanal ya sea en las prestigiosas cadenas, o en locales únicos. Forman parte de nuestro paisaje urbano.

En todos los barrios ofrecen sus exquisiteces. Sus consumidores son especialistas que discuten sutiles diferencias de calidad o variedad entre una y otra heladería. Los visitantes a nuestra ciudad ya saben que el helado artesanal es uno de sus atractivos gastronómicos, y lo buscan.

Por todo esto, es un placer presentar estas páginas. Solo lamentamos poder dar cuenta de algunas de las heladerías entre la infinidad que ofrece nuestra ciudad. Está en el lector descubrir las demás. ■



HELADERÍAS DE BUENOS AIRES

"El helado es exquisito. Es una lástima que no sea ilegal".

Voltaire

CONSIDERACIONES GENERALES

El estudioso gastronómico siciliano Angelo Corvitto (Licata, Agrigento, 1943), en el libro *Los secretos del helado* define:

El helado es una mezcla líquida que se transforma en pastosa mediante una acción simultánea de agitación y enfriamiento. Es decir que para elaborar helado, el primer paso es amalgamar una serie de ingredientes líquidos y sólidos hasta obtener una mezcla líquida también llamada mix. Tras un proceso de elaboración, esta mezcla se introduce en una máquina heladora en la que, mediante un sistema de agitación, incorpora una cantidad de aire que es retenida o fijada por enfriamiento. El resultado es una mezcla semisólida o pastosa.

Cuando hablamos de helado en forma genérica nos referimos tanto a aquellos que se elaboran con base de leche y que denominamos helados tipo crema, como los preparados con base agua, que se conocen como sorbete.

por *Horacio Spinetto*

Carlos Delgado en el *Diccionario de Gastronomía* dice: “Helado. Bebida o manjar helado. / Especie de cuajada muy suave hecha de frutas, leche, especias, huevos, etc., enfriado en un molde hasta que toma la consistencia adecuada. / Sorbete.”

Las variedades

- **Helados de agua o sorbetes:** productos en los que el componente básico es el agua.
- **Helados o helados de leche:** son los elaborados en base a leche.
- **Cremas heladas o helados de crema:** elaborados en base a leche y adicionados con crema de leche y/o manteca.
- **Torta helada o denominaciones similares:** productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se agregan ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios.



Babilonia.

Acerca de la historia del helado

Aunque son muchas las versiones sobre el origen de los helados, aun con pequeñas variantes, siempre tienen una notable coincidencia en los lineamientos generales. Tanto en tratados gastronómicos, libros y revistas especializadas como en artículos periodísticos, libros de divulgación general e Internet (Foro. Historia del Helado; Entertainment-Helados, entre otros sitios) se ha escrito acerca de ello.

Nosotros fijamos como primer hito el concurso de bebidas he-ladas o enfriadas con nieve o hielo que se celebraba en las cortes babilónicas, antes de la era cristiana.

En el 400 a.C. en Persia, un plato enfriado como un pudín o flan, hecho de agua de rosas y vermicelli (o cabello de ángel), dando un resultado parecido al cruce entre un sorbete y un pudín de arroz, era preparado para la realeza durante la temporada estival.

Los persas habían dominado ya la técnica de almacenar hielo dentro de grandes *refrigeradores* enfriados naturalmente conocidos como *ya-chal*. Estos almacenes mantenían el hielo recogido durante el invierno o traído de las montañas en el verano. Trabajaban usando altos receptores de viento que mantenían el espacio

de almacenado subterráneo a temperaturas frías. El hielo era luego mezclado con azafrán, frutas y otros sabores variados.

Es sabido que los helados surgieron como uno de los intentos del hombre para poder conservar los alimentos valiéndose de elementos naturales. Los sorbetes, granizados y dulces enfriados son las primeras formas de helado que se conocieron. Se supone que los chinos y los árabes, muchos siglos antes de Jesucristo, ya mezclaban la nieve de las montañas con miel y jugos de frutas silvestres. Durante el invierno almacenaban nieve en cavas orientadas hacia el Norte donde se conservaba hasta el verano. Los califas de Bagdad dieron a estas mezclas que preparaban sus cocineros árabes el nombre de *sharbets*, que quiere decir bebida, de donde procede el nombre de sorbete, o *charat*. Los turcos lo llamaron *chorbet*. Aunque, en principio, fueron fruto del azar, pronto se convirtieron en un modo diferente y refrescante de tomar los alimentos. Eran exquisiteces reservadas a las clases más elevadas y sus fórmulas se convirtieron en secretos que los propios reyes pagaban por ocultar.

Hay quienes sostienen que los antiguos romanos son los inventores del “sorbete”. Cuenta el epicúreo Quintus Maximus Gurgus, en el año 62, que el emperador romano Nerón enfriaba sus jugos de fruta y sus vinos con hielo o nieve traídos de los Alpes por sus



Julio César.



Abraham.

esclavos. Utilizaban nieve, frutas y miel para preparar este refrescante postre. César y Cleopatra también disfrutaron de ese placer. Se dice que en el siglo IV antes de la Era Cristiana, en la corte de Alejandro Magno, rey de Macedonia, se enfriaban ánforas y vasijas de tierra que contenían *macedonias* (ensaladas) de frutas mezcladas con miel. El sistema consistía en rodear las vasijas de nieve. El Antiguo Testamento nos revela que Isaac mezcló leche de cabra con nieve y al dársela a Abraham dijo: “come y bebe, el sol es fuerte y así podrás refrescarte”. Parece ser que se trataba de leche helada a manera de sorbete, de otro modo no hubiera escrito come y bebe, sino solamente bebe. Podemos suponer entonces que Abraham fue el primer hombre que probó el helado. Asimismo, algunos intérpretes de las antiguas escrituras aseguran que, ya en Palestina, durante la recolección del grano, los señores hacían distribuir entre los siervos trozos de nieve, que en esos tiempos, como en los períodos posteriores, se recogía y comprimía en invierno, guardándose en edificaciones a tal fin, para que durase hasta el verano. Se cree que el rey Salomón consumía bastante helado.

Cuando no había nieve, el hombre también conseguía “fabricar” hielo. Había descubierto el sistema para obtenerlo: calentaba el agua y posteriormente la introducía en lugares subterráneos fríos, para que se enfriara.

donde el vapor de agua se helaba sobre la roca. En Oriente y Egipto, los faraones ofrecían a los invitados copas de plata divididas por la mitad, una llena de nieve y la otra de zumo de frutas. Descubrimos en Roma la primera receta de una especie de helado, obra del general Quinto Fabio Massimo, que pronto se hizo muy popular.

Durante la Edad Media desaparece, en parte, el gusto por las bebidas frías; refinamiento no muy compatible con las pestes, enfermedades y guerras que marcaron esta época. No obstante, los cruzados que volvían de la Guerra Santa, trajeron las valiosas recetas y, así, el helado volvió a aparecer en las mesas de los ricos como todo un nuevo descubrimiento.

Pero fue Marco Polo quien, en el siglo XIII al regresar de sus viajes al Lejano Oriente, hizo conocer varias recetas de postres helados usados en Asia durante cientos de años, los cuales se implantaron con cierta popularidad en las cortes italianas. Esto apoyaría la idea de que fueron los chinos quienes inventaron los helados, en época del rey Tang (618-697), perteneciente a la decimotercera dinastía, pues ya tenían un método para crear mezclas de hielo con leche. De China habría pasado a la India, a las culturas persas, y después a Grecia y Roma. Pero como es desde Italia que se hacen conocidos en el mundo, se explica que muchos crean que se originaron en



Marco Polo.



Florence.

Roma. Se ha llegado a decir que el nombre de los helados llamados “polos” se puso en homenaje al legendario Marco Polo.

Manuscritos antiguos de la cultura teotihuacana nos revelan que en México se celebraba una ceremonia religiosa para pedir a los dioses un buen año de cosecha, esto se hacía en el día del equinoccio, y dentro de los manjares que se les preparaban nos interesa un tipo de “nieve” hecha a base de agua, leche, mieles y frutos de la época como capulín, mamey, cacao, etcétera. A través de corredores especiales se traía hielo de la Sierra Nevada al norte del volcán Popocatepet (5.450 m de altura). En una cubeta de madera ponían el líquido con las mieles y las frutas, esta cubeta se colocaba dentro de otra más grande donde ponían el hielo y la sal, y con la técnica de dar vueltas y vueltas congelaban el líquido y quedaba “la nieve, exquisito manjar para los dioses”.

Florence, el Renacimiento y el helado

El helado tuvo en Italia, durante el excepcional período del Renacimiento (siglo XVI), un despliegue fundamental dentro de su sabrosa historia. Existió un verdadero pionero de apellido Ruggeri,

un pollero y cocinero florentino, que se presentó a una competencia gastronómica convocada por la Corte de los Médici, con tema “el plato más singular que nunca fue visto”. Participaron los mejores cocineros toscanos. Ruggeri decidió preparar un “postre helado” con recetas ya olvidadas: su “sorbete” acabó por conquistar a todos los jueces, los que dijeron: “Nunca hemos probado un dulce tan exquisito”, así que él y su receta se volvieron inmediatamente muy famosos en toda la región, y muy requeridos. La reina Catalina de Médici, al casarse con el duque Enrique d’Orleans, quien luego sería el rey Enrique II de Francia, quiso llevar consigo a Ruggeri, pues consideraba que era el único pastelero en condiciones de derrotar a los franceses.

Es así que durante el banquete nupcial, celebrado en Marsella, Ruggeri dio a conocer entre los nobles y cortesanos franceses su famoso helado, cuya receta era “hielo a la agua con azúcar y perfumada”. Esto ocurría en 1533, cuando el famoso pastelero empezó a dar rienda suelta a su fantasía culinaria, creando pequeñas miniaturas y nuevas formas de helado. Como era de suponer, al muy poco tiempo, todos los cocineros de la capital lo envidiaban tanto que comenzaron odiarlo debido a su maestría. Mortificado, Ruggieri un día decidió escribir su famosa receta secreta, a la que



*Catalina de Médici
con dos de sus hijos.*

había añadido huevo, y enviarla a la reina Catalina con un último mensaje de despedida, donde explicaba que volvía a sus pollos dejando de lado el éxito logrado, porque ese mismo éxito había generado demasiadas hostilidades sobre su persona. A partir de ese momento, los cocineros y pasteleros de la corte de Catalina de Médici descubrieron la fórmula y la difundieron por Francia con cierta discreción.

Obviamente, la elaboración de los helados no era sencilla, ya que era imprescindible disponer de nieve y de los medios para conservar la temperatura. Esto hacía de los helados un placer para pocos, solo disfrutaban de él los reyes y las personas privilegiadas de esa época.

Una nieta de Catalina, al casarse con un príncipe inglés, llevó el helado a Inglaterra. Se cuenta que el rey ofreció una gran recompensa para que reservase la fórmula únicamente para el uso de la mesa real. No obstante, el secreto trascendió y de esta manera, lentamente, el helado se fue difundiendo por toda Europa, llegando luego a América durante la época de la colonización.

Siempre en Florencia en el siglo XVI, el famoso arquitecto escultor y pintor, obviamente florentino, Bernardo Buontalenti (1536-1608), que tenía la pasión por la cocina, fue el encargado de preparar

excelentes banquetes para huéspedes italianos y extranjeros, donde tuvo la posibilidad de presentar sus fabulosos “postres helados”, que nacían a partir de elaboraciones personales y seguramente eran superiores a los producidos hasta entonces.

Estos sabrosos postres se cocinaban a base de *zabaione* (crema líquida con yemas de huevo y licor) y de fruta, y tuvieron un estrepitoso éxito, dando origen a la famosa “crema florentina” o bien “helado buontalenti” que todavía hoy se puede gustar en todas las mejores heladerías, sobre todo las florentinas.

Vale la pena recordar que Bernardo Buontalenti fue discípulo del gran arquitecto, pintor y escritor Giorgio Vasari (1511-1574). Entró al servicio de los Médici muy joven y continuó con ellos durante toda su vida. En 1562 viajó a España. Su primera obra destacada, realizada entre 1570 y 1574, fue el Palacio de Bianca Cappello en la Via Maggio de Florencia. Sus trabajos más importantes fueron el proyecto de la nueva ciudad de Livorno, la decoración del Palacio Pitti en Florencia, la ornamentación de los Jardines de Boboli (1583), así como la Villa de Pratolin, con la colosal escultura de *Appennino*. En los Uffizi de Florencia construyó una nueva ala, durante el invierno de 1585-1586, en el que preparó espléndidas fiestas, donde incluía con gran éxito sus helados. Además



Dibujo de Julio Vidal.

de hacerlo en Florencia, también trabajó como arquitecto en Pisa, Prato, y Siena.

Su habilidad como ingeniero militar se puso de manifiesto en las obras del puerto de Livorno, el Fuerte de Belvedere (1590-1595), las murallas de Pistoia, Grosseto, Prato, Portoferrato y Nápoles; también perfeccionó cañones y preparó un nuevo tipo de granada incendiaria. Diseñó, además, trajes para las extravagancias de los Médici.

A pesar de sus notorios éxitos, su prodigalidad lo llevó a la ruina, sobreviviendo en sus últimos años gracias a una pensión que le otorgó el Gran Duque de Toscana.

En la corte del rey francés Luis XIV (entre 1643 y 1715) se presentó el helado con esas características en la alta sociedad. De esa época viene la polémica entre los médicos y otros expertos sobre si el helado es bueno o no para la digestión. Por muchos años, los heladeros italianos guardaron celosamente el secreto de preparación de los helados, aunque como vendedores ambulantes lo difundieron por toda Europa. Para el siglo XVIII, las recetas de helados empezaron a incluirse en los libros de cocina.



*Afiche del
Café Procope.*

Procopio dei Coltelli

El “negocio” del helado se desarrolla verdaderamente con Francesco Procopio dei Coltelli. Algunos sostenían que era de Palermo, según otros (hipótesis más probable) de Acitrezza, un pueblo de pescadores situado al norte de Catania.

Procopio empleó un invento de su abuelo Francesco, un pescador que dedicaba sus ratos libres a la invención de una máquina para producir helado y perfeccionar la calidad existente hasta entonces. Un día lo consiguió, pero ya era demasiado anciano y decidió dejar la máquina en herencia a su nieto. Procopio, tiempo después, cansado de la vida de pescador, comenzó a estudiarla, hizo varias pruebas y, al final, decidió salir a ganarse la vida con ella. Después de muchos fracasados intentos, comenzó a mejorar su técnica, trasladándose entonces a París. Al descubrir el uso del azúcar en lugar de la miel, y de la sal mezclada con el hielo para que durara más, obtenía una verdadera crema helada, similar a la que hoy conocemos; fue así que su producto mejoró y los parisinos lo acogieron como un inventor genial. Fue convocado por el rey Luis XIV, quien lo felicitó en plena Corte. Se dice que bajo su reinado comenzaron a prepararse los helados de vainilla y de chocolate.



*Interior del Procope
(grabado de época).*

En 1686, Procopio abrió un local: el Café Procope. Poco después, dado el gran éxito obtenido, se trasladó a un local nuevo y más grande (hoy 13, rue de l'Ancienne Comédie), frente a la "Comédie Française". Aquel "Café" ofrecía aguas heladas (el granizado), helados de fruta, flores de anís, flores de canela, "frangipane" (crema con sabor a almendra), helado al jugo de limón y al jugo de naranja, sorbete de fresa, con una "patente real" (una concesión) con la que Luis XIV otorgó a Procopio la exclusividad de aquellos dulces. Fue, además de famoso café y heladería, el lugar de encuentro más popular de Francia y el más célebre centro de la vida literaria y filosófica entre los siglos XVIII y XIX. La Fontaine, Voltaire, Napoleón Bonaparte, George Sand, los enciclopedistas, Benjamín Franklin, Danton, Marat, Robespierre, Gambetta, Paul Verlaine y Anatole France.

Honoré de Balzac y Víctor Hugo acudían a aquel Café, hoy considerado el más antiguo en actividad, verdadero orgullo de la capital francesa.

Algún tiempo después, la difusión del helado por el mundo a escala "industrial" tuvo su punto de partida en Sicilia. Alrededor de 1750, un noble escocés llamado Patrick Brydone, escribía:



Luis XIV.



*Café Tortoni
de París.*

El Etna no sólo abastece de nieve y hielo a toda Sicilia, sino también a Malta y a gran parte de Italia, creando así una actividad comercial muy considerable. En estas comarcas abrasadas por el sol, incluso los campesinos disfrutaban de un buen helado durante la época de calor estival y no hay fiesta que organicen los nobles en la que los helados no ocupen una posición prominente: la falta de nieve, dicen los sicilianos, sería más dura que la carestía de grano o de vino. Y con frecuencia se oye decir que sin la nieve del Etna, la isla no sería habitable, habiéndose llegado a un punto en el que ya no se puede prescindir de algo que en realidad es un lujo.

Fueron también los italianos los que, convertidos en vendedores ambulantes, popularizaron su consumo a lo largo del siglo XVII. En la Revolución Francesa, nos dejó la crónica de un helado decorado con los escudos de armas del duque Chartres que se sirvió en un banquete que este ofrecía.

El Tortoni parisino

Algunos años después, en 1798, el napolitano Tortoni lanzaba en París, en su célebre heladería-café, el “famoso bizcocho relleno de

helado” que a partir de allí lleva su nombre. El suntuoso local estaba ubicado en el Boulevard del Italiens y la rue Taibout, próximo a la Ópera, y su concurrencia estaba mayormente formada por los intelectuales de la época, entre otros Alfred de Musset, Charles Baudelaire, Verlaine, Víctor Hugo, Balzac (que pasaba largas horas bebiendo café y escribiendo sus novelas) y el pintor Edouard Manet, quien lo inmortalizó en una magnífica pintura al óleo.

Una situación particularmente curiosa ocurrió con el Café y Heladería Tortoni parisino, cuando el rey Luis XVIII (1755-1824) quiso adquirir el establecimiento para obsequiárselo a un vendedor de limonada que había colaborado a detener al asesino del duque de Berry. Pero no pudo ser, el rey desistió de la compra por considerar que la suma solicitada por el napolitano monsieur Tortoni era excesiva.



*Café Tortoni
de París.*

Grimod y Brillat-Savarin

El francés Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837), considerado el primer periodista gastronómico, organizaba succulentos banquetes y daba consejos en unos famosos almanaques que funcionaron como primitivos periódicos especializados.



Brillat-Savarin,
grabado
de época.

La vida de Grimod tuvo matices novelescos. Nació sin dedos en las manos; utilizaba unas sofisticadas y eficaces prótesis. Fue testigo del fin de la época de los Luises. Tuvo que emigrar durante la Revolución Francesa, para regresar triunfante con Napoleón Bonaparte, cuando comenzó a educar gastronómicamente a una burguesía en ascenso, ocupándose de los helados de manera muy particular, estimando que este manjar era el adecuado cierre para todo festín. Decía Grimod: “La divisa del verdadero *gourmand* es aquella del viejo Michel de Montaigne: ‘Mon métier est l’art de bien vivre’ (Mi oficio es el arte de vivir bien)”.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (Belley, 1753-París, 1826) formó parte de la aristocracia administrativa judicial; fue juez hasta 1792. Emigró a Estados Unidos, donde trabajó como profesor de francés y violinista en la orquesta del John Street Theatre de Nueva York. Cuando regresó a Francia, fue nombrado juez de la Corte de Casación en París, cargo que ocupó entre 1809 y 1826. Cuatro meses antes de su muerte, publicó (sin nombre del autor), *Physiologie du Goût* (Psicología del gusto), cuyo éxito fue inmediato, y con el tiempo se constituyó en un clásico de la literatura gastronómica. Precisamente, en esta obra en la parte “Meditación VI. De los alimentos en general. Sección Segunda. Especialidades: VIII Del azúcar (Dife-



*Sorbettiere
ambulante,
del libro Sentimento
del gusto della
cucina napoletana.*

rentes aplicaciones)", Brillat-Savarin dice: "Mezclado con agua, a la que después se haga sustraer lo calórico según el arte, da helados. Estos son de origen italiano y su importación parece que se debe principalmente a Catalina de Médicis".

Avances tecnológicos



Cholito, de Adriana Szusterman.

*El ya no usa chupete
prefiere un helado de
crema y de limón...*

Un importante adelanto en la industria del helado es el descubrimiento del descenso crioscópico (descenso de la temperatura de solidificación) de las soluciones de sal (salmueras), las cuales permitían que, utilizando un balde rodeado con una mezcla de hielo y sal o de agua y sal a bajas temperaturas, batiendo se congelaran bebidas y jugos de frutas azucarados dando lugar a los primeros helados de textura algo cremosa. Es decir, como ya sabemos, que el helado en sus orígenes no era un producto lácteo, sino más bien frutal; pero con el paso de los años, los derivados lácteos empezaron utilizarse en pequeñas proporciones y luego cada vez más, a tal punto que actualmente los helados y cremas tienen como constituyentes básicos, en su gran mayoría, la leche y la grasa butirométrica.

A principios del siglo XVIII, el helado cruza el Atlántico y llega a América del Norte, popularizándose en Estados Unidos. El presidente George Washington se hacía servir helado en su residencia de Mont Vernon. Poco a poco, en algunas casas privilegiadas primero y en establecimientos especializados después, el helado se fue democratizando, siendo ofrecido al gran público progresivamente. Hasta estas fechas, los helados solo se fabricaban y vendían durante el verano, pero después de 1750 se prepararon en todas las estaciones del año. En esta época, el azúcar entró a formar parte de su proceso de elaboración. También se comenzó a añadir sal al hielo, porque la sal baja el punto de congelación del agua. La extraordinaria evolución de los helados y las cremas heladas en Estados Unidos desde la época de Washington es notable.

El deseo de tecnificar su fabricación se dio de manera simultánea en Estados Unidos e Inglaterra. Pero el helado, tal como lo conocemos, tuvo una gran mujer detrás. En 1843, Nancy Johnson, ama de casa y esposa de un oficial de la Marina de Estados Unidos, inventó en Filadelfia algo que modificaría para siempre la historia del helado: el congelador de helados. Antes de este invento, el helado se hacía sacudiendo un contenedor de mezcla de crema en un baño de sal congelado, un proceso fatigante que no garantizaba resultados sa-



Máquina de hacer helados, c.1900.



tisfactorios. Con el congelador se conseguía una textura pareja, ya que la máquina tenía una manivela que rotaba el contenedor y un aspa que batía la mezcla mientras se iba congelando.

Como Johnson desconocía la existencia de patentes nunca llegó a registrarla, lo que consiguió dos años más tarde un compatriota suyo, W. Yuong.

Unos años después, en 1851, Jacobo Fussel fundó la primera empresa productora de helados de Estados Unidos.

Thomas Masters había patentado en Inglaterra una máquina congeladora que tenía un recipiente con paletas giratorias rodeadas de un medio refrigerante; publicó además el primer tratado científico sobre cremas heladas y helados de agua.

En la actualidad, los helados figuran en la primera línea de las industrias alimentarias, y el mayor consumo del mundo se da en EE.UU. (cerca de 4000 millones de litros por año). El helado se considera “el gran Postre Norteamericano”.

Hasta la fecha, la mayoría de los creadores de helado, independientemente de los avances tecnológicos, siguen basándose en la técnica de batido de Nancy Johnson.

Varios países han adoptado el helado como suyo de diferentes formas y maneras. En América, la Argentina es famosa

por su helado de dulce de leche que ha logrado popularidad en cualquier latitud, y México por los sabores que incluyen tequila, aguacate o higo acompañado de mezcal. Francia se caracteriza por elaborar sus helados con manteca en lugar de crema. Grecia posee gustos muy particulares como el Pagoto Kaimaki, hecho con resina masticable, o el de aceite de oliva que incorpora higo. Italia lo considera su postre tradicional; el *gelato* está hecho con leche entera, huevos, azúcar y sabores de ingredientes naturales. En Turquía se producen con “sahlab”, sustancia extraída de la raíz de un tipo de orquídea que le da al helado una particular y curiosa elasticidad.



*Gelato al limone,
de Paolo Conte*

*Un gelato al limon,
gelato al limon
gelato al limon
sprofondati in
fondo a una citta.
un gelato al limon
e vero limon-
ti piace?...*

Marcel Proust y los helados

El escritor francés Marcel Proust (1871-1922) es el autor de la célebre *En busca del tiempo perdido*, serie de siete novelas publicadas entre 1913 y 1927, considerada una de las obras más influyentes en la literatura del siglo XX.

Desde su comienzo, en *A la Recherche du Temps Perdu*, llaman la atención las minuciosas y eruditas observaciones gastronómicas



Portada de
Le Pâtissier
pittoresque, de
Antonín Carême.

con que Marcel Proust evidencia su condición de *gourmet*. Las comidas y los pormenores culinarios tienen un importante peso y espacio en la novela. La relación entre Proust y la comida se da naturalmente, supo transmitir sensaciones, finamente analizadas, como sostiene James Beard: “Siento que Marcel debe de haber tenido una profunda apreciación sensual e intelectual por la comida... Estoy seguro de que habrá poseído esa facultad que yo llamo memoria gustativa...”

Siempre recordó su infancia en Combray, y en forma particular a Francisca, la cocinera de la casa. Entre sus páginas, obviamente, no podían estar ausentes los helados. Aquí dejamos algunos ejemplos.

En *La prisionera (Rapsodia de Albertina)* dice sobre los helados:

Y los helados (pues espero que me los encargarás en esos moldes antiguos que tienen todas las formas de arquitectura inimaginables), cada vez que los tomo, sean templos, iglesias, rocas, es como mirar una geografía pintoresca y después convertir los monumentos de frambuesa o de vainilla en frescor en mi garganta...

Las imágenes que plantea Proust nos recuerdan a las magníficas “construcciones” que, para ser disfrutadas con la vista y por su-

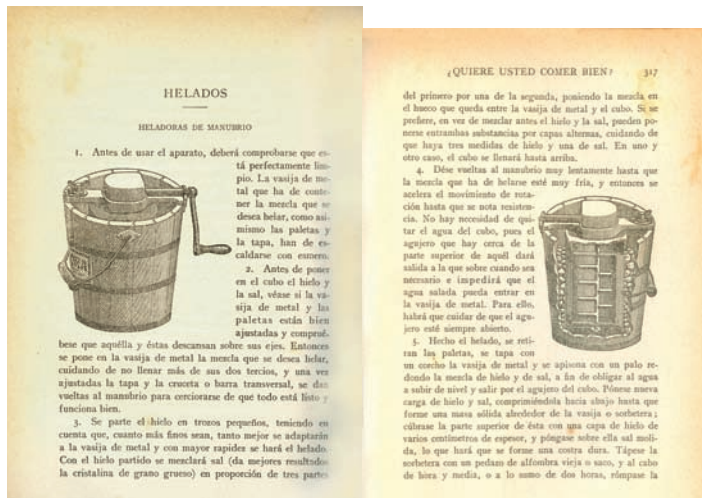
puesto el gusto, realizaba el parisino Antonin Carême, publicadas en 1842 en el libro *Le Pâtissier Pittoresque*. Continúa Proust:

Hacen también obeliscos de frambuesas que se alzarán de tramo en tramo en el desierto ardiente de mi ser y cuyo granito rosa se fundirá en el fondo de mi garganta, apagando su sed mejor que lo hiciera un oasis... Pero en el Ritz temo que encuentres columnas Vendôme de helado de chocolate o de frambuesa, y entonces hacen falta varios para que parezcan columnas votivas o pilares elevados en un paseo a la gloria del Frescor... Esos picos de hielo del Ritz parecen a veces el monte Rosa, y hasta no me disgusta, si el helado es de limón, que no tenga forma de monumento, que sea irregular, abrupto, como una montaña de Elstir. Entonces no debe ser demasiado blanco, sino un poco amarillento, con esa apariencia de nieve sucia y blanducha que tienen las montañas de Elstir. Aunque el helado no sea muy grande, aunque sea medio helado, esos helados de limón son siempre montañas reducidas a una escala muy pequeña, pero la imaginación restablece las proporciones. Y al pie de mi medio helado amarillento de limón, veo muy bien postillones, viajeros, sillas de posta por los que mi lengua se encarga de hacer rodar nos aludes de nieve que se los tragarán... Me encargo de destruir con mis labios, columna por



Marcel Proust.

Páginas del libro
¿Quiere usted comer
bien? de Colombine.



columna, esas iglesias venecianas de un pórvido que es frutilla y de derribar sobre los fieles las que dejara en pie (...)

En *A la sombra de las muchachas en flor*, escribe Proust:

—Lo que es en su casa, Odette, nunca faltaron vituallas. No hay que preguntar la marca de fábrica: usted lo manda traer todo de Rebattet. Yo soy más ecléctica. Para biscuits y golosinas voy muchas veces a Bourbonneux. Aunque reconozco que no sabe lo que es un helado. Para helados, bavaoises y sorbetes, Rebattet es el gran artista. Como diría mi marido, el *nec plus ultra*.

—¡Oh! ¡Pero todo esto está hecho en casa!

Colombine

La española Carmen de Burgos Seguí (1867-1932), conocida como *Colombine*, fue una destacada periodista, escritora y traductora nacida en Almería (también firmó con los seudónimos Raquel, Honorine y Marianela), además de una activa defensora de los derechos de la mujer. En 1913 visitó nuestro país, y la ciudad de Buenos Aires en particular. Entre su ecléctica obra escrita nos interesa especialmente *¿Quiere Ud. comer bien?*, donde le dedica importante espacio a los helados. Da una detallada explicación sobre las heladoras de manubrio y su funcionamiento. Luego proporciona una serie de instrucciones generales:

La operación de escaldar la leche o crema consiste en llevar su temperatura hasta iniciar la vaporización, pero sin que en ningún caso llegue a hervir. Aunque no es necesidad absoluta escaldar la leche o nata, conviene hacerlo porque da mayor riqueza al helado o sorbete (...) Una clara de huevo bien batida, añadida al helado, le da una finura exquisita (...) Los aromas, tales como la vainilla, el limón o la naranja, ganan en intensidad si se cuecen con la crema o nata (...)

*Les mangeurs
de glaces, grabado
de L. Boilly.*



Finalmente ofrece las recetas: helados de Filadelfia (de albaricoque, coupe de Jacques, plátano, mandarinas, limón, nectarina, naranja, melocotón, piña, frambuesa, fresa, almendras tostadas, avellanas, alfóncigos, coco, nueces), y helados variados (de chocolate, bizcocho, caramelo, café, vainilla, leche condensada, arrurruz y de gelatina). También hace lo propio con los sorbetes italianos y franceses, los granizados o líquidos helados, y los pudines y postres helados.

Colombine tuvo durante algunos años una apasionada relación sentimental con el escritor madrileño Ramón Gómez de la Serna (1888-1963), creador de las famosas greguerías (mezcla de humor y metáfora). Dejamos aquí una de ellas: “De lo que más desconfía la mujer es de que sea de fresa un helado de fresa”.

Gelati, sorbetti y granitas, delicias de Italia

El napolitano Tortoni inventó el helado entre dos galletas, y otro italiano de apellido Bossio llevó el helado a América del Norte, cuya preparación ya se estaba transformando pues se había empezado a incorporar el uso de leche y huevos para su elaboración. En Estados Unidos se enriqueció y se transformó en el famoso *Ice-Cream*, a base de crema y azúcar.



Palacio Siciliano.

Es difícil pasear por cualquier ciudad de Italia y no encontrar una heladería en cada calle, particularmente en las zonas más turísticas. Esta auténtica pasión de los italianos por el helado hace que los consuman a toda hora, como postre, y durante todo el año. Las heladerías italianas se encuentran entre las mejores del mundo; la mayoría de ellas son artesanales, usan zumos de frutas y materias primas de gran calidad.

El origen de los helados es algo confuso, se habla de que ya los romanos más ricos disfrutaban bajando nieve de las montañas para hacer elaboraciones heladas. En Sicilia los árabes mezclaban la nieve del Etna con purés de frutas para obtener el *sorbetto*, (sorbete helado). Durante la Revolución Industrial, en el siglo XIX, muchos herreros de los alrededores de Venecia se quedaron sin trabajo y comenzaron a fabricar helados en forma masiva. Actualmente, el 80% de los fabricantes procede todavía de esta zona.

Es interesante explicar los diferentes tipos de helados italianos. Los *gelati mantecati* son los clásicos helados, preparados en base a huevos, leche o nata, azúcar y aromatizantes. Son muy cremosos y hay sabores muy variados. Los *semifreddo* son iguales que los *mantecati*, pero con el triple de grasa, con huevos, azúcar y nata montada. El *sorbetto* no contiene leche ni nata, solo fruta, agua y azúcar, puede tener algún licor, y se pasa por la heladora hasta quedar muy cremoso.

La *granita* –nosotros la conocemos como granizados– es característica del sur; está elaborada con un jarabe ligeramente azucarado con sabor a frutas (limón, naranja, menta, melón, etc.), licor o café. Se congela sólo a medias para que no adquiriera una dureza excesiva, pues se identifica por su textura granulada. Se sirve entre plato y plato, o como refresco.

En Sicilia existe la *cremolata*, a base de pulpa de frutas, agua y azúcar, congelada hasta obtener un granizado muy fino que se acompaña, tradicionalmente, con un bizcocho.

Las heladerías italianas incentivan los sentidos, ya que sus productos están presentados de manera muy atractiva en pequeñas montañas heladas, decoradas artísticamente. Se sugiere pedir un *corneto* de galleta (hay muchos tipos y formas, siempre combinando dos sabores).

Las modas también influyen en este rubro, y los artesanos heladeros inventan nuevos sabores continuamente, como el helado de peras y gorgonzola, de calabaza, almendras y café, o de ricota y peras.



En 1995 el portugués João César Monteiro, guionista y director cinematográfico, dio a conocer el film La comedia de Dios, donde el protagonista interpreta a un fabricante de helados que prepara su especialidad Crema Paraíso, a partir de la leche con que suele bañar a doncellas.

Algunas heladerías italianas

En la bella ciudad de Nápoles, en 1810 abre sus puertas el Caffè Trinacria, fundado por Giovanni Donzelli en el local de via Toledo y via Taverna Penta. Este sitio fue frecuentado por el escritor Alexandre Dumas y el poeta Giacomo Leopardi (1798-1837), “*grande amatori di gelati, sorbetti, mantecati, spumoni, cassate e cremolate*”. En 1860 el café cambió de nombre por Caffè d’Italia, más acorde con la época en que finalizaba el Reino de Nápoles. En el barrio porteño de Villa Luro, una calle recuerda a Leopardi, célebre poeta del pesimismo, autor de los admirables *Cantos*.

En Torino, *Bon Bon Fabrika*, ubicada en la Via Lagrange, es considerada una de las mejores, sino la mejor, heladería de la ciudad; también se destaca *Zucca*, Via Roma 294, famosa por sus masitas heladas.

En Venecia se destacan *Nico*, Záttere ai Gesuati, con su clásico gianduitto (vasito de papel con una bola de helado de almendra cubierto de crema), y *Paolin*, Campo de Morosini, San Marco, de quien sus seguidores afirman que ofrece el mejor helado veneciano.

Trieste tiene la *Gelateria Vitti*, en Paesaggio Sant’Andrea y la de *Via Della Madonna del Mare*.



Heladería en Florencia, del libro Larousse gastronomique.



Cara de “a mi uno de ananá y portuguesa, a mi de chocolate y pera, a mi de crema y frutilla, a mi de durazno y coco, a mi de...”



Cara de “que en la mesa de al lado hay un gordo montándose un sundae especial de la casa.”



Cara de “no... me quedan nada más que cassattas...”



Cara de que lamió fuerte el cucurucho y se le cayó el helado al suelo.

Helados, por Calé.

En Florencia se disputan el primer lugar, *Vivoli*, en Via Isola delle Stinche 7, cerca de la Santa Croce, *Perchè No!*, en Via Tavolini 19 y *Ricchi Alfredo* en Piazza Santo Spirito.

En Roma: encontramos *Vanni*, en Via Monte Zebio; *Ai Tre Scalinii*, en la magnífica Piazza Navona, y la *Gelateria Della Palma*, en Via Magdalena 20, que con sus 104 gustos y helados de diseño, habría desplazado en las preferencias de los romanos a la también magnífica *Giolitti*, Via del Vicario 40.

En la ciudad de Salerno hay una calle que se llama Vicolo della neve, que con su nombre homenajea a las grandes cantinas donde se almacenaba la nieve que después era utilizada para la elaboración de sorbetes y helados. En Cortona se destaca la heladería Dolce Vita.



Muñeco de la heladería Dolce Vita, en Cortona.



*Obelisco porteño.
Dibujo de Horacio
Spinetto.*

EL HELADO Y LAS HELADERÍAS EN BUENOS AIRES

En nuestro país, la historia del helado se enlaza con la del hielo. Hasta 1855 no se fabricaba hielo en la Argentina. Era un artículo de lujo que se importaba en grandes barras envueltas en aserrín desde Inglaterra y los Estados Unidos. Los primeros en servir refrescos utilizando este hielo importado fueron el Café de París, el de Las Armas, Los Catalanes y el bar Del Plata, hoy ya desaparecidos.

Víctor Ego Ducrot, en su interesantísimo libro *Los sabores de la patria*, dice:

El verano porteño de 1845 fue muy caluroso. Sin embargo los habitantes de Buenos Aires se sentían felices. La Confitería de los Suizos, orgullosamente enclavada sobre la calle Piedad (actual Bartolomé Mitre, entre Florida y San Martín) había sacado a la venta helados de crema y de frutas. Unos años antes el italiano Francisco Migone, propietario del Café de los Catalanes, ubicado en la esquina que hoy forman las calles San Martín y Perón, también ofrecía helados de distintos sabores. Por aquel entonces, todos los helados de Buenos Aires eran preparados con hielo llegado desde Estados Unidos y depositado en la heladera del viejo Teatro Colón, construido entre 1855

y 1857. Debajo del sector plateas, el teatro contaba con una heladera con capacidad para mil toneladas de hielo, el que originalmente se utilizó para abastecer a cafés y restaurantes.

En 1855 todo el hielo que se consumía en la fabricación de cremas heladas y sorbetes llegaba desde Estados Unidos, en forma de barras envueltas en paja y depositadas en el fondo de las bodegas de los barcos. Sin embargo, los porteños conocían el hielo desde 1828, año en que un genovés de apellido Caprile lo traía desde los Alpes italianos y cargaba en el puerto de Génova en tres barcos de su propiedad: el Idra, el Apolo y la Adelayde.



*Escena galante
y helados.*

La primera fábrica de hielo fue instalada en 1860 y fue obra de un alsaciano llamado Emilio Bieckert; en el interior se podían refrescar bebidas, conservar alimentos y preparar helados con el hielo que unos veloces jinetes denominados heleros traían desde los picos andinos y subandinos. En Mendoza, por ejemplo, se comen helados desde 1826.

Ricardo Luis Molinari, en *Buenos Aires cuatro siglos*, dice: "A comienzos de 1856 el portugués Miguel Ferreira, dueño del Café del Plata inicia la venta regular de helados en Buenos Aires. Causa sensación". El Café del Plata quedaba en la calle Federación (actual Rivadavia).



*Le marchand
de glaces.*

La escritora Martha Mercader, apasionada por los helados, escribió la magnífica novela *Juana Manuela, mucha mujer*, dedicada a esta singular heroína.

Juana Manuela Gorriti (Horcones, Salta, 1819 - Buenos Aires, 1892) recopiló en *Cocina Ecléctica* (Félix Lajouane Editor. Buenos Aires, 1890), primer libro de cocina argentina que se conoce, una serie de recetas de las amigas que le inspiraban confianza en su saber gastronómico. En el Prólogo dice Juana Manuela:

El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardián natural, la mujer.

Ella, solo ella, sabe inventar esas cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron a Brantôme el consejo dado a la princesa, que le preguntaba cómo haría para sujetar a su esposo al lado suyo: –Asílo por la boca.

Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad.

Ávida de otras regiones, arrojéme a los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda la pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún, en Châteaubriand, Hugo, Lamartine; sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque –excepción hecha del primero– tuvieron todos, a su lado,

mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con succulentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer.

Mis amigas, a quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino a condición de hacerlo público en un libro.

Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más, todavía, con la gracia encantadora de su palabra.

Las recetas de helados están presentes en *Cocina Ecléctica*. Carmen Gazcón de Vela, de Buenos Aires, da su versión del helado de crema; mientras que las limeñas Clorinda Matto de Turner, Mercedes Cabello de Carbonera y Enriqueta Lund cuentan cómo elaboraban el helado de café, sangría y canela, respectivamente; por su parte la porteña Benedicta Dutrey brilla con su receta del helado de fresas a la crema. Corina Aparicio de Pacheco, quien por entonces residía en París, nos cuenta acerca del helado de espuma diciendo:

En los países fríos, así como en los que el invierno es riguroso –como en Bolivia y el Sur del Perú– se confecciona este delicioso helado, fácil también de obtenerse, durante la estación fría, en toda la pro-

vincia de Buenos Aires. Los habitantes de las estancias pueden darse el placer de saborear diariamente en su almuerzo, el más exquisito de los helados.

He aquí la manera de hacerlo: a las cinco de la mañana, llenan de leche hasta la mitad, dos tarros de lata o zinc, iguales a los que usan los lecheros. Se los envuelve en cueros de carnero muy empapados en agua fuertemente sazonada con salitre, o a falta de éste, sal; y colocados sobre el lomo de un caballo se le hace trotar una legua, y con el mismo trote se le trae de regreso. La leche –que se habrá tenido cuidado de tapar muy bien– holgada en su recipiente se sacude como el mar en borrasca, tornándose como él, espuma, que sube, llenando completamente el vacío del tarro, al mismo tiempo que el hielo, apoderándose de ella acaba por paralizarla. Así, cuando después del trote continuado de dos leguas, llega donde se le espera con fuentes hondas, preparadas a recibirle, quitados los tapones, dos cascadas de espuma congelada llenan los recipientes, y sazonadas con azúcar y canela, van a la mesa a deleitar el paladar de los *gour-mets* únicos catadores dignos de estos deliciosos manjares (...).

A partir de aquí, surgieron las heladerías tipo confitería, que servían el helado en altas copas de metal con una galletita tentadora,

la “lengüita de gato”, y que subsistieron hasta entrados los años 1950. Luego llegaron las heladerías “al paso” y finalmente, con el desarrollo de las heladeras y las cadenas de frío, los polvos para preparar helados y los helados industriales.

El desarrollo del helado artesanal porteño durante la primera mitad del siglo pasado se debe fundamentalmente a la llegada de los inmigrantes de origen italiano. Estos pioneros traían en sus alforjas recetas de helados que habían heredado de sus antepasados y que guardaban celosamente como verdaderos secretos. Elaboraban sus helados con productos frescos, sin ningún aditivo. Para los de fruta al agua procedían a hervir el agua con el azúcar en una olla durante unos minutos, para luego dejar a enfriar el jarabe obtenido en piletones llenos de agua fresca. Terminaban la mezcla agregándole la fruta correspondiente al gusto elegido. A este tipo de helado se lo denominaba “uso Nápoli”. La mezcla para los helados de crema la hacían también en ollas y las enfriaban con el mismo procedimiento de la pileta, con lo cual lograban una seudo “pasteurización” muy primitiva. La congelación la efectuaban en las máquinas verticales, las antiguas Siam cuya excelencia está demostrada ya que una cantidad apreciable de ellas, a pesar de los años pasados, siguen funcionando. Para la conservación del helado se utilizaban las conservadoras de



*Uno de los famosos
carritos de Laponia.
Colección Museo
de la Ciudad.*



Billiken, 20 de enero de 1958.

calcio de tapa redonda, que siguen en uso en la actualidad aunque con el calcio reemplazado por glicol. Una de las características de este helado era la fabricación y su consumo en el día, por lo que los problemas que podrían derivar en el tiempo de una receta o elaboración defectuosa no llegaban a presentarse. Con la aparición de diversas materias primas se comenzó a tecnificar la elaboración, complementándose los productos frescos, entre otros, con estabilizadores neutros y específicos, pulpas de frutas, pastas y cremas concentradas, que fueron posibilitando con el agregado del balanceo de recetas, la permanencia del helado en las conservadoras durante un tiempo sin sufrir cambios mayores en su estructura. Promediando la segunda mitad del siglo XX, el heladero artesanal comenzó a utilizar paulatinamente nuevas maquinarias, como la fabricadora horizontal y los diferentes tipos de pasteurizadores, que permitieron la obtención de un helado bromatológicamente apto, adaptado a los requerimientos del Código Alimentario Argentino. A partir de estos avances tecnológicos, sumados a una mayor información general, se fue perdiendo la idea de recetas secretas, aunque manteniéndose la forma particular de cada heladero y su toque personal que hacen del helado artesanal un producto bien diferenciado de otros de producción masiva. Hacia el final del siglo se terminaron por imponer las

conservadoras abiertas (exhibidoras), con gran poder de venta, que si bien son utilizadas en otros países desde hace muchísimo tiempo, en el nuestro fueron resistidas por el hecho de que el helado se mantiene mejor en las conservadoras de glicol.

Águila Saint y los helados Laponia

Abel Saint abre en 1880 un comercio de tostado de café sobre la calle De las Artes (actual Carlos Pellegrini). La demanda creciente lo obliga, en 1890, a abrir una fábrica en la calle Herrera; allí se instalan los talleres de chocolatería, tostado de café, embalaje y expedición de productos (predio que aún se conserva). Al poco tiempo Abel Saint fallece, y su viuda e hijos quedan a cargo de la empresa. En 1905 extienden su actividad a Uruguay.

Esta es una de las viejas marcas que significó mucho y significa hoy en la memoria colectiva de la gente. Sus productos más conocidos son el chocolate y el café, pero es el primero el que más se recuerda, quizá por una asociación con la infancia que subsiste con el paso de los años. Decir chocolate Águila es recordar la tableta marrón oscura que se derretía en el vaso del submarino, es escuchar a la madre diciendo: “¡Tomalo despacio que si no te vas a quemar!”



*Tapa Billiken,
20 de enero de 1958.
Dibujo de Lino
Palacio.*

*Publicidad en
Revista Aconcagua.
Noviembre 1930.*

PARA
6 PERSONAS
\$1

HELADOS
LAPONIA
SAINT

0.30

cremas
heladas

0.30

LAPONIA

siempre exquisitas

BOOMBOM REFRIGERADO
LAPONIA

The advertisement features a stylized background with a blue and green gradient. At the top left, a three-tiered ice cream cake is shown. To its right, text indicates a price of \$1 for six people. Below this, a cup of Laponia ice cream is depicted with a price tag of 0.30. In the center, the words 'cremas heladas' are written in large, bold letters, with a price tag of 0.30 next to them. At the bottom, a box of Laponia 'BOOMBOM REFRIGERADO' is shown. The brand name 'LAPONIA' is prominently displayed in large, bold letters at the bottom, followed by the tagline 'siempre exquisitas'.

Otro recuerdo cariñoso es aquel de la representación gestual: dar una palmada con las manos diciendo “Choco”; las manos sobre el corazón: “Late”; juntar los pulgares con las manos hacia adentro y batiéndolas, decir “Águila”.

Saint Hnos. fue la firma que eligió el buen humor y la inclusión de personajes de actuación como elementos publicitarios. Fue en *Caras y Caretas* que en 1905, en una contratapa, el presidente Quintana, desde el balcón de la Casa Rosada y al final de un desfile, tiraba tabletas de chocolate al público. Al pie de la imagen se leía un verso que decía: “Quintana no tiene manos si a todos los ciudadanos, dando el desfile remate obsequia con chocolate Águila de Saint Hermanos.”

En el año 1923 la sociedad colectiva se transforma en sociedad anónima bajo el rubro Cafés Chocolates Águila y Productos Saint Hnos. SA.

Siete años después, en 1930, inician la fabricación de helados Laponia, que con el correr del tiempo se transformarían en un verdadero clásico del gusto argentino. Los heladeros de Laponia, vestidos de blanco, recorrían la ciudad con sus triciclos y bicicletas, generando una masiva y espontánea adhesión.

En el período 1931-1970 amplían las líneas de productos: caramelos, golosinas, maní con chocolate y bombones, llegando hasta



*Francesco Saverio
Manzo.*

cien productos distintos. En estos años cuenta con 1.800 empleados en forma permanente y 100 sucursales en todo el país. La tradición es una parte importante de su capital de trabajo.

Los helados *Laponia* dieron toda una gama de productos que hoy recordamos más por su forma que por su sabor. El Patalín es el mayor representante de esos productos.

Similar al Patalín (que era el que ganaba siempre en cada promoción de la marca) era el Frutidedo, con forma de mano y gustos frutales.

También estaba el Esquimal, un palito helado parecido al torpedo pero con forma cilíndrica (nunca un helado de agua ha sido descripto con tanta puntilliosidad) y el Topo Gigio, inspirado en el popular muñeco creado en Italia.

Finalmente llegamos al helado con forma de payaso y nariz de chicle, se llamaba Popsy.

Recordamos una celebrada publicidad de Laponia protagonizada por el "Pato" Fillol, destacado arquero de la selección nacional.

Laponia fue comprada por Unilever, una multinacional anglo-holandesa que hizo desaparecer la marca para crear los Kibon, pero hace poco confirmó que se retiraba del mercado de los helados, vendiendo la marca a Arcor.

Heladería Saverio

En 1909, cuando faltaba un año para la celebración del Centenario, y mientras salían a la calle las revistas *Tit-Bits* y *Mundo Argentino*, se estrenaba la película de Mario Gallo *La Revolución de Mayo* y nacía el cine argentino. En la zona de Retiro, se inauguraba el Plaza Hotel, un lujo para la época.

Nuestro país contaba entonces con 6.500.000 habitantes, un millón de ellos de origen italiano. Entre estos inmigrantes que llegaban diariamente al puerto de Buenos Aires, se encontraba un muchacho nacido en Salerno, Francesco Saverio Manzo, quien se instaló en el barrio de San Cristóbal, precisamente en la avenida San Juan al 2700, casi esquina Jujuy.

Por aquellos años se elaboraba helado al agua y se denominaba “uso Nápoli”, más tarde aparecieron las cremas heladas.

Hasta el año 1966, Saverio funcionó en la casa particular de los Manzo, año en que se mudó la Av. San Juan 2816. Saverio fue sinónimo de calidad, y donde se podía conseguir helado durante todo el año. Gardel (fanático de los helados de limón), Homero Manzi, Francisco Canaro y Aníbal Troilo, entre muchos otros, fueron habitués de Saverio.



*Carlos Gardel,
foto de José M. Silva.*



*Por mi bonita ciudad
pasa el carrito
vendiendo.
¡Tiene una gran
variedad de helados
que va ofreciendo!*

*La niña insistió
en probar
uno rico de vainilla,
y el pequeño hizo
mezclar
chocolate con frutilla.*

*Dibujo de Rodolfo
Dan y versos de
María P. de Galcerán.*

Más helados

Ángel José Massera y su esposa iniciaron su actividad en una pequeña confitería donde, entre otros productos, vendían helados elaborados por ellos. A principios de la década del 1930 fundaron Massera Helados, empresa que paulatinamente se fue afirmando hasta lograr su mayor expansión en los años 80, con la apertura de bocas de expendio al público, algunos propios y otros con franquicia. Massera llegó a operar en Brasil y Uruguay.

El Fundador comienza a trabajar en la década del 1940, cuando los helados de moda eran al uso Nápoli. La propaganda dice: *Más de sesenta años de experiencia haciendo los mejores helados*. En los 50 aparecen, triunfantes, los postres Almendrado (con crema Saint Marceaux, licores, almendras caramelizadas seleccionadas, recubierto con grana de almendras), Fundador (dulce de leche, crema americana, merengue italiano y base de bizcochuelo, decorado con chantilly) y Tartufos (americana con merengue en el centro y recubiertos con grana de avellanas). El Fundador ofrece actualmente su Línea Cormillot, obviamente *light*.

Cremolatti, *Gelato italiano*, es una fábrica de helado artesanal con la tercera generación de una familia italiana dedicada a su

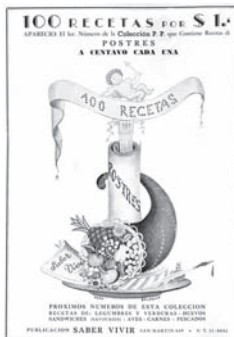
elaboración, que se lanzó comercialmente en 1988. Actualmente Cremolatti tiene locales en Villa Pueyrredón (Salvador M. del Carril 2806), Villa Urquiza (Olazábal 5175), Almagro (Rivadavia 3901), Belgrano (Juramento 2615), Las Cañitas (Luis M. Campos 301) y Villa Ortúzar (Elcano 3581).

La Montevideana, fundada por la familia Baskt, nace en 1967 en la ciudad de Rosario, y enseguida sus postres helados son muy solicitados, recibiendo durante los años 70 un importante reconocimiento del público. En 1992 y en 1997 fue vendida, primero a un grupo extranjero y luego a uno de Rosario, Montehelados SA, que le devolvió el esplendor y la calidad que tuvo en su mejor momento.

La Escuela de Capacitación del Artesano Heladero (ECAH) con sus carreras de grado es una institución que desde un comienzo dispuso cubrir el vacío que existía en la actividad gastronómica acerca de la profesionalización del helado artesanal. Desde el año 1978, la ECAH ha sabido hacerle frente a los contextos disímiles de nuestro país. Hoy, a más de veinte años de su creación, el proyecto institucional se ha consolidado. La ampliación de los cursos a otros países y los numerosos egresados que se desempeñan en el ámbito profesional de la heladería, en altos cargos dentro de estructuras empresariales o de organizaciones y llevan adelante emprendimien-



*Tapa de revista
Cuisine & Vins.*



*Revista Saber vivir,
número 46, 1944.
Dibujo de Toño
Salazar.*

tos propios, así lo certifican. Su director es el Lic. Gabriel Alfonsín y funciona en Maraboto 574, Tigre.

En 1982, el emprendimiento de una familia de heladeros artesanales que trabajaban en Caballito dio origen a Victoria Cream, empresa proveedora de heladerías, restaurantes, clubes, hoteles, sanatorios, etcétera. En Vieytes 1864 posee una escuela de capacitación permanente para el personal. El lema de Victoria Cream es “Calidad, variedad, atención y buen servicio”. Posee ocho locales en Capital, uno en Avellaneda y varios en el interior del país.

En 1944 fue fundada “Helados y Casatas Álvarez”, en el local de Venezuela 3366/76. Por aquellos años elaboraban solamente helados al “uso Nápoli”, es decir helado al agua. A fines de los años 50, el ingeniero Osvaldo Mendizábal (creador de Mendicrim), a pedido de la empresa desarrolló una fórmula inédita dando origen a la primera crema helada de la Argentina, desde entonces la empresa pasó a llamarse “Cremas Heladas Baires”, para diferenciarla precisamente de la elaboración al “uso Nápoli” imperante. Actualmente la empresa funciona en su ubicación original.

En enero de 1986 Baires cambió de propietarios, generándose grandes cambios, desde la modificación de su logo hasta la incorporación de tecnología de punta en cada uno de sus diferentes sectores.

No obstante, se mantuvo la tradición artesanal en la elaboración de las cremas, como asimismo en la de los diferentes postres helados.

Notas sobre helados y heladerías

La revista *Saber Vivir* de la Navidad de 1949, dirigida por José Eyzaguirre, presentaba en su sección Gastronomía, a cargo de P.P. un menú para la Nochebuena en el que entre varias *entrées* se destacaban los *Sorbets au Vin* ("Agregar a un medio litro de almíbar a 22 grados, medio litro de vino blanco seco, o media botella de champagne seco, hasta bajar el almíbar a 16 grados. Agregar a este líquido, cáscara de naranja y de limón, más el jugo de 2 naranjas y de 3 limones; dejar la infusión cubierta durante una hora, pasar esta infusión y llevarla a 18 grados. Helar en la sorbetera hasta que esté bien granulada. En este momento, agregar un merengue italiano preparado con 2 claras de huevo y 100 gramos de azúcar; seguir helando. En el momento de servir, agregar un decilitro de rum") y en el *Dessert* (postre) *la Bombe Glacée* ("Hacer hervir poco más de un litro de leche hasta que quede reducido a un litro, remojar 100 grs. de pistachos y 14 almendras peladas, machacar en



*Copas heladas,
libro de cocina
de la década
de 1950.*



*Helados, dibujo
de Lile Vidal.*

el mortero una vez secas hasta reducirlas a una pasta fina. Mezclar con la leche y conservar tapado y al calor, sin que hierva durante 20 minutos. Batir 12 yemas de huevo hasta que blanqueen, agregar la leche batiéndola para mezclar bien; agregar 4 gotas de verde vegetal; que se compra en las droguerías; hacer cocer a baño maría moviendo constantemente, retirando luego en el momento de hervir. Cuélese en un trapo retorciéndolo para exprimirlo bien; verter en la heladera y añadir una cucharadita de agua de azahar y una copa de kirsch. Hacer el helado”). El helado estaba presente en las elegantes mesas porteñas.

La revista *Primera Plana*, demostrando el interés que genera el tema del helado en nuestra ciudad, publicó el 3 de marzo de 1965, un interesantísimo artículo al respecto:

Los romanos del Imperio mezclaban la nieve de los Apeninos con frutas y licores para mitigar la sofocación del calor. Los alambicados venecianos del siglo XVIII recibieron, con frenesí, la invención del actual helado de crema batida que Nápoles adoptó y llevó a las cimas de la exquisitez. En España y sus colonias se lo llamó sorbete, y alguna fotografía amarilla muestra a los congestionados porteños que, al filo del siglo XX, se sentaban a las mesas de las confiterías, en

las aceras de la flamante Avenida de Mayo, y combatían con helados el oprobio conjunto de la temperatura, los cuellos duros y los corsés. Era un complicado ritual: el cono de crema refrigerante, perfumada con esencias, se servía en una copa de metal, de donde había que trasladarla a la boca con una cucharita, sin volcarla.

Luego de estas primeras aproximaciones generales acerca del desarrollo de los helados, la nota continúa su discurso para entrar de lleno en el tema que nos ocupa en particular, las heladerías porteñas, y dice:

Después viene el tiempo en que el helado se hace democrático, se vende por las calles (en cajones llevados al hombro de esforzados heladeros, o en triciclo), se transforma en sándwich (dos tapas de pasta que llevaban grabadas inscripciones como 'Me dejás frío') y en block, pulcramente envuelto en papel de estaño. Saint Hermanos (Laponia) y Noel fabricaban la mayoría de esas cremas, en las que se disolvían esencias, mientras pregoneros de otras marcas ignotas desataban en los suburbios oleadas de intoxicaciones que a veces igualaban a los flagelos medievales. Desde años atrás, sin embargo, algunos comerciantes tozudos insistían en vender sus productos de "elaboración propia", que fueron popularizándose. Fundada en el Tigre, la firma



El camino del samurai (1999) es una película del guionista y director estadounidense Jim Jarmush, en la que el protagonista entabla una amistad con un vendedor de helados, a pesar de que ninguno entiende el idioma de otro.



Juguete, c.1995.

Zanettin avanzó hacia el centro, donde ya Vesubio, en Corrientes al 1100, seducía con fastuosas copas *uso Nápoli*, y Cambiasso (Charcas, entre Montevideo y Paraná) asentaba una fama que los habitantes del Barrio Norte se inclinarían a compartir con Aga Thaura (Buenos Aires, en vascuence), en la esquina de Cerrito y Arenales.

Hacia 1950, la competencia parecía estabilizada: los vendedores callejeros seguían tableteando alegremente sus pregones, y los heladeros sedentarios mantenían una clientela sólida. Pero un lustro después, los cajones y los carritos empezaron a caminar hacia el olvido, y tan sólo los arrabales recogían aún las voces que estremecieron a los niños en las siestas de veranos remotos. Los calores de 1964-1965 han proporcionado una estadística apasionante: en la zona céntrica de Buenos Aires hay, por lo menos, una heladería cada tres cuadras, y este promedio tiende a aumentar.

Una serie de opiniones a cargo de los protagonistas del sector, enriquece el tema y nos garantiza una serie de precisiones de gran interés:

Para Jorge García (36 años, soltero), propietario de la casa Cambiasso, en sociedad con su hermano Raúl, las razones de este auge serían dos: la eliminación de los precios tope –impuestos por el peronismo– desde

1955, y el sistema “uso Nápoli” para fabricar helados. La imitación del inimitable procedimiento napolitano consiste en mezclar frutas naturales (u otros elementos) con crema de leche, sin recurrir para nada a las esencias. Las cremas hierven a 110 grados (“ya nadie piensa que puede intoxicarse; hasta los médicos recomiendan los helados en los regímenes digestivos”, dice García), y el batido se hace en un recipiente llamado “campana”, a 22 grados bajo cero, de donde la mezcla pasa a la “conservadora”, con una temperatura nunca inferior a 14 grados bajo cero.

Si este procedimiento es uniforme en todas las heladerías, también su aspecto se acerca a un standard determinado por la pérdida de su primitivo aire de consultorio. Hoy, la moda propone vastos murales –o pintados– con vistas de Venecia o de la costa amalfitana, azulejos de colores, luces estratégicas. Al mismo tiempo, los gustos tradicionales (crema, chocolate, dulce de leche, frutilla, limón) son desplazados por el exotismo: el torroncino (turrón) se disputa el primer lugar con el Málaga (crema con pasas de uva), en la Alpina, Las Heras al 2300. A la vuelta, en Pueyrredón al 2100, está el local de Santos (S. Gauna e Hijos), fabricante de helados desde hace 30 años y creador de algunas de sus variedades más insólitas: crema de dátiles, nocciola (avellana) y mandorla (almendra). Para Cambiasso, en cambio, el éxito de la temporada está en el pistacho (“esa almen-



*Máquina de helados
Diógenes, c.1940.*



*Folleto de heladería
El Vesuvio.*

dra verde, con un color tan lindo que ahora usan las mujeres en sus vestidos", comenta García).

La cajera de una de las sucursales de Zanettin (Callao, entre Córdoba y Viamonte), Dolly Dávila, calculó que la firma debía poseer unos 20 negocios en Buenos Aires; pero aviesos colegas señalan que Zanettin suele vender su nombre, pero no sus fórmulas de fabricación, tan herméticas como un hipogeo faraónico. "Aquí se vende de todo –afirma la señorita Dávila– ayer, por ejemplo, nos quedamos sin mercadería a la tarde, y tuvo que venir el camión desde la fábrica, en Olivos. Vino a velocidad de ambulancia." Después de tragar saliva y suspirar, agregó: "Fue impresionante." Esa declaración se contradice, en general, con las cifras que los heladeros sugieren como promedio de sus ventas diarias. En uno de los locales más concurridos, Italia, de Santa Fe al 2100 (propiedad de Ángel Da Col, sucursales en Plaza Italia, Once y Florida al 200), se llegó a afirmar que durante el caluroso jueves 25 de febrero de 1965 se despacharon sólo 25 kilos de helados (a 200 pesos el kilo). El menos reticente fue Gauna, de la casa Santos, quien se atrevió a acercarse a los 200 kilos diarios en la época de auge, con lo cual se alcanzarían unos 40 mil pesos de venta por día. Dolly Dávila confesó que Zanettin había vendido 2 mil kilos en 14 días "de poco trabajo". Los precios

son casi unánimemente idénticos: 200 pesos el kilo (con fluctuaciones que lo rebajan a 190 y 180), vasos de 12 a 50 pesos, cucuruchos de 25 pesos, y cotizaciones variables para casattas y postres glaciales (450 pesos el tamaño para 8 personas, 550 para 15 personas).

También son idénticas las maquinarias utilizadas: las fabricadoras y conservadoras, por lo general de industria argentina, cuestan, respectivamente, alrededor de 400 mil y 250 mil pesos. Desde el verano pasado, un recipiente con chocolate líquido forma parte del equipo de cualquier heladería conspicua: sirve para rebozar los cucuruchos en una cobertura de cacao ligeramente amargo, y fue introducido por Le Caravelle, un local que frecuentan los noctámbulos de Lavalle al 800, entre cuyos refinamientos figuran también los helados de licor Strega. Otras denominaciones de variedades similares; pinitos (paralelogramos de crema cubiertos de chocolate e insertados en una cuchara de madera) y pingüinos.

Entre octubre y abril de 1963-64, este glacial mercado de tentaciones permanece abierto. Su hora más gloriosa abarca desde diciembre hasta febrero; en invierno, sólo algunas casas –Cambiasso, Santos– persisten en fabricar helados. También persiste Bonafide, una cadena de locales especializados en venta de café, té y golosinas, cuyos vendedores ambulantes, provistos de una estridente campana, sorprenden



*Heladería El antiguo
Nápoli, antecesora
de Scannapieco.
1947.*



Tapa de la
revista Panorama
gastronómico.

hoy a quienes ya se habían olvidado del folclórico heladero. Curiosamente, Bonafide es una firma novel en este terreno: hace apenas dos años que comenzó a fabricar helados “con máquinas y fórmulas extranjeras”, según confían, con reverencia sus empleados. Pero esta apelación al sistema peripatético prueba qué está decidida a competir con los sedentarios, enzarzados a su vez en una gélida guerra. De todas maneras, las ventajas serán siempre para el consumidor, sumergido en este dulce mar refrescante ni siquiera soñado por las sofocadas vacas, que son, al fin de cuentas, sus responsables primeras.

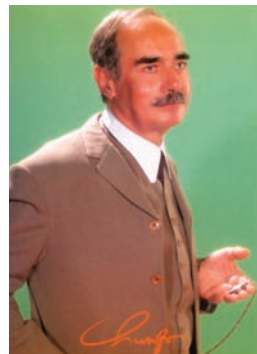
El diario *Clarín* en su edición del domingo 6 de febrero de 2005, con la firma de la periodista Nora Sánchez, publicó una nota muy interesante: “Heladerías porteñas. Un duelo con fanáticos en cada barrio”, en ella dice:

Helados de nata y de frutas y sorbetes de varias clases. En 1844, este anuncio tentaba desde la Confitería de los Suizos, en el número 91 de la calle de la Piedad, ahora Bartolomé Mitre. Pasaron más de 160 años desde este primer antecedente en tiempos de Rosas. Y la que resultó una curiosidad hoy es una tradición tan argentina como el dulce de leche. Tradición que despierta fanatismos y que divide a los porteños.

La Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines tiene alrededor de 3.000 socios en el país. Y calcula en esa cifra la cantidad de heladerías existentes sólo en Buenos Aires. ¿Cuál hace el mejor helado? Algunos aseguran que son las de los barrios, negocios de familia, casi siempre italiana. Otros eligen las cadenas. En ambas, se estima que cada argentino toma entre 3 y 4 kilos de helado anualmente.

Con su volcán humeando desde un vitral y sus tentadoras copas, El Vesuvio, Corrientes 1181, es la heladería más antigua aún en funcionamiento. También confitería y chocolatería, fue fundada en 1902 por el matrimonio Cocitore, que trajo al país una de las primeras máquinas de helados: era un cilindro de cobre con un espacio al costado que se rellenaba con hielo y sal, lo que mantenía el frío. Dos personas giraban una manivela durante dos horas para obtener helado, mezclando leche, crema y azúcar. Desde entonces, El Vesuvio pasó por cinco dueños. El actual, Mariano Marmorato, la restauró recuperando sus paneles de roble de 1925.

El Vesuvio fue inmortalizada por el tango “La última grela”, de Piazzolla y Ferrer, y, dicen, solía ser visitada por Carlos Gardel. Pero para el Zorzal la mejor heladería era Saverio: recomendaba a los amigos su gusto favorito, el de limón. El fundador de esta heladería fue el italiano Francesco Saverio Manzo, que la abrió en su propia casa



*Ítalo Crocantino.
Publicidad
de Chungo.*



*“Dudo que en el mundo le depare a alguien una sorpresa que agite más el alma que la primera experiencia con el helado”.
Heywood Brown*

de San Juan y Jujuy hace 95 años. En 1966, Saverio se mudó a su ubicación de San Juan 2810.

Como Saverio, fueron muchos los italianos que llegaron a la Argentina para “hacer la América” y trajeron consigo el oficio. El fenómeno se acentuó después de la Segunda Guerra Mundial, con el desembarco en Buenos Aires de los mejores especialistas del *gelato*. Algunos de ellos y sus descendientes juran que el helado porteño es mucho más rico que el italiano. “Allá lo fabrican con pastas y crema vegetal. Nosotros seguimos usando productos naturales, coinciden Federico Bortolot, presidente de AFADHYA, y el heladero Emilio Scannapieco.

Muchos iniciaron negocios familiares. Como Silvestre Olivotti, que en 1957 abrió Cadore en Corrientes 1695. La prehistoria de esta heladería, una de las favoritas de Virgilio Expósito, se remonta al pueblo de Cibiana, en Italia. Los abuelos de Silvestre fabricaban helado con un tacho, agua, hielo, sal, y una gran espátula para revolver.

“Mi tío Silvestre llegó a la Argentina en 1946 cuenta Gabriel Famá (41), uno de los dueños de Cadore. Bajó del barco y se puso a despachar helado. Empezó con un socio, en Juan B. Justo y La Fronda. A las diez de la noche tenían que cerrar porque se quedaban sin mercadería agrega Domingo Saladino, también experto heladero. En esa época, para hacer helado de limón había que exprimir la fruta a mano”.



*Helados. Dibujo
de Carolina Spinetto.*

La fidelidad es importante en materia de helado. Cuando una famosa cadena intentó instalarse en Villa Devoto, apenas duró un par de años. Los vecinos siguieron yendo a Monte Olivia, un clásico del barrio en Fernández de Enciso 3999. “Tuvimos la habilidad de conquistar a los clientes y no defraudarlos”, dice orgulloso José Giuffrida, su dueño. Cuando está en Buenos Aires, uno de sus clientes más consecuentes es Diego Maradona. “Pero a él le lleva-



Bautista y su helado.

mos el helado y no se lo cobramos”, revela con un guiño Giuffrida. Otros que solían frecuentar su heladería eran Raúl Alfonsín y Ernesto Sabato.

Pero a la hora de los fanatismos, las grandes cadenas de helado artesanal también tienen sus incondicionales. Tanto es así que en el último año sus ventas aumentaron entre un 15 y un 20 por ciento. Y los sábados a la noche, sus locales son puntos de encuentro hasta la madrugada. Tres de estas cadenas le deben su existencia a Luigi Aversa y sus descendientes. Nativo de Sorrento, en 1931, el “Nono” inauguró Persico, así, con una sola “c”, en la ciudad de La Plata. Era un gran almacén que con el tiempo se dedicó sólo a la venta de helados.

En 1969, con sus hijos Luis y Pablo Aversa, y su yerno Salvador Guarracino, Luigi creó una marca que aún es sinónimo de helado: Freddo. El primer local fue el de Callao y Pacheco de Melo y llegaron a tener 50 sucursales. En 1999, le vendieron la cadena al grupo Exxel. Y ahora está en manos del grupo de inversión Pegasus, que conserva 32 locales.

En 2001, los nietos de Luigi volvieron a la carga. Juan Martín Guarracino y Federico Aversa crearon Persicco, con dos “c”. Un año más tarde, Silvina y Leandro Aversa, abrieron Un Altra Volta.

La única cadena de heladerías familiar que, con más de 30 años de trayectoria, nunca cambió de dueño es Chungo. La empezó Enrique Davalli, en 1973, en el local de Av. San Isidro y Arias. Hoy lo acompañan sus hijos Ariel y Mariano y ya tienen 12 sucursales. “Nuestro secreto es que jamás dejamos de producir de manera artesanal”, asegura Ariel.

Con 19 locales y más dirigida a un público familiar, Munchi's es la quinta pata de las grandes cadenas. Nació en 1997, en Escobar, como parte de la cabaña San Isidro Labrador. “El objetivo era ser la primera heladería que trabaja con leche de vaca de raza jersey, que es más nutritiva y de la que se obtiene un helado más cremoso”, explica Gustavo Sambucetti, gerente comercial.

¿Cuál es el helado más rico? La pregunta sigue sin respuesta. Tal vez, porque existen tantas como habitantes tiene la Ciudad.

La revista *Vía Libre*, al referirse a Parmalat, en su edición del 4 de febrero de 2000, decía:

Parmalat: Florida 834, Av. Santa Fe 1928, Av. Rivadavia 5108, Av. del Libertador 14.461 (Martínez), Unicenter Shopping. Delivery. Focaccina (pan caliente con masa ligeramente dulce relleno con helado). Cafetería, tortas, licuados yogures. Atribuyen a la frescu-



*Bernardito
y su cucurucho.*



*El helado, dibujo
aparecido en la
revista Bizarre.*

ra que garantizan en sus productos los 16 sabores fijos (avellana, banana split, biscotti, chocolate italiano, dulce de leche granizado, frambuesa, sabayón y otros) y dos rotativos, que varían a diario (almendra, ananá, bacio, kiwi, mora, tiramisú, vicio, yogur frutas del bosque, y otros). También ofrecen un servicio para fiestas, con personal propio y mini-balcón de heladería, con siete sabores a elección, para un mínimo de 100 personas. Bochas, tulipas y toppings para catering. Por ser un *helado gourmet*, se sirve en algunos restaurantes y hoteles cinco estrellas.

La revista *Joy* de diciembre de 2008 en una interesante nota dice:

Helados para meditar. Zen se ofrece como una nueva experiencia ambiental y sensorial en cuestión de helados artesanales. Pensados para la relajación, en el local predominan el sonido del agua, las maderas y la piedra. Ofrece sabores como Crema Feng Shui (secreto de los maestros heladeros), Crema Zen (con frutos secos macerados), Chocolate Meditación (fino chocolate con crocante de avellanas), Bavareses, Té en hebras y café. El primer local queda en Belgrano, en la calle Cuba 1985.

El consumo mundial de helado

Según la Asociación Internacional de Productos Lácteos (2006), las estadísticas de consumo mundial de helado son (litros al año/habitante): Nueva Zelanda (26,3), Estados Unidos (24,5), Canadá (17,8), Australia (17,8), Suiza (14,4), Suecia (14,2), Finlandia (13,9), Dinamarca (9,2), Italia (8,2), Chile (6,3), Francia (5,4), Argentina (4,0), Alemania (3,8), China (1,8), Perú (1,3).

Helados con sabor oriental y helados *kosher*

“El porteño ávido de nuevas experiencias –escribe Mariano Lago– dispone de opciones que van más allá del helado italiano y que se remontan a aquel supuesto origen asiático. Del Lejano Oriente, más específicamente de Japón, se destacan los helados de soja, té verde y sésamo negro, delicias que esperan en el restaurante Kayoko Palermo (Gurruchaga 1650). Las creaciones de la chef Misao Sekiguchi, dueña del local símil pagoda de Palermo SoHo, son tan especiales que su responsable no pudo definir las con otras palabras que no fueran... japonesas.



Tapa de la revista
El conocedor.

Otra propuesta no menos exótica, la del helado *kosher*, que se consigue únicamente en la heladería Tuttim (San Luis y Ecuador), que prepara los postres bajo los preceptos de la tradición judía ortodoxa. “Son los sabores tradicionales elaborados a base de soja. La crema preparada con lácteos es muy pesada –apunta Guillermo, dueño del lugar–, pero la soja es más liviana y permite hacer postres muy buenos. Además, los helados normales cuando se batan y se ponen en el freezer se van arruinando, pero los que están hechos con soja tienen una consistencia mejor y duran más.

Los gustos tradicionales en su variedad *kosher* también tienen una versión ‘de Pesaj’, preparados para la Pascua judía sin productos que estén prohibidos en esas festividades, como harinas y leudantes.

La creatividad argentina también se hace sentir en el universo de los helados. Y si bien las variedades de vino son un hallazgo que hasta hace poco sólo se conseguía en las heladerías salteñas, el Pop Hotel Boquitas Pintadas (Estados Unidos 1399) ofrece en su menú esta singular experiencia en su variedad malbec, además de helados de albahaca, lavanda, chocolate y tomillo, y jengibre y miel. Gustos exóticos como para quedarse helado”.

Con aloe vera

Sabido es que a mayor calidad del helado, más rápido se derrite porque posee un mayor tenor graso con menos aire y menos agua.

Una cooperativa sanjuanina de productores de aloe vera desarrolló la variedad Saponaria para incorporar a los helados, estimando que con ello se retardaría el derretimiento.

Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA)

La AFADHYA es una asociación civil sin fines de lucro, con personería jurídica, fundada el año 1972. Su sede está en Av. Callao 449 9° "B".

Está formada por:

- Socios activos: Propietarios de establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y venda exclusivamente al público (Capital y Gran Buenos Aires).
- Socios activos del interior: Propietarios de establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y venda exclusivamente al público en el interior del país.



Tapa de la revista de AFADHYA.





*Dibujo de Martín
Gómez Cânepa.*

- Socios adherentes: Personas físicas y/o entidades con o sin personería jurídica que no reúnen las condiciones requeridas para ser activos pero tienen propósitos coincidentes con la entidad y desean colaborar en su apoyo moral y material.

La actual Comisión directiva está formada por:

Presidente: Alejandro Tedeschi

Vicepresidente 1º: Federico Bortolot

Vicepresidente 2º: Carlos Dalé

Secretario: Gabriel Fama

Prosecretario: Juan Carlos Pace

Tesorero: Pablo Visuara

Protesorero: Mauricio Rampoldi

Vocales Titulares: Francisco Maccarrone, Juan Alberto Jackiewicz
y Maximiliano Maccarrone

Vocales Suplentes: Emilio Scannapieco, José Guiffrida, Claudio
Maccarrone, Domingo Manuli, Jorge Luis Sprovieri y Ricardo
González.

Los helados y algunos recuerdos barriales

En el Cuaderno N° 2 de la Junta de Estudios Históricos de Villa Devoto, de diciembre de 1996, se publica el trabajo de Oscar Primo Furlanetto, titulado *Un siglo de pregoneros gastronómicos*. En uno de sus pasajes dice:

Vimos al heladero pionero, que los ofrecía sacándolos directamente de la máquina que llevaba con una correa del hombro. La máquina consistía en dos tarros, el interno servía para hacer el helado, tenía una manija articulada que giraba la espátula para revolverlo, entre el interno y el externo se ponía hielo mezclado con sal gruesa. Los fabricaba sólo de crema y valía 5 centavos, la moneda de níquel más chica.

Vimos al heladero en triciclo que llenaba cucuruchos y sándwiches con helados de los tres gustos clásicos, crema, limón y chocolate, estilo uso Nápoli, hechos en casa por el vendedor napolitano de Laponia y Noel...



*Dibujo de Martín
Gómez Cánepa.*



*Heladería
El Aeroplano,
La Boca.*

Cuenta Enrique Pereda en su libro *Nuestra y querida Villa Pueyrredón*:

Transitaba también por nuestras calles, parado además en las esquinas de los colegios, el heladero, con el cajoncito circular de madera, le daban vueltas y vueltas a la manija para mantener duro el helado. Era un pequeño cilindro metálico... Generalmente ese helado era de

crema a la vainilla, despachado en un vasito que valía cinco guitas, y el de dos tapas también comestibles, costaba diez.

La Boca tuvo muy buenas heladerías, nos cuentan tres nativos del barrio xeneise: el historiador y escritor Rubén Rodríguez Ponziolo y los arquitectos Carlos Ratto y Norberto R. Moreno. Entre las más recordadas destacan El Aeroplano, en Almirante Brown 1102, esquina Brandsen, de Miguel Cosimelli (alias Zubieta, debido a su simpatía por San Lorenzo de Almagro), “la mejor heladería boquense entre 1940 y 1960” que se caracterizaba por su tradicional glorieta; Chichilo, del tío de Cosimelli, que estaba ubicada en Olavarría al 600, frente al cine Olavarría; también la de Homero Luna en California al 900, conocida por sus submarinos con helado de crema y porque allí vendían leche en las botellas verdes con la sigla SCLU (Sociedad Cooperativa Lecheros Unidos) en relieve; la Primavera, en su amplio local de Irala al 1800, poblado por gran cantidad de mesas; el Café y Heladería Los Tres Hermanos; en Brown al 1300; también en la misma avenida, pero en el 825, La Francesa; otra Primavera, en California y Patricios; la Novara, en 20 de septiembre y Necochea, y Portofino, en Pinzón casi Almirante Brown.

Hasta mediados de la década de 1970 funcionó en el barrio de Almagro, en la avenida Belgrano (3540 o 3550) entre Boedo y Maza, la antigua heladería Arena, que además de los gustos tradicionales preparaba, previo encargo, helados de verduras (acelga, espinaca, lechuga, coliflor, zanahoria, remolacha, etc.). Los propietarios, un matrimonio, por entonces ya veterano (recuerdo la simpática barba blanca del Sr. Arena), fueron unos verdaderos adelantados en la materia. Cuenta Carlos Caffarena que muchas madres del barrio que tenían a sus hijos recién operados de las amígdalas, allá por los años 50, iban a lo de Arena en busca de los helados salvadores recetados por el médico.

Tito Wolfgor, investigador urbano y autor del interesante libro *Buenos Aires, sus calles de tango y judíos*, me escribió hace poco unas líneas acerca de las bondades de una pequeña heladería del barrio de Caballito, José, en la calle Rojas entre Neuquén y Videla Castillo:

Exteriormente pasa perfectamente inadvertida, un local modesto sobre una calle no muy transitada, Rojas 427, casi Neuquén, es por Primera Junta, yo pasé infinidad de veces por ahí porque mi hija vive a la vuelta, hasta que un día cené en su casa y de postre hubo helados, que me encantaron informándome mi hija que era de la

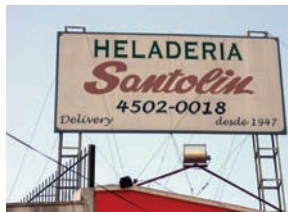
heladería chiquita de acá a la vuelta; el dueño, un hombre septuagenario, una vez me comentó que hace décadas que elabora helados, no tiene empleados, ni delivery ni siquiera teléfono y emplea mercadería de la mejor calidad, por ejemplo cuando sirve sambayón con almendras, las almendras son las Vizzio revestidas de chocolate o el chocolate a la suiza viene con pedazos de chocolate, etcétera. Y mi hija que es bioquímica-bromatóloga me dijo que el viejo aplica todas las reglas de la calidad y la higiene.

No soy el único que piensa así, una vez llevé de obsequio a una oficina de gente amiga, los helados de JOSÉ, así se llama la heladería y siempre que vuelvo me reclaman los helados de esa heladería...

Adherimos y destacamos de esta casa “con elaboración propia y helados artesanales”, el dulce de leche, la cereza a la crema, la menta granizada y el chocolate con almendras. Además, cosa importante, el más pequeño sólo cuesta cuatro pesos (mayo 2009).

Dice el gastrónomo Alejandro Frango:

En cuanto a los helados debo decir que los de Italia y los nuestros deben estar entre los más delicados del mundo. Tal vez el que más me guste sea el de Persicco, los turistas que pasean deliran por ellos



*Sólo quedó el cartel
en Santolín de Pedro
Lozano.*

y según los tanos el pistaccio y la frutilla son mejores que los que se producen en Italia.

Tradicionalmente en San Isidro el mejor helado era Paco con comercios en la calle Belgrano y Rivadavia y Av. del Libertador, hoy sólo queda el de Belgrano y Rivadavia.

Hace dos temporadas Freddo hizo un helado de Malbec y otro de Cerveza que a mi me agradaron, pero ya no los hacen.

En la Zona Norte, San Isidro, Vicente López y San Fernando, y también en Núñez, está Helados Daniel que tiene un excelente helado artesanal y su precio es muy inferior al de las famosas cadenas.

La heladería Santolín, Pedro Lozano 3183, fue una tradicional heladería del barrio de Villa del Parque, que cerró sus puertas a principios del 2009, luego de más de cincuenta años de muy valorada actividad. Su dulce de leche, aseguran los vecinos, que ya la añoran, era incomparable. Hay un detalle muy interesante dentro de su historia. En 1983 Julio Cortázar compró en Santolín el último helado que comió en Buenos Aires, un día antes de emprender su definitivo retorno a París. Su madre y su hermana vivían a tres cuadras de la heladería. Luego de haber comprado unas pizzas en la Farola, el autor de *Casa tomada*, se llevó un kilo, precisamente,

de dulce de leche para compartirlo con ellas. Se le acababa la fiesta porteña. Poco tiempo después comenzaba el mito.

El dulce de leche

Una interesante nota publicada en el diario *La Razón* del 10 de octubre de 2008, firmada por Romina Smith, decía:

No importa lo que lleve agregado –trociitos de chocolate, almendras, brownies o bombones– ni quien lo fabrique. En cualquiera de sus versiones, y en cualquier heladería, el dulce de leche se impone como el gusto de helado preferido de los porteños. Por el segundo puesto, lejos, compiten cuatro: chocolate, frutilla, limón y...mascarpone.

Lo cierto es que se realizó una encuesta entre heladeros y empresarios del gremio, quienes armaron, según experiencia propia, el “típico kilo porteño”, y el dulce de leche demostró ser imbatible. En Scannapieco el kilo más pedido es: de dulce de leche, frutilla, limón y chocolate; en Freddo ganan el dulce de leche, la crema americana, el chocolate y el mascarpone, verdadera revelación; en Cadore, de



*Cucurucho,
pintura de Oldemar
Cimadoro.*

Avda. Corrientes, el dulce de leche solo o granizado es la estrella, acompañado por limón y frutilla, mientras que el de manzana al agua resultó el último entre cuarenta gustos; en la tradicional Saverio vencen, el sambayón, el súper dulce de leche, mascarpone, limón y frutilla; en Chungo dominan el dulce de leche con bombones de chocolate y el dulce de leche natural, y en Munchi's los protagonistas son: el súper dulce de leche, el súper chocolate (semi amargo), la frutilla, el limón y maracuyá.

Dos últimos detalles del sondeo: en general salen más los vasitos de pasta que los de plástico, y a la hora de elegir... las mujeres son mucho más innovadoras que los hombres.

En Italia, tierra de heladeros, los sabores de mayor éxito son: chocolate, fresa y vainilla. En Estados Unidos el consumo del helado, demuestra que los cinco sabores preferidos son: vainilla (26%), chocolate (12.9%), napolitano (4.8%), frutilla/fresa (4.3%) y cookies n'cream (4.0%). Las estadísticas corresponden a The NPD Group National Eating Trends Services.

Acerca de los helados industriales

El sector de los helados industriales es el que ha crecido con mayor dinamismo en los últimos años. A las marcas tradicionales que como Frigor, Noel, Laponia o La Montevideana dominaban el mercado a fines de los años 80, se les han sumado algunas de las más famosas marcas internacionales. El primero fue Philip Morris, que en 1994 inauguró en Gobernador Gálvez, en el sur de la provincia de Santa Fe, una nueva planta de su subsidiaria, donde comienza a producir bajo licencia los helados Milka. Un poco después incorporó los palitos de Fruttare y el helado de chocolate Shot, con los que presentó lucha para disputar la supremacía del mercado a los ya tradicionales Frigor y Noel, de Nestlé. En 1995 desembarca Hagen-Dasz, una de las marcas más vendidas en Estados Unidos, con un producto muy definido: un helado industrial que compite en calidad con los artesanales. Hoy sus helados se ven tanto en los grandes supermercados como en los nuevos locales de las estaciones de servicio.

Luego, la cadena que maneja Burger King trajo los Baskin & Robbins. Ambos quieren competir en el segmento del helado artesanal.



Propaganda de helados en la calle Corrientes.

*Dibujo de
Hermenegildo Sabat,
del libro Monsieur
Lautrec.*



II Coppa del Mondo

Entre el 20 y 24 de enero de 2006, organizado por el Salón Internacional de Heladería, Pastelería y Panificaciones Artesanales (SIGEP) con sede en Italia, se realizó la II Coppa del Mondo della Gelateria, en la ciudad de Rímini. El equipo argentino integrado por Eduardo Ruiz, Nelson Buendía y Ariel Seggeser (del Sindicato de Trabajadores Pasteleros), dio una gran alegría y ratificó la gran calidad de

nuestro helado, en “Helados de mesa” Buontalenti d’Oro, al obtener el tercer puesto, detrás de los heladeros italianos y franceses. El certamen consistió en cinco pruebas: copa helada, cucurucho, postre helado, bacha decorada para venta en mostrador y una figura alusiva moldeada a mano.

La delegación estuvo capitaneada por Federico Bortolot, entonces presidente de AFADHYA, y acompañada por Constantino Cuscione.

Los cucuruchos

“Los helados artesanales se disfrutan de punta a punta, es decir, desde la punta de la crema helada hasta la punta del cono. Los conos, o cucuruchos, son parte integrante del helado, así como el símbolo del helado artesanal y las obleas son su complemento ideal...”, sostiene categóricamente el Lic. Daniel Potti, especialista en el tema y asesor técnico de Mundohelado de España.

El cucurucho, con su pico de helado de dulce de leche, es para mí y para muchísimos porteños más, una de esas visiones entrañables que vienen desde la más tierna infancia.



Con el correr del tiempo

En el siglo XV, en la Europa que se conmueve con los viajes de Colón al Nuevo Mundo, ya se fabricaban delgadas y frágiles obleas, además de exquisitos panes dulces elaborados con harina, azúcar, huevos y agua.

Estos dulces eran consumidos originalmente en la calle. Los pasteleros vieneses fueron los primeros en utilizarlos en su reconocida confitería innovadora, tanto como ingrediente de una determinada preparación como elemento decorativo en particular.

La aparición del cucurucho es bastante posterior. Algunas historias cuentan que los conos aparecieron hacia fines del siglo XIX, cuando Vittorio Marchionni (Italo Marchioni, según otras fuentes), un italiano natural de Cadore, que instaló una heladería en Nueva York, en 1896 retorció un panqueque, para comenzar a servir sus helados, al darse cuenta que la fina vajilla de porcelana, donde los



*Cucurucho. Dibujo
de Horacio Spinetto.*

ofrecía hasta entonces, comenzaba a desaparecer. El ya mencionado Daniel Potti da la versión que Marchionni crea el cono cuando estaba buscando una manera de poder vender helado a los niños en edad escolar.

El sirio Ernest Hamwi y el norteamericano Charles Manches son otros de los precursores. Se cuenta que Hamwi, en 1904, durante la Feria de Saint Louis, al ver que el público adquiría las obleas de su producción y las comía acompañando a los helados, decidió fabricar una oblea enrollada para poderla llenar de helado. Esta operación se realizaba al salir del horno estando todavía caliente.

Fue en 1910, debido a la iniciativa del ligur Giovanni Torre (o Torri) cuando el cucurucho de oblea dulce se exhibió por primera vez en Italia. El debut oficial se realizó en una exposición en Torino.

Tipos de conos

Básicamente, hay dos tipos de cucuruchos para helado: conos de pasta moldeados y conos de pasta dulce enrollados. En los dos casos se utilizan los mismos ingredientes para su fabricación (agua o leche, harina, azúcar y huevos), pero se producen de modo distinto.

Los moldeados se elaboran colocando la mezcla bien homogeneizada y dosificada en moldes muy calientes. Con este sistema, con sólo cambiar de molde, se puede conseguir una enorme variedad de formas y tamaños de cucuruchos delgados y crujientes.

Para el cono enrollado se parte de una oblea plana que se gira estando aún caliente. Estas recetas de cucuruchos son diferentes a las de obleas, dado que su contenido de azúcar, grasa y huevo es mayor. Esto obedece a la necesidad de lograr una buena manipulación y enrollado inmediatamente después de la cocción y antes de su enfriamiento. En sus escritos Potti nos explica:

Este producto es un horneado muy particular porque se obtiene con un batido que se cuece entre un par de placas metálicas calientes. Las láminas así formadas son muy delgadas, pero pueden contener dibujos complejos en su superficie con mucho relieve. Los conos

enrollados son más crujientes y consistentes, pueden ser diferentes en largo o ancho y pueden tener un borde liso o áspero, pero su forma permanece prácticamente igual. El mercado hoy ofrece una amplia posibilidad de cucuruchos de pasta moldeados y de oblea enrollados.

Hay muchas formas diferentes:

- El cucurucho clásico, con la forma geométrica regular y liso o decorado en los bordes.
- La “taza”, con una forma más grande y borde de distintos diseños (triangular, cuadrada, hexagonal o en forma de flor).
- La taza “doble”.
- El cono “clásico”, con la forma geométrica regular y liso o decorado en los bordes.
- El “vaso” (o taza truncada, con tallo cortado).
- El cesto (una clase de canasta de oblea).

Además, los conos están disponibles en varios tamaños, que difieren en el diámetro de sus márgenes o en su longitud global que va desde 100 mm hasta 200 mm.

Los conos pueden ser dulces, no muy dulces, saborizados (con vainilla, limón o licor) o incluso decorados. Los hay de colores. Las decoraciones incluyen una cobertura de chocolate interna o la su-



El helado más grande del mundo fue fabricado en Edmonton, Canadá, en 1986. Pesó 24 toneladas.

perficie externa cubierta parcialmente con cacao, trozos de avellana, coco y trozos blancos o coloreados de azúcar.

Para completar las decoraciones de helados y copas heladas, se ofrecen una misma variedad de formas, de tamaños, y sabores de distintas obleas: corazones, flores, animales pequeños, frutas, cigarros que a veces están cubiertos de chocolate y rellenos con crema de avellana.

Hay una riqueza de opciones a la hora de poner en marcha la imaginación. Las obleas más largas (los cigarros y corazones) mejoran los helados servidos en copas muy altas con boca bastante estrecha. Por otro lado, las obleas más grandes (como los abanicos) son más convenientes para las copas bajas o grandes.

MISCELÁNEA INTERNACIONAL

El helado cubano de Coppelía

El helado más solicitado en la heladería Coppelía es el de fresa y chocolate, que da el nombre a la famosa película (*Fresa y chocolate*, 1993, de los directores Tomás Gutiérrez Alea y Juan Carlos Tabío, interpretada por Jorge Perugorría, Diego, Vladimir Cruz, David; Mirta

Ibarra, Nancy, es una historia sobre cómo la amistad puede vencer la intolerancia y los prejuicios).

Las colas interminables que se forman en Coppelía para poder probar cualquier sabor de helado que pueda imaginarse no importan tanto como la recompensa.

La heladería se encuentra en el barrio de Vedado, y está dividida en dos zonas, la heladería para turistas, donde se paga en pesos convertibles, y la heladería para los habaneros, donde se paga en pesos cubanos. Cuando Coppelía fue abierto a finales de los sesenta, en La Habana escaseaban los espacios recreativos. Quizás recuerden la juvenil voz de Magie Carlés promocionando en una tierna canción la sorprendente cantidad de sabores que allí se vendían.

*Yo quiero ir a Coppelía
para tomarme un helado
de veinte cinco sabores...*



*Heladería Coppelía.
Dibujo de Horacio
Spinetto.*

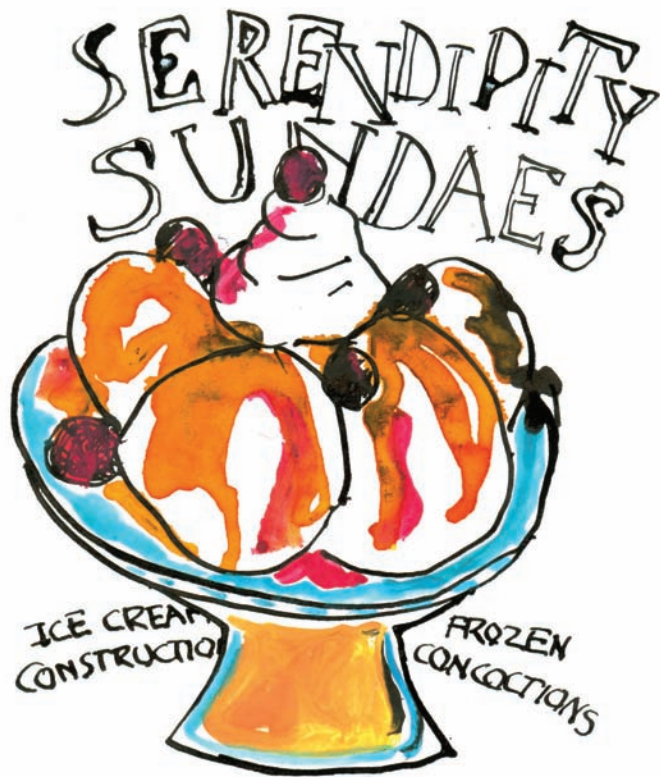
Comentaba un entusiasmado cubano:

Aunque este número parezca exagerado, en los años posteriores la cifra todavía creció algo más hasta pasar de la treintena. No siempre

estaban todos a la disposición, pero el muestrario raramente bajaba de diez tablillas. A los infaltables chocolate, mantecado, vainilla y fresa, se unían otros menos comunes como almendra, melocotón, crema de vié, mamey, maní y limón. También abundaban los helados de malta, café y cola. Algunos, además del sabor natural del componente, contenían cierta proporción de la fruta que lo identificaba. Un ejemplo de ello era el de fresa, con grandes trozos del delicado fruto.

El helado más caro del mundo

Serendipity 3 es el lugar donde comienza una comedia romántica protagonizada por John Cusak y Kate Beckinsale, y que da título al film. Pero *Serendipity* es sobre todo la heladería de culto en Manhattan, donde el *frozen hot chocolate* triunfa a diario. Está en la 60th St. con 3 Ave., sofisticada y confortable, con una bella decoración estilo Tiffany. Aquí se puede disfrutar su famoso Golden Opulence Sundae con hojas de oro comestibles por “tan sólo” 1.000 dólares; o sus nachos con queso por siete dólares. La carta es tan ecléctica como su clientela. La palabra *serendipity* es un neologismo acuñado por Horace Walpole en 1754 a partir de un cuento



Dibujo de Horacio Spinetto.

persa del siglo XVIII llamado “Los tres príncipes de Serendip”, donde los protagonistas, unos príncipes de la isla Serendip (que era el nombre árabe de la isla de Ceilán, la actual Sri Lanka), solucionaban sus problemas a través de increíbles casualidades.

Sus tres fundadores encontraron en esta curiosa palabra el nombre perfecto para la heladería que abrieron en la ciudad de Nueva York en 1954 y que ha llegado a convertirse en uno de los locales más *chic* de la ciudad. Frecuentado por celebridades como Cher, Cameron Díaz y Barbra Streissand. En el restaurante también se filmaron algunas de las escenas para varios episodios de *Sexo en Nueva York*. La bella actriz Salma Hayek y la célebre cantante Madonna de tanto en tanto visitan Serendipity para degustar el famoso *frozen hot chocolate*, uno de sus helados más emblemáticos.

Con leche de cabra

La Universidad de San Pablo (Brasil) ha formulado un helado a partir de leche de cabra. El helado tiene un sabor similar a los tradicionales, sin modificaciones en el proceso de producción, pero presenta dos ventajas: tarda más en derretirse y puede ser ingerido por personas alérgicas a la leche de vaca.

El chambi español

Chambi es una palabra muy usada y conocida en todo el Levante español con relación al helado, pero son pocos los que conocen su historia y menos aún los que han llegado a conocer el auténtico chambi, ya que desapareció hace mucho tiempo. Fue tanta su popularidad que, incluso, dio nombre al vendedor del carrito de los helados que pasó a ser llamado “chambilero”, y cuando se dejó de preparar, debido a que fue barrido por las primeras barras de corte, empezó a denominarse por deformación chambi al resto de los helados que vendía, como el cucurucho o barquillo.

La historia del chambi es bastante simpática y curiosa, así como la enorme popularidad que alcanzó. Los estadounidenses siempre estuvieron a la cabeza en la industrialización, y con el helado no fueron menos, es así que el primer helado individual que industrializaron fue un “sándwich” entre 2 galletas. Los primeros industriales norteamericanos que fueron a España, buscaban en los carritos de helado (por aquella época en la zona de Levante no había heladerías, sólo se los vendía en carritos, circunstancia que se daba en casi toda España) el sándwich que comían en su tierra. Ante esta demanda, un inteligente vendedor de helados ideó una maquinita,



Pintura de María Blanchard.



Ferrán Adrià.

para poder hacer la versión artesana del sándwich, era un molde con un muelle y un pequeño soporte o tirador en un mango, por donde se agarraba. Se ponía una galleta, se llenaba de helado, se ponía la otra galleta y se servía.

Como vemos, la palabra *chambi* viene de la palabra *sándwich*, pero dado que en aquella época los conocimientos del inglés entre la mayoría de la gente eran mínimos o casi nulos, por deformación empezó a llamarse *chamwi* hasta llegar finalmente a la palabra *chambi*.

Los helados salados de Ferrán Adrià, creador de la cocina molecular

Los helados salados se realizan del mismo modo que los dulces, pero obviamente no llevan azúcar. Se pueden elaborar de dos maneras, en primer lugar con una receta base (leche o crema y yemas) aromatizada con hierbas, especias, etcétera. En segundo lugar, a partir de la crema base agregando purés de verduras, quesos u otros productos, lo que exige el justo equilibrio de las recetas.

“Los sorbetes, junto a los helados, son las preparaciones que más hemos desarrollado en El Bulli”. Cualquier sopa o puré que sea pasada por la máquina heladora se convierte automáticamente en

un sorbete. Los hay de frutas, verduras, hierbas, frutos secos y quesos. Adriá está investigando para hacer el sorbete de yema.

Los sorbetes suelen ser saludables, en general son ligeros, y dan equilibrio y frescor a los platos pesados o grasos.

Los granizados salados se ofrecen como una alternativa a los sorbetes, y pueden reemplazarlos en todas las preparaciones. La mayoría se preparan a partir de jugos de verdura o de fruta, que se sazonan y se colocan en el congelador. La clave del granizado consiste en la paciencia y rapidez con que se hagan las escamas. Son los que dan una mayor sensación de frescor. El compacto es una de las creaciones más celebradas de Albert Adriá. Se trata de jugos que se colocan en aros circulares y se congelan. Una vez congelados se desmoldan para emplearlos en los platos.

Los polos, conocidos dulces, dieron la idea a la gente de El Bulli, para elaborar uno salado, un polo de tomate y agua de rosas con guindas. Asimismo el original cocinero catalán está investigando en la realización de helados (mousse glacé, biscuit glacé, parfait glacé y bombas heladas) sin máquinas, a partir de diversas mezclas que luego lleva al congelador. Quiere que constituyan una alternativa a los helados de verdura, especias o quesos.



Polos.



*Dibujo de Mariscal,
del libro Visita a
Barcelona.*

Los helados en el Parlamento Europeo

Recientemente, el helado artesanal logró un inesperado protagonismo en Estrasburgo, sede del Parlamento europeo, cuando los organizadores de la Muestra Internacional del Helado reclamaron una legislación especial de protección de los artesanos heladeros. ■

Dibujo de Oldemar
Cimadoro.



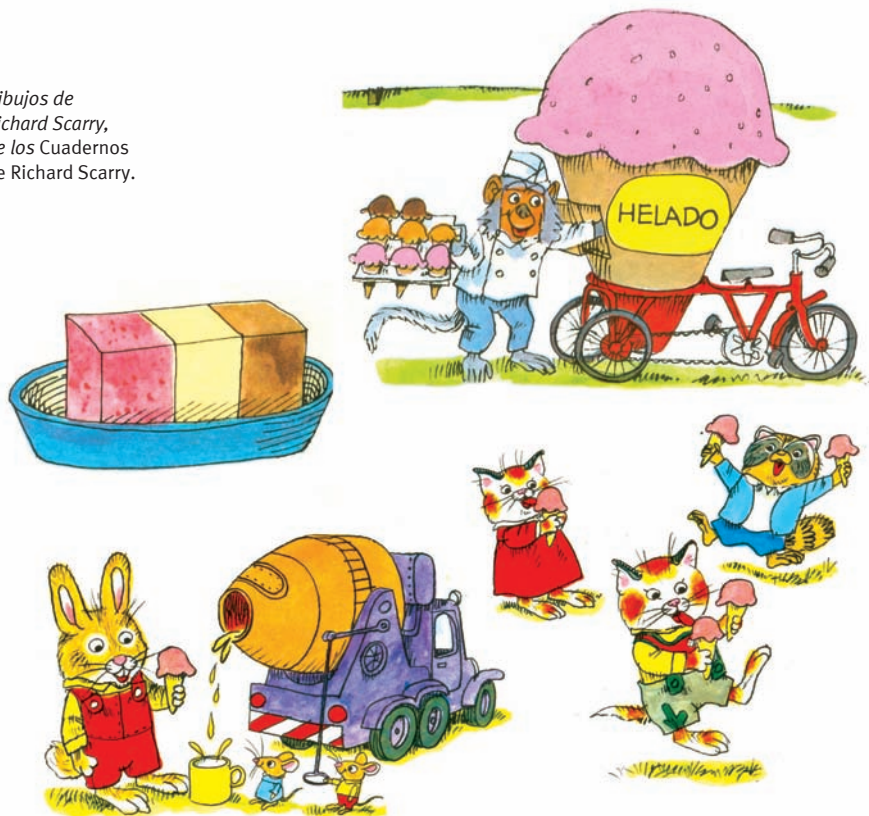


Heladería. Dibujo de Calé, del libro Buenos Aires en camiseta.



Foto de Pino
Gervasi, 1967.

*Dibujos de
Richard Scarry,
de los Cuadernos
de Richard Scarry.*



HELADERÍA?
ME MANDA UN KILO DE
DULCE DE LECHE

*Don Fulgencio.
Creación de
Lino Palacio.*





Dibujo de Hugo Csecs, en Gatito en año nuevo, 1957.

■ ■ *La revista Gatito* fue una publicación infantil, de la década de 1950, de Editorial Abril. En 1953 los dibujos pertenecían a Alberto Breccia y la escritura corría por cuenta de Sirob (Boris al revés, Boris Spivacow). La escritura a mano era de Amelia García, los dibujos eran de Hugo Csecs, y Héctor Sánchez Puyol (seudónimo de Héctor Germán Oesterheld) escribía la historia central de Gatito. Luego ingresó el dibujante Hugo Pratt, quien junto a Oesterheld conformará una de las duplas más famosas de la editorial.

En Gatito en Año Nuevo (Colección Gatito N° 59 de enero de 1957) aparece

El discurso de Gatito, que dice así:

Después de brindar, el rey Panza y sus invitados se sentaron muy contentos a la mesa llena, requetellena de riquísimas golosinas, y empezaron a comer, pero... ¡en qué forma! Panza se tomó doscientos treinta helados, Fideo se comió cincuenta y siete panes dulces y ochenta turrone, Pilín ciento cincuenta y cinco rosquillas, Perlina tres enormes tortas de chocolate y crema y... ¡para qué seguir enumerando! ¡La mesa quedó vacía! Entonces todos a coro, empezaron a pedirle a Gatito que dijera un discurso.

¡Pobre Gatito! ¡Él también había comido mucho y no tenía ganas de hablar!

Pero como insistían tanto no tuvo más remedio que levantarse y decir algo.

¡Y justo en ese momento le dio hipo, de modo que el discurso resultó graciosísimo!

Si ustedes, chicos, quieren que les resulte más gracioso todavía, al leerlo tienen que colocar un dedo, al azar, en la página siguiente, cada vez que lleguen a un hipo, o sea tres puntos suspensivos, y reemplazarlo por el adjetivo que han tocado (jugosas, negras, picantes, venenosas, peludas, manchadas, usadas, viejas, saladas, quemadas, etc.).

Aquí está el discurso:

Querido rey Panza: en nombre de todos quiero agradecerle la magnífica cena que nos ha ofrecido. Las tortas estaban... ¡hip!, las rosquillas... ¡hip!, las peladillas...

¡hip!... Y qué decir de las... ¡hip! Cremas heladas y de las... ¡hip! bebidas. En nombre de todos también quiero entregarle estas... ¡hip! flores a la princesita Tilina.

¡Y ahora levantemos nuestras copas... ¡hip! Para brindar por un feliz Año Nuevo lleno de... ¡hip! aventuras!



Biscuit de vainilla rellena de mousse de frutos rojos (Volta). Revista Joy, agosto 2007.



Dibujo de Dominique Cortondo.

*La Renommée des
glaces, grabado
de Honore Daumier.*





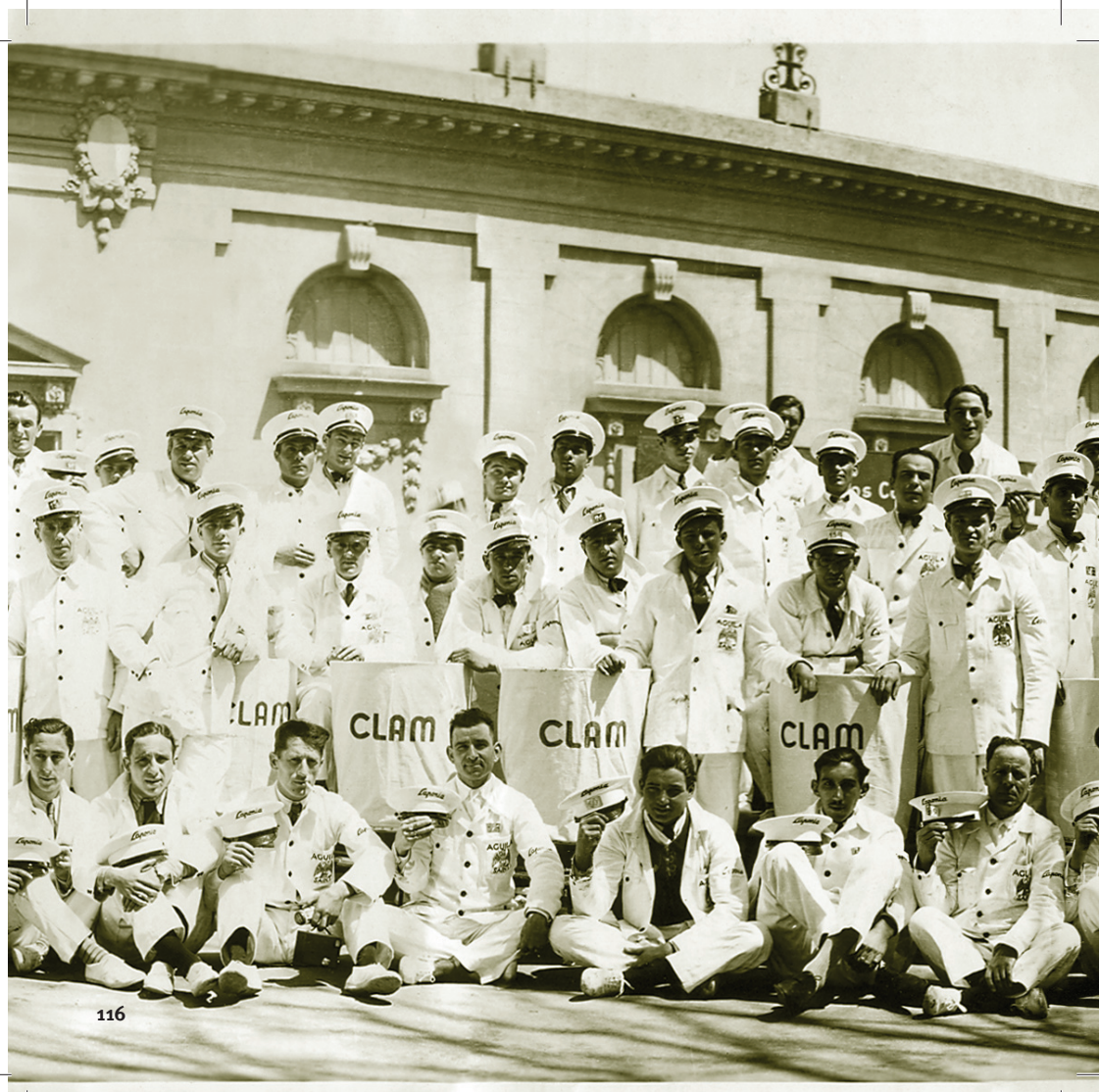
*Grimod de
la Reynière
(grabado de época).*











*Laponia. Heladeros
ambulantes c.1930.*

