

HELADERÍAS

BARRIO POR BARRIO

01 Cadore P. 120
Cuenca 2975/77
VILLA DEL PARQUE

02 Venezia P. 124
Cuenca 3385
VILLA DEL PARQUE

03 Monte Olivia P. 128
Fernández de Enciso 3999
VILLA DEVOTO

04 Diecci P. 132
Chivilcoy 3405
VILLA DEVOTO

05 Santolín P. 136
Av. San Martín 3185
LA PATERNAL

06 Ladobueno P. 140
Gral. Artigas 1802
VILLA GRAL. MITRE

07 Anta P. 144
Av. Juan B. Justo 6355
VILLA SANTA RITA

08 Scannapieco P. 148
Córdoba 4826
VILLA CRESPO

09 Cadore P. 152
Corrientes 1695
SAN NICOLÁS

10 El Vesuvio P. 156
Corrientes 1181
SAN NICOLÁS

11 Via Flaminia P. 160
Florida 121
SAN NICOLÁS

12 Peppino di Nápoli P. 164
Carlos Pellegrini 787
SAN NICOLÁS

13 Olímpica P. 168
Avenida de Mayo 752
MONTSERRAT

14 Sorrento P. 172
Corrientes 2051
BALVANERA

15 Dumbo P. 176
Rivadavia 3929
ALMAGRO

16 Saverio P. 180
San Juan 2816
SAN CRISTÓBAL

17 El Piave P. 184
Montes de Oca 1000
BARRACAS

18 Modena P.188
Palos 791
LA BOCA

19 Freddo P.192
Av. del Libertador 5200
PALERMO

20 Persicco P. 196
Salguero 2599
PALERMO

21 Munchi's P. 200
Rivadavia 4893
CABALLITO

22 Il Trovatore P. 204
Rivadavia 5078
CABALLITO

23 La Veneziana P. 208
Neuquén 1275
CABALLITO

24 Status P. 212
Av. Olivera 1599
PARQUE AVELLANEDA

25 Cabaña Tuyú P. 216
José Hernández 2275
BELGRANO

26 Un'altra Volta P. 220
Echeverría 2302
BELGRANO

27 Gruta P. 224
Sucre 2356
BELGRANO

28 Furchi P. 228
Cabildo 1512
BELGRANO

29 Italia P. 232
Triunvirato 4546
VILLA URQUIZA

30 Adaggio P. 236
Olazábal 5598
VILLA URQUIZA

31 Daniel P. 240
Cabildo 4401
NÚÑEZ

32 Chungo P.244
Av. San Isidro 4598
SAAVEDRA



Cadore

Cuenca 2975/77.

COLECTIVOS

24, 47, 84, 134

TREN

Estación Villa
del Parque,
Línea San Martín

Esta afamada heladería abrió en noviembre de 1961.

“Aquí ya se desempeña la quinta generación familiar de artesanos heladeros”, nos informa su titular Claudio Biagioni, sobrino del recordado Silvio Olivotti.

En el local, que recibió grandes cambios en los 80 y algunos posteriores, abundan las imágenes con recuerdos y añoranzas de los Olivotti, la madre Filomena y los hermanos Silvio, Ivo y Edi María. Claudio es hijo de Edi María y de don Luis Marcelo Biagioni.

“Les debo todo a ellos y a mi mujer, Diana, que me bancó cuando partió papá y yo andaba muy decaído. Ella, mi madre y mis hijas Gisela y Jessica son la base de todo, al lado de mi suegro Carlos Alberto, cuya presencia también fue fundamental”. A los 5 años, Claudio ya partía nueces, limpiaba el bebedero, y barría el piso. “Mis maestros fueron: papá, Ivo y Silvio, de quien heredé muchísimas cosas como aquella de no dar el paso más largo que la extensión de mi pierna. Y tengo el gran orgullo de portar su orologio personal, como un hermoso recuerdo junto al bellissimo carrito de heladero, regalo de Federico Bortolot, amigo del alma de Silvio, del que me hizo depositario”.







Los gustos tradicionales de Cadore son: dulce de leche y dulce de leche granizado, el sambayón, la crema tramontana, el tiramisú y la frambuesa mora, además de los clásicos quesitos (sandwichitos helados).

Desde 1997 tiene un muy buen delivery. La clientela es muy familiar, y por lo tanto de todas las edades.

Sobre la pared, detrás del mostrador, una lámina enmarcada con un paisaje de Cadore y el rostro del Papa Juan Pablo II, más la inscripción "21 Luglio 1996", recuerda el Ángelus pronunciado ese domingo por el Santo Padre en Pieve di Cadore. De paso recordamos que en esta localidad de la provincia de Belluno en el Véneto nació el magnífico pintor Tiziano Vecellio (1485-1576). ■



VILLA DEL PARQUE



Venezia

Cuenca 3385.

COLECTIVOS

57, 78, 80, 105,
134, 146

TREN

Estación Villa
del Parque,
Línea San Martín

Villa del Parque siempre fue un barrio con muy buenas heladerías.

En la más comercial de las calles del barrio, la heladería Venezia ofrece sus exquisiteces desde el 1° de junio de 1968. Su fundador, Eduardo Arzac, se inició en el oficio cuando sólo tenía nueve años. Con el correr del tiempo se transformó en un especialista, que brindó sus conocimientos en importantes escuelas gastronómicas locales y del extranjero, en México e Israel.

Coronando la fachada, revestida con granito negro, una importante marquesina de acero inoxidable, destaca en sus laterales dos puntos fuertes de la casa: Postres helados y Copas heladas.

Al ingresar en el espacioso local, un pequeño cartel de AFADHYA (Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines) nos recuerda: “No todos los helados son iguales”, diferenciando claramente los helados industriales y helados artificiales de los helados artesanales.

Entre los gustos clásicos de Venezia destacamos en particular el *spumone* de chocolate, que cuenta con una verdadera legión de admiradores. El dulce de leche, la crema americana, la vainilla





y la frutilla a la crema son algunos otros de magníficos sabores que ofrece Venezia.

Un banderín de Vélez Sarsfield, en uno de los muros, levanta la temperatura y pone acento de buen fútbol, de campeón. ■





Monte Olivia

Fernández de Enciso 3999.

COLECTIVOS

105, 107, 108, 114

TREN

Estación Devoto,
Línea San Martín

Esta heladería funcionó desde 1966, en un local que quedaba enfrente del actual, y lo hacía con el nombre de *Mafalda*. En 1974 pasó al actual, y sus propietarios, José Giuffrida y Salvador Antonio Viscomi, decidieron llamarla Monte Olivia. “Es un monte existente en Ushuaia, le pusimos un nombre argentino, variando los de tipo italiano que tienen la mayoría de las heladerías locales”, cuenta Viscomi. Desde que está abierta todo el año, anexó la cafetería.

El Bombón Olivia es el sabor clásico de la casa. El dulce de leche, en todas sus variedades, es otro de los protagonistas de Monte Olivia. Actualmente son muy solicitados el mascarpone tanto como los arándanos. La *mousse* de café al cognac y la crema Kolocha también comparten la preferencia de su nutrida clientela. Aquí se elaboran helados dietéticos artesanales.

La revista *Joy* de octubre de 2008, al referirse a esta heladería, dijo:

¡Qué esquina! Dan ganas de tener toda la vida para sentarse y probar sus más de sesenta sabores mirando la plaza de Villa Devoto. Con 43 años (ya 44) en el barrio, Monte Olivia tiene la vaca atada,









a tal punto que cuando Freddo se instaló a pocos metros, tuvo que irse silbando bajito un par de meses después. Difícil competir contra ese cucurucho de chocolate amargo y mousse de limón. O contra el encanto de ese local en forma de U donde en verano la gente espera hasta 50 minutos sin chistar.

Siete palmeras custodian la bella esquina de Fernández Enciso y Mercedes. Por detrás de Monte Olivia surge, todavía majestuoso y elegante, el mirador más que centenario del sector de servicio de la propiedad que perteneció a Ernesto Dellacha. ■

VILLA DEVOTO



Diecci

Chivilcoy 3405.

COLECTIVOS

80, 105, 107, 108,
114, 146

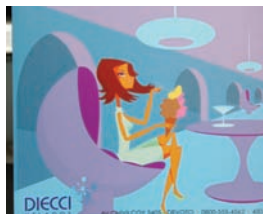
TREN

Estación Devoto,
Línea San Martín

De la mano de Juan Carlos Pace, un elegante italiano nacido en Campobasso-Isernia, desde 1993, funciona esta heladería en el amplio local de Chivilcoy y Navarro, barrio de Villa Devoto, “el jardín de la ciudad”. Diecci posee una bella terraza y glorieta, con mesas y sillones de fundición y madera, sobre la calle Navarro, que en las noches de verano se transforma en un sitio mágico. Desde allí, hacia un lado vemos las vías del ferrocarril San Martín y hacia el otro el fluir del tránsito por la cercana avenida Francisco Beiró, donde un 146 que va para el Luna Park se cruza con un 80 con destino a Mataderos, el barrio del Torito.

En esta casa los gustos más solicitados son el chocolate con almendras y el dulce de leche granizado. Entre los “modernos” el mascarpone y los frutos del bosque se destacan. *Mousse* de manzana con canela, banana *split*, dulce de leche alfajor, limón granizado, chocolate roger, crema flan, crema Baileys y biscottino son algunas otras de las exquisitas posibilidades que podemos degustar durante todo el año. Además, hay helados dietéticos aptos para diabéticos y celíacos (helados sin TACC: trigo, avena, cebada y centeno).





En Diecci podemos también saborear el excelente Caffé del Doge, producto de la mezcla de café cubano con otro indio tostado en Venecia. Una elegante tacita acompaña el placer del buen café.

A Pace lo acompañan sus hijas Laura y Mariana, y Nora de Pace. El toque femenino, afortunadamente, está presente en Diecci y se nota. Hay Wi Fi. ■





Santolín

Av. San Martín 3185.

COLECTIVOS

24, 57, 63, 105,
113, 133, 146

En uno de los sitios más interesantes de La Paternal, se encuentra desde 1947 esta afamada heladería, a metros de la esquina de avenida San Martín y Álvarez Jonte, donde se enfrentan la confitería San Martín y el bar y pizzería Yatasto, y casi lindante con la Clínica de la Obra Social de la Actividad Perfumista, que posee en su vestíbulo el magnífico mural *La familia*, obra del gran pintor sanjuanino Alberto Bruzzone (1907-1996).

El chocolate amargo, el “espumón”, el dulce de leche granizado, el sambayón con almendras, la *mousse* de limón, el mascarpone, la crema vainilla, frutilla a la crema, frutos del bosque, crema rusa o tramontana son algunos de sus más celebrados sabores. Una de las cerámicas azul y blanca de Fabbri-Bologna pone una elegante nota de color sobre el mostrador. Entre los postres helados de Santolín destacamos: el almendrado; los quesitos; el sundae, una bola de helado cubierta con salsa o jarabe (a menudo de chocolate, caramelo, frutilla o dulce de leche), y en algunos casos, otros ingredientes como frutas secas picadas, crema de leche, crema chantilly o cerezas en almibar; y las tortas en general.







Un consecuente parroquiano nos informa: “Acá en el barrio tenemos tres pasiones, los bichos colorados (Argentinos Juniors), Pappo (un grande), y los helados de Santolín”.

Un pequeño grupo, especie de “barra de la esquina”, abandona Yatasto luego de haber dado cuenta de unas cuantas muzzarellas con fainá, y se dirige a Santolín para terminar el feliz encuentro de manera dulce y fresca. ■



Ladobueno

Gral. Artigas 1802.

COLECTIVOS

34, 110, 113, 162, 166

“Helado artesanal de verdad”. Esta heladería, con más de cuarenta años, mantiene su prestigio con exquisitos sabores como crema irlandesa; canela; chocolate dell’Alpi; sus diferentes dulces de leche, entre ellos, el bombón; crema rusa; flan con dulce de leche; tiramisú; vainilla, limón; Ladobueno cookies; maracuyá o el chocolate con almendras, que suele tener dos o tres almendras por bocado. Entre los postres helados mencionaremos el bombón escocés (helado de crema americana, recubierto con chocolate y corazón de dulce de leche natural, decorado con praliné de almendras) y el bombón suizo (helado de chocolate, recubierto con chocolate, decorado con crema chantilly y cereza entera). Ofrece además sabores *light*, entre ellos frambuesa, americana y chocolate.

Los envases de telgopor, alineados según su tamaño detrás del mostrador, se elevan rítmicamente simulando un blanco y reluciente relieve escultórico.

Desde las sillas y los bancos que Ladobueno posee en su vereda podemos disfrutar de sus helados, mientras observamos el fluido





tránsito de esta esquina del barrio Villa General Mitre. En las ventanas de un colectivo 110, que viene de La Recoleta por Magariños Cervantes, con flamante ropaje rojo y negro; las cabezas de los pasajeros van girando hacia la derecha. En el cruce con Artigas, Ladobueno es absoluta protagonista.

También podemos disfrutar de esta heladería en sus locales de Ciudad de la Paz 407 y Navarro 3184. Como dijo en alguna oportunidad la periodista gastronómica Marcela Basch, “esta heladería pinta para leyenda”. ■





Anta

Av. Juan B. Justo 6355.

COLECTIVOS

34, 52, 53, 106, 166,
172, 181

En un sector del barrio que se caracteriza por la presencia de numerosos talleres mecánicos y casas de venta de repuestos de automóviles, un pino importante junto a un ficus de porte similar que trascienden a la vereda en las alturas, rompen la homogeneidad del paisaje urbano de Juan B. Justo entre Emilio Lamarca y San Nicolás, custodiando el acceso peatonal de Anta Helados. Además de la calidad de sus productos, esta heladería tiene una atracción extra: su jardín con lago-fuente con pequeños peces de colores y un puentecito de madera que lo salva, y por el cual accedemos. Elegantes y livianos silloncitos de aluminio permiten disfrutar, distendidamente, las virtudes de los helados.

Entre otros sabores destacamos: cereza a la crema, durazno, pistaccio, chocolate amargo, chocolate almendrado, crema americana, vainilla, frutos del bosque, frambuesa, dulce de leche y dulce de leche granizado, coco, ananá y melón.

Grandes macetones de barro con plantas diversas y la enredadera de la pared medianera, del generoso estacionamiento vehicular, colaboran para dar un aire agreste muy atractivo.







Un gran cartel en la fachada nos muestra su logo: la A de Anta, en un color violáceo-alilado, que se presenta como la impronta de un helado que se funde sobre el cucurucho.

Por la avenida Juan B. Justo el tránsito es incesante, debajo corre entubado el legendario Arroyo Maldonado. Los porteños que superen los 55 años recordarán que a metros de esta heladería funcionó, en la esquina con San Nicolás, la confitería bailable Zodíaco, que en la década de 1960 estuvo en su apogeo. ■



Scannapieco

Córdoba 4826.

COLECTIVOS

15, 55, 57, 140, 151,
168

La heladería Scannapieco, emprendimiento de una familia descendiente de italianos, funciona en Córdoba 4826, es un verdadero fenómeno de culto. Con gustos como chocolate Da Vinci (con crema de avellanas), mandarina, caipirinha, flan, canela, crema Armenia (con damascos secos y anís), en honor a la colectividad vecina de la zona y *brownie*, la familia Scannapieco está todo el tiempo inventando nuevas combinaciones. “Si no, es como un restaurante que siempre te da bife de chorizo con papas fritas”, señala Emilio Scannapieco, hijo del matrimonio que, en 1938, fundó el tradicional local.

Tras realizar con éxito el chocolate holandés (con naranja) en honor a la princesa Máxima Zorreguieta, la heladería estrenó el dulce Astor, un dulce de leche en honor a Piazzolla, con granos de café bañados en chocolate. “Piazzolla siempre me gustó por vanguardista y buen músico. Y cuando pensé en hacer un gusto en su homenaje, conocí a Laura Escalada, su mujer, en un restaurante. Y ahí decidí hacerlo de dulce de leche porque ella me dijo que le pusiera Dulcísimo Astor”, cuenta Scannapieco.

CALIDAD DESDE 1950			
CREMA VAINILLA	CHOCOLATE MOLDIS	MOUSSE DE LIMON	TORRONILLO
CREMA FLAN	CHOCOLATE ITALIANO	CHOCOLATE GRIEGO	SAMPAYON
CREMA AMERICANA	CHOCOLATE HOLANDESE	CHOCOLATE BLANCO	LEADON PIE
CREMA PORTUGUESA	CHOCOLATE AARABENSE	DULCE DE LECHE	COCO QUEMADO
CREMA RUSA	CHOCOLATE SUIZO AL PAVO	SUPER DULCE DE LECHE	GRANIZADO
CREMA CANELA	CHOCOLATE ARAUQUE	BANANA SPLIT	PISTACHO
CREMA MAIORI	CHOCOLATE	CREMA ARMINA	TURISMO
CREMA CINEA AL RICE	CHOCOLATE	FRUTILLA A LA CREMA	KINOTO AL WHISKY
		CREMA A LA PANA	



En su salón se exhibe el Trofeo Cucurucho, otorgado por la AFADHYA en agosto de 2008: "A Emilio Salvador Scannapieco, un ejemplo de vida al servicio de la Heladería Artesanal". Un carrito de la pionera heladería El Antiguo Nápoles, que funcionó en Rivera 826 (Rivera se llamó durante varios años el tramo de Córdoba comprendido entre las actuales Gascón y Federico Lacroze), junto a una máquina eléctrica de café expresso, que ofreció aquí sus servicios entre 1938 y 1943, una botella de sidra de la Fundación Eva Perón y otra, verde y granulada, de la gaseosa Bidú, aportan calidez y el recuerdo de tiempos pasados.

Un pibe sostiene un cucurucho de dulce de leche y frutilla en su mano izquierda, mientras que en la derecha tiene preparada la cucharita de madera para dar comienzo al festín. En Scannapieco se continúa usando estas tradicionales cucharitas. Varias xilografías del destacado grabador Carlos Scannapieco (1940), con sus plenos blancos y negros, jerarquizan aún más al encantador local. ■





Cadore

Corrientes 1695.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 12, 24, 26, 37,
50, 60, 124, 146, 150,
180 (R 155)

SUBTERRÁNEOS

Estación Callao,
Línea B

Una de las más afamadas heladerías de la avenida Corrientes (a la que continuamos llamando calle), es sin dudas Cadore, que desde 1957 brinda, orgullosa, su *gelato artigianale*: dulce de leche, chocolate, sambayón, crema americana, *panna* a la cereza, strudel, flan con dulce de leche, tramontana, mascarpone, arándanos, etcétera.

Además de la excelencia de los helados, Cadore ofrece un servicio cordial y de calidad.

Un cartel nos incita: “No esperes el verano para disfrutarlo. Rico, sano y natural, también en invierno. Auténtico Helado Artesanal”.

En el interior del local tres fotos históricas nos remiten a tiempos precursores, dos de ellas nos muestran a heladeros de venta callejera y la otra a una primitiva máquina heladora. Algunos artículos de diarios italianos hacen referencia a Silvestre Olivotti, “el hombre que llevó la heladería Cadore a la Argentina”.

Las pequeñas motos frente al local insinúan su requerido *delivery*.

La cuadra del 1600 de Corrientes tiene el privilegio de contar con tres clásicos de la gastronomía porteña: El Palacio de la Papa Frita, con sus célebres papas soufflées, en el 1612; El Gato Negro,







famosa casa de especias y Café Notable, en el 1669, y por supuesto, la ya tradicional heladería Cadore.

Así como no podemos pensar en la ciudad de Buenos Aires sin la calle Corrientes, no podemos imaginar a Corrientes sin su heladería Cadore. Es así. ■



El Vesuvio

Corrientes 1181.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 9, 10, 17, 24, 26, 29, 45, 50, 59, 67, 70, 100, 111, 146, 180 (R 155)

SUBTERRÁNEOS

Estación 9 de julio, Línea D; Estación Carlos Pellegrini, Línea B; Estación Diagonal Norte, Línea C

En 1902, un matrimonio de inmigrantes italianos, los Cocitori (algunos dicen Cocitore) fundaba la heladería El Vesuvio. Cocitori trajo al país una de las primeras máquinas de helados, se trataba de un cilindro de cobre (en el que se ponía leche, crema y azúcar), con un espacio a su alrededor, que se llenaba con hielo y sal, como ya dijimos, para mantener el frío. Durante cerca de una hora y cuarenta y cinco minutos dos personas giraban la manivela y el helado estaba listo. En 1920 anexaron el rubro confitería. *El Vesuvio*, la heladería más antigua de Buenos Aires, continúa funcionando en Corrientes 1181, con el correr de los años tuvo distintos propietarios; actualmente es Mariano Marmorato, quien la dirige. El bello vitral, realizado en 1902, con la bahía de Nápoles en perspectiva y el volcán humeante como fondo, preside el salón principal.

El Vesuvio tiene como blasón el tango *La última grela* con letra de Horacio Ferrer y música de Astor Piazzolla: "Era frecuente verlas al alba desayunando un cortado con churros en la confitería Vesuvio de la calle Corrientes. Salían de trabajar a esa hora del Chantecler, del Marabú, del Tibidabo..."





En uno de sus escritos del año 2002, dijo Ben Molar:

En mis paseos habituales por mi Calle Corrientes (hoy Avenida Corrientes) con el apreciado Jorge Luis Borges (durante más de veinte años) y con los grandes pintores Raúl Soldi y Raquel Forner y con Julio De Caro o Aníbal Troilo, o con Héctor Coire y Julio Jorge Nelson (entre otros Grandes) entrábamos al inolvidable Vesuvio y saboreábamos el rico Chocolate caliente con churros (Borges le decía ¡no! a los churros) y los sabrosos helados.

Carlos Gardel, Tita Merello, Enrique Santos Discépolo, Tania, Hugo del Carril, José Marrone, Juan Manuel Fangio, Abelardo Arias y Astor



Piazzolla, entre muchos otros, fueron algunos de sus *habitués*.

El 25 de octubre de 2006 se descubrió una placa de bronce con la siguiente leyenda: “Heladería y Confitería El Vesuvio. Declarada Sitio de Interés Cultural por su aporte a la identidad porteña desde 1902. Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires”.

Dulce de leche solo o con merengue, chocolate amargo, chocolate con naranja, crema mascarpone, crema Vesuvio, súper sambayón, vainilla, cerezas a la crema, durazno y arándanos son algunos de los sabores más requeridos.

Un folleto que juguetea con el viento por Corrientes dice: Heladería El Vesuvio, “La tradición del Obelisco”. ■



Via Flaminia

Florida 121.

COLECTIVOS

6, 22, 24, 26, 28, 29,
33, 54, 56, 61, 62, 64,
74, 91, 93, 105, 111,
126, 130, 140, 143,
146, 152

SUBTERRÁNEOS

Estación Catedral,
Línea D; Estación
Perú, Línea A;
Estación Bolívar,
Línea E

La calle Florida, primera peatonal porteña, fue un sitio elegido como paseo distinguido durante muchos años. Fue la calle de las galerías de arte, Witcomb, Wildenstein, Van Riel, Peuser, Altos de Florida, Bonino, Alcora y Art Gallery, entre otras; aquí tuvieron sus salones, además del renovador Instituto Di Tella.

En la misma cuadra y manzana que ocupa la elegante Galería Güemes (del 100 de Florida), magnífico edificio proyectado por el arquitecto Francisco T. Gianotti, donde alguna vez vivieron el aviador y escritor francés Antoine de Saint Exupery, autor del famoso y bello libro *El Principito*, y el pintor Juan Lamela, quien ganó popularidad con la ilustración de una de las ediciones del *Martín Fierro*, nos encontramos con la heladería, cafetería y restaurante Vía Flaminia. Un arco sostenido por dos columnas de inspiración salomónica nos da la bienvenida. El pulcro interior, con un entrepiso entre blanco y rosado, presenta una serie de pilastras, con intención jónica. Las paredes dan cabida a varias pinturas de Mariano Muraca.

La seguidora clientela de Vía Flaminia tiene sus preferencias: el súper dulce de leche, el chocolate veneciano, frutilla (a la crema







y al agua), limón, sambayón con almendras o cerezas, menta, torroncino, amarena a la crema, arándanos y frutos del bosque. Los *sundaes*, el bombón escocés, junto al *ice cream* y al *milk shake*, son otras de sus especialidades. Esta heladería ganó fama gracias a la gran altura de sus baños de chocolate. Una bella cafetera express La San Marco, bronceada, nos anuncia que aquí también se puede disfrutar de un buen café, solo o con leche.

En Internet encontramos: “Helados! / El más rico que comí en mi vida”, donde uno de los mensajes dice: “Prueben los helados de Via Flaminia, están en Florida casi diagonal Norte, y por San Isidro-Acassuso, ¡una masa!”

Desde una de las mesas, mientras se va acabando nuestro helado, vemos a través de la vidriera, como en una película continuada, el ir y venir de la gente por Florida. ■





Peppino di Nápoli

Carlos Pellegrini 787.

COLECTIVOS

7, 9, 10, 17, 45, 59,
70, 75, 100, 101, 106,
108, 111, 132, 150, 152

SUBTERRÁNEOS

Estación Tribunales,
Línea D; Estación
Lavalle, Línea C

“Helados & Café” ofrece Pepino en su espejado y florido salón, desde hace cuarenta y dos años. Ágilmente, los jóvenes vendedores, con remeras negras con la inscripción Pepp, preparan cucuruchos altísimos. La elaboración de estos helados artesanales queda a la vista, a través de una mampara transparente.

Chocolate alpino, dulce de leche *perugina*, mascarpone, pistaccio, americana, limón, canela, vainilla y *nocciola* son algunos de los sabores a disposición de su importante clientela, que puede tomarlos en las mesitas de la amplia vereda con vista a la avenida 9 de Julio; además hay una interesante variedad de postres helados.

Dos estudiantes hacen su pedido, uno un cuarto de chocolate a la naranja y el otro también un cuarto pero de Bailey's; luego aprovechando el día soleado, se van caminando hacia Santa Fe, mientras disfrutan de sus helados.

El verdadero Pepino era el napolitano José Ragozzino. Actualmente los Ragozzino continúan al frente del local, atendido por Nino, amigo de Pepino, quien cuenta que esta heladería tiene algunos





33.00

24.00

PEPPINO
DI NAPOLI
GELADOS & CAFÉ

PEPPINO
DI NAPOLI
GELADOS & CAFÉ

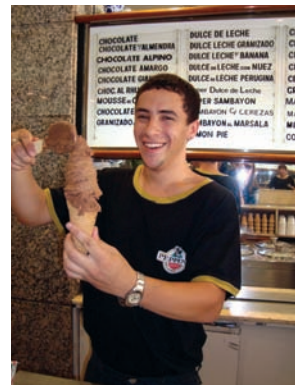
15.00

11.00

10.00

9.00

8.00



fanáticos como: “un cliente de Rosario que viajaba especialmente a Buenos Aires para comer nuestro dulce de leche *perugina*...”

Otro Peppino di Nápoli, ofrece sus excelentes productos en el local del barrio de Constitución, en Tacuarí 1092, esquina Humberto I, zona que algunos inmobiliarios insisten en llamar “altos de San Telmo”. ■



Olímpica

Avenida de Mayo 752.

COLECTIVOS

9, 10, 17, 45, 56, 59,
64, 67, 70, 86, 91,
100, 105

SUBTERRÁNEOS

Estación Piedras,
Línea A; Estación
Avenida de Mayo,
Línea C.

La tradicional Avenida de Mayo tiene en esta heladería un local acorde con su fama.

La familia De Zordo, véneta de origen, abrió la heladería Olímpica en 1949; ocho años después se instalaron en el amplio local de Avenida de Mayo. *Spumone* de chocolate, dulce de leche con almendras o nueces, limón con espumante, súper dulce de leche, granizado, crema americana, ciruela y durazno son algunas de las posibilidades para comer un excelente helado.

Dos oficinistas vecinos, Alejandra, de River, y Sebastián, de Boca, cobran sus apuestas del clásico con helados de Olímpica; demás está decir que últimamente viene pagando Alejandra.

El sábado 28 de febrero pasado, cuando el cantor Enrique Morente, nacido en el Albaicín granadino, ofreció un recital público en la Avenida de Mayo, fue seguido por una verdadera multitud, la heladería Olímpica compartió el protagonismo. Entre quienes desfilaron en busca de un buen helado, reconocimos al pintor Marino Santa María con su pequeña hija Agustina. Marino, quien se ha mostrado como un atrevido interventor urba-







no, a la hora de elegir helado es un clásico: crema americana y dulce de leche.

Lea, hija de uno de los fundadores, recomienda las *mousses* de frutas con el generoso toque final de crema chantilly, como atención de la casa.

Además, Olímpica ofrece la posibilidad de degustar algunas de sus cuarenta y seis excelentes creaciones, sentado a una de sus mesas de la vereda, alrededor de los dos árboles que disputan el mismo cantero. El tránsito vehicular circula hacia el oeste, y el cambio rítmico de las luces de los semáforos pone acentos de color por delante de la cúpula del Congreso Nacional, que como fondo democrático cierra la perspectiva. ■



Sorrento

Rivadavia 2051.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 12, 37, 50,
56, 60, 64, 86, 95,
105, 168

SUBTERRÁNEOS

Estaciones Pasco y
Congreso, Línea A

Desde 1958, en la zona de Congreso, barrio de Balvanera, Sorrento viene elaborando excelentes helados. Esta heladería, vecina del Café de los Angelitos, ubicada en la vereda de enfrente del famoso Café, con tango incluido (de José Razzano y Cátulo Castillo), tuvo oportunidad de ver diferentes pasajes en la vida del mismo: un cierto auge, una marcada decadencia, el abandono y su final, y afortunado, renacimiento, ampliado y mejorado.

Si bien todos los sabores elaborados por esta recomendable heladería son excelentes (crema americana, *spumone* de limón, chocolate con almendras, granizado, vainilla, durazno, entre otros), en cuestiones subjetivas, quien escribe estas líneas se declara gran admirador de su *spumone* de chocolate y de su dulce de leche.

Antiguos vecinos del barrio aseguran que el escritor madrileno Ramón Gómez de la Serna, quien entre 1936 y 1963 vivió al 1900 de la calle Hipólito Yrigoyen (antes Victoria), en sus paseos vespertinos solía caminar por Rivadavia, se detenía para observar los detalles *art nouveau* de la Casa de los lirios, en el 2013, y luego





continuaba hasta llegar a Sorrento, donde tomaba un vasito pequeño de helado, cambiando siempre de gusto.

Sorrento tiene a disposición del público una interesante folletería de la Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines: “Celebremos lo auténtico. Sólo el Auténtico Helado Artesanal se elabora con ingredientes naturales, frescos y de primera calidad. Leche, frutas frescas, chocolate y dulce de leche se procesan en forma artesanal para lograr esta delicia.”

Sorrento es un sitio ineludible e incuestionable del barrio de Balvanera. ■



Dumbo

Rivadavia 3929.

COLECTIVOS

5, 19, 26, 52, 86, 88,
104, 105, 126, 127,
128, 132, 146, 151, 160

SUBTERRÁNEOS

Estación Castro
Barros, Línea A

“Almagro, gloria de los guapos, lugar de idilio y poesía...”, cantaba inigualablemente Carlos Gardel. Pero además, Almagro tiene muchas y muy agradables sorpresas. Una de ellas es la heladería Dumbo.

Con la llegada de la primavera de 1942, Antonio Annidisci y Eduardo Biglia, su cuñado, inauguraban la heladería Dumbo en el local de Rivadavia, que en aquella época tenía doble mano.

El periodista gourmet Rodrigo González Garillo escribió: “El tiempo pasa, pero hay recuerdos que no distinguen edades. La heladería Dumbo, ejemplo de imágenes que siempre serán una ceremonia inolvidable para evocar los sabores fríos de la infancia y la adolescencia”.

En Almagro, vecinos de Dumbo, hubo dos cines muy famosos: el Roca y el Palacio del Cine. Después de sus funciones continuadas de dos o tres películas, el paseo continuaba, casi como una ceremonia, con la visita a Dumbo para disfrutar de sus exquisitos helados. Chocolate, vainilla y limón fueron de los primeros gustos, algo después se ofrecieron los gustos especiales: coco, crema rusa, ananá, banana y crema flan. De a poco, Dumbo, que con cuyo nombre rinde honor





a la célebre película de Walt Disney, se convertiría en un verdadero lugar de encuentro.

Dumbo, la famosa confitería Las Violetas y la pizzería Tuñín forman un excelente trío gastronómico en las esquinas de Rivadavia y Medrano/Castro Barros. ■





Saverio

San Juan 2816.

COLECTIVOS

20, 32, 41, 53, 75, 97,
101, 126, 127

SUBTERRÁNEOS

Estaciones Urquiza
y Jujuy, Línea E

El italiano Francisco Saverio Manzo, oriundo de Salerno, llega a Buenos Aires en 1909. Desde su tierra natal trae una habilidad especial para hacer helados caseros. Estos fueron la delicia de sus amigos y vecinos. Por consejo e insistencia de todos ellos, comenzó a fabricarlos para su comercialización. Es así que en 1910 abrió su heladería en un local de San Juan al 2700, casi esquina Jujuy. La fama de Saverio creció muy rápidamente; fue muy concurrida por numerosas figuras del espectáculo.

Esta casa era la preferida de Carlos Gardel, allí solía deleitarse con su gusto favorito: limón. Cuenta Enrique Cadícamo en su libro *Mis Memorias*:

Hablamos con Razzano para que presentara al actor Ricardo De Rosas a Gardel y una noche Carlos nos manda a buscar con su chofer El Aviador, quien nos lleva en la flamante convertible Chrysler que había traído de París en este último viaje, a la famosa heladería Saverio de la calle San Juan, donde el divo acostumbraba ir frecuentemente a tomar helados... Durante el tiempo que estuvimos conversando



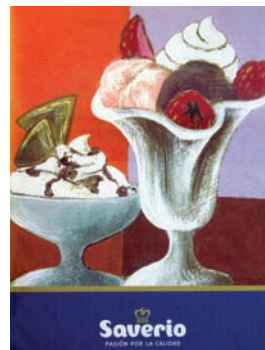




en una mesa de la vereda, Gardel no dejó en ningún momento de tomar un helado de limón tras otro...

Saverio fue la primera heladería que se mantuvo abierta todo el año. Al fallecer su fundador se hizo cargo su hijo Antonio. Por aquellos años se elaboraba helado al agua al “uso Nápoli”; más tarde aparecieron las cremas heladas.

Varios años después, en 1966, Saverio dejó la hermosa casa particular de los Manzo, que tenía una importante parra y hasta una cancha de bochas, y se trasladó a San Juan 2816; tiene capacidad para 150 personas y un agradable jardín ubicado al fondo del salón; donde continúa recibiendo a su consecuente clientela, igual que en sus sucursales de Cabildo 1501 (esquina Virrey Arredondo) y José María Moreno 201 (esquina Guayaquil). Hay *happy hour*: 2 cucuruchos por 1. ■





El Piave

Montes de Oca 1000.

COLECTIVOS

10, 12, 17, 22, 25, 39,
46, 51, 60, 74, 93, 98,
102, 129, 154

Esta heladería se encuentra en la esquina de Montes de Oca (la antigua calle Larga) y Olavarría desde 1995. Es un verdadero crédito del legendario barrio de Barracas, aquel que guarda los secretos de Felicitas Guerrero y su oscuro final.

La familia Bortolot deja Italia y llega a la Argentina en 1948. Angelo (quien en la ciudad de Fano vendía helados en forma ambulante), su esposa Teresa y sus cuatro hijos: Tino, Anna, Federico y Nello se instalan en Mar del Plata. Luego de haber trabajado como pastelero en la afamada confitería La Central, Angelo comienza a elaborar helados y los vende, junto a sus hijos, con carritos-triciclo en la playa. Cuenta Fabiana Bortolot: "Allí, en bicicleta por la playa, nuestro papá Tino con sus hermanos vendían helados y bolas de fraile, hasta que llegó Laponia y los cuatro carritos que tenían ellos no fueron suficientes para afrontar a los 500 de la competencia".

En 1955 los Bortolot se mudan a Wilde, donde abren el primer local de El Piave, *gelato italiano*. Cinco años después se instaló una nueva casa en Quilmes; en 1967 hicieron lo propio en Berazategui; en 1978 en Avellaneda; en 1981 en Bernal; en 1989 en Pinamar;







el piave
GELATO ITALIANO

Kinotos al whisky

Lemon Pie


Manjar Blanco


Frutilla a la Pana

Cereza a la Pana

Banana

Banana Split

 Durazno al Chantilly

 Ananá al Chantilly

Frutti Dil Bosco

Limón

Frutilla

Frambuesa


Ananá

Ananá Al Champagne

Naranja

 Pomelo

Durazno

 Manzana

 Sandía

Melón

Dulce De Leche

Dulce de Leche Granizado

Dulce de Leche c/Almendras

Dulce de Leche c/Nuez

Dulce de Leche Crocante

Dulce de Leche Della Nonna

Super Dulce de Leche

Sambayón

Sambayón con Almendras

Sambayón con Cerezas

Sambayón Granizado

Sambayón El Piave

Tiramisú



en 1995 en Villa Gesell y en Barracas; en 1997 en Cariló; en 1999 en San Bernardo y a partir de 2001 se hace internacional al abrir un local en Marbella (España), y un año después se instala el local de Miami.

Entre los gustos de El Piave destacamos: frutos del bosque, ananá al champagne, arándano, banana, pomelo, sandía, *mousse* de dulce de leche, dulce de leche de la *nonna* (helado de dulce de leche con *brownies* embebidos en licor Tía María y dulce de leche familiar), chocolate en 16 tipos, entre ellos el *gianduia* (helado de chocolate con avellanas bañadas en chocolate), arroz con leche y crema *amore* (helado de crema con garrapiñadas de almendras y dulce de leche familiar con pedacitos de chocolate). ■



Modena

Palos 799.

COLECTIVOS

20, 25, 29, 33, 46, 53,
64, 152

Decir que La Boca es un barrio singular donde las pasiones se agigantan, no es ninguna novedad. Basta con llegarse hasta Brandsen y Del Valle Iberlucea algún domingo cuando late la “Bombonera” para darse cuenta de qué estoy hablando. Es una sensación que a uno lo atraviesa.

Este rincón porteño azul y oro tuvo muchas heladerías destacadas que los antiguos vecinos recuerdan con nostalgia.

Hoy la esquina de Palos y Lamadrid presenta una de las más populares heladerías del barrio xeneise: Modena. La vestimenta amarilla de los heladeros contrasta con el rojo de las paredes. En la vereda, las sombrillas rojas lucen el logo de la casa: un cucurucho rebosante, con los colores de la bandera italiana. Tres poderosos cilindros rojos y amarillos intentan dar protección vehicular a la esquina.

Con seis clases diferentes de dulce de leche (granizado, con nuez, con *brownie*, etcétera); trece de chocolate, incluyendo el novedoso chocolate *shot*, además del blanco, suizo, a la menta, con pasas al rum y con almendras, entre otros; diez gustos frutales, entre los que el limón y la frutilla resultan los más solicitados; cinco







tipos de *mousse* (de chocolate, de limón, de limón con frutos del bosque, de arándanos y espumón de chocolate al whisky) y dieciséis cremas diferentes: vainilla, americana, rusa, de frutillas, tiramisú, mascarpone con frutos del bosque y yogur a la crema con durazno, la última creación en esta categoría realizada por Modena.

Modena tiene, además, dos locales en Caballito, dos en Recoleta, y en Palermo, Villa Crespo, Almagro, Villa Urquiza, Villa del Parque y Belgrano. ■

PALERMO



Freddo

Av. del Libertador 5200.

COLECTIVOS

15, 29, 42, 55, 60,
64, 118

En el barrio de Palermo, con una amplia vista sobre la Av. del Libertador se encuentra uno de los amables locales de la heladería Freddo.

De las últimas creaciones de Freddo destacamos los Trifreddos, tanto de chocolate como frutales, que combinan tres sabores más el agregado de *toppings* varios. Entre los batidos, el de frutos del bosque es exquisito. El *cappucino* italiano batido con helado y salsa de chocolate es una de las especialidades más solicitadas.

La revista *El Conocedor*, en su número de diciembre de 2007, realizó una degustación de helado de dulce de leche de cinco de las heladerías principales y al referirse al de Freddo dijo: "Apariencia y apetitividad muy buena; buena fragancia; muy buen equilibrio de caramelo y leche tostada; muy buen sabor y equilibrio. Es el patrón de un helado de dulce de leche".

Freddo, la mayor cadena de heladerías artesanales de la Argentina, tiene 32 locales, uno en Paraguay y tres en Uruguay. Presentó su nueva línea de helados *diet*, los primeros en el mercado con 0% grasa, 0% colesterol, sin azúcar agregada. Estos helados se obtienen a partir de las mismas materias primas con las que se elaboran





los helados tradicionales, lo que les confiere el sabor, color y aroma característicos de los helados Freddo y se ofrecen en cuatro sabores: crema americana, vainilla, frutilla natural y chocolate. Tiene también helados *light* para celiacos, y otros producidos según las normas *kosher*, en atención a la importante comunidad judía. ■





Persicco

Salguero 2599.

COLECTIVOS

10, 37, 41, 59, 60, 67,
92, 93, 95, 102, 108,
110, 118, 128

La tercera generación de la familia Aversa, dedicada a la elaboración de helado artesanal, crea Persicco en 2001 bajo el lema “Porque tenía que volver a ser *ricco*”.

En la esquina de Salguero y Cabello, frente a la plaza Alférez Sobral, un encantador y movido rincón palermitano, se encuentra uno de los famosos locales de Persicco.

Entre las cremas de esta heladería destacamos: *flaninno* (suave crema de flan casero con dulce de leche natural), Persicco (crema de vainilla con vino mistela, avellanas y dátiles) y la *merengatta* (crema americana con frutillas, merengue y dulce de leche). Entre los chocolates, nos detenemos en el goldoni (chocolate con *mousse* de chocolate y cereales bañado en chocolate blanco). Para los amantes del dulce de leche, que son legiones, se recomienda el bomboncito *ricco* (dulce de leche con dulce de leche natural y chocolate grani-zado, saborizado al rhum).

Persicco ofrece una exquisitez: la oblea en forma de gota *mas-sima* con helado de *chocuquinna*, hecho con *mousse* de dulce de leche y queso crema con trozos de *sablée* de chocolate, al que se le







puede agregar encima nueces, almendras, fresas naturales y salsa de frambuesa.

Persicco también está en Migueletes 866, esquina Maure; Vuelta de Obligado 2092; Av. Rivadavia 4933, frente al Parque Rivadavia; en microcentro, en Recoleta, en Puerto Madero y en varios lugares de la zona norte, hasta Tigre. ■



Munchi's

Rivadavia 4893.

COLECTIVOS

2, 15, 26, 36, 42, 52,
55, 65, 84, 86, 88,
104, 112, 135, 141,
172, 181

SUBTERRÁNEOS

Estaciones
Acoyte y Río de
Janeiro, Línea A

El origen de Munchi's está en Escobar, cuando nació en 1997 junto con el Parque de Aves como parte de la Cabaña San Isidro Labrador, con el propósito de hacer los helados más nutritivos y cremosos a partir de la leche de vaca de raza Jersey.

El amplio local de Munchi's está en Caballito, frente al Parque Rivadavia, la antigua propiedad de los Lezica; es vecino de la iglesia Nuestra Señora de Caacupé (que anteriormente perteneció al desaparecido Colegio de la Santa Unión), está ubicado donde antes existió el llamado Pasaje de los Alemanes, una sucesión de chalets que llegaba hasta el hueco del ferrocarril Sarmiento, lugar donde durante la década de 1940 vivió el gran artista plástico Antonio Berni, con su esposa francesa y su hija Lilí.

La buena atención, la calidad en la elaboración y sus exquisitos sabores son una constante en Munchi's. El dulce de leche, particular y apetitoso, la crema americana y la vainilla se destacan dentro de los gustos tradicionales, lo mismo que el chocolate.

Recordamos cuando Munchi's hace algunos años, durante las vacaciones de invierno, lanzó el "cucurucho sorpresa", elaborado





con masa de cacao; se servía con el sabor chocolate sorpresa (helado de chocolate blanco, granizado con chocolate con leche, con trocitos de chocolate blanco). Quien pedía este helado se llevaba un huevito Kinder de regalo. ■





Il Trovatore

Rivadavia 5078.

COLECTIVOS

2, 5, 25, 36, 42, 49,
52, 53, 55, 84, 85, 86,
88, 96, 104, 132, 135,
136, 141, 153, 163, 172,
180, 180 (R 155), 181

SUBTERRÁNEOS

Estaciones Primera
Junta y Acoyte,
Línea A

A metros del edificio de El Hogar Obrero, importante obra del arquitecto Fermín Bereterbide, se encuentra esta tradicional heladería fundada en 1953 por Vito Diana. Vito llegó de su Italia natal en 1952 y comenzó a trabajar, demostrando sus conocimientos, en la prestigiosa heladería Paco de San Isidro.

Preside el local una foto del año de inauguración de Il Trovatore. Delante de ella, el personal, que luce camisa blanca y delantal con rayitas blancas y negras, se desplaza ágilmente para satisfacer la demanda del público. Banana Dolca, flan Trovatore, súper dulce de leche, *pis-tacchio*, sambayón granizado, durazno al oporto, *spumone* o el postre Capelina y el postre Il Trovatore con doce porciones (chocolate con almendras, crema de almendras y chocolate granizado), ambos para golosos, son algunas de las excelentes opciones de la casa.

En Google entre las numerosas citas y opiniones sobre los helados y heladerías porteñas, nos interesa esta de Dimio: "...de todas formas es obvio que el helado más rico del mundo lo tiene la heladería Il Trovatore, por Av. Rivadavia. Sí, sí, ahí nomás de José María Moreno y Rivadavia".







En esta cuadra del 5000 de Rivadavia, entre Hidalgo/Ángel Giménez y José María Moreno / Acoyte, el cine está presente mediante el Arteplex y las salas del Village Caballito. Il Trovatore no se queda atrás, “Sonríe te estamos filmando”, nos informa un cartelito, que por un rato nos hace sentir protagonistas de la película.

Sus mesas en la vereda de la avenida Rivadavia nos invitan a un sabroso y fresco descanso durante las noches estivales. En la esquina de Hidalgo un cartel luminoso indica que la onda verde de tránsito es de 47 kilómetros por hora. ■



La Veneziana

Neuquén 1275.

COLECTIVOS

84, 92, 99, 124,
172, 181

“Desde 1930 junto a usted”, “Más de 50 años de buen gusto” nos informa la publicidad de La Veneziana. Un cartel perpendicular a la línea municipal de edificación con el sintético texto “Heladería” y la silueta de un rebosante cucurucho, incitan a despertar nuestros sentidos, mientras en la calle circulan los colectivos 84 y 181 por el barrio de Caballito, centro geográfico de la ciudad de Buenos Aires.

La fachada de La Veneziana está pintada con un bello azul *matisseano*, tanto en la pared como en las cortinas metálicas de enrollar. Dos farolitos dispuestos en los laterales reafirman la simetría de la composición.

Chocolate, crema vainilla, *mousse* de limón, ananá al champagne, tramontana, súper dulce de leche, sambayón, marrón glacé, chocolate *perusina*, chocolate con pasas al rhum y durazno, forman parte de la deliciosa oferta.

La cuadra de La Veneziana, Neuquén al 1200, va de Ambarés a Fragata Pte. Sarmiento. Los veteranos caballitenses, según el decir del ilustre vecino Aquilino González Podestá, recordarán que en la





esquina de Amberes funcionó durante varias décadas la conocida librería y papelería Sosse (actualmente un lavadero), mientras que en la de Fragata Pte. Sarmiento estuvo el concurrido restaurante Santa Teresita (hoy un supermercado).

Además de una multitud de simpatizantes de Ferro, el club del barrio, que añoran los tiempos de “el goma” Vidal, Cacho Saccardi, Héctor Arregui, Juan D. Rocchia y Beto Márcico, La Veneziana contó entre su público, con tres vecinos que además fueron reconocidos escultores: el italiano Troiano Troiani (1885-1963) y los locales Luis Perlotti (1890-1969) y Juan Carlos Ferraro (1917-2004). ■





Status

Av. Olivera 1599.

COLECTIVOS

36, 47, 50, 97,
107, 141

Desde 1982 en Olivera y Escalada se encuentra Status Ice Cream. A manera de una proa vidriada, esta heladería se inserta en las cinco esquinas que aquí se generan, con la colaboración de la avenida Eva Perón, de intenso tránsito vehicular.

“En este local anteriormente funcionó la pizzería El Faro, una especie de La Paz de Parque Avellaneda y alrededores”, nos comenta el vecino escritor Pablo Vinci, *habitué*, por supuesto, de Status.

Sambayón a la italiana, bananita Dolca, mascarpone, tramontana, *mousse* de limón, marroc, ananá, frutilla a la crema y dulce de leche, son algunos de los sabores entre novedosos y clásicos que Status sugiere. De las copas heladas de la casa, las más apreciadas son: Don Pedro, Ice cream y el “*sourvete* de limón”.

En la amplia vereda entoldada sobre la Av. Olivera es posible degustar los helados durante los días templados, sentado a las mesitas que allí se disponen. Un llamativo cartel con el nombre de la heladería muestra la contundente imagen de un atractivo cucurucho bien servido. Mientras tanto, por Escalada van desfilando los colectivos 36, 47, 50, 107... Otra posibilidad, muy agradable,







es la de ir a tomar el helado entre la arboleda de la vecina y bella plazoleta Henry Dunant (que con su nombre recuerda a quien creó en 1863 la Cruz Roja Internacional), en Guardia Nacional y Primera Junta.

Status cierra los días martes. ■



Cabaña Tuyú

José Hernández 2275.

COLECTIVOS

41, 44, 59, 63, 65,
67, 68, 80, 152, 161,
168, 184

SUBTERRÁNEOS

Estación José
Hernández, Línea D

La lechería Cabaña Tuyú comenzó su actividad en el año 1928 en un local de la avenida Cabildo, a pocos metros de la calle Pampa (hoy La Pampa).

Con sus productos abastecía no sólo al barrio de Belgrano sino también a una amplia franja de los alrededores. En la década de 1950 adquirió fisonomía de bar lácteo, típico rubro de la época. Ya en los 60 se transformó en heladería. Cada receta se guarda como una tradición familiar, para que los sabores lleguen con la mayor fidelidad a pesar del paso del tiempo.

Además del local de José Hernández, esta heladería tiene sucursales en Elcano esquina Superí y en Av. Cabildo 501 esquina Maure.

Entre las cremas destacamos: americana, banana *split*, granizado, súper sambayón, tramontana y *mousse* de limón. De los gustos frutales sugerimos: naranja con frutillas, durazno, limón, frutos del bosque y ciruela. Entre sus nueve clases de chocolates, el amargo con almendras, el suizo y la *mousse* están entre los gustos más solicitados. De los muy buenos dulces de leche, seis, recordamos en particular el clásico, el granizado y el bombón. Mango con







naranja, mascarpone con frutos del bosque, crema Baylis, *strudel* y canela a la crema son algunos de los nuevos sabores ofrecidos.

Entre los postres helados de Cabaña del Tuyú mencionamos el Tentación (vainilla, dulce de leche, bombones de chocolate rellenos de dulce de leche) y al Tuyú (sambayón, chocolate amargo, minigalletitas de chocolate). ■



△ SUPER SAMBAYON

△ SUPER SAMBAYON GRANIZADO

△ SAMBAYON CON CEREZAS

△ SUPER SAMBAYON CON ALMENDRAS

△ ROCKLETS

△ MASCARPONE

△ OREO

△ FRUTOS DEL BOSQUE

△ QUINOTOS AL WHISKY

△ MOUSSE DE MARACUYA

△ CHOCOLATE

△ CHOCOLATE SUIZO

△ CHOCOLATE CON ALMENDRAS

△ CHOCOLATE MARGO

△ CHOCOLATE AMARGO

△ CHOCOLATE ROCHER

△ CHOCOLATE CON NUEZ A LA ITALIANA

△ MOUSSE DE CHOCOLATE

△ CHOCOLATE BLANCO

△ CHOCOLATE C/PASAS DE UVA

△ COCO

△ AMARENA

△ CREMA MOKA

△ CREMA RUSA

△ CREMA DE BANAN

△ CREMA VAINILLA

△ CREMA AMERICANA

△ CREMA CON ALM

△ CREMA TRAMUA



Un altra Volta

Echeverría 2302.

COLECTIVOS

29, 41, 44, 59, 60,
63, 65, 67, 68, 80,
107, 113, 133, 152,
161, 168, 184

SUBTERRÁNEOS

Estación Juramento,
Línea D

En una ubicación especial del barrio de Belgrano, en la esquina de Echeverría y Vuelta de Obligado, frente a la Plaza General Belgrano y a la Iglesia Inmaculada Concepción, y con la proximidad de los museos de Arte Español Enrique Larreta, al frente y del Sarmiento, por detrás de la arboleda de la plaza, se encuentra esta prestigiosa heladería y cafetería, un verdadero centro de reunión. Quien recorra los puestos de los artesanos o visite la "Redonda" de Belgrano, puede terminar su paseo sentado a alguna de sus mesas.

Silvina y Leandro Aversa, continuando la tradición familiar, inauguraron esta heladería en 2002. La revista *El Gourmet*, en enero de 2008, destaca: "Un altra Volta, con un neto perfil de heladería *Premium*, ofrece una variedad de productos que incluyen, además de heladería, chocolatería, cafetería al mejor estilo italiano y *patisserie*, en un ámbito estéticamente cuidado".

Volta sirve once tipos de helado de chocolate y cinco de dulce de leche argentino, que se entremezclan en el chocolate tentación, hecho con *brownie*, nueces y dulce de leche natural. Para recomendar: el chocolate Tartufo (con trozos de chocolate, nueces y licor).







Crema vainilla, granizado, frutilla a la crema, el clásico sambayón y los solicitados frutos del bosque, son algunas otras entre las numerosas opciones para satisfacer los paladares más exigentes.

El buen paisaje urbano, el sitio histórico y la calidad de los helados se dan cita en esta ya tradicional esquina. ■





Gruta

Sucre 2356.

COLECTIVOS

15, 29, 41, 42, 44, 55,
59, 60, 63, 64, 65, 67,
68, 80, 107, 113, 114,
118, 133, 152, 161,
168, 184

SUBTERRÁNEOS

Estaciones
José Hernández y
Juramento, Línea D

Belgrano posee una rica historia y una serie de sitios y edificios de gran belleza y trascendencia. El Museo Sarmiento (que fue Municipalidad del pueblo Belgrano, cuando este pertenecía a la provincia de Buenos Aires, sitio donde se declaró a la ciudad de Buenos Aires como Capital de la República, en 1880, durante la presidencia de Nicolás Avellaneda); las Barrancas y la casa de Valentín Alsina; la parroquia Inmaculada Concepción; la Ciudad Universitaria y la Plaza Castelli, en Belgrano R, son algunos de ellos.

En este barrio, en 1977 Héctor Ambieni fundó la heladería Gruta. Luego de más de treinta años de trayectoria este local se convirtió en un referente para los amantes del helado, debido a la calidad de sus productos y la esmerada atención de todo el personal.

Entre los gustos elaborados destacamos: las *mousses* de mango y chocolate, mascarpone, dulce de leche, frutos del bosque, chocolate suizo, crema de maracuyá.

Alguien pide crema del cielo, y por detrás del mostrador le responden: “Esa crema es azul, no hay ningún fruto azul, se hace con colorante y aquí no los utilizamos, aquí todo es natural”.







Victoria Angella, una amante de Gruta desde hace veinte años, “cuando me la recomendó la familia Armiñán”, se declara fiel seguidora del “especial” sambayón, de la frambuesa y de la crema marena (crema americana con vetas rojas guindadas).

Muchos vecinos sostienen que decir helado en Belgrano, es decir Gruta. ■



Furchi

Cabildo 1512.

COLECTIVOS

41, 44, 59, 63, 65,
67, 68, 80, 152, 161,
168, 184

SUBTERRÁNEOS

Estación José
Hernández, Línea D

Desde 1959 Gelato Bar Furchi es una de las heladerías más tradicionales del barrio de Belgrano, ubicada en Cabildo casi esquina Virrey Arredondo. El amplio y luminoso salón permite saborear los helados sentados a la mesa. El mostrador está revestido con mármol blanco y granito rojo sin pulir. Sobre él se destaca una pieza de porcelana azul y blanca Fabbri contenedora de cucharitas, lo mismo que dos floreros con coloridos y elegantes arreglos.

Una marquesina da cobijo a las mesas de la vereda. "En Furchi tomar helado es fácil. La mejor calidad al mejor precio siempre. Aquí el helado es de frutas, crema y chocolate, no con sabor a", certifica un cartel. Gustos clásicos como dulce de leche, pomelo rosado, crema americana y *spumone* de chocolate comparten con los más osados como crema de higos con roquefort, ananá con perejil, fresco y batata, sopa inglesa, pan dulce, apio y manzana, y queso con frutilla. Las "delicias Furchi" sugeridas son: Copelina, Milks-hake, Granita, Copa tres sabores y Don Pedro. Otra posibilidad es la Copa caliente Marquís.







Furchi: "Il gelato fresco di giornata". El vecino coiffeur armenio Garbis, además buen pintor y escultor, es uno de los tantos clientes que rinden culto a esta heladería. ■

VILLA URQUIZA



Italia

Triunvirato 4546.

COLECTIVOS

71, 112, 114, 127,
133, 176

TREN

Estación Gral.
Urquiza, Línea Mitre

Desde 1964 Italia es un verdadero referente en la zona. El local en pleno centro de Villa Urquiza, Triunvirato entre Olazábal y Blanco Encalada, a una cuadra del recuperado Teatro 25 de Mayo y a dos de la estación del ferrocarril, ofrece una amplia gama de sabores, cerca de sesenta. Entre los más pedidos se destacan: la tradicional crema vainilla, dulce de leche, crema Italia, menta granizada, frutilla tropical, crema de arándanos, dulce de leche magno o el que lleva brownies, crema de maracuyá, frutilla a la crema, limón, chocolate y la crema tramontana. También tienen sus seguidores el durazno con jugo de naranja y las tortas heladas con almendras y nueces o bañadas en chocolate, los sundaes de fruta y los pingüinos.

La fachada totalmente vidriada permite ver desde el exterior las máquinas elaboradoras en plena actividad y a un interesante número de clientes, entre los que descubrimos a Lidia y Carlos, vecinos de Parque Chas, sentados a una mesita redonda saboreando un sundae y un cucurucho de sambayón y frutos del bosque. En otra mesa, un joven que lee *La sombra del viento*, bebe un café.





Los dos bancos de madera, en la vereda, están iluminados por sendos faroles. Dos ficus ponen el acento verde y se agitan ligeramente ante el paso de los colectivos 71, 112, 114, 133, 140, 176...

Por Triunvirato rumbo a Mendoza pasa caminando Luis Alposta, caracterizado médico, vecino y hombre de la cultura. ■



VILLA URQUIZA



Adaggio Olazábal 5598.

COLECTIVOS

107, 111, 114, 123, 176

TREN

Estación Gral.
Urquiza, Línea Mitre

Villa Urquiza es un barrio con gran actividad comercial, pero que está combinada con zonas residenciales de gran belleza. Mendoza, Blanco Encalada, y Olazábal son algunas de las calles y avenidas más atractivas.

Adaggio Gelato & Caffè surge en 2003, precisamente en el corazón de Villa Urquiza, en Olazábal esquina Ceretti, a raíz de la feliz unión entre el heladero Leonardo Bermúdez y el pastelero Adolfo Bucher. Enseguida logró el favor de los vecinos que se identificaron con la calidad del mascarpone *di bosco*, la bananita (inspirado en la bananita Dolca), el sambayón Adaggio, con cerezas y almendras acarameladas; el dulce de leche granizado y el chocolate con almendras. Nosotros recomendamos, además, el café Adaggio, un *expresso* con helado de sambayón, hielo, dulce de leche, crema y canela, y también el Nero Cuore (una de las especialidades Ego Adaggio) es un budín cónico de gran sabor a cacao de Guayaquil, con corazón de suave crema de chocolate semiamargo (o de dulce de leche artesanal), que se sirve tibio, acompañado por helado a gusto, bañado con glacé de cacao amargo.





Adaggio es un lugar para disfrutar en familia y con amigos, donde el buen gusto está siempre presente. Conocer Adaggio, significa volver. ■





Daniel

Cabildo 4401.

COLECTIVOS

29, 59, 60, 68, 130,
133, 151, 152, 161,
168, 184

La avenida Cabido a esta altura es límite entre los barrios de Saavedra y Núñez.

En la esquina de Cabildo y Correa (con una magnífica arboleda de tipas, que por el mes de noviembre se viste de un intenso amarillo), del lado impar, del lado de Núñez, la heladería Daniel dice desde sus vidrieras “Crear sabores es otro de nuestros gustos. Daniel 30 años. 30 nuevos sabores para festejar”. Entre ellos se destacan: Chupetín (“tu chupetín preferido hecho helado”), Chajá (“transformamos la deliciosa torta en el más sabroso helado”), Daniel 30 años (“pasta de chocolate con avellanas, vainillas embebidas en almíbar y un toque de licor. Pensado por Camila Beckford, hecho por Daniel”), Malbec rojo (“fina crema helada con vino malbec veteadada con los más selectos frutos rojos”), Bubba todo (“sabor *tutti frutti* veteadado con relleno de chicle”), y el extraño Chizitos (“para el día del niño te sorprendemos con un helado sabor a chizito”). Daniel Paradiso, su creador, es un verdadero innovador.

En Internet la gente opina sobre helados, en uno de los comentarios, Tincho dice: “Mirá, hay una heladería genial en Núñez que se







llama Daniel, también está en San Isidro y en Vicente López, tienen un dulce de leche genial, como casi todos sus gustos, genial..."

"Daniel Helados". La pasión nombra al helado". ■



Chungo

Av. San Isidro 4598.

COLECTIVOS

15, 19, 21, 28, 59, 60,
68, 117, 130, 133, 151,
152, 161, 184

En la esquina de Av. San Isidro y Arias, se encuentra, desde 1973, uno de los locales de la heladería Chungo, empresa comandada por Jorge Davalli (tiene otros locales en Virrey del Pino 2500, Las Heras y Rodríguez Peña, y en Quevedo y José Pedro Varela, dentro del Devoto Shopping).

El atractivo local de Saavedra funciona en la planta baja de un bello edificio de dos niveles. Se encuentra a metros de la Iglesia San Isidro Labrador, que posee magníficas obras del pintor Raúl Soldi: un elegante mural cerámico detrás del altar, y un cuadro al óleo en el atrio, donde un arcángel clava su lanza en el cuerpo de un dragón de dos cabezas (una de ellas es un retrato del crítico Jorge Romero Brest, con pipa y todo, quien en los años 60 pontificaba que la pintura de caballete había muerto, y que el más fiel representante de ella era Raúl Soldi. La venganza de don Raúl se materializó en este cuadro, encargado por la iglesia, en el mismo momento de la declaración necrológica de don Jorge).

Volviendo a Chungo, una serie de fotografías ubicadas en su interior nos permite conocer una “historia rica” y muy divertida del





“árbol genealógico familiar”: Giuseppe Mascarpone (1817-1888) y su esposa Antonella Granizatta, padres de Ítalo Crocantino (casado con Bianca Tramontana), Roberta Vainillina y Carlo Il Cremoso. La simpática iconografía familiar llega hasta Franca Alla Crema, Guido Della Frambuesa, Incola Sambayone, Ornella Tiramisú y Francesca Almendratta, bisnietos de don Giuseppe.

Actualmente Chungo cuenta con diez sucursales en Buenos Aires, Pilar, Norcenter y los Showcase (cadena de cines) de Haedo y Quilmes. ■

ABAYON	⊗	CHOCOLATE	⊗⊗	DULCE DE LECHE	⊗⊗	FRUTILLA	⊗⊗
ABAYON CON ALMENDRAS	⊗	CHOCOLATE ITALIANO	⊗	DULCE DE LECHE GRANIZADO	⊗⊗	FRAMBUESA	⊗⊗
	⊗	CHOCOLATE SUIZO	⊗⊗	DULCE DE LECHE BOMBON	⊗⊗	NARANJA	⊗⊗
ANA		CHOCOLATE BLANCO	⊗⊗	DULCE DE LECHE CON NUEZ	⊗⊗	DURAZNO CON NARANJA	⊗
E CON FRUTOS DEL BOSQUE	⊗	CHOCOLATE A LA TURCA	⊗⊗	DULCE DE LECHE CUCURUCINO		POMELO	⊗⊗
ANIZADA	⊗⊗	GIANDUIA	⊗⊗	BANANA A LA CREMA	⊗⊗	LIMON	⊗⊗
	⊗⊗	CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE	⊗⊗	FRUTILLA A LA CREMA	⊗⊗	MELON	⊗⊗
DULCE DE LECHE		CHOCOLATE DEL BOSQUE	⊗⊗	CEREZA A LA CREMA	⊗⊗	ANANA	⊗⊗
DI MANI	Ⓢ	GRANIZADO DE CHOCOLATE	⊗⊗	MOUSSE DE LIMON	⊗⊗	FRUTILLA CON BANANA	⊗
		MOUSSE DE CHOCOLATE	⊗⊗	COCO A LA CREMA CON DULCE DE LECHE		MANGO CON FRUTILLA	
		CHOCOLATE MARROC		BANANA SPLIT	⊗⊗	ARANDANO	⊗⊗





Otras heladerías



Es interesante mencionar a Allium cocina + sentidos (www.allium-cocina.com), una joven empresa gourmet *premium* que con una veterana máquina italiana Telme-CRM Gel 10, elabora deliciosos helados: canela; albahaca y ciruela; queso Philadelphia y azúcar integral; dulce de leche; membrillo; vainilla de Madagascar y el de banana-albahaca y palta, son algunos de los gustos que más pide su selecta clientela.

No podemos cerrar este trabajo sin destacar a estas otras heladerías porteñas de gran calidad que a continuación mencionamos: Alviyac, Corrientes 2887, muy estimada por el súper samboyón; Amaretto, Hipólito Yrigoyen y Castro Barros, Córdoba 3399, Directorio y Lautaro, entre otros locales; Amarillo, Av. Piedrabuena 4782; Antártida, Murguiondo 4153; Apple's, Independencia 4002; Bahela, Moscón 2432; Barcaccia, Rivadavia 2030; Bianca, Scalabrini Ortiz 2293; Bombón, Triunvirato y Gándara; Bonifati, Artigas 4801; Brezza, Emilio Castro 7401; Brina, Congreso 2735; Capri, Av. San Martín 2179; Capricci, Avellaneda 2804, Paraguay 5502, Salguero

301; Castellón, Independencia 2042; Del Barco de Centenera, desde 1968, en Centenera 205; Cerdeña, Av. San Martín 1677; Cerisée, Gaona 4615 y Rivadavia 2151; Césares, Solís 382; Cittanova, Pedro Goyena 1605; Diechi, Santa Fe 1278; Di Gelato, en Triunvirato y Ginebra; Dolce Dolomiti, San José de Calazans 154; Don Fortunato, México y Salta; Don Quintino, Independencia y Yapeyú; El Artesanal, en Griveo y Zamudio ofrece helado de uva chinche; El Ciervo, Cosquín 124 y Rivadavia 10.300; El Podio, gelato bar, en Rivadavia 3778, Malvinas Argentinas 791 y Bonorino 73, donde ofrecen el gusto *pignolata* (combinación de dulce de leche con bizcocho italiano de limón y vainilla); Esmeralda, Esmeralda 962; Filippo, en Costa Rica y Borges; Fiocco, Rivadavia 8200; Fiorella, Av. San Martín 6177; Fiorenza, Díaz Vélez 5316; Fraise, Ávalos 207; Frapole en Mendoza 5496 y en Melián 2111; Fratello, Coronel Díaz 1521; Fresh, Juan B. Alberdi 5500; Froilán, Gorriti 4702, Humboldt 1897, Olga Cossettini 1091, Mansilla 3810; Báez 372 y dos sucursales en Rosario; Frutillas, Yerbal 2413; Gelée, Corrientes 5076; Gian'D, Triunvirato 3099; Giralda, Curpaligüe 978; Guidi, Av. Eva Perón y Pillado; Italia, Lope de Vega 1816; Medrano 1904; Jannett, Emilio Castro 6648; José, Rojas 427; Kainos, Av. La Plata 701; La Grotta, Av. San Martín al 6900; La Salamandra, Cramer 4457; La



Gardel en la vereda de Filippo.



*Mosaico en
Av.Boedo y
Av.Independencia.
Heladería Leoyak.*

Scala, Juan B. Alberdi 5901; La Strada, Gaona 800; La Veneciana, avenida de los Incas al 4300 y Av. San Martín 2318; Lemon, Juan B. Alberdi 7201; Leoyak, en Boedo e Independencia, con el tradicional mural realizado en mosaico en la parte superior de su ochava, y en Asamblea 1000; Los Amores, Federico Lacroze 2801, entre otras direcciones; Lucca, Rómulo Naón 2701; Luisito, Sanabria esquina San Blas, Santo Tomé 3811; Malibú, Rivadavia 4192; Malú, Del Barco Centenera 1052; Malvinas, Ángel Gallardo 78; Milano, Lido-ro Quinteros casi Av. del Libertador; Mimo's (desde 1977) en Emilio Mitre 1002; Mocambo, Pichincha 501; Modena, Monroe 2072; Monte Fuji, Directorio 3714; Moratto, Av. La Plata 505, Ríobamba 962, Beruti 3701; Monte Blanco, Julián Álvarez 302; Motta, Humboldt 1855; Nápoli, Entre Ríos 1167; Nonna Bianca, Estados Unidos 425; Oalla, Medrano 366; Oggi, Callao entre Marcelo T. de Alvear y Santa Fe, preferida, entre muchos otros admiradores por el Arq. José María Peña y el Dr. Raúl F. Navas, dos conocedores de Buenos Aires; Panna, Pueyrredón 1200; Palmeiras, Pedernera 299; Palmi, Ciudad de la Paz 2688, Av. San Martín 6099; Papeete, Alejandro Magariños Cervantes 3053; Perte, Cabildo 1202; Perugia, Juan B. Ambrosetti 273; Pietra, Ramón Falcón 5578; Pons, Av. Francisco Beiró 4296; Porto Velho, Caseros 3027 y Lisandro de la Torre 4721;

Premium, Franklin 892; Potenza, Montes de Oca 778; Quomo, San Juan 4230; Rapallo, Rivadavia 4459; Ravello, Gaona 3476: Riviera, Ricardo Balbín 2859; Roberttino, José M. Moreno 702; Roma, Rivadavia 8824; San Cayetano, Pedro Lozano y Argerich; Sandro, Larrazábal 417 y Arregui 6101; Sandro II, Holmberg y Avenida de los Incas; San Marino, Boedo 1508; San Remo, Av. Sáenz 1116; Stop, en Triunvirato 4324; Sumo, San Juan 699; Tanoa, uno de los créditos de Parque Patricios, en Caseros 2899; Tentación, Franklin 744; Tino, Díaz Vélez 4520; Tizio, Rivadavia 6886; Torrente, Álvarez Jon-te 3201; Trento, Rivadavia 8301; Venecia, Artigas 5198; Venecia, Av. San Martín 1222; Vermelho, Avellaneda 2109; Verona, de Barracas, en Suárez 1702, con su elogiado sambayón que entusiasma a Licinia T. de Moreno; Verona, Pedro Goyena 1401; Vía Florencia, frente al Parque Lezama en Brasil y Defensa; Vía Maggiore, Callao 777; Vía Reggio, Bonorino 73; Vía Varese en García del Río 2412, Güemes 4245, Monroe 3588 y 2471 y tres locales más; Vittanna, Gaona 2810, y a Wimpy, Rivadavia 1589.

Entre las heladerías de la Provincia de Buenos Aires, además de algunas ya mencionadas anteriormente, recordamos a: Gratty's, en Bernal; Desirée, en Ituzaingó; San Gelato, en Quilmes y Berazategui;



Don Alberto, en Lomas del Mirador; Gran Vía, en la calle E. de Burzaco (Burzaco); Thionis, en Diagonal 74 esquina 48 y en 50 entre 7 y 8, La Plata; Augustus, en Av. Colón, y en Alem 3570, Mar del Plata; también en la “Ciudad Feliz”, Italia en Av. Colón 2345, con sus famosos *cannoli* sicilianos en particular el de sambayón especial, y el de dulce de leche, ambos bañados con chocolate con nueces; Frapole en Fleming 901, Martínez y en Bunge y Av. del Libertador, Pinamar; Yesmel, en Quilmes; Gaudí, en Av. Del Libertador 16236 (San Isidro); Le Pomm, en Bahía Blanca; Flamingo, en Av. Maipú, Vicente López; Xeixa, en Santos Lugares; Chinín, en Ruta 8 y Pueyrredón, San Martín, y Vía Toscaza en Paseo Victorica 1648, Tigre.

Por último, no nos olvidamos de algunas otras heladerías que tuvimos oportunidad de conocer como Griddo, en Córdoba; Mares, en Puerto Madryn; Copacabana, en la ciudad de Rosario; Perín, en Belgrano y Sarmiento, Mendoza, y en El Bolsón, provincia de Río Negro, Humus y Jauja (helados con leche de cabra y leche condensada).

Entre las heladerías porteñas que ya no están, recordamos a: Danielito, en Entre Ríos 1241/43, con sus característicos Pinitos bañados en chocolate, que como recuerda el periodista Leonardo Busquets “hacían felices a los chicos, y a los grandes, entre los años

1960 y 1974 aproximadamente”; la añorada heladería y bombo-
nería Delba en Santa Fe casi Guise; Congreso, Rivadavia 2026;
Il Vulcano di Nápoli, en Corrientes a cuadra y media de Medrano;
La Grotta Azurra, Rivadavia 3029, a metros de Plaza Once; La Ma-
rina, del griego Demetrio Nikolaous, en Av. Santa Fe al 3700, casi
Malabia; Trieste, en Corrientes y Gurruchaga, con un muy buen
sambayón; la muy recordada y prestigiosa Zanettin, en Av. Santa
Fe, al lado del Banco Nación frente al Botánico, luego en Santa Fe
y Malabia, y también en el concurrido local de Av. del Libertador y
Republiquetas (hoy Crisólogo Larralde); Ketty, en Belgrano casi Ber-
nardo de Irigoyen; Silvio, en Acoyte entre Yermal y Rivadavia; Nápoli
en Rioja y Pedro Echagüe, y a metros de ésta la Melidore, y Nápoli,
en Bernardo de Irigoyen entre Carlos Calvo y Humberto I, con sus
recordadas cucharitas metálicas.

También ya pertenecen al recuerdo Lombardero, en La Perla (Mar
del Plata); La Perla, de Salvador Ciampa y Elisa Russo, en Sarandí; TC, en
San Bernardo y La Moderna de Amante Hnos. en Los Toldos.

La heladería Trento quedaba en pleno centro de la ciudad de
Santa Fe. Cuenta el fotógrafo Roberto De Luca (1926), que cuando
aprobabá el examen de música de fin de año, entre 1934 y 1937,
Antonio, su padre, lo llevaba a esta heladería y lo premiaba con un
napolitano, es decir un helado triple, de chocolate, frutilla y coco. ■

BIBLIOGRAFÍA

BURGOS, Carmen de (Colombine), *¿Quiere Ud. comer bien?* Barcelona, Ramón Sopena, S/F.

CARÊME, M. Antonin, *Le Pâtissier pittoresque*. París, Chez M.M, 1842.

CALÉ, *Buenos Aires en camiseta*, Buenos Aires, Ediciones De la Flor, 1987.

CAVIEZEL, Luca, *Scienza e tecnologia del gelato artigianale*. Milano, Chiriotti editore, S/F.

Cucina napoletana. Milano, Parenti, 1957.

CORVITTO, Angelo, *Los secretos del helado*. Barcelona, Vilbo Ediciones, 2004.

DELGADO, Carlos, *Diccionario de Gastronomía*. Madrid, Alianza, 1985.

FORTÍN, François y Serge D'Amico, *Le guide des aliments*. Montreal, Les Editions Québec Amerique, 1999.

GORRITI, Juana Manuela, *Cocina Ecléctica*. Buenos Aires, Librería Sarmiento, 1977.

KING, Shirley, *Comiendo con Marcel Proust. Recetas de la Belle Epoque*. Buenos Aires, Emecé, 1982.

Larousse gastronomique. París, Larousse, 2000.

Les Recettes Glacées de L'Ecole Lenôtre. Les Lilas, Editions Jerome Villatte, 1995.

LÓPEZ TABOADA, Rafael, *Helado total*. Buenos Aires, Publitec Ediciones, 1999.

MOLINARI, Ricardo Luis, *Buenos Aires cuatro siglos*. Buenos Aires, Tea SA, 1980.

PASSANANTI, Filiberto, *I Caffè storici di Napoli*. Roma, Tascabili Economici Newton, 1995.

TEE, Susanne, *Helados, un placer para el paladar*. Londres, Parragón Books Ltd., 2006.

www.mundohelado.com

AGRADECIMIENTOS

A Eduardo Vázquez, Hermenegildo Sábat, Carlos Caffarena, Rubén Rodríguez Ponziolo, Tito Wolfgor, Alejandro Frango, Miguel Cosimelli, Juan Carlos Pace, Leonardo Ragozzino, Oldemar Cimadoro, Martín Gómez Cánepa, Roberto De Luca, Dominique Cortondo, Lile Vidal, Carolina Spinetto, Claudio Maroni, a la Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) y al Museo de la Ciudad.



Esta obra de 2.000 ejemplares
se terminó de imprimir en diciembre de 2009,
en Ferrograf Cooperativa de Trabajo Limitada,
Boulevard 82 N° 535, La Plata, Provincia de Buenos Aires.

una publicación de



Avda. Córdoba 1556, 1° piso (CP C1055AAS) Buenos Aires - Argentina
Tel: 054-11-4813-9370 / Fax: 054-11-4813-5822 / ihcba@buenosaires.gov.ar