

NATALÍ SCHEJTMAN • JAVIER PORTA FOUZ



del
helado
argentino

SUDAMERICANA



Índice

Helados, heladeros, heladerías	9
Los vaivenes del helado en el año	21
<i>(Mérida, Venezuela)</i>	31
Gustos: dulce de leche	33
<i>(París, Francia)</i>	41
Gustos: limón	43
<i>(Murcia, España)</i>	47
Delivery	49
Micropolémicas I: ¿Engorda o no engorda?	59
<i>(Cuenca, Ecuador)</i>	63
Gustos: chocolate	67
<i>(San Gimignano, Italia)</i>	77
El gusto por la imagen	79
<i>(México DF, México)</i>	89
Gustos: vainilla	91
<i>(Nueva York, Estados Unidos)</i>	95

Gustos: frutilla	97
La era del hielo	101
<i>(La Paloma, Uruguay)</i>	109
Micropolémicas II: ¿Caminando o sentado?	111
Gustos: los (muchos) otros	115
<i>(Bayona, Francia)</i>	143
¿Arte vs. industria?	145
<i>(La Rioja, España)</i>	151
Vasitos, cucuruchos, cuartos y aledaños	153
<i>(Torroella de Montgri, España)</i>	165
Arriba y abajo	167
<i>(Heladopedia, Argentina)</i>	175
Helado y ficción	177
<i>(Salta, la linda)</i>	187
Micropolémicas III: Postres, ¿sí o no?	191
<i>(Mar del Plata, la feliz)</i>	193
Epílogo de arriba	195
Epílogo de abajo	199
Algunas heladerías	203
Agradecimientos	205



Helados, heladeros, heladerías

Es difícil que alguien que conozca helados y países en cantidades no llegue a la conclusión de que el helado argentino es uno de los mejores del mundo. Eso está claro, y si dudan lo pueden leer y escuchar en notas aparecidas en *Los Angeles Times*, en informes en *GeoBeats* y en blogs de extranjeros errantes que viven en Buenos Aires. En un recuadro titulado "Licking Your Way Through BA", algo así como "haciendo camino por Buenos Aires a lengüetazos", la guía *Lonely Planet* afirma: "Debido a la herencia italiana que tiene la Argentina, su helado es uno de los mejores del mundo. Métase en una heladería, pida un cucurucho y un preparado cremoso será desplegado artísticamente en forma de pico montañoso".

¿Uno de los mejores del mundo? Y sí, en muestras y concursos internacionales de helado el helado argentino ha sido distinguido varias veces. Ahora bien, es cierto que en esas competencias gastronómicas hay tres países europeos que suelen acaparar los premios: Italia, Francia y España. Que el helado italiano es bueno no es novedad, es innegable que hay heladerías en Francia que son extraordinarias, y se sabe que en España hay grandes creadores de helados. Pero ni en España ni en Francia hay tanta oferta de helados de gran calidad como en la Argentina; es decir, uno puede encontrar excelentes helados, pero no son cosa de todos los

SUNDAE DE BANANA	13	COPA CRISTAL	16	CHARLOTTE CERCENA	14
SUNDAE DE DURAZNOS	13	COPA MACEDONIA	16	CASATA IMPERIAL	10
SUNDAE DE FRUTAS	13	COPA DEL ABUELO	14	ICE CREAM	10
COPA GRANDE	13	COPA MELBA	14	MILK SHAKE	10
COPA CHICA	12	COPA SPAGHETTI	13	LICUADOS	10

días y no es habitual que uno encuentre, de camino al trabajo, a la salida del colegio o en el trayecto más cotidiano, heladerías con la frecuencia y la calidad con que las encuentra aquí. Sólo Italia es comparable en cantidad de heladerías y en la costumbre de “tomarse un buen heladito”. En muchos países, el helado es simplemente un postre de supermercado industrializado, y el helado artesanal o de gran calidad es un consumo de excepción. Sólo queda compararnos con Italia. Y en esa comparación... bueno, en esa comparación algunos se quedarán con los europeos y otros con las heladerías argentinas (cuya tradición proviene en gran medida de la inmigración italiana, aunque no en absoluta exclusividad). Hemos probado helados en Italia pero no tantos como hemos probado en la Argentina (y sí, nos gustan más los argentinos). Otra gente —algunos italianos— nos dice que en Italia la mayoría de los helados tienden a parecerse, y que aquí en la Argentina todavía pueden encontrarse tradiciones singulares, helados únicos, heladerías que se diferencian con orgullo, como podría ocurrir en los pueblos de Italia. En Buenos Aires, en todos los barrios podremos encontrar decenas de heladerías y decenas y decenas de sabores, combinaciones creativas, gustos extraordinarios al alcance del caminante que pueda pagarlo, o de los vecinos del barrio que lo piden por teléfono o se acercan al local (y que también puedan pagarlo). Lo cierto es que, en una gran ciudad como Buenos Aires, uno puede ir en coche por la avenida Lope de Vega y frenar ante la presencia de una heladería que se

adivina buena, de nombre Italia, entrar a probar los helados, y encontrarse con un limón natural de gran textura, y quedarse conversando con la dueña, una señora que nos cuenta, con orgullo, que los limones que se exprimen para ese helado son los del patio del fondo. Eso, en una gran ciudad, probablemente pase sólo en Buenos Aires.

Es una aventura fascinante recorrer las heladerías de la ciudad y hablar con sus mentores. En general, cualquier comerciante guarda una memoria muy nutrida de lo que le compete, que logra iluminar algo mucho más grande. Acá hay cientos de heladerías buenas y pioneras: entre muchas otras El Piave, Il Trovatore, Via Flaminia, Venezia, Italia, Olímpica, La Veneciana o El Vesubio, esta última la más antigua de las hoy existentes, que, aunque ahora no tenga al helado como gran protagonista, todavía mantiene en sus paredes el registro de la leyenda que incluye a varios famosos de otras épocas como fieles parroquianos.

Emilio Scannapieco, por ejemplo, es de los pocos que pueden hacer memoria retrospectiva de los anales de la heladería que llevaba su apellido y que fue fundada por su padre en 1938. En su mirada, de paso, rebobina el pulso actual de la ciudad para llevarla a los años del primer alquiler del local (“a sesenta pesos por mes”), cuando, fiel a la tendencia de los inmigrantes italianos nostálgicos, Andrés eligió como nombre “La antigua Napoli”.

La carta era básica. De cuatro a seis gustos entre los que aparecían vainilla (que se llamaba crema), chocolate, limón, frutilla, crema rusa y coco. La preparación consistía en solidificación por medio de hielo y sal gruesa: “Había una tinas de madera con una campana cilíndrica en el medio. Esa campana cilíndrica giraba por medio de motores, alrededor se colocaba hielo y sal, y con una especie de remo se endurecía, se solidificaba el helado. De ese cilindro, el helado se colocaba en tres