



El 9 de julio se celebra con sabores patrios de helado

PASIÓN HISTÓRICA. El manjar máspreciado por San Martín y Gardel: Helado Artesanal

La Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) presenta en sus heladerías socias dos novedosos "Sabores Patrios: Alfajorcito de Maicena y Queso y Dulce de Membrillo", para festejar la independencia. En este marco, realizó junto al historiador Felipe Pigna una charla vía Instagram Live en la que profundizaron sobre los orígenes del Helado Artesanal en Argentina y cómo fue evolucionando a través de la historia.

Buenos Aires, julio de 2020. La Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA), entidad que nuclea a los heladeros artesanales de Argentina, presenta en el marco de la conmemoración de la independencia argentina, dos nuevos sabores patrios para disfrutar y consumir en casa. Una deconstrucción del alfajorcito de maicena y del típico postre queso y dulce son las nuevas incorporaciones que estarán presentes en las heladerías artesanales que se podrán consultar a través del mapa patrio del helado, disponible en www.artesanosdelafelicidad.com.ar. Además, se realizarán sorteos por kilos de helado en sus redes @heladerosartesanales

En este contexto y en la previa de la celebración patria del 9 de Julio, se realizó una charla en vivo a través de las redes sociales de la Asociación. Un mano a mano entre el historiador Felipe Pigna y el periodista Harry Salvarrey. La conversación giró en torno a la historia del helado artesanal, la cultura y gastronomía nacional a través de los años. También repasó detalles inéditos rescatados del libro editado por AFADHYA años atrás "La Historia del Helado Artesanal".

"Para nosotros, desde AFADHYA, es un honor y un gran placer poder brindar estos espacios de reflexión y revisión de nuestras raíces a través de la historia del Helado Artesanal. Esta pasión nos toca a todos por igual, a grandes y chicos no importa la época", comenta Gabriel Famá, Presidente de la Asociación.

La predilección de los argentinos por el helado atraviesa todas las clases sociales y generaciones, pero en su origen era un alimento difícil de conseguir y exclusivo para las élites. Para la suerte de muchos con la masificación e industrialización fue posible que el consumo de Helado Artesanal estuviera dentro de los placeres que ofrecen, en cientos de locales de todo el país, aquellos hombres y mujeres que desarrollaron un oficio, un saber y una tradición que hoy distingue a la Argentina en el mundo, el helado artesanal argentino.

“En la época de los Medicis se llevó a cabo un concurso para elegir al manjar máspreciado y el Helado resultó ganador. En su momento, era un producto de ricos, excepto en las zonas montañosas, donde hacían un postre popular con nieve. Algunos agregaban cremas, pero principalmente era con frutas, miel y azúcar”, explica Felipe Pigna. Y agrega: “A principios del siglo XX deja de ser un producto poco accesible gracias a los heladeros ambulantes que los vendían barato. La década del 20, fue muy próspera y una vez por semana se iba a comer helado. Luego ya quedó instalado”.

El comienzo de la tradición: la pasión de San Martín y Carlos Gardel por el helado

Localidades del interior del país, más cercanas a los Andes, en verano disfrutaban de sorbetes y bebidas frescas hechas con hielo triturado y saborizado. En la ciudad de Mendoza, por otro lado, el helado era parte de los paseos dominicales tal como da testimonio en su libro *Las Pampas y Los Andes* el inglés Francis Bond Head. “Las pocas tardes que estuve en Mendoza siempre iba como extranjero completo a la Alameda para tomar nieves que, después del calor diurno, eran deliciosas y refrescantes”.

Según cuenta Pigna, en esa misma alameda también paseó el **General Don José de San Martín** tomando helados mientras fue Gobernador Intendente de Cuyo, entre 1816 y 1817, año del Cruce de la Cordillera de los Andes. Muchos años después, el fanatismo por el Helado Artesanal llegaría a Buenos Aires encarnado en **Carlos Gardel** quien tras finalizar sus recitales se iba a su heladería favorita a degustar distintos sabores.

Esta predilección puede explicarse porque antes, lo más fresco que podía conseguirse en Buenos Aires, era el agua del río de La Plata. De ahí la revolución de los sentidos que despertaría la llegada del hielo a la capital al inicio del siglo XX, lo que permitió la posibilidad de hacer helados (ya más hacia la mitad del siglo) con nieve traída directamente de los Alpes italianos.

Desde entonces han pasado más de 150 años. El helado primero fue un refrescante postre ocasional servido con mucho esplendor en las confiterías cuando había hielo disponible, degustado sólo por unos pocos, pero a medida que avanzó el siglo XX, se fue transformando en una clásica y popular costumbre ligada fuertemente a la vida social de todos los argentinos y, en particular, a sus recuerdos de infancia.

Migración italiana: el nacimiento del maestro heladero

“Francia tuvo los primeros grandes cafés. Allí también es donde se tomaba el helado, al igual que en Venecia. Luego, hubo un perfeccionamiento de los gourmet franceses. Pero realmente quienes traen el Helado Artesanal a Argentina son los italianos, principalmente de Nápoles. De ahí los nombres, vinculados a la región, como el Vesubio, la primera heladería porteña”, afirma Pigna.

En total, entre los años 1881 y 1914, llegaron al puerto de Buenos Aires 4.200.000 extranjeros. De ese número, dos millones eran italianos y 1.400.000 españoles, con un porcentaje de retorno calculado en un 36% entre 1881 y 1910.

Con muchos de esos italianos, especialmente los provenientes del sur de la península, se inició la tradición del Helado Artesanal en la Argentina. Algunos traían el oficio heredado de sus ancestros y otros lo aprendieron aquí de sus compatriotas, ya que por

el solo hecho de ser italianos, muchos inmigrantes se forjaron un destino de heladeros y mantuvieron así un genuino vínculo con su patria de origen. *"El heladero se iba a trabajar a Italia en el verano europeo. Una leyenda, pero que muchas veces era cierto. Esto le daba prestigio a la heladería"*, agrega el historiador.

La creatividad y artesanía heladera. Sabores Patrios: Helado Artesanal de Alfajorcito de Maicena y Helado Artesanal de Queso y Membrillo

Además de las confiterías, muchas casas de familia disponían de hielo para conservar los alimentos y también para preparar helados caseros. Las barras de hielo se almacenaban en heladeras de roble, armarios o roperos construidos con varios estantes para guardarlas y cuando había suerte de que cayera granizo, lo primero que se preparaban eran helados.

No se sabe mucho más acerca de cómo eran los helados caseros de esos años anteriores al fin de siglo, antes del primer desembarco de los inmigrantes italianos, ciudadanos de la Patria del Helado, quienes serían los verdaderos maestros en la materia.

Sí existen certezas del afán por elaborarlos. En el primer libro de cocina que se registra en tierra argentina, *Cocina ecléctica* de Juana Manuela Gorriti (1819-1896), la escritora y cocinera argentina destaca varias recetas de helados, entre las cuales estaba el helado de crema. Para su preparación, indicaba una taza de leche de coco y una de leche de almendras.

Al helado de crema se le suman otras preparaciones, como helado de fresas a la crema, helado de canela, de sangría, de ponche y hasta un helado de café, receta cedida por una amiga de la cocinera, proveniente de la ciudad de Lima.

Bajo este mismo espíritu de tradición, la creatividad al momento de elaborar distintos sabores y nuevas propuestas se ha mantenido a lo largo de los años. Honrando esta artesanía heladera, la historia argentina y la independencia, **desde AFADHYA se impulsó la idea de preparar dos nuevos sabores: el Helado Artesanal de Alfajorcito de Maicena y el Helado Artesanal de Queso y Membrillo. El primero está elaborado con una crema al huevo aromatizada con la masa del alfajor y un toque de rum, con un sembrado de dulce de leche, trocitos de alfajor y coco rallado; el segundo es un helado de queso crema con cuadraditos de dulce de membrillo.**

Para acompañar y disfrutar al máximo estos nuevos sabores, los Maestros Heladeros proponen maridarlos de la siguiente manera: acompañar el Helado Artesanal de Alfajorcito de Maicena con Helado Artesanal de Dulce de Leche y, el Helado Artesanal de Queso y Membrillo combinarlo con Helado Artesanal de Chocolate Amargo.

"La artesanía heladera es parte del ADN de los argentinos, así como el postre vigilante y el alfajor de maicena. ¿Qué mejor que celebrar estas fechas con un poco de auténtico Helado Artesanal que honre nuestras delicias nacionales?", resaltó Francisco Maccarrone, vicepresidente de AFADHYA.

Mapa Patrio Interactivo del Helado Artesanal

Después de conocer de dónde viene la pasión por el Helado Artesanal, los fanáticos del helado tendrán a disposición el **"Mapa Patrio Interactivo del Helado Artesanal"** <https://bit.ly/deliveryhelados>, una herramienta creada por AFADHYA, con el objetivo de promover el consumo de helado artesanal en el país, e impulsar las ventas de sus socios en el marco de esta pandemia. Allí podrán consultar todas las heladerías artesanales que contarán, a partir del 9 de julio y durante todo el mes, los nuevos sabores patrios. Estas heladerías estarán representadas en el mapa con una bandera argentina. Además, se especifica el horario de apertura de cada heladería, las Apps o servicio de delivery con las que operan, teléfonos, web y redes sociales. Los fanáticos del Helado Artesanal podrán consultar el mapa interactivo a través de la página web de la Asociación (www.artesanosdelafelicidad.com.ar).

AFADHYA en la historia del Helado

AFADHYA representa a las heladerías artesanales del país, desde 1972. Cuando un grupo de heladeros se juntaron en pos de un interés común: la creación de la primera asociación de heladeros artesanales del país. Más de 150 heladeros fueron quienes iniciaron este camino que hoy se sigue recorriendo, convirtiendo al Helado Artesanal en un representante de la historia de nuestro país que acompañó el desarrollo de la gastronomía nacional, con su tradicional "Semana del Auténtico Helado Artesanal y Noche de las Heladerías. Este recorrido por la historia se puede encontrar en el libro editado años atrás por AFADHYA, "Historia del Helado Artesanal en Argentina".

Perfil de AFADHYA

AFADHYA es una asociación civil sin fines de lucro, con personería jurídica que representa a las auténticas heladerías artesanales de todo el país. En 1985 produjo el nacimiento de la Semana del Auténtico Helado Artesanal con el objetivo de diferenciar el auténtico helado artesanal y posicionarlo como un alimento sano, nutritivo, fresco y natural. Más recientemente y bajo el mismo objetivo, desarrollaron La Noche de las Heladerías, evento que busca potenciar a las heladerías de barrio y artesanales.

Facebook: @AsociacionFabricantesArtesanalesdeHeladosyAfines

Instagram: @heladerosartesanales

www.afadhya.com.ar

Más comunicación de prensa: SUR Comunicación- Laia Farré laia@surpr.com.ar 15-5514-7580 o Camila Lessire camila@surpr.com.ar 15-2250-9657
--