



David Delpino abrió su chocolatería artesanal en 2017

“Quise traer un trozo de Bariloche a Viña del Mar”



NOELÉS MUÑOZ

“Mis productos no tienen una presentación rebuscada, busco que sean bien caseros”, detalla David Delpino.

Hace poco tiempo decidió incorporar otro rubro al negocio, elaborando helados de variedades como pie de limón, plátano con chocolate, selva negra y frutillas a la crema.

MELISSA FORNO M.

Una chocolatería artesanal, inspirada en la tradición de la Patagonia chilena y argentina. Eso ofrece la marca Chocolates Delpino, que se caracteriza por ofrecer tabletas elaboradas manualmente en Viña del Mar.

David Delpino, fundador del negocio, cuenta que decidió emprender en el rubro tras conocer la tradición chocolatera que existía en ciudades del sur de Chile y de Argentina, a las cuales visitaba por su anterior trabajo como guía turístico. “Tomaba mate con los maestros chocolateros y mirándolos cómo trabajaban, aprendí”, cuenta. Abrió su taller y tienda en mayo en 2017.

Tras dos años y medio de funcionamiento, añadió a su oferta helados de variedades como pie de limón, plátano con chocolate, maracuyá, selva negra, frutillas a la crema,

dulce de leche y chirimoya. “Para hacerlos, voy a la feria a comprar los insumos. Algunos sabores, como el plátano con chocolate, están inspirados en recuerdos de infancia, como la clásica leche con plátano que se tomaba en la casa después de llegar del colegio”, precisa.

“Mi producto no es gourmet, no tiene una presentación rebuscada, busco que sea bien casero. Algunos trozos tienen cortes imperfectos, porque los produzco manualmente, por ejemplo, el templado lo realizo en una tabla de mármol. No ocupo moldes, pero sí me aseguro de que tengan un sabor inigualable”.

Ofrece tabletas rellenas con más de 40 sabores e intenta variar cada semana, conservando los más demandados, como las variedades con nueces, avellanas y pasas; con frambuesas, lúcumas, guindas o frutillas y una línea que contiene licores, como nueces al whisky, pasas al ron, amaretto o café irlandés.

“Produzco tabletas que pesan entre 25 y 35 gramos, con chocolates que contienen desde un 35% hasta un 75% de cacao. Su valor varía, pero comienza en \$900 hasta \$1.100, pero siempre se pesa el contenido antes de definir el precio final. Además, también tengo el formato en ramas”, cuenta. La gracia es que, al visitar el negocio, los clientes pueden amarrar las cajas con distintos sabores, a diferencia de las tiendas de cadenas que las ofrecen ya envasadas.

¿Cómo ve el mercado del chocolate artesanal?

“Faltan chocolaterías, hay muchas más farmacias. Se habla de que en el mundo tres mil millones de personas lo consumen. En la zona central no hay cultura chocolatera y la estoy tratando de instaurar en Viña del Mar. No existen locales en los cuales se vea a un maestro trabajando y se aprecie cómo realiza el proceso de templado, como sucede en Punta Arenas o en San Carlos de Bariloche, San Martín de Los Andes o Villa La Angostura, en la zona de la Patagonia argentina. Quise traer un trozo de Bariloche a Viña del Mar. Hay algunas tiendas gourmet de grandes cadenas, pero se ve todo envasado”.