



## Historias Sabrosas

### El Helado en Chile

**L**os meses fríos no son excusa para dejar de comprar helados y menos en Chile que alcanza el mayor promedio de consumo de Sudamérica, llegando casi a los 11 litros por persona al año. Es como un juego, un poco mágico y efímero esto de comer algo congelado, que los chinos mezclaban con infusiones y los árabes con jugos de fruta y que llamaban sharbets (sorbetes). Podríamos decir que, si existe nieve, existen los helados, lo que nos permite encontrar evidencias de su consumo de más de 2.300 años. En nuestras tierras sabemos de esta tradición, por ejemplo, durante la Colonia, eran parte de los obsequios que entregaban quienes se graduaban en la Universidad de San Felipe, como nos cuenta el historiador Eugenio Pereira Salas; también las mujeres del campamento minero de Sewell preparaban unos llamados “bañitos” y que, en la localidad de Vilches, cerca de Talca, se

guardaba nieve en invierno para hacer helado en primavera.

Desde esos años la heladería se ha sofisticado, es una verdadera ciencia que requiere de precisión y de buenos ingredientes que garanticen una experiencia extraordinaria, pero también es una vitrina que nos habla de los territorios. Rica Rica, limón de Pica, maqui, murta, huesillos, harina tostada, calafate, chancaca y tantos otros productos que cuentan Chile a través del trabajo de los heladeros.

Este año se ha querido instaurar el 18 de julio como el Día del helado. Nos merecíamos un día especial para celebrar esta industria de la felicidad, porque pensar en un helado es imaginar momentos de alegría, celebración y placer. Con orgullo por esta industria que ha crecido tanto, sin importar la región, la edad ni la hora del día, estamos todos invitados a comer helado.

Un aporte del Centro de Innovación Gastronómica INACAP