

■ Chef&Hotel | opinión

## El verano y los helados de estación



### Ignacio Milies V.

Periodista, ingeniero comercial y heladero. Consultor en heladería artesanal, cofundador de la Copa Nacional de Heladería e integrante de la Asociación de Pasteleros de Chile.

Con la llegada del verano con el solsticio del pasado sábado 21 de diciembre y la consiguiente alza en las temperaturas, los heladeros podemos decir que estamos oficialmente en temporada. No solo se trata del incremento en la demanda: también es una oportunidad única para consolidar la marca, aumentar las ventas y captar nuevos clientes, junto con optimizar el uso de las materias primas y así ofrecer una propuesta de helados diferenciadora y al mismo tiempo, rentable. Al ofrecer productos de alta calidad con ingredientes de temporada se atrae a un público que valora lo auténtico y saludable, aumentando la fidelización.

Eso es lo que, precisamente, nos permiten las frutas de estación. Sea en helados al agua, bien llamados sorbets, o combinados con cremas o chocolates, los frutos que solo encontramos en verano nos aportan sabor, color y variedad. Durazno, frutilla, melón, sandía, mango o cereza son algunas de las alternativas para esta temporada, las que a la vez nos abren un abanico de múltiples posibilidades creativas. Es cosa de ver el helado de durazno, que con sus múltiples variedades, perfiles y colores, nos permite ofrecer distintas alternativas de sabores todas las semanas: podemos comenzar con un sorbet plein fruit de durazno blanquillo, por ejemplo; para la semana siguiente pasar a uno elaborado con nectarín, o durazno plátano, o también, si queremos algo más atrevido, apostar con el color y la frescura del durazno beterraga.

Ahora bien, si no tenemos esta interesante variedad a disposición, podemos infusionar el agua del sorbet con hibiscus y de igual forma

obtendremos una coloración más rojiza, al igual que un sabor más complejo y llamativo. Otra alternativa es preparar helado de durazno con menta, durazno con jengibre, combinarlo con otra fruta de temporada como la frutilla o si por ahí queda alguna mandarina o naranja, también es una opción. Para qué decir el mundo de la coctelería y los helados con alcohol. Esto, claramente, en la categoría al agua.

En el mundo lácteo también tenemos un sinfín de posibilidades, al igual que con un chocolate blanco, por ejemplo. Lo mismo sucede con los frutos secos, donde la combinación con la almendra surge como una gran alternativa. Y esto solo hablando del durazno... imagínense si multiplicamos estas posibilidades para las demás alternativas de estación.

Lo cierto es que trabajar con frutas de estación en una heladería es una estrategia inteligente y sostenible que beneficia tanto al negocio como a los clientes. Desde el punto de vista del producto, tenemos materia prima de mejor sabor y calidad: como las frutas de temporada están en su punto óptimo de madurez, esto asegura un sabor más intenso y natural en los helados, requiriendo menos azúcar para destacar. Aquí contar con un refractómetro será clave al momento de ajustar la receta, al igual que el uso de sólidos de menor dulzor para equilibrar la fórmula, como la glucosa en polvo o la maltodextrina.

Otro punto fundamental es que tendremos costos más bajos, ya que, al existir mayor disponibilidad de las frutas de temporada en el mercado, se reduce su costo. En otras palabras, es la clásica ley de la oferta y la demanda. Al mismo tiempo, al trabajar con

productos de proximidad también observamos un ahorro en logística, ya que al ser locales y de temporada, los costos de transporte y almacenamiento son menores.

Al proponer sabores únicos y frescos, debemos sumar el factor de innovación y atracción de clientes, por cuanto introducir sabores estacionales crea expectativa y anima a nuestros consumidores a probar opciones limitadas. También observamos un incremento en la fidelización, ya que nuestros clientes valoran la variedad y la originalidad que ofrecen los sabores que cambian con las estaciones.

En este sentido, me gustaría destacar la conexión con la sostenibilidad, concepto muy en boga en múltiples áreas de la sociedad pero muchas veces poco comunicado en nuestro sector. Como trabajar con frutas de estación fomenta la economía local y apoya a pequeños agricultores, es súper importante explicitar a nuestros clientes que trabajamos con productores locales, provocando un impacto directo en nuestro entorno. De esto se desprende también un menor impacto ambiental, ya que al reducir la dependencia de frutas importadas o pulpas ultraprocesadas se disminuye la huella de carbono.

Todo esto repercute en el posicionamiento de nuestra heladería como una marca consciente y natural. Indudablemente, promocionar el uso de frutas de estación asocia a tu heladería con frescura, naturalidad y compromiso con la comunidad, creando una ventaja competitiva basada en la diferenciación frente a la competencia.

Para este verano, la invitación es a animarse y marcar la diferencia. Al trabajar con frutas de estación, no solo optimizas costos y calidad, sino que también ofreces una experiencia única y sostenible para tus clientes. Sin duda, la incorporación de este tipo de helados en nuestras vitrinas es una apuesta ganadora y diferenciadora para tu heladería, donde lejos de competir entre colegas, todos terminaremos dándole nuestro propio sello y así el cliente tendrá más y mejores alternativas para elegir.