

## TRAÉ ALFAJORES

### EPISODIO 8: Mundo Helado

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de [ventureoutspanish.com](http://ventureoutspanish.com), un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Octavo episodio de “Traé alfajores”. Hoy vamos a seguir con la saga de la influencia italiana en Argentina, y vamos a estar hablando del helado y del mundo del helado, un postre que probablemente ranquea primero en los sabores predilectos de los argentinos; en el mío, particularmente, seguro, y es un postre sobre el que tengo mucho para decir.

El helado es uno de los sabores que llega a Argentina con la inmigración italiana, al igual que la pizza, que es otro tema del que también nos vamos a ocupar próximamente.

La primera heladería de Buenos Aires fue “El Vesubio”, que abrió en Avenida Corrientes, una de las avenidas más famosas de Buenos Aires. El Vesubio abrió en 1902 (mil novecientos dos), y estuvo abierto hasta 2021 (dos mil veintiuno), que evidentemente ese año de pandemia no le hizo muy bien comercialmente.

Después de “El Vesubio” abrieron varias otras. Es común ver el año de inauguración de las heladerías en la cartelería.

Los argentinos somos altamente fanáticos, muy manija, decimos, del helado. Y además, el helado no es solamente un postre, ir a tomar un helado es un plan. Las heladerías son lugares de encuentro. En vez de ir a tomar un café, podés ir a tomar un helado.

Hacer plan de ir a tomar un helado significa encontrarse, pedir el helado, sentarse, charlar un rato, probar el gusto que pidió la otra persona y compartir ese momento, ¿no?

No solamente, pero sí es muy común que en Argentina consumamos el lado en cucurucho.

Un cucurucho es cono de galletita crocante, que más o menos tiene capacidad de un cuarto kilo de helado. Dos sabores, un gusto arriba, un gusto abajo. El orden en el que damos los gustos es el orden en el que el heladero va a ponerlos en el cucurucho, y esto a veces puede ser crucial. Hay que saber nombrar primero el que queremos abajo y después el que queremos arriba.

También hay otros recipientes, se puede pedir vasito, que es un poquito menos, se puede pedir cuarto kilo, que es un recipiente de telgopor. El telgopor es un argentinismo, me parece, tiene otros nombres en otros lugares, pero es un recipiente térmico.

Una heladería típica tiene un mostrador. Detrás del mostrador hay un cartel con todos los sabores, y en lo que es sabores, hay dos grandes categorías que dividen a la gente en dos bandos casi enfrentados: los gustos de fruta y los gustos de crema.

En lo que es gustos frutales bueno, en cada heladería hay diferentes opciones más o menos opciones, pero cuando eso le daría artesanal ofrecen ciertos gustos de acuerdo a las frutas de estación de las frutas de ese momento.

En lo que es cremas, hay muchas muchas variantes de gustos de dulce de leche. Está el dulce de leche granizado, el dulce de leche con nueces, el dulce de leche con almendras, el súper dulce de leche, que es helado de dulce de leche con dulce de leche.

Hay dulce de leche con merengue. Hay dulce de leche con brownie, dulce de leche con banana. Y después, hay otros gustos que incluyen dulce de leche. Ejemplo, la crema tramontana o el chocolate suizo.

Hablando chocolates, también hay muchísima variedad de chocolates: chocolate blanco, chocolate amargo, mousse de chocolate, chocolate con almendras, chocolate con menta, con naranja, bueno, los chocolates también dan para todo.

Y después, fuera de los más convencionales, algunos sabores que por ahí también son bastante populares, pero tengo la impresión de que son bastante locales.

Por ejemplo, hay un par de gustos con alegoría Guerra Fría, porque tenemos la crema americana la crema rusa. La crema rusa es una crema de nueces, la crema americana es una crema estándar.

Está la crema del cielo, que es una crema de color celeste, hay helado de pistacho, también de frutos del bosque. Bueno, cada vez hay más variedad de gustos, y de alguna manera una heladería se jacta de tener esa variedad, ¿no?

Bueno, empecé hablando de ir a tomar un helado, pero en Argentina hay otra costumbre que es pedirlo, llamar por teléfono o hacer un pedido en alguna de alguna de las aplicaciones y recibirlo en tu casa.

En esos casos, el cucurucho puede venir aparte, pero siempre, cuando pedimos delivery, el helado se piden fracciones de kilo en estos recipientes de telgopor que les contaba antes, que tienen tapa y conservan la temperatura.

No sé si lo que decía al comienzo del episodio de nuestro fanatismo por el helado puede confirmarse en estadísticas pero en Argentina se come mucho helado, a los argentinos nos gusta mucho el helado, es un plan que va mucho más allá del verano.

Antes cuando yo era chico las heladerías o la gran mayoría de las heladerías, cerraban en invierno y trabajaban en temporada. Hoy en día el helado se come durante todo el año no, ninguna de las heladerías que conozco está cerrada durante los meses de invierno, más allá de que seguramente bajan las ventas por tema frío, ¿no?

En fin, los dejo con este panorama del helado argentino, para que cuando visiten Argentina no pierdan la oportunidad de tomarse un rico lado y acordarse de este episodio de "Traé alfajores".

Hay muchas heladerías muy buenas, hay muchas heladerías muy malas, pero ojalá tengan suerte.

Los invito, como siempre, a visitar el blog en [ventureoutspanish.com](http://ventureoutspanish.com) para seguir conociendo más sobre el español rioplatense sobre Argentina, y pronto tendremos otro episodio del podcast para seguir conectándonos.

Les agradezco escuchar estos episodios, apoyar el podcast y compartirlo también con otras personas a las que pueda llegar a gustarle.

Les dejo un abrazo y hasta la próxima. Gracias.