

Los helados de antes

El verano porteño de 1845 fue muy caluroso. Sin embargo los habitantes de Buenos Aires se sentían felices. La Confitería de los Suizos, orgullosamente enclavada sobre la calle Piedad (actual Bartolomé Mitre, entre Florida y San Martín) había sacado a la venta helados de crema y de frutas.

Unos años después, el italiano Francisco Migone, propietario del Café de los Catalanes, ubicado en la esquina que hoy forman las calles San Martín y Perón, también ofrecía helados de distintos sabores. Por aquel entonces, todos los helados de Buenos Aires eran preparados con hielo llegado desde Estados Unidos y depositado en la heladera del viejo Teatro Colón, construido entre 1855 y 1857. Debajo del sector plateas, el teatro contaba con una heladera con capacidad para mil toneladas de hielo, el que originalmente se utilizó para abastecer cafés y restaurantes

En 1855, todo el hielo que se consumía en la fabricación de cremas heladas y sorbetes llegaba desde Estados Unidos, en forma de barras envueltas en paja y depositadas en el fondo de las bodegas de los barcos. Sin embargo, los porteños conocían el hielo desde 1829, año en que un genovés de apellido Caprile lo traía desde los Alpes italianos y cargaba en el puerto de Génova en tres barcos de su propiedad, el Idra, el Apollo y la Adelayde. La primer fábrica de hielo la tuvieron los argentinos en 1860, y fue obra de un alsaciano llamado Emilio Bieckert.

En las provincias del interior se podían refrescar bebidas, conservar alimentos y preparar helados con el hielo que unos veloces jinetes denominados “heleros” traían desde los picos andinos y subandinos. En Mendoza, por ejemplo se comen helados desde 1826. (Tomado de *Los sabores de la Patria, las intrigas de la historia argentina contada desde la mesa y la cocina*; Víctor E. Ducrot; G. E. Norma; 2001/ www.alimentación-sana.org)