

# Increíble: Tuvo una revelación en una playa nudista, arrancó con \$600 y ahora factura \$85 millones con helado vegano

05/08/2023



Muchas cosas cambiaron en los últimos diez años en la vida de **Victoria Tarterola**: la joven empresaria pasó de madrugar para hacer helado vegano en casa y distribuirlo con su Fiat 147 a liderar una compañía, **Haulani**, que en 2022 **facturó unos 85 millones de pesos** y vendió 50.000 kilos de helado. Detrás del éxito hubo un sinfín de errores, una depresión, una historia de pérdidas, pero también un **deseo** que sigue intacto y la motivó a siempre reinventarse y superar obstáculos y crisis.

# Hawái, su lugar en el mundo

“Haulani” significa **“hielo celestial”** en hawaiano y la razón por la que eligió este nombre es que la isla estadounidense tuvo un papel clave en la vida de Victoria y todo el proyecto. **“Hawái es mi lugar en el mundo”**, sintetizó Torterola en diálogo con TN.

Tenía 13 años cuando pisó por primera vez este pedazo de paraíso volcánico en medio del Pacífico. Su papá, Mariano, se había cansado de trabajar en el sector financiero y decidió llevar a toda la familia a un año sabático en Hawái. **“Eso fue transformador. No fui al colegio, fue un paréntesis contundente, una primera sensación de libertad”**, explicó Torterola sobre la experiencia. **“Nos volvimos bastante alternativos**, macrobióticos, eso marcó un quiebre en nuestra vida”, dijo.

El quiebre fue también financiero: su papá nunca volvió a insertarse laboralmente y la economía familiar mermó tanto que a los 17 Torterola tuvo que salir a trabajar de moza. “Estudié una carrera corta, hotelería, porque estaba convencida de que necesitaba un título. Trabajaba de sol a sol, todo era muy sufrido”, recordó la emprendedora.



Victoria Torterola estaba en una playa de Hawái cuando un encuentro con un vendedor de helado cambió su vida. (Foto: Adobe stock).

Se fue una primera vez del país para Australia, donde un romance con un cocinero le hizo descubrir nuevos sabores. Volvió a la Argentina y a la rutina, atravesó una depresión grande, hizo terapia y se dio cuenta de que su vida **“estaba conducida por el miedo a quedarse sin plata”**.

Entonces decidió enfrenar este medio de lleno: **“Pensé me voy a quedar sin plata a propósito”**. Renunció a su trabajo de cocinera en un restaurante de comida orgánica de Buenos Aires

y se gastó todos sus ahorros en otro viaje a Hawaii. “Viví pánico y también **la magia de no tener nada armado**, experimenté la libertad. No era que no tenía más miedo, sino que el miedo no me detenía”, contó Torterola.

## **La revelación en una playa nudista que cambió su vida**

Y un día, cuando estaba disfrutando del sol y la arena en una **playa nudista**, hubo un encuentro que marcó su destino. “**Estaba en bolas, literal, me sentía plena y libre** cuando un pibe se sentó al lado mío y me contó que hacía **helados a base de leche de coco. Fue una revelación**”, dijo Victoria.

Volvió al país con el plan de **hacer “helados medicina”** con superalimentos, convertir uno de los postres favoritos de los argentinos en un **“alimento saludable”**, en **“delicias que hacen bien”**.



La marca adoptó una estética más disruptiva para seducir a los consumidores. (Foto: gentileza Haulani).

Se compró una **máquina de helados por 600 pesos en la web**, una enorme bolsa de coco rallado, un par de frutas y arrancó. “**No tenía ni la más pálida idea de como hacer helado**. Los primeros eran como bloques de hielo de coco”, se rio Torterola sobre sus inicios en el rubro.

Fue así hasta que **“a fuerza de prueba y error” por fin le salió una rica crema de coco**. Victoria abrió una cuenta de Facebook y los pedidos comenzaron a llegar. Se hizo conocer con recetas atípicas y de nicho como helados endulzados con miel de abejas y cúrcuma o kiwi con espirulina y limón. Madrugaba para comprar frutas en el mercado de Beccar y hacía el reparto al volante de su Fiat 147.

De a poco fue creciendo y en 2015 vendió su primer pote con packaging propio en una dietética. La comida vegetariana y

vegana comenzaba su auge -ahora representa un mercado anual de **\$110.000 millones en la Argentina-** y ante los pedidos del público se fue orientando hacia **recetas 100% plant based** con sabores atípicos como matcha y vainilla, maracuyá y cúrcuma o ananá y jengibre; sin dejar de lado sabores clásicos como chocolate, dulce de leche, frutilla, y paletas de vainilla con corazón de dulce de leche de coco.



En 2022, Torterola vendió unos 50.000 kilos de helado vegano. (Foto: gentileza Haulani).

Los sabores se logran con frutas naturales y otros ingredientes premium como chocolate vegano 87%, siempre partiendo de una base de leche de coco, aceite de coco y goma guar; y endulzados con diferentes propuestas como el mosto de uva, los dátiles, el azúcar rubia orgánica y el azúcar de coco, recalcó Torterola.

La senda del crecimiento no fue todo lineal: un error en los contratos la dejó sin su fábrica cuando estaba por escalar su producción, un socio le robó sus recetas y armó una empresa competidora. Pero Victoria no se echó para atrás. **“Tenía mi idea de crear una multinacional y eso me seguía impulsando”**, dijo la mujer que se define como **“deseadora serial”**.

En 2018 montó una fábrica propia y, a fines de 2019, recibió la inversión de un socio suizo y amigo de la familia que le permitió crecer. Consiguió acuerdos con grandes **cadena de supermercados** que le abrieron la puerta a un público masivo.



Victoria Torterola estaba motivada con la idea de ofrecer un producto diferente. (Foto: gentileza Haulani).

## **De la fábrica propia a la**

# tercerización

También se dio cuenta de que necesitaba **cambiar de modelo de negocios: tercerizó la producción** para apuntar a vender por volumen y **poner el foco en la marca** y la parte comercial.

Llegó un nuevo packaging: más colorido, con humor, a la vez pop y transgresor. **“Buscaba algo disruptivo, que se salga de los parámetros establecidos** de lo que es un pote de helado”, explicó sobre la identidad de Haulani.

La crisis económica y el aumento de costes de las materias primas importadas podrían haber sido una sentencia a muerte, pero la obligaron a exportar en busca de divisas y fue así que sus helados llegaron a Uruguay.



Consciente de que el consumo de helado en la Argentina pasa en mayor parte por las **heladerías artesanales** y las apps de delivery, Torterola abrió en 2021 su primer local, la **“Vegan creamery”** en el patio de comida Mercat, en Villa Crespo, donde ofrece sabores exclusivos como arándanos y lavanda, pomelo y frutilla, maracuyá granizado o coco con dulce de leche de coco, entre otros.

En 2022, Haulani cerró el año con una **facturación de 85 millones de pesos y unos 50.000 kilos de helado vendidos**. Ahora Torterola se prepara para lanzar la última versión de su modelo de negocios, una fórmula con la que sueña con conquistar toda la capital: **“Firmé un acuerdo con Kitchenita para abrir seis dark kitchen** y así llegar a todos lados con delivery”.

También estrenó una **unidad de hamburguesas veganas**, planea desembarcar en México y Colombia en el corto plazo y lanzar una gama de yogures con una empresa destacada del sector.

Fuente y fotos: Gentileza TN

La Imagen de la nota central es ilustrativa.