

Ranking de 10 heladerías artesanales para este verano en Mendoza

23/12/2024



Llega la estación en la que “tomemos un heladito” se escucha cada vez más seguido. Cuando el **verano mendocino** despliega sus altas temperaturas, los helados se convierten en protagonistas de las tardes soleadas y las noches calurosas.

Disfrutar de un **helado artesanal** no es solo una manera deliciosa de combatir el calor, sino también un ritual que conecta con la tradición, la calidad de los ingredientes locales y la creatividad de los maestros heladeros. Desde sabores clásicos como el **dulce de leche** o el **chocolate**, hasta opciones innovadoras como el **malbec** o la **jarilla**, cada bocado encapsula el espíritu único de la provincia.

Este verano, regalarse un momento para disfrutar de estas pequeñas obras de arte en forma de postre es, sin duda, una

invitación a vivir la temporada con todos los sentidos.

Aquí una selección con los clásicos y los nuevos.

Top 10 de heladerías artesanales en Mendoza

1. Ferruccio Soppelsa. En su característico local de Emilio Civit y Belgrano, desde 1927 ofrece sabores clásicos y tradicionales con décadas de historia. Su dulce de leche granizado es un imperdible junto a la frutilla, el chocolate Rocher y banana Split, entre muchas otras delicias.



Además de sus sabores clásicos, destacan sus creaciones relacionadas a la vitivinicultura mendocina. Tiene sucursales en Godoy Cruz, Guaymallén, Luján, Maipú, Las Heras y San Martín.

2. Familia Perin. “Rival” por tradición de Soppelsa, por sus locales enfrentados en diagonal, ubicado en Av. Sarmiento 799 de Ciudad.



Se definen como “Maestros heladeros italianos desde 1947”, reconocidos por combinar técnicas italianas con ingredientes mendocinos, así como por el uso de frutas naturales. Entre sus sabores se destacan las peras al Malbec y el pistacho.

3. Helados Michel. Tiene cuatro locales, el más tradicional en España 598 de Luján de Cuyo, y los otros en Chacras de Coria, Luján y Ciudad.

“Paciencia, corazón y mucho trabajo” fue la fórmula con la cual Luis Oscar Michelini y Josefa Briff inauguraron su propia heladería, allá por 1978. Se destaca por su gran variedad de variedades de chocolate y sus cremas frutales.

4. Innamorato. Con 7 locales en Mendoza (Palmares, Dalvian, Shopping, Planta Uno, Mercado Moreno, Maipú y Centro) esta heladería artesanal y familiar ofrece, además de las cremas tradicionales, helados veganos sin lácteos, ligeros y naturales.



Como novedad, ya se puede probar el sabor Vendimia 2025: Maximum Red Blend, una colaboración con Trivento Wines que mezcla lo mejor del Malbec y el Cabernet Sauvignon con notas de frutas rojas y un toque único de roble.

5. Helados Vistalba. Ofrece cremas heladas de primera calidad, 100% artesanales y de sabor fresco, con los mejores ingredientes.



Su carta incluye variedad de sabores en base a chocolate y dulce de leche; sabores frutales clásicos y no tan clásicos como manzana verde, melón rosado, mango o arándanos. Tiene cuatro locales ubicados en Luján (Terramalva), Vistalba, Perdriel y Carrodilla.

6. Helados Chini. En calle Las Heras 202, su mítico local es un clásico de clásicos entre los vecinos y paseantes del centro mendocino. Esta heladería artesanal, cafetería y pastelería data de 1921 ¡Más de 100 años!



Se caracteriza por sabores clásicos como kinotos al whisky, tiramisú, menta granizada, dulce de leche y banana Split, entre otros más modernos, uno más rico que el anterior.

7. Angolo Dolce. Por su calidad y sabores propone los helados clásicos de una verdadera *gelateria* italiana, donde el producto se hace y se consume en el momento.



Se encuentra en calle Avellaneda 299 de Ciudad y cuenta con

una amplia variedad de sabores libres de gluten. Utilizan materia prima italiana, menos el dulce de leche que es nacional.

8. Alma de Helado. A esta pequeña heladería artesanal la podés encontrar en un local en calle Juan B. Justo 112, en la Quinta Sección de Ciudad. Ofrece cremosos sabores con el agregado de muchos toppings y opciones veganas. Hay frescos sorbetes frutales, variedades de chocolate y dulce de leche y muchas opciones deliciosas más.

9. La Parrala. El clásico restaurante y heladería brinda desde 1964 un aroma distinto a la zona de la Plaza departamental de Godoy Cruz, en calle Colón 83. Sus platos y sus helados caseros son un ícono del lugar.



Podés encontrar gustos clásicos, pero también algunos menos comunes como canela, higos y nueces, chocolate madrileño, dulce de leche asturiano y crema Baileys.

10. Mailhó. Esta empresa familiar que nació en el Barrio Unimev cuenta con sucursales en la Quinta y Sexta Secciones, Villa Nueva (Guaymallén), Panamericana, Maipú y Luján, donde además de los helados ofrecen cafetería y pastelería artesanal.



Entre sus sabores más originales figuran Cabello de ángel (alcayota con nueces caramelizadas), peras al Malbec y Vigilante (helado de membrillo y queso). También el Chocolate Mendoza (chocolate semiamargo con salsa al Cabernet) y limón al jengibre.

Fuente: El Sol – <https://www.elsol.com.ar/mendoza/ranking-de-10-heladerias-artesanales-para-este-verano-en-mendoza/>