



## HELADOS DE PAILA DE MI PUEBLO / PAULA GIRALDO Colombia

<http://www.heladosdepailadmp.com>

### El helado de los ancestros

Paula Giraldo es la gerente de un negocio singular que nace en Bogotá en 2005. Con la voluntad de ofrecer un producto fresco y preparado al momento, ha recuperado una de las formas más primitivas de helado en Colombia. La elaboración del helado en vasijas de cobre hace de Helados de Paila De Mi Pueblo una heladería diferente, que recorre todo el país divulgando una técnica ancestral.

En una apuesta por recuperar una técnica ancestral de elaboración del helado de la ciudad de Nariño, en el sur de Colombia, Paula Giraldo abrió en 2005 una pequeña tienda en Bogotá que pronto recogía buenos frutos. En Nariño antes de que existieran los congeladores, los campesinos extraían el hielo del volcán Cumbal, que con una altitud de 4.700 metros es el más alto del sur de Colombia. Lo transportaban en burros hasta sus casas. En el camino, recogían frutos del bosque y ordeñaban a sus vacas, con lo que preparaban una mezcla con base de leche y frutas. Vertían este líquido en pailas (especie de vasijas grandes) de cobre que se colocaban sobre un lecho de hielo. Se le daba vueltas a la paila hasta que el líquido se enfriaba y se convertía en una crema helada que se denominó "helado de paila".

En la actualidad, relata Paula Giraldo, "esta técnica se realiza sobre una base de hielo, encima de la que se coloca la paila de cobre, recubierta internamente con una aleación apta para la preparación de alimentos". El proceso es prácticamente el mismo, basado en la transmisión del frío a través del cobre, un buen conductor. Entonces se bate con una espátula hasta conseguir la textura cre-

Vertían este líquido en pailas (especie de vasijas grandes) de cobre que se colocaban sobre un lecho de hielo. Se le daba vueltas hasta que el líquido se enfriaba y se convertía en una crema helada que se denominó "helado de paila".

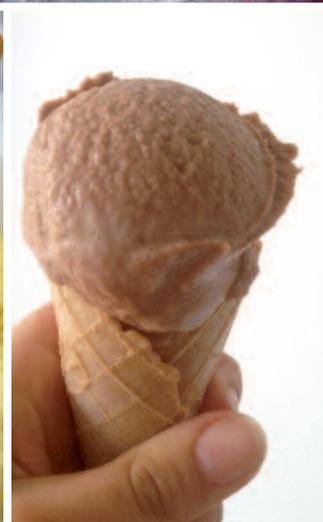


mosa deseada. “El cliente puede consumir el helado directamente de la paila de cobre sin pasar por el congelador, un helado extra fresco y con una textura espectacular”, apunta.

Lo autóctono, lo colombiano y la técnica de la paila se entremezclan en este original negocio. En la tienda cuentan con 40 sabores en permanente rotación. Los más habituales son los de frutas colombianas como la badea, el maracuyá, la guanábana, el lulo, el copozú (amazónica), la guayaba agria, el tamarindo, uchuva, y hortalizas como la zanahoria. Algunos de los helados más codiciados son el de mora, “un sabor que atrae por su frescura” según Giraldo, la vainilla y el de arroz con leche. “Todos nuestros helados son naturales, sin crema de leche, ni huevo y con opciones para veganos”, continúa explicando. Se sirven tanto en cucurucho como en tarrinas, envases de medio litro y litro en envases ecológicos. Por ejemplo, “el de medio litro está fabricado con bagazo de caña de azúcar”.

Helados de Paila De Mi Pueblo cuenta con 3 empleados fijos y de 6 a 12 personas más en puntas de trabajo. Una parte importante del negocio recorre ferias y eventos por toda la geografía colombiana,





donde cada paila tiene una capacidad de 2 a 4 litros. "Dependiendo de la feria, hemos llegado a tener hasta 5 pailas preparando helado al mismo tiempo", comenta. Y es que la preparación del helado ante el cliente es lo que hace verdaderamente atractivo un helado natural que apenas utiliza aditivos. Los helados se endulzan sólo con azúcar, aunque bajo pedido también se trabajan con panela (extraído del jugo de la caña de azúcar). Desde que abrieron, Helados de Paila De Mi Pueblo tenía muy claro que "nos dirigiámos a un público interesado en cuidar su salud, que valoran lo artesanal y las tradiciones gastronómicas". Y cada vez más se reconoce "nuestra labor, buscan nuestra marca en ferias y nos contratan para todo tipo de eventos". Hoy todavía es un público pequeño pero muy fidelizado, que va aumentando con el tiempo. Forman parte de una comunidad "muy interesante, que estoy segura crecerá considerablemente con las tendencias artesanales y ecológicas que se vienen dando en Colombia".

