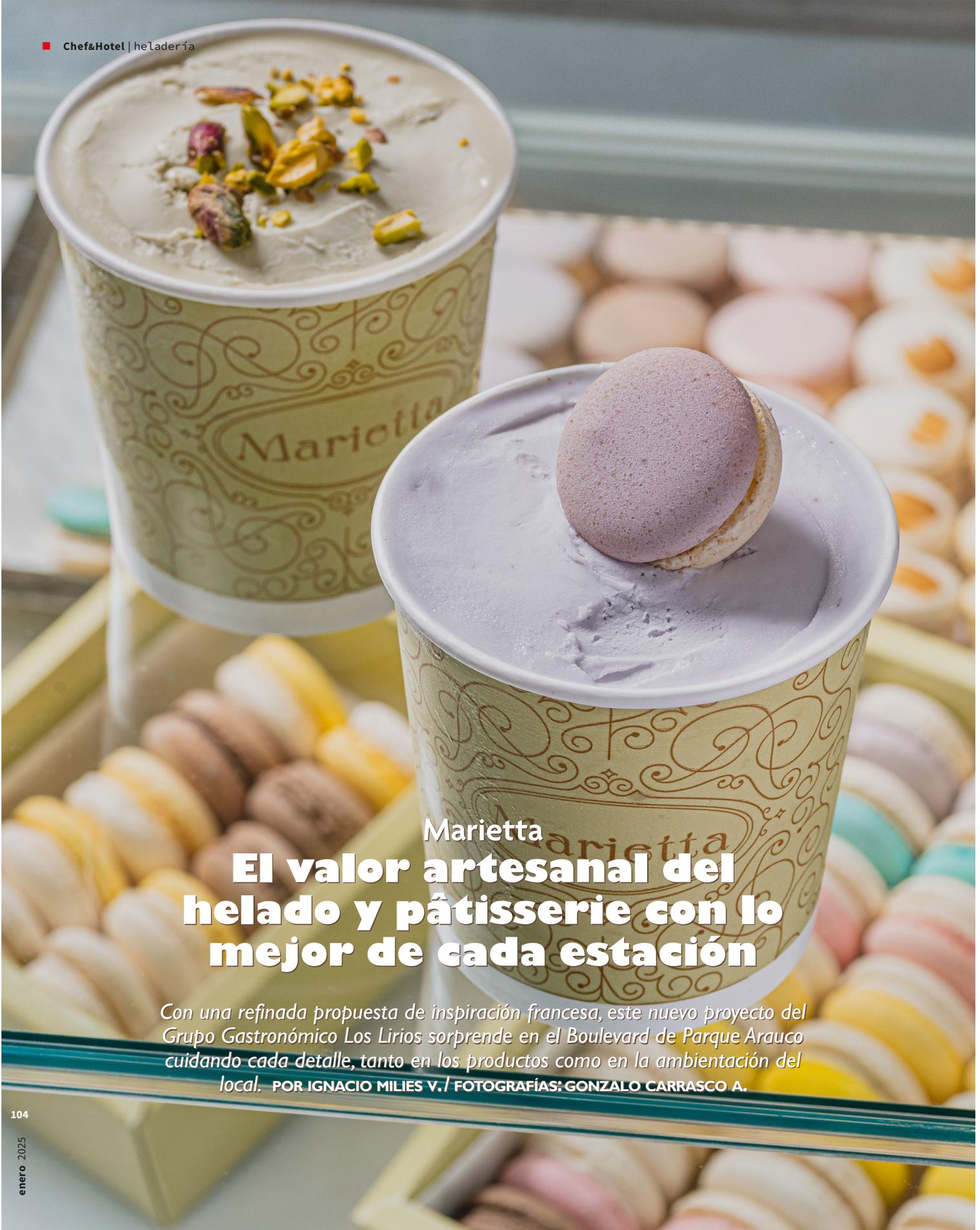




■ Chef&Hotel | heladería



Marietta El valor artesanal del helado y pâtisserie con lo mejor de cada estación

Con una refinada propuesta de inspiración francesa, este nuevo proyecto del Grupo Gastronómico Los Lirios sorprende en el Boulevard de Parque Arauco cuidando cada detalle, tanto en los productos como en la ambientación del local. POR IGNACIO MILIES V. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.



É clairs, macarons, tartas individuales y postres con formas de fruta inspirados en las últimas tendencias internacionales; además de una completa vitrina de helado artesanal con opciones veganas y sin azúcar, sobresalen al interior del acogedor local de **Marietta en el Boulevard del Parque Arauco**; que destaca por su cuidado

interiorismo inspirado en el Art Nouveau.

Tal como definen sus fundadores, desde un principio pensaron en crear un concepto altamente instagrameable, por lo que, desde su apertura en febrero pasado, el local rápidamente se viralizó en redes sociales. *“Queríamos hacer un local que sea para disfrutar, tomarse un helado, sacarse una selfie, tomarle una foto a la vitrina;*

que todo sea una experiencia, siempre con productos ricos e innovadores”, explica a **Chef&Hotel José Luis Ansoleaga, CEO del Grupo Gastronómico Los Lirios**, que también maneja las marcas **La Cabrera** en Santiago y Madrid, **La Cabrera Al Paso**, **Piegari Ristorante**, **La Panera Rosa** y **La Hacienda**, en Machalí.

Al entrar al local, destaca el cuadro con una elegante

mujer que representa a **Marietta**, *“que significa llena de gracia y es una mujer de la época del Art Nouveau. Es una mujer súper inteligente, es una mujer muy amable, muy inquieta. Y a Marietta la quisimos traer a nuestra época para que creara una heladería con todo eso ya que vivía en su época. De hecho, hasta el olor de la tienda que creamos es perfecto para Marietta y es único, al igual que la playlist*



■ Chef&Hotel | heladería

ÉCLAIRS, MACARONS, TARTAS INDIVIDUALES Y POSTRES CON FORMAS DE FRUTA INSPIRADOS EN LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS INTERNACIONALES; ADEMÁS DE UNA COMPLETA VITRINA DE HELADO ARTESANAL CON OPCIONES VEGANAS Y SIN AZÚCAR, SOBRESALEN AL INTERIOR DEL ACOGEDOR LOCAL DE MARIETTA EN EL BOULEVARD DEL PARQUE ARAUCO; EL QUE DESTACA POR SU CUIDADO INTERIORISMO INSPIRADO EN EL ART NOUVEAU ■

MACARRONS, ÉCLAIR Y TARTAS |
son partes de la propuesta de pastelería
francesa del local

Marietta

@ marietta.heladeria
www.mariettaheladeria.cl



que escuchas mientras estás acá”, destaca Isidora Ansoleaga, coordinadora de marketing de esta heladería y pastelería de inspiración francesa.

En sus palabras, “queremos generar una experiencia para todos los clientes y donde mires vas a encontrar un detalle. Las mesas y sillas de nuestra terraza, por ejemplo, te remiten directamente a París, en el diseño, en la distribución, todo está pensado. La idea es que cuando te sientes a tomar un helado o un café es que también puedas vivir un poquito de ese ambiente europeo, parisino, que nosotros quisimos darle al local”.

CREATIVIDAD Y PASIÓN

Al igual que en la decoración, cada detalle cuenta a la hora de crear los helados y postres del local, los que son elaborados en el centro de producción del grupo ubicado en Recoleta con recetas propias e ingredientes naturales y de estación. Actualmente cuentan con 24 sabores de helado que cambian según la estación, disponibles en formato simple, doble, triple y en pots



LOS HELADOS DE MARIETTA | combinan flores como el jazmín y la lavanda con frutas frescas que realzan su sabor

de 500 ml para llevar o con delivery a través de Rappi.

Tal como explica José Luis Ansoleaga, “ahora que estamos en verano tenemos opciones más frutales, por ejemplo. Con el calor los clientes buscan sabores más frescos, la gente no quiere comer algún helado que sea

muy calórico, pero después pasamos a una carta de otoño donde mezclamos sabores que van justamente con más cremosidad o que son más calóricos. Y ahí pueden entrar helados como una vainilla cappuccino, por ejemplo, que se suman a los distintos tipos de chocolates y frutos secos que trabajamos”.



EN MARIETTA | José Luis Ansoleaga, CEO del Grupo Gastronómico Los Lirios y Isidora Ansoleaga, coordinadora de marketing

CADA UNO DE LOS PRESENTES EN MARIETTA | buscan generar una experiencia estética e instagramable para los clientes

ACTUALMENTE CUENTAN CON 24 SABORES DE HELADO QUE CAMBIAN SEGÚN LA ESTACIÓN, DISPONIBLES EN FORMATO SIMPLE, DOBLE, TRIPLE Y EN POTES DE 500 ML PARA LLEVAR O CON DELIVERY A TRAVÉS DE RAPPI ■

Respecto al proceso creativo para definir los sabores de cada temporada, desde **Marietta** explican que permanentemente están evaluando nuevos sabores, junto con el ajuste de las recetas para encontrar un equilibrio óptimo: “Nos juntamos, revisamos ideas de nuevos sabores, vamos probando cuáles quedan mejor, hacemos votación y ahí los vamos lanzando, así siempre tenemos sorpresas para

nuestros clientes”, cuenta Isidora.

“Cada uno va aportando su visión desde el equipo comercial y técnico, tenemos un heladero que es ingeniero químico, Isidora ve las tendencias y ahí entre todos vamos creando. A mí me gusta mucho el helado, así que siempre estoy probando y tratamos de integrar diferentes puntos de vista, con el fin de ofrecer alternativas para todos los gustos”, agrega José Luis.

En sus palabras, junto con

los respectivos estudios de mercado también van agregando innovaciones, “reviviendo productos que nos acuerdan cuando éramos niños y los transformamos en helado, por ejemplo, un bombón de Ferrero Rocher, o cuando comíamos sandía con harina tostada, y luego creamos un helado en base a eso”.

ENFOQUE NATURAL

A partir de su experiencia como ingeniero agrónomo, el fundador de **Marietta**

destaca el permanente esfuerzo de la empresa por “rescatar frutos que son nuestros, que son bien característicos y la gente no siempre conoce mucho, como la murta, que está presente en nuestros postres y también en helado, de hecho, tenemos clientes que se sorprenden y otros que son fanáticos. Pero como es un producto fresco y natural, y también un poco escaso, sólo podemos ofrecerlo durante la temporada. Luego no hay más”.



MARIETTA | ofrece una amplia variedad de helados artesanales, todos de elaboración propia con ingredientes naturales y de estación

De este modo, la vitrina de **Marietta** combina sabores innovadores con otros tradicionales como la vainilla natural, los chocolates, el dulce de leche o el pistacho, que es seleccionado y tostado por ellos mismos y se combinan con

especialidades de la casa como avellana europea, crumble caluga frambuesa u hojarasca manjar. También ofrecen alternativas sin azúcar y veganas, además de un amplio surtido de helados en base a fruta, como la de limón menta

jengibre, mango maracuyá, frutos rojos o piña asada, inspirado en un viaje que realizaron a Tailandia.

Esta pasión por las frutas y los productos de temporada también está presente en su vitrina de pastelería. “Como movimiento artístico,

el Art Nouveau está fuertemente ligado a la naturaleza y eso también vas a poder verlo en nuestra vitrina, donde encontrarás muchas figuras de fruta, tridimensionales, que son iguales a una fruta pero las pruebas y es un postre”, destaca José Luis Ansoleaga.



PETIT GÂTEAU PERA | con chocolate blanco, bizcocho carrot cake y toque de canela



PETIT GÂTEAU PERA | vainilla relleno de cremoso de pistacho, cubierto de ganache de pistacho



LA VITRINA DE MARIETTA COMBINA SABORES INNOVADORES CON OTROS TRADICIONALES COMO LA VAINILLA NATURAL, LOS CHOCOLATES, EL DULCE DE LECHE O EL PISTACHO, QUE ES SELECCIONADO Y TOSTADO POR ELLOS MISMOS Y SE COMBINAN CON ESPECIALIDADES DE LA CASA COMO AVELLANA EUROPEA, CRUMBLE CALUGA FRAMBUESA U HOJARASCA MANJAR. TAMBIÉN OFRECEN ALTERNATIVAS SIN AZÚCAR Y VEGANAS ■

“Tenemos un mango, una manzana, un limón, una pera; y hay todo un arte detrás, con moles que se importan y mucha dedicación en cada una de las fases de producción, en los rellenos, en pintar esto, que tiene una parte artística tremenda”, puntualiza Isidora. Las opciones de pastelería, todas de elaboración propia, también incluyen éclairs y macarons, disponibles tanto para servir en el local como para llevar, con sabores como

Dulcey, Cappuccino, Chocolate, Maracuyá, Lavanda y Rosa, los que son presentados en cuidadosos box, ideales para regalar.

A futuro, José Luis e Isidora sueñan con continuar con el crecimiento de **Marietta**, incorporando nuevos puntos de venta y fortaleciendo el concepto que los ha posicionado como los favoritos de sus clientes en su primer año de vida, siempre poniendo el foco en

la experiencia del consumidor y la calidad de los productos, con una propuesta natural, fresca y de estación.

Para el CEO del Grupo Gastronómico Los Lirios, “sabemos que todos los detalles cuentan y por eso, estamos muy felices con la recepción que hemos tenido en estos meses por parte de los clientes. Vemos que vuelven, que preguntan por los nuevos sabores y que comparten sus fotos en redes

sociales, en definitiva, que disfrutan de la experiencia tanto como nosotros”.

Marietta

Av. Pdte. Kennedy 5413, local 367 (Parque Arauco). Las Condes.
 Horario: domingo a jueves 10:00 - 21:00 hrs y viernes a sábado 10:00 - 22:00 hrs
 Web: <https://mariettaheladeria.cl/>
 Instagram (@marietta.heladeria): <https://www.instagram.com/marietta.heladeria/>