

■ Chef&Hotel | heladería artesanal



DIEGO LISONI | maestro heladero y socio de El Taller celebró los 10 años con todo su equipo

El Taller, una historia de helados **Celebrando 10 años con novedosos sabores otoñales**

En dependencias de su primer local ubicado en Av. Providencia casi equina con Antonio Varas, la heladería El Taller festeja su primera década de funcionamiento con el lanzamiento de su carta de otoño 2025. Entre las novedades están Leche Nevada, Dulce de Membrillo y Uva Crimson. Junto a Diego Lisoni, una de las mentes creativas detrás de la propuesta y maestro heladero de clase mundial, recorrimos 10 hitos de este dulce y perseverante viaje alrededor del mundo del helado. **POR LUCAS ÁVILES R./**

FOTOGRAFÍAS: NICHOLAS CHARLESWORTH R.



DIEGO LISONI | maestro heladero y socio de El Taller

Cuando las hojas empiezan a volar sin dirección fija, y el aire pega en el rostro con una fresca brisa, aparece el otoño. “Se nos vino el otoño”, se escucha entre los transeúntes. Sacude la memoria y activa sabores que se sienten como en casa. ¡Tienen sabor a hogar!

Fue en ese contexto que **El Taller celebró 10 años de historia: una década marcada por la creación, la innovación, la identidad local y la reinvención constante.** El motivo no era menor. En paralelo a su

aniversario, la heladería presentó su nueva carta de otoño 2025; fiel a su estilo, de conectar sabores con estaciones, recuerdos y afectos.

Sentados junto a la ventana, mientras contemplábamos hojas rojizas cruzando la vereda, conversamos con **Diego Lisoni, maestro heladero y uno de los fundadores de este proyecto, que comenzó en 2015 con una pregunta precisa y desafiante a la vez: ¿Cómo contar Chile en un helado?**

UNA VITRINA DE SABORES LOCALES

Todo comenzó con un viaje a Mendoza. Maravillados por el rubro heladero trasandino y el orgullo de los sabores arraigados al territorio, **Diego Lisoni y María José Montero** soñaron con abrir una heladería, pero distinta. A su regreso, sumaron al equipo a **Nicolás Lisoni**, hermano de Diego, y planificaron algo más que un negocio: imaginaron un “**Club de Helado y Café**”, un espacio para crear, compartir y emocionar desde lo simple. En abril de 2015, abrieron su primer local en la capital, con Providencia como escenario.

Desde entonces, **El Taller** se volvió un laboratorio de sabores chilenos. En vez de imitar tendencias extranjeras, decidieron escarbar en la tradición local, en las recetas de las casas, en las frutas de temporada y los dulces típicos. Así nacieron sabores como **peras al vino, chancaca, cocada y negrita**. Esta última, inspirada en la galleta (snack) que el padre de Diego le regalaba cuando niño. Aquello marcó el camino emocional de la heladería. “*Entendimos que nuestra hoja de ruta era contar nuestras historias*”, confiesa.



■ Chef&Hotel | heladería artesanal

EL TALLER CELEBRÓ 10 AÑOS DE HISTORIA: UNA DÉCADA MARCADA POR LA CREACIÓN, LA INNOVACIÓN, LA IDENTIDAD LOCAL Y LA REINVENCIÓN CONSTANTE. EL MOTIVO NO ERA MENOR. EN PARALELO A SU ANIVERSARIO, LA HELADERÍA PRESENTÓ SU NUEVA CARTA DE OTOÑO 2025; FIEL A SU ESTILO, DE CONECTAR SABORES CON ESTACIONES, RECUERDOS Y AFECTOS ■

LECHE NEVADA Y OTROS SABORES CON ALMA

La carta de otoño 2025 llega cargada de identidad y nostalgia. En palabras de Diego, “el otoño es cambio de clima, es fruta de vendimia, es postre de casa”. Y eso se nota. Entre las novedades, destaca el helado de **Leche Nevada**, homenaje directo al paladar nacional. Así lo describe para que todos se tienten, este maestro heladero:

“Este no es un helado cualquiera. Está pensado en esa ‘sopita’ maravillosa del recetario de las familias chilenas, aliñadita con canela y vainas de vainilla. Y

acompañando esta maravilla, los merenguitos, escalfados en la receta original, desecados en esta linda versión, que nos llena de orgullo y busca recordarnos nuestra historia familiar”. Es un recuerdo congelado en la memoria – Deja entrever.

Interesante estreno también es el sabor de **Uva Crimson**, hecho con uvas del Maule propias de la vendimia; con hollejos a la vista, dulzura natural y un color rosado brillante. El de **Selva Negra**, por su parte, es una versión helada de la clásica torta con bizcocho de chocolate y guindas ácidas.

■ Chef&Hotel | heladería artesanal



LA CARTA DE OTOÑO 2025 LLEGA CARGADA DE IDENTIDAD Y NOSTALGIA. EN PALABRAS DE DIEGO LISONI, SOCIO DE EL TALLER, “EL OTOÑO ES CAMBIO DE CLIMA, ES FRUTA DE VENDIMIA, ES POSTRE DE CASA”. Y ESO SE NOTA. ENTRE LAS NOVEDADES, DESTACA EL HELADO DE LECHE NEVADA, HOMENAJE DIRECTO AL PALADAR NACIONAL. ASÍ LO DESCRIBE PARA QUE TODOS SE TIENTEN, EL CHEF HELADERO ■

Otros sabores para destacar entre las novedades son: **Palmeritas**, con mini palmeritas crocantes. **Merengue-Frambuesa**, con guños dulces y ácidos propios de este clásico en la memoria popular. Y, por último, **Cocada**. Tal como provoca ya el escuchar su nombre, pensado para reencontrarse con la niñez. Para los que buscan

sabores más intensos, hay una versión cremosa de helado de **Baileys**, y una preparación cítrica hecha con Mandarinas del Limarí; jugo puro, aromático, vibrante. También destacan creaciones como **Manjar de Campo** y **Dulce de Membrillo**, directo desde las cocinas de otoño.

UNA DÉCADA DE DULZURA
 Previo a la recepción de

invitados —queridos por el maestro heladero— a raíz del evento lanzamiento, le pedimos a Diego que resumiera lo que significa para él estos 10 años. Tras una pausa larga y con una sonrisa que adelantaba una profunda respuesta, reflexionó lo siguiente:

“Nuestra historia no está en competir, sino en conectar. En cada sabor hay algo de quienes

somos, de nuestra familia, de lo que vivimos en nuestras casas. Y eso es lo que queremos seguir mostrando”.

Con esa premisa, repasó los 10 hitos más importantes en la historia de **El Taller**:

1.- Fundación de El Taller en Av. Providencia 1467 en abril de 2015.

2.- Dentro del **top 100 Restaurantes de La CAV en 2016**.

■ Chef&Hotel | heladería artesanal

OTROS SABORES PARA DESTACAR ENTRE LAS NOVEDADES SON: PALMERITAS, CON MINI PALMERITAS CROCANTES. MERENGUE-FRAMBUESA, CON GUIÑOS DULCES Y ÁCIDOS PROPIOS DE ESTE CLÁSICO EN LA MEMORIA POPULAR. Y, POR ÚLTIMO, COCADA ■



3.- Elegidos entre las 40 Mejores Heladerías del Mundo por The Daily Meal, en agosto de 2018.

4.- Presentación de la carta: Sabores de Chile. Primera heladería con una carta 100% exclusiva de sabores de recetas y materias primas de Chile, en septiembre de 2018.

5.- En 2020, nombrados primeros embajadores chilenos de Cattabriga; empresa italiana de maquinaria artesanal, de grandísima reputación.

6.- También en 2020, destaca el desarrollo de los primeros helados KETO en Chile.

7.- En 2021, la apertura del

Centro de Producción de El Taller en la comuna de Recoleta.

8.- Durante 2023, la invitación por parte de SIGEP –la feria más grande de heladería del mundo en Rimini, Italia– a presentar un helado que muestre la Cultura Chilena. Primera vez que se invitó a una heladería chilena.

9.- En 2024, la apertura del nuevo local de El Taller en La Dehesa; Av. La Dehesa 1.500, Lo Barnechea.

10.- Y finalmente, en 2025, la actual construcción y próxima apertura de un local en el Mercado Urbano Tobalaba; Av. Apoquindo 2730, Las Condes.



CUCHAREANDO HELADOS Y NOVEDADES

Tras la entrega de una hermosa estatuilla por los 10 años de El Taller, y un conmovedor discurso, uno de los momentos más especiales del evento fue probar el helado de Leche Nevada recién salido de la máquina. Gary, chef del equipo, lo explicó así:

“Estaba a -10, -8 grados, una temperatura perfecta para que los sabores se expresaran más vivos. La elasticidad del helado recién hecho no tiene comparación. Y al sumarle el merenguito, te llega la sensación completa

de un postre de infancia”.

Otra novedad reciente de El Taller son sus galletones artesanales, desarrollados tras meses de pruebas. “Un compañero fiel del helado, y llegamos por fin al que nos encanta”, anunciaron semanas atrás en sus redes sociales. Ya disponibles en su página web, en locales y en su aplicación gratuita; la primera app heladera de Chile.

Hay de mantequilla con chips de chocolate, limón con gel de limones, frambuesa con chocolate blanco y una versión de Oreo. “Logramos esa textura intermedia ideal: crujientes pero

suaves, que se deshacen sin romperse del todo”, explica Diego, destacando también la calidad de las materias primas.

Un paso más en esta historia que empezó compartiendo un helado, siguió con una idea, y hoy, diez años después, se saborea con orgullo y emoción.

El Taller

Av. Providencia 1467, Providencia

WhatsApp: +562 2235 2414

Instagram (@eltallerchile):

<https://www.instagram.com/eltallerchile/>

Web: <https://www.eltallerchile.cl/>