

Fecha: 31-05-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág. : 128
Cm2: 938,3
VPE: \$ 1.876.581

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

■ Chef&Hotel | heladería



SORBET DE MANDARINA |
elaborado con fruta natural y helado
de pistacho de San Juan

Pot Helados, Argentina

Evolución permanente como clave del éxito

Próximo a desembarcar en Barcelona con su tercera heladería, tres emprendedores trasandinos transforman frutas agroecológicas de pequeños productores, frutos secos, quesos artesanales y chocolates de alta calidad en refrescantes helados, cuyo concepto en pote, acompañados de semillas para potenciar la reutilización de los envases, revolucionó el mercado. ¿La clave para el éxito? “La evolución permanente y ser fiel a tus principios”, señala Nicolás Barnetche, socio del proyecto. **POR IGNACIO MILIES V. DESDE BUENOS AIRES, ARGENTINA / FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA POT HELADOS**

126

mayo 2025

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág.: 129
 Cm2: 953,4
 VPE: \$ 1.906.807

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

Chef&Hotel | heladería ■



HELADO DE DULCE DE LECHE | dulce de leche natural y cobertura de chocolate blanco crocante se combinan en la Paleta de Dulce de Leche de POT

A cinco años de la apertura de su primer local en Mercedes, una ciudad de poco más de 70.000 habitantes ubicada a 106 km hacia el oeste de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, **Pot Helados** no deja de crecer: de la mano de la estacionalidad y el cuidado de las materias primas, el proyecto de los hermanos **María Paz y Nicolás Barnetche** junto a **Victoria Aschero** sobrevivió a la pandemia, se posicionó con

éxito en la capital trasandina y hoy se encuentran ajustando los últimos detalles para dar un gran salto al viejo continente.

En conversación con **Chef&Hotel** desde Barcelona, donde están próximos a abrir una nueva tienda, Nicolás Barnetche cuenta que **Pot** nació el 21 de noviembre de 2019 con un pequeño taller en su ciudad natal. “Lo empezamos con mi novia y mi hermana: María Paz estudió gastronomía y abogacía; Victoria, mi novia, es nutricionis-

ta y yo administrador de empresas y me especialicé en marketing. Los tres teníamos ganas de hacer algo diferente, nos gustaba mucho el tema de los helados, siempre probábamos diferentes heladerías, viajábamos y era algo que nos atraía bastante. Y teníamos en mente esto de hacer un helado artesanal de buena calidad envasado en potes, que en ese momento no era tan común”.

Pensando en el formato y la calidad del producto que querían hacer, llegaron el nombre y la identidad.

Tomaron cursos de heladería en la escuela **Punto Hache** junto a **Stefan Ditzend** y “entre todos, en familia, fuimos definiendo lo que sería **Pot**. Fue tomando forma y el nombre quedó muy bueno, la identidad después quedó buena, los helados quedaron bien, o sea, todo se fue alineando, la idea de usar buenas materias primas, apalancarnos con proveedores que se alineen con nuestros valores y con lo que queríamos hacer, hizo que todo fuera tomando forma”, rememora Nicolás.

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág.: 130
 Cm2: 950,6
 VPE: \$ 1.901.177

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

■ Chef & Hotel | heladería

POT HELADOS NO DEJA DE CRECER: DE LA MANO DE LA ESTACIONALIDAD Y EL CUIDADO DE LAS MATERIAS PRIMAS, EL PROYECTO DE LOS HERMANOS MARÍA PAZ Y NICOLÁS BARNETCHE JUNTO A VICTORIA ASCHERO SOBREVIVIÓ A LA PANDEMIA, SE POSICIONÓ CON ÉXITO EN LA CAPITAL TRASANDINA Y HOY SE ENCUENTRAN AJUSTANDO LOS ÚLTIMOS DETALLES PARA DAR UN GRAN SALTO AL VIEJO CONTINENTE ■

POT HELADOS NATURALES

HELADOS AL PASO Y POTES PARA LLEVAR | además de paletas, ofrece la Sucursal Recoleta de POT

ADL1A2

Del Helado a la Planta

En noviembre de ese año abrieron su primer local en Mercedes, mucho más pequeño que el actual, enfocado en el take away con los pots de helado, alfajores helados y paletas como protagonistas. Abrieron un jueves y el domingo al mediodía se quedaron sin nada. Trabajaron los tres, más

algún amigo o familiar que por ahí se sumaba a ayudar, haciendo de todo hasta altas horas de la noche, hasta que en febrero sumaron su primer integrante externo para apoyarlos con la atención y en marzo, el primer colaborador para cocina.

Con sus primeros pots, también regalaban semillas

para reutilizarlos como macetas y así, contribuir al cuidado del medioambiente y generar conciencia entre sus consumidores; junto con reforzar el carácter natural de la marca que históricamente ha sido su principal bandera. Tal como indica Barnetche, “siempre el foco ha sido trabajar con materias

primas de muy buena calidad, con fruta agroecológica, de productores cercanos, con trazabilidad. Nos preocupamos mucho en ver quién está detrás de lo que le agregamos al helado, de cuidar el chocolate, el pistacho, las avellanas, cada una de nuestras materias primas. La gente lo reconoce y le gusta”.

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág.: 131
 Cm2: 946,1
 VPE: \$ 1.892.244

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

Chef&Hotel | heladería ■



Llegó la pandemia y con ello, pudieron comprobar la demostración de la practicidad del formato que habían elegido. Estuvieron cerrados por tres semanas y luego se volcaron al delivery. “Nos pusimos nosotros a entregar en auto y la verdad es que el concepto de los pots, al estar cerrados, las personas lo veían como algo más seguro, más cuidado. Lo mismo con las paletas, envasadas individualmente en envases biodegradables

y con menos manipulación”.

“Nos fue muy bien y fuimos armando equipo. Las personas que empezaron hoy siguen y son parte fundamental de Pot. En la actualidad, te diría que el equipo que armamos creo que es la clave para poder mantener la calidad en el producto, mantener los procesos y que podamos estar haciendo todo lo que estamos proyectando, porque si no sería muy difícil”, destaca Barnetche.

LAS FRUTAS DE ESTACIÓN SON LAS PROTAGONISTAS EN POT | como en este Cucurucho con sorbet de frambuesas y helado de frutillas a la crema



SORDET DE FRUTILLAS | y helado de pistachio natural de San Juan



SOCIOS DE POT | Victoria Aschero, Nicolás Barnetche y María Paz Barnetche

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág.: 132
 Cm2: 906,1
 VPE: \$ 1.812.212

Tiraje:
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: ☐ No Definida



“SIEMPRE EL FOCO HA SIDO TRABAJAR CON MATERIAS PRIMAS DE MUY BUENA CALIDAD, CON FRUTA AGROECOLÓGICA, DE PRODUCTORES CERCANOS, CON TRAZABILIDAD. NOS PREOCUPAMOS MUCHO EN VER QUIÉN ESTÁ DETRÁS DE LO QUE LE AGREGAMOS AL HELADO, DE CUIDAR EL CHOCOLATE, EL PISTACHO, LAS AVELLANAS, CADA UNA DE NUESTRAS MATERIAS PRIMAS. LA GENTE LO RECONOCE Y LE GUSTA”, EXPLICA NICOLÁS BARNETCHE SOCIO DE POT ■

HELADO DE MASCARPONE | con variegato casero de frambuesas y crumble artesanal

A fines del 2020 empezaron a vender sus helados en Buenos Aires en mercados gourmet y a restaurantes reconocidos. En diciembre de 2021 inauguraron oficialmente su local en Recoleta, a pasos del parque Vicente López y Planes y a una cuadra de la concurrida avenida Santa Fe.

En palabras del socio de Pot, “Como en Capital no nos conocían tanto, decidimos sumar un freezer de 10 baldes para que nuestros nuevos clientes pudieran probar más sabores y conocer mejor nuestra propuesta de helados frescos, de muy buena calidad y con fruta de

estación. Y lo decidimos hacer en bochas, que tampoco es algo común en Argentina, con potecitos o cucuruchos, que también lo hacemos nosotros”.

ESCUCHAR AL CLIENTE

Alcanzado este hito, los socios empezaron a notar “que habíamos llegado a un cierto nivel, y que cada vez nos costaba más avanzar, principal-

mente en Mercedes, porque la gente ya quería volver a salir e ir a un lugar. Muchos también nos pedían poder combinar los sabores de los potes y empezamos a replantear algunas cosas. Creo que es importante no enamorarse 100% de los proyectos y poder escuchar al cliente y darle lo mejor, siempre con un criterio”, sentencia

Nicolás.

Fue así como empezaron a aplicar encuestas para entender de mejor forma la percepción del consumidor sobre la marca, sus intereses y gustos y así fue como, con mucho trabajo en equipo, empezaron a crear un nuevo local para Mercedes, que sumó cafetería de especialidad, diez mesas, piezas de pastelería de elaboración propia y productos de emprendedores locales “que hacen cosas que nos gustan, que nos sentimos identificados también, tratando de unir un poco de fuerzas, y la verdad es que la recepción del



Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Evolución permanente como clave del éxito**

Pág. : 133
 Cm2: 942,8
 VPE: \$ 1.885.512

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

Chef&Hotel | heladería ■



LOS CUCURUCHOS DE POT | también son de elaboración propia



PALETA DE FRUTILLA A LA CREMA | con helado artesanal de frutilla y cobertura de chocolate blanco con frutilla

**EN DICIEMBRE DE 2021
 INAUGURARON
 OFICIALMENTE SU LOCAL
 EN RECOLETA, A PASOS
 DEL PARQUE VICENTE
 LÓPEZ Y PLANES Y A UNA
 CUADRA DE LA
 CONCURRIDA AVENIDA
 SANTA FE ■**

En este sentido, Nicolás cuenta que dentro de los sabores más vendidos destaca el **Chocolate Avellana**, elaborado con chocolate 56% origen Ecuador y una gianduja casera elaborada por ellos mismos a partir de avellanas y cacao. Otros favoritos son los dulces de leche en sus dos versiones —granizado y nevado, es decir, con merengue— y el pistacho, que es seleccionado, tostado, molido y refinado por el equipo de Pot.

En Buenos Aires, en tanto, otro de los más vendidos es el **Tiramisú**, un helado a base de mascarpone artesanal de arrivata quesos, montado por capas, con galletas artesanales

de producción propia embebidas en almíbar de café y un sutil toque de cacao. “¡Es como el postre!”, asegura Nicolás, quien también recomienda degustar la paleta de yogur con maracuyá y chocolate blanco; o la de pistacho con cobertura de pasta artesanal de pistachos.

Los sorbets, en tanto, destacan por contener un alto porcentaje de fruta natural, lo que les otorga un sabor y color únicos. Trabajan con pequeños productores agroecológicos de las cercanías de Mercedes y diferentes puntos del país: El limón y el maracuyá llegan desde Tucumán, las mandarinas de otoño son las protagonistas

de uno de los sabores históricamente más vendidos por la marca y la piña también es de “un productor agroecológico muy bueno, muy bueno, que este año no lo pudimos sacar porque perdió la cosecha”, lamentan desde Pot.

Actualmente se encuentran en el desafío de montar su tercer local, esta vez en Barcelona, siempre manteniendo la filosofía original. “El concepto es el mismo, ahora buscando productores agroecológicos y materias primas de por acá; pero vamos a tratar de adaptar un poco la forma de comunicar, la forma de mostrar el producto, adaptándonos siempre al lugar donde vamos a actuar. Hoy en

día en Barcelona la gastronomía está muy avanzada en cuanto a conceptos, en cuanto a comunicación y prospectos, y creemos que en la heladería todavía hay un camino muy grande, porque el consumo de helado artesanal y de buena calidad en España está creciendo un montón”.

Pot Helado

Calle 27 y 30, Mercedes, Provincia de Bs.As.

Montevideo 1208, Recoleta, Ciudad Autónoma de Buenos Aires

WhatsApp: +54 9 2324 66-2324

E-mail: info@potherlados.com.ar

Instagram (@potherlados):

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