LITORALPRESS

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

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

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

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

Pot Helados, Argentina

# Evolución permanente como clave del éxito

*Próximos 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**



www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

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

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

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

***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 nutricionista 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.



www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

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

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

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida



**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**

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

En noviembre de ese año aperturaron su primer local en Mercedes, mucho más pequeño que el actual, enfocado en el take away con los potes 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 potes, 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".*



www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

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

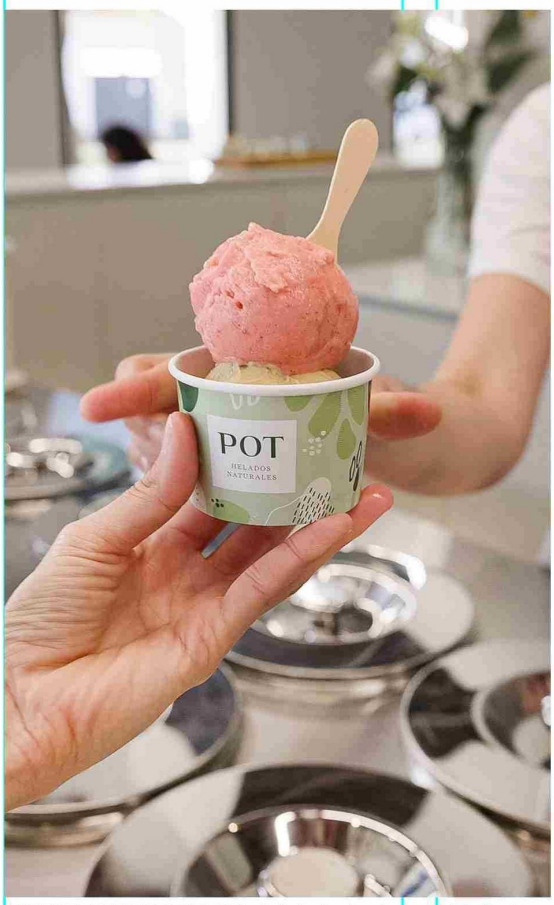
Pág. : 131
Cm2: 946,1
VPE: $ 1.892.244

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

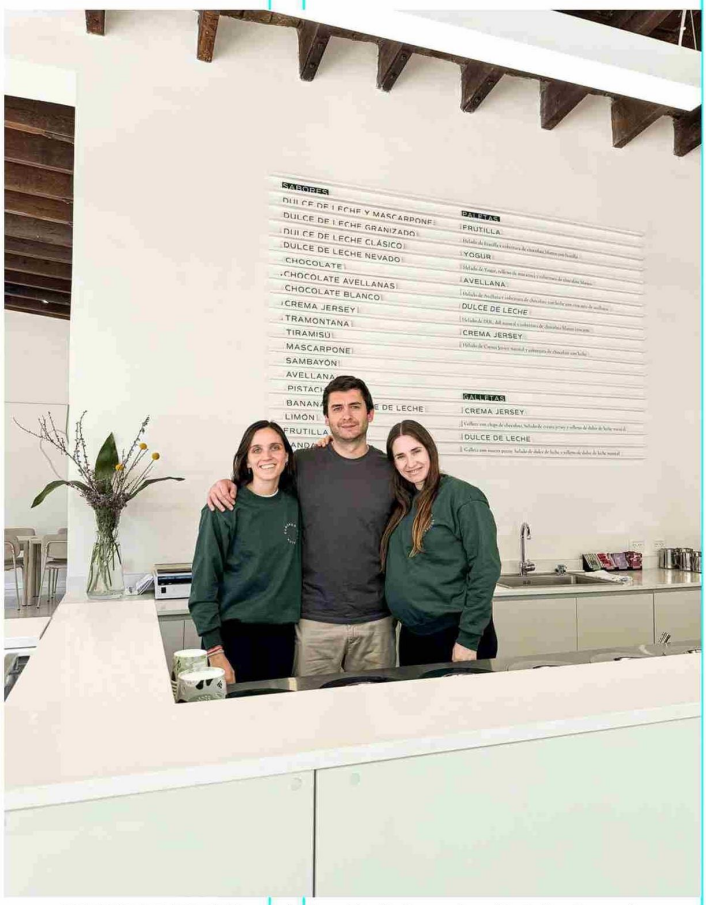
Llegó la pandemia y con ello, pudieron comprobar la demostración de la practicidad del formato que habían elegido. Estuvieron cerrados por tres semanas y luego se volcaron al delivery. *"Nos pusimos nosotros a entregar en auto y la verdad es que el concepto de los potes, al estar cerrados, las personas 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*




***SORBET DE FRUTILLAS*** | *y helado de pistacho natural de San Juan*




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



www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

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

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

Tiraje: Sin Datos
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 cucurucho, 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, principalmente 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*



www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

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

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

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

**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@pothelados.com.ar
Instagram (**@pothelados**):
https://www.instagram.com/pothelados/



www.litoralpress.cl