

Fecha: 21-07-2025
 Medio: La Tercera
 Supl.: La Tercera - Pulso
 Tipo: Noticia general
 Título: El arribo a Chile de la cadena internacional argentina de helados artesanales premium Lucciano's

Pág.: 12
 Cm2: 743,5

Tiraje: 78.224
 Lectoría: 253.149
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El arribo a Chile de la cadena internacional argentina de helados artesanales premium Lucciano's

La firma nacida en Mar del Plata el 2011, tiene locales en Argentina, España, Italia, Estados Unidos, Uruguay, y desde el jueves pasado está en Chile.

EMILIANO CARRIZO

En 2011 nació en Mar del Plata (Argentina) la heladería Lucciano's y desde ahí creció en Argentina, luego se extendió por Italia, España, Estados Unidos, Uruguay y el jueves pasado con Chile sumó su local número 83.

Christian Otero, fundador de Lucciano's, resalta a Pulso que la firma busca seguir creciendo y ya miran destinos como África y Arabia Saudita, y seguir creciendo en su oferta de productos, que hoy está en los helados, bebidas calientes y frías, las paletas (icepops), alfajores y chocolates, donde el pistacho ha tomado protagonismo en su oferta, debido a lo viral desde la irrupción del chocolate Dubai (relleno de kadayif y pistacho).

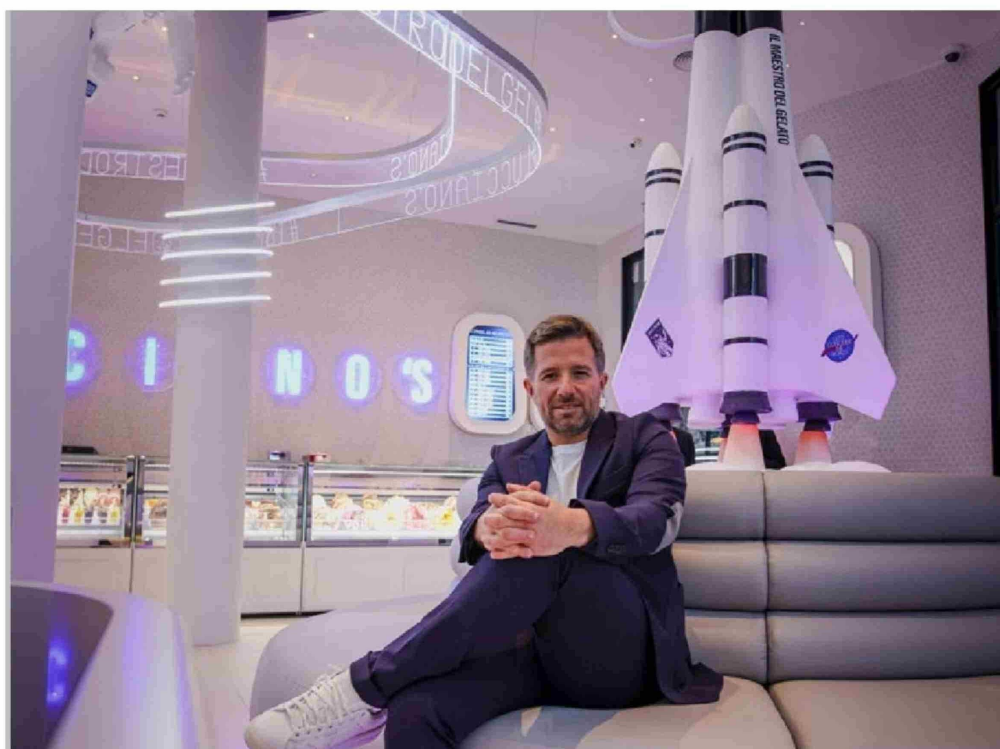
"Estamos abriendo 35 locales este año en el mundo", resalta el empresario gastronómico a Pulso.

El arribo a Chile estaba pensado para unos años atrás, pero la pandemia hizo retroceder esos planes. Así que, finalmente, en el territorio nacional, su primer destino fue el local que abrieron el jueves pasado en el Parque Arauco y ya piensan en su expansión. "No tenemos dudas de que Lucciano's tiene que ser un éxito, porque sabemos que el público chileno cuando viene a Argentina realmente nos elogia bastante", proyecta sobre su desempeño en Chile.

"En Chile realmente creemos que tenemos muchas oportunidades de crecimiento, hay espacios para abrir una cantidad de tiendas y tenemos que trabajar mucho en el mercado retail, sabemos que en Chile se consume mucho helado, sobre todo en canales de supermercados, así que realmente vemos un campo muy grande", explica.

Al país llegan vía franquicia con Glace SpA que opera en Chile la cafetería Rebelde Bakery en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT) y Álvaro Verme es su gerente general. "Tienen el compromiso de abrir una cantidad de locales durante un lapso de tiempo (...) antes del fin de año, seguramente tenemos que estar firmando alguna otra unidad", comenta.

"Nuestros locales son de ventas altas, diga-



Christian Otero, fundador de Lucciano's.

mos que al cabo del año tienden a ser locales de seis cifras en dólares y es la expectativa que uno tiene", dice sobre el inicio de su operación en Chile.

Sobre los productos, el empresario comenta que vendrán de su planta de producción de Mar del Plata, abasteciendo de la misma forma en que lo hacen sus locales en Argentina.

"Nosotros hace muchos años que vamos a Italia, seleccionamos las materias primas y los distintos proveedores. Tenemos mucha expertise en hacer un producto de la más alta calidad que se pueda (...), siempre decimos que no inventamos nada, lo que sí es que tratamos de subir la vara, un escalón de los productos existentes y hacerlo desde la más alta calidad", comenta Otero, quien también destaca que el chocolate es importado de Bélgica.

Otero también aseguró que, pese a su crecimiento, la firma dice que todavía no pierde su esencia de producción artesanal: "La gen-

te piensa que Lucciano's creció y se industrializó, y que utiliza máquinas industriales, y no. Lucciano's sigue haciendo el helado con máquina artesanal, como si tuviera un solo local. La diferencia es que tenemos muchas máquinas en serie, con muchos heladeros haciendo el producto en simultáneo".

Respecto a la coincidencia de abrir en invierno, Otero no ve problemas, ya que asegura que el consumo no está condicionado por la estación. "A veces hay locales que venden más en invierno que en verano", comenta.

SU LOCAL EN CHILE

El local de la firma lleva el nombre de "Arauco Station", un espacio de 130 m². En un comunicado, la firma detalló "que parece salido del futuro: inspirado en una estación espacial, el local incluye una escultura robótica de 2,7 metros de altura del clásico maestro heladero, emblema de la marca".

"La gente se va a encontrar con un local que sin dudas lo va a sorprender", asegura Otero.

Respecto a sus valores, la lista de precios de helados van desde los \$3.500 hasta el kilo en \$15.900.

En su lanzamiento del jueves pasado, Otero no pudo participar, ya que la alta demanda de alfajores con pistacho en Argentina lo obligó a quedarse en el país vecino.

"Estamos vendiendo por 10 lo que nosotros hubiéramos imaginado, entonces todo eso es un lío de producción, de packagings y de logística", explica el empresario, quien agrega que, "en los próximos meses" debería llegar a Chile.

Sobre la moda del pistacho, Otero comenta que, "se han ido transformando en un referente del pistacho (...) hoy en Argentina más del 30% de los sabores que vendemos contienen pistacho, algo inusual para cualquier heladería, y cuando nosotros hace 10 años lo traíamos a Argentina, quizá era menos del 1%, o sea, hemos ido educando al consumidor, lo ha adoptado y hoy ama todo el producto con pistacho".