

Fecha: 20-02-2026
 Medio: El Observador
 Supl.: El Observador
 Tipo: Noticia general
 Título: Helados Delmaqui: sabor natural en medio del campo

Pág.: 28
 Cm2: 299,7

Tiraje: 15.000
 Lectoría: 45.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Helados Delmaqui: sabor natural en medio del campo

El año 2019 abrió en Los Laureles uno de los emprendimientos más ricos y refrescantes de los últimos años: Helados Delmaqui. La iniciativa, de Danitza Muñoz Queirolo y Phillip Harboe Concha, no solo ha llamado la atención de la comunidad limachina, sino que también ha atraído visitantes que viajan especialmente a probar sus sabores y luego regresan por más.

Fundamental para el proyecto fue la llegada del matrimonio a la comuna. "Yo fui toda la vida de Villa Alemana y mi esposa me tuvo ocho años viviendo en Santiago, hasta que logré convencerla de irnos, pero ella quiso Limache", recordó Phillip. Así, junto a su hija, iniciaron una nueva etapa en 2013.

Helados Delmaqui nació de la curiosidad de Phillip. "Nunca se me había ocurrido hacer helado. Mi señora creó la empresa, pero el fanático de los helados soy yo", cuenta.

EL ORIGEN

"Esto surgió porque tengo un amigo en Arica que vende los mejores helados de la zona norte. Lo visitábamos todos los meses de febrero", relata. Un día tuvo la idea de crear un helado de piña colada, pero su

amigo no sabía cómo hacerlo. Por eso Phillip le apostó que al año siguiente prepararía un helado mejor que los suyos.

En ese entonces trabajaba en el Observatorio ALMA como director de construcción, ya que es ingeniero de profesión. Y de manera paralela, durante ocho meses, estudió la ciencia del helado.

"Sabía mucho en teoría, pero no tenía idea de cómo llevarlo a la práctica", reconoce. Por eso, visitó a dos expertos mundiales en Italia y Argentina para aprender de ellos. Eso le permitió ganar la apuesta y su receta terminó siendo replicada por su amigo. "Pero ahí quedó todo, era un hobby", pensaba.

ENTORNO PRIVILEGIADO

Tras años en Limache, ante la dificultad de Danitza para encontrar trabajo, decidieron montar una fábrica en su parcela. "Ella me dijo: ¿quién va a venir si estamos tan lejos? Yo respondí que, al principio, nadie. Cuando entraba un auto aplaudíamos, pero a los tres meses ya estaba lleno", recuerda.

La apertura de Helados Delmaqui fue el 18 de septiembre del 2019 y se venían



Uno de los fundadores de Helados Delmaqui, Phillip Harboe (el primero de izquierda a derecha), junto a los maestros heladeros.

tiempos difíciles. Era el año del Estallido Social. "Además llegó la pandemia, que paralizó todo", recuerda Phillip.

"Pero estamos en una parcela -añade-, así que decidimos poner solo sillas para que la gente se sirviera su helado y estuviera distanciada. Las ubicamos bajo los arbolitos y eso quedó gustando, por eso las mantenemos así. Luego habilitamos la terraza, con mesas para compartir".

Además, destaca, "aquí no vienes solo a tomar helado, vienes a pasar un momento agradable. Tenemos una vista bonita. Los limones que hay en

frente eran 'guagüitas' cuando compramos aquí y yo le dije a mi señora que esto siempre iba a ser verde. Y así ha sido".

Por eso, considerando su éxito y numerosas consultas sobre un posible arribo de Helados Delmaqui a Santiago, su fundador expresa: "Me lo han ofrecido, pero no es nuestro objetivo".

Personalmente, agrega, "mi meta es esta, lo paso bien y estoy en mi pueblo, ya soy limachino. Además fui toda una vida de Villa Alemana, llegaba en tren a Queronque para bañarme en Piedras Blancas", recuerda.

100% NATURAL

Para Phillip, la receta no es suficiente. "Tenemos dos maestros expertos. Hay conocimiento para dar cremosidad sin agregar más grasa", explica. Además, los sabores se elaboran con fruta real: "El helado de frutilla es de frutilla, no tiene esencia. Nuestro sabor es diferente porque es natural".

Es un trabajo arduo que requiere paciencia. "Vamos probando. Así fue con el arroz con leche: preparamos el postre e hicimos varios intentos. Y con el snicker, que se le ocurrió a mi señora, fuimos agregando los ingredientes hasta dar con el sabor", explica.

Esa misma disposición a experimentar los llevó a jugárselas con una especial petición: hacer helado de tomate para la Fiesta del Tomate Limachino 2026. Ese especial sabor, tan

representativo de la comuna, fue un éxito en dicha jornada y está disponible en la heladería.

Los helados que más gustan son los de nutella, banana split, chocolate naranja, menta chips, mascarpone, cheesecake y frutales, sobre todo en verano. Y para el 18 septiembre, por supuesto, hay un sabor especial: encargan jugo y huesillo al restaurante El Lati-gazo de Olmué y lo hacen helado, siendo también un gran éxito.

De igual forma, otros sabores también son preparados con ingredientes de la zona, como nueces, limones, ciruelas y otros frutos cosechados en

Los Laureles, siendo fundamentales para crear estos helados que han seducido el paladar de grandes y chicos.



Hasta el Poste 107 de Los Laureles llegan los comensales para tomar un helado al aire libre.