



Una leche de calidad para conseguir la excelencia en heladería

Xearte Brigitte nació en 2014 después de que su dueña, Brígida Hermida, decidiera comenzar a fabricar por su cuenta helados artesanos para crear un producto que destacara en cuanto a su sabor. Para ello siempre ha contado con buenas materias primas y con una leche que aporta un toque único a sus elaboraciones.

Brígida Hermida comenzó su camino en el mundo de los helados por un “flechazo” en el año 2014. Sus estudios como ingeniera agrónoma y su experiencia en el sector lácteo la llevaron a emprender y a crear su propia heladería, Xearte Brigitte, situada en la calle San Pedro, en Santiago de Compostela, en plena puerta de entrada del Camino de Santiago.

Desde el momento de su apertura, esta heladería ha ido creciendo y desarrollando nuevos métodos para conseguir un helado artesanal, en el que emplean productos lácteos y otras materias primas excelentes.

PASIÓN POR EL MUNDO LÁCTEO

Su entusiasmo por este campo comenzó por querer combinar su experiencia en el sector lechero y sus ga-

nas de crear un producto de calidad: “Gracias al helado encontré las sinergias para trabajar con él, desarrollar mi creatividad y poder investigar al mismo tiempo”, explica Brígida.

Tras su recorrido inicial en una cooperativa láctea gallega, comenzó a desarrollar su propia idea de empresa heladera. En la actualidad, Xearte lleva casi diez años de trabajo en este sector y Hermida nunca ha dejado de formarse para llegar a ofrecer una elaboración superior.

Dentro de sus objetivos fundamentales siempre ha estado trabajar según la demanda y exigencias de los clientes, por lo que contar con una leche adecuada era uno de sus objetivos principales: “Debido a nuestra formación, ya sabíamos que la alimentación de los animales es esencial en el sabor y en las propiedades

que va a tener esa leche”, por lo que en su trayecto ha sido básico tener en cuenta esto.

UNA LECHE DE CALIDAD COMO MATERIA PRIMA PRINCIPAL

Hermida siempre ha querido emplear leche de primera clase, que le permitiera crear un producto para diferenciar a su empresa de otras, debido al sabor y al tipo de elaboración artesanal que hacen.

Gracias a su formación como maestra heladera, Brígida pudo descubrir por una investigación de su Trabajo de Fin de Máster que los consumidores son capaces de diferenciar el tipo de leche que se utiliza en los productos. Esto sucede sobre todo en el caso de los niños, que son clientes habituales, y de los expertos catadores, que cuentan con un paladar más entrenado.

► DURANTE LOS 10 AÑOS QUE XEARTE BRIGITTE LLEVA ABIERTO, SON MÁS DE 500 LOS SABORES QUE HAN DESARROLLADO Y TODAVÍA SIGUEN INVESTIGANDO PARA CONSEGUIR NUEVAS FORMAS DE HELADO

Por otra parte, Hermida también averiguó que entre las personas que tomaban leche fresca a diario y las que consumían leche UHT se apreciaba una diferencia a la hora de analizar los helados, y que los adultos de entre 40 y 60 años eran menos exigentes en este tipo de cuestiones.

Así, confirmaron que la leche que utilizan en sus helados es muy relevante y por ello le compran producto a diario a la ganadería Quintián, que les proporciona una materia prima que se ajusta a sus necesidades. Utilizan leche pasteurizada, que tiene unas características adecuadas para sus productos: “Lo que más nos beneficia a nosotros a la hora de elaborar un helado es la calidad de la proteína y, además, buscamos una leche fresca que mantenga un sabor similar durante todo el año, por eso trabajamos con Quintián”.

En cuanto a la grasa, Brígida afirma que es importante, pero que en el caso del sector del helado “la podemos aportar con nata o con mantequilla”, de ahí que lo más relevante para la elaboración de sus helados sea disponer de una buena leche fresca y con un nivel de proteína que se adapte a los requisitos de sus productos.

Además, sus creaciones se ajustan a las diferentes temporadas y desarrollan helados que varían dependiendo del tipo de materia prima del que dispongan en diferentes épocas del año. De esta forma “vamos trabajando según la estación del año, escogiendo las frutas de cada momento y también nos adaptamos a lo que nos demanda el mercado”, asegura.

Xearte Brigitte pertenece a la asociación Slow Food Compostela, que les facilita dirigirse directamente a los proveedores de los productos básicos que necesitan, haciendo que “la excelencia del producto que nos llega sea muy superior al del que encontramos en el mercado”.



PROCESO DE ELABORACIÓN 100 % ARTESANAL

Xearte fabrica todos sus productos en la propia tienda de Santiago, ya que para Brígida era importante que “la gente viese como yo realizaba los helados, porque, cuando empecé, hace 10 años, apenas se conocía el helado artesano en Galicia y para mí era fundamental que mis clientes pudiesen acceder al obrador y ver cómo se elaboran”. Es por eso que el único punto de venta que tienen también es el de la ciudad jacobea.

Además, Hermida buscaba un reconocimiento propio por el tipo de helado que estaban realizando. Por ello, en 2018 comenzó su camino junto con la Agencia Gallega de Calidad Alimentaria (Agacal), para diseñar una normativa que permitiera disponer en Galicia de sellos de excelencia alimentaria y, en específico, para el helado: “Para mí era imprescindible que nos diferenciásemos tanto del helado industrial

como de otros tipos que se venden como artesanos, pero que realmente son preparados mezclados con leche o con agua”.

Finalmente, en febrero de 2022 se aprobó el Decreto de Artesanía Alimentaria de Galicia, en el que se incluía dentro de las 16 categorías principales la producción de helados de esta clase. A partir de ese momento “presentamos la documentación requerida para poder optar a ese sello y nos concedieron la carta de artesano y la de licencia de uso de Artesanía Alimentaria en septiembre del 2022”, afirma Hermida.

Desde entonces, la heladería está trabajando con esta distinción e incluso su materia prima cuenta con ella: “Quintián, y muchos de los proveedores de los alimentos que usamos para la elaboración de nuestros sabores, como el queso, el requesón o el dulce de leche, también están dentro de los productores de Artesanía Alimentaria”. ►

PROMOCIÓN CONSTANTE DE SUS PRODUCTOS

Desde Xearte Brigitte tienen un gran interés por dar a conocer sus elaboraciones a través de talleres y otras actividades que acercan a su público objetivo al modo de fabricación de sus helados. Brígida relata que “trabajamos bastante con colegios, que lo que nos piden es que expliquemos realmente lo que es un helado artesano y cómo se realiza”, de esta forma llegan de un modo eficaz a un público que es muy exigente con la calidad de los productos.

Por otra parte, son numerosos los eventos en los que están presentes, en donde ponen de relieve los productos gallegos que son empleados en sus helados: “Asistimos al Fórum Gastronómico y también fuimos a Madrid Fusión; participamos en convocatorias en las que tenemos la oportunidad de realizar distintos platos con los que exaltamos nuestras producciones”. El último de ellos fue la Feira Abanca Semana Verde de Silleda, en el que Brígida pudo promocionar sus creaciones gracias a un *showcooking*.

Durante la pandemia del Covid-19, incluyeron un servicio de reparto a domicilio, debido a que incluso en esos momentos tenían demanda: “Cuando estábamos confinados por el Covid, nuestros clientes nos los pedían. Así fue como abrimos un nuevo nicho de mercado”, afirma Brígida. Además, son ellas mismas las que distribuyen sus creaciones: “El cliente es el que nos llama y nosotras lo servimos directamente donde lo necesite”.



► ASISTEN A MULTITUD DE EVENTOS. EL ÚLTIMO, LA FEIRA ABANCA SEMANA VERDE DE SILLEDA, EN LA QUE BRÍGIDA HERMIDA PARTICIPÓ HACIENDO UN *SHOWCOOKING* DE SUS PRODUCTOS

UN CAMINO QUE SE SIGUE CONSTRUYENDO

Brígida Hermida remarca que siempre queda algo por aprender y por investigar. Desde la apertura de la heladería han estado desarrollando diferentes propuestas para satisfacer a su público: “La cantidad de sabores que llevamos fabricados seguramente supere ya los 500, porque siempre estamos innovando y buscando nuevas formas de hacerlos”. En este sentido, subraya la importancia de continuar avanzando y adaptándose a las necesidades del mercado.

Buscan que cualquier persona pueda disfrutar de sus helados artesanos, motivo por el que incluyen en su carta productos que no contienen alérgenos ni gluten, para que casi cualquiera pueda degustarlos.

Los helados de Xearte se elaboran de forma que “no utilizamos ningún tipo de saborizante ni conservante; lo primero lo conseguimos con el propio sabor del helado y, como trabajamos al día, no necesitamos conservarlo más tiempo; además, la congelación ayuda con su preservación”, explica.

Además, este verano van a incluir dentro de su catálogo un helado dedicado a las mascotas, con el que también ellas podrán disfrutar del mismo sabor excelente que sus dueños, pero fabricado de una forma específica para sus necesidades y adaptado a su paladar.

Seguir mejorando e innovando es muy importante, por ello afirma que “cada vez hay más materias primas que estudiar (y que a veces nos facilitan mucho el trabajo en heladería) y, sobre todo, nuevas técnicas que vamos incorporando”. Teniendo en cuenta esto, para esta heladera es básico no olvidar su objetivo principal: la excelencia, de tal forma que “investigamos constantemente y nos seguimos formando para llegar a hacer un helado de la mejor calidad”. ■



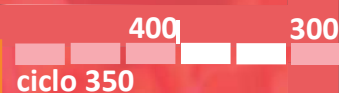


Variedades de MAÍZ recomendadas para ENSILAJE en GALICIA

Sciello



Ilustrado



Pompeo



Filmeno

¡NOVEDAD!



Conbrio



Atlántico

¡NOVEDAD!

