



CHEESECAKE



Carlos Enriquez

Iceberg Mallorca

20 años de crecimiento con esencia artesana

Recientemente estas heladerías de Palma de Mallorca celebraron su veinte aniversario con discreción, pero sobre todo con la ilusión de poder hacer un balance muy positivo de su evolución. Ha llovido mucho desde que en 2003 abrió sus puertas en el casco histórico de la capital de las Baleares esta pequeña heladería para cubrir un vacío de mercado que, sorprendentemente, existía en una ciudad con un gran potencial turístico. En estos 20 años ha aumentado con creces su capacidad productiva sin perder la esencia artesana de los inicios. Una fábrica de helado artesano que continúa su buena marcha superando todas las crisis posibles y abriendo nuevos canales de venta, al sector horeca y a los supermercados, así como al exterior, hacia el norte de Alemania. Una trayectoria que protagoniza Carlos Enriquez y a la que todavía le quedan nuevos episodios por vivir, como el de una oferta orientada cada vez más a la heladería vegana, uno de sus máximos objetivos de futuro.



Las heladerías Iceberg de Palma de Mallorca han cumplido recientemente su 20 aniversario sin apenas tiempo para celebrar a lo grande una trayectoria que ha ido dejando atrás crisis que han afectado esta zona, que depende en buena medida del turismo. La última de estas crisis, la pandemia de la COVID-19, ha sido especialmente dura con las Islas Baleares y su actividad comercial. Durante el año pasado, remontar esta situación fue la prioridad de Carlos Enriquez. “Hemos padecido especialmente la pandemia porque estamos más expuestos al turismo. De ahí que con la vuelta a la ‘normalidad’ nos hayamos centrado más en nuestro día a día para recuperar la actividad que teníamos”, reconoce. “Tras la crisis sanitaria, la temporada 2023 se nos vino muy encima y ha sido muy agotadora”, declara en un ejercicio de sinceridad.

Aún así, el año pasado la heladería aprovechó el marco de la feria Horeca de Baleares de Mallorca para organizar diferentes actividades relacionadas con su aniversario. Una de estas iniciativas fue el desafío “El helado perfecto”, abierto tanto a profesionales de la hostelería como a consumidores finales. En ella se debían realizar dos bolas de helado de 60 gramos, cuyo peso total debía acercarse lo más posible a los 120 gramos. El premio era un viaje en helicóptero para dos personas y helado gratis. También se sorteó un año de helado gratis entre los restauradores de Mallorca.

Los padres gallegos de Carlos Enriquez emigraron a Alemania tiempo atrás. Enriquez, que nació en este país, se desempeñaba como consultor empresarial hasta que fue más que evidente que necesitaba un cambio laboral porque estaba cansado del tipo de trabajo que estaba desarrollando. Siempre había sido muy aficionado a los helados, en especial a los de la heladería de los padres italianos de un amigo suyo (Jannys Eis) que también vivía en el país germano. Fue con su amigo con quien dio sus primeros pasos en el oficio, la plataforma de despegue para ir entendiendo la formulación. Así fue cómo fue avanzando en las bases de la heladería, de manera autodidacta, sin contar “con padres heladeros ni una formación en el oficio en el seno de un gremio artesano”. En paralelo a su formación, comenzó a buscar el emplazamiento para abrir su propia heladería. Aquel año, 2002, fue muy lluvioso en Alemania y le pareció que no era el sitio más idóneo para este tipo de negocio. Por la misma razón tampoco lo era la Galicia de sus padres. Era el año 2003 y entonces decidió explorar Palma de Mallorca y, sorprendentemente, encontró un mercado muy poco desarrollado. “En toda Palma solo existían 2 heladerías que hoy ya no están. En el casco antiguo, donde no paran de circular turistas, no había heladerías. Así, encontré un local asequible muy rápido y abrí en el casco antiguo de Palma la primera heladería”, relata.

La evolución de la marca

“Empezamos hace 20 años con una heladería sencilla, pero que en aquellos tiempos era bastante atrevida, con un concepto bastante nuevo. Queríamos hacer un poco de show-cooking, enseñar nuestra producción, con un obrador a la vista”, explica. Y la verdad es que en 2003 no era nada habitual encontrarte esto en España. Abrieron también con una idea clara de la configuración de la oferta porque “siempre hemos creído que una vitrina óptima tiene que tener 3 áreas. Una dedicada a los helados tradicionales de toda la vida como son el chocolate, la vainilla, la fresa, etcétera. La segunda área reservada al helado comercial, es decir sabores de la industria que todo el mundo conoce y que reinterpretamos desde la artesanía. La tercera área es la más exclusiva, la creación de nuestros propios sabores. Esto es lo esencial en un heladero artesano. Tiene que crear, crear y crear. En aquel momento muy pocos tenían helados como el de chocolate con chile, limón con albahaca, naranja con hierbabuena, queso de cabra con higo. Son sabores que encuentras más bien en la restauración. Tuvimos claro que nuestro camino debía ser este tipo de helado”. Sin embargo, el tiempo ha ido haciendo más grande a este negocio. Así, en la actualidad posee dos tiendas propias en Palma y unos 40 corners y puntos de venta en locales repartidos por toda la isla. Además, “hoy en día somos una





“Si en 2003 empezamos con unos 4.000 litros al año, en 2023 hemos llegado casi a los 500.000 litros anuales”

fábrica de helado artesano, que no renuncia a nuestras raíces, a nuestros conocimientos, a la estrategia y visión que compartimos del helado artesano. Tenemos la capacidad de hacer helado con producciones industriales. Fabricamos casi 3.000 litros de helado cada día. Y tener un obrador con esta capacidad de producción es un gran reto”, confiesa. “Si en 2003 empezamos con una producción de unos 4.000 litros al año, en 2023 hemos llegado casi a los 500.000 litros anuales. Esto resume mejor que nada nuestra evolución”, sentencia.

Asimismo, los canales de venta de Iceberg también se han diversificado. Proveen a otros heladeros y a la hostelería, que queda bien cubierta gracias a la alianza con distribuidores fuertes que garantizan una mejor comercialización de su helado, y disponen de un envase con formato de 500 mg para los lineales de los supermercados. Una evolución de la marca que les ha llevado, incluso, a exportar helado a Alemania.

Durante la COVID-19 una franquicia de heladerías del norte de Alemania se puso en contacto con Carlos Enriquez para que enviaran helado de Mallorca a Alemania. “Ya que los alemanes no podían viajar a las Baleares por las restricciones de la pandemia, al menos podíamos llevar un trocito de Mallorca a Alemania”, recuerda. Empezaron a exportar el sorbete de naranja con hierbabuena para introducirlo en

las vitrinas de esta franquicia. “En 2 o 3 semanas tuvimos que preparar 10 palets y buscarnos la vida en todo, envases, logística, etcétera... El transporte no fue tanto el problema porque hay vuelos directos de Mallorca a diferentes puntos de Alemania”, aclara. Así, el año siguiente se abrió la posibilidad de introducir otros sabores mallorquines y veganos, como el de almendra y el de chocolate. Y el tercer año fue una oportunidad para ampliar todavía más la carta vegana de Iceberg con pistacho con flor de sal, y kinder. Precisamente en los últimos años esta heladería ha prestado mucha atención a lo vegano, “porque creemos mucho en este movimiento. Además, con lo vegano ofrecemos una alternativa a los intolerantes a la lactosa, y vamos descartando en un número creciente de nuestros helados la utilización de la leche, que procede de ganados que tienen un impacto negativo en el ecosistema”. Hoy en día “un 30% de nuestro helado (que no es sorbete) es vegano, y un 70% de base o crema láctea. El objetivo es que para 2030 este porcentaje se invierta. Una de las primeras familias que convertimos en vegana fue la de frutos secos (avellana, pistacho, almendra, coco) y este año queremos seguir avanzando en otras familias”, asegura.

Está claro que las raíces alemanas de Enriquez han sido fundamentales para que todo fuera más fácil a la hora de impulsar la exportación de su helado. “De esta manera, de una

necesidad derivada de las restricciones de la pandemia surgió un proyecto muy interesante que ha tenido continuidad en la actualidad. Este año haremos 40 palets, lo que significa que exportaremos unos 40.000 litros de helado”, señala.

Para que todas estas líneas de negocio sean viables, Carlos Enriquez ha creado un equipo estable de 12 empleados, de los cuales 6 trabajan en el obrador central y dos son repartidores. El resto se reparte entre las dos heladerías y la parte más administrativa. En esta estructura Enriquez ocupa “muchos campos. No solo soy gerente, sino también me encargo de comprar materia prima por todo el mundo, formulo y voy mejorando recetas, y también hago de comercial”, detalla.

En estos 20 años, uno de los dos helados que representan mejor la trayectoria de Iceberg es el chocolate negro y chile, “un sabor que no le gusta a todo el mundo. Es un chocolate muy atrevido que cuando lo introducimos nos dijeron que estábamos locos y en Palma son muy reacios al picante. Teníamos un cliente que era el jefe de ventas a nivel mundial de la empresa Lindt y era un gran fan de nuestros helados. Vio este helado y a los dos o tres años Lindt lanzó las famosas tabletas con este sabor. Le pregunté un día de quién fue la idea de este lanzamiento, y él me reconoció que era mía. No he recibido ningún tipo de royalties. Pero me enorgullece saber esto”, declara.



SORBETE DE NARANJA CON HIERBABUENA

Otra de las propuestas más representativas de esta heladería mallorquina es el sorbete de naranja de Sóller con hierbabuena, creado en 2010. "Con él quedamos finalistas en el Gelato World Tour 2013. Es un sorbete sencillo, elaborado con una materia local muy especial. Sin embargo, en el momento de su creación y durante la participación en este concurso sorprendió su combinación de sabores, poco habitual. Representa muy bien el camino recorrido, siempre con el objetivo puesto en la importancia de no dejar de crear, de mejorar, de ser competitivo. Cuando compites aprendes mucho porque mejoras tus recetas y compartes experiencias y miserias con otros heladeros", afirma.



Sorbete

225 g	agua
190 g	sacarosa
5 g	neutro Cremodan
40 g	glucosa DE 38
10 g	zumo de limón
20 g	inulina
500 g	zumo de naranja de Sóller
10 g	hierbabuena fresca

Parámetros del helado

POD: 27%.

PAC: 30%.

T°C: -12°C.

Calentar el agua y a 40°C agregar los azúcares y el neutro. Pasteurizar a 65°C y enfriar a 4°C. Añadir el zumo de naranja recién exprimido y la hierbabuena fresca picada. Madurar 12 horas, homogenizar y mantecar.

