

## **Bizkarra y Gelati Gelati se alían para crear helados pasteleros**

**Unen tradición pastelera y heladera para crear helados a partir de dulces artesanos y típicos de Bizkaia. Helado de Carolina, de pastel vasco, bollo de mantequilla y bizcocho de chocolate son los primeros sabores**

Bizkarra y Gelati Gelati han unido sus especialidades para crear helados pasteleros, una gama de helados elaborados a partir de dulces tradicionales y típicos de Bizkaia. La colaboración pone en común el saber hacer pastelero de Bizkarra y el oficio heladero de Gelati Gelati con la pretensión de potenciar los sabores de la pastelería de siempre en propuestas innovadoras.

Como resultado se ha creado una primera gama de cuatro sabores: helado de Carolina, helado de pastel vasco, de bollo de mantequilla y de bizcocho de chocolate. Todos parten de los dulces que Bizkarra realiza en su obrador de pastelería de Usansolo para despachar diariamente en sus tiendas. Las elaboraciones se transforman en helados en el obrador de Gelati Gelati de Maruri-Jatabe. Lo que se busca es mantener el hilo conductor de la materia prima en las principales notas de sabor, pero reinventándolo en un concepto de helado. “La idea es, sobre todo, recrear el postre como un helado; manteniendo su esencia, pero llevándolo a otra dimensión” afirma Diego Guglielmi, uno de los heladeros fundadores de Gelati Gelati. Eduardo Bizkarra, al frente de Bizkarra, da la misma expectativa de “crear algo nuevo y de calidad a partir de nuestros sabores más típicos, poniendo en común nuestra forma de hacer”.

A partir de estas premisas se eligieron los sabores de los helados por ser los más típicos y populares entre las elaboraciones de Bizkarra. Luego se definieron las características de los mismos y se realizaron distintas catas hasta dar con los productos deseados, que recientemente se han puesto disponibles al público. Ahora toca testarlos en la calle, comprobar su acogida y recoger sensaciones para validar el resultado o realizar posibles modificaciones.

Los helados pasteleros se pueden encontrar en formato grande para llevar a casa en todas las tiendas Bizkarra y en cucurucho y tarrina pequeña para tomar en las tiendas Bizkarra con heladería, ubicadas en el Casco Viejo de Bilbao y el centro de Galdakao.

La novedad se enmarca también en las nuevas tendencias gastronómicas que apuestan por la fusión de sabores, los contrastes y las propuestas que sorprendan al paladar. En este contexto la unión de los mundos de la heladería y la pastelería aparece como idónea, ya que son ámbitos complementarios y se enriquecen mutuamente.

La colaboración entre Bizkarra y Gelati Gelati nace para sumar las fuerzas de dos marcas vizcaínas que comparten el mismo enfoque de innovación y apuesta por los sabores tradicionales y autóctonos. Ambas unen sinergias habitualmente con productores y artesanos locales y con esta misma idea esperan seguir colaborando a largo plazo, ya sea para ampliación de la gama, comercialización

conjunta o puesta en marcha de otras iniciativas.

Gelati Gelati nace de dos heladeros italianos que en 2004 abren su primera heladería con elaboración según la tradición italiana. Desde entonces han aderezado esta tradición con toques vizcaínos y vascos para desarrollar una gama propia que integra más de 200 tipos de helados. Son especialistas en recrear todo tipo de sabores en helados originales.

La empresa familiar Bizkarra cuenta con una experiencia panadera y pastelera que se remonta a 1957, enriquecida desde hace más de 25 años con un obrador de pastelería propio donde priman los procesos de elaboración manual. Su enfoque innovador se plasma en especialidades tradicionales recuperadas y versionadas, como las trufas de Intxaursaltsa y también en la fusión del dulce con otras especialidades muy suyas como en las trufas de queso de oveja.

Fuente: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**

Servicios Periodísticos  
944331652

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad País Vasco](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>