mejores heladerías de España

una guía de Arte Heladero

Participación

- La fecha límite para presentar candidaturas a la Guía Arte Heladero Mejores Heladerías de España 2027-2028 es el **15 de octubre de 2026**.

- Para esta edición se valorarán únicamente establecimientos abiertos, como muy tarde, el **1 de junio de 2026**. Las heladerías abiertas con posterioridad a esta fecha no podrán formar parte de la selección 2027-2028. Este criterio responde a la voluntad de distinguir proyectos con una trayectoria suficiente que permita valorar con perspectiva su propuesta, funcionamiento y consolidación.

Heladería

- Formarán parte de la guía establecimientos cuya área dedicada a la tienda sea más que un simple punto de recogida anexo al obrador. La heladería **debe ser claramente reconocible** como espacio de venta, disponer del mobiliario y los recursos adecuados, y contar con un horario comercial. Además, deberá estar abierta al menos una estación al año.

- El área dedicada a la **venta del helado** debe tener un **gran protagonismo**.

- El negocio debe conservar un espíritu claramente artesano, por lo que se valorará especialmente la **gestión directa tanto de la producción como de los puntos de venta**.
  Con el objetivo de preservar este carácter, la guía establecerá un límite máximo de 10 establecimientos por marca. Los proyectos que superen esta dimensión no formarán parte de la selección.

- La imagen de marca de la heladería debe estar **bien definida** y orientarse hacia la **artesanía** y el helado como **producto gastronómico**. No será suficiente recurrir a denominaciones genéricas como “italiana”, “jijonenca” o “artesana”. Debe existir una identidad clara, reconocible y coherente que aporte personalidad propia al proyecto.

- **El interiorismo y la oferta** deben ser **coherentes** con la imagen de marca de la heladería.

- La heladería debe **cuidar la experiencia de compra y la comunicación** con el cliente, manteniendo coherencia con la identidad del proyecto.

Helados

- Se valorará especialmente que el sabor y la personalidad del helado provengan principalmente del **trabajo directo sobre las materias primas** y de ingredientes con una trazabilidad clara y reconocible.

  Este criterio es compatible con el uso de ingredientes tecnológicos necesarios para garantizar la estabilidad, el equilibrio y la textura del helado (como azúcares tecnológicos, neutros, gomas garrofín y guar, fibras u otros ingredientes funcionales).

- Los helados serán de **elaboración propia**.

- La oferta deberá mostrar una **elaboración personal y cuidada**, ya sea a través de sabores clásicos o de propuestas más contemporáneas.

- La oferta reflejará la **filosofía del profesional y de la heladería**.

- Si existen **productos complementarios** al helado deben estar acorde con los valores de artesanía de la heladería.

- La **regularidad de la calidad** de la oferta será un aspecto fundamental.

- La **conexión con el territorio, el producto de temporada y la gastronomía local** se valorará positivamente.

Vitrina

- El **color** de los helados debería ser **lo más natural posible** y estar asociado a los ingredientes con los que están elaborados.

- La **exposición del helado** reflejará el carácter natural y gastronómico de las elaboraciones.

- Se valorará una **presentación cuidada** que priorice el helado frente a elementos decorativos superfluos o que perjudiquen la óptima exposición del helado.