

Reactivación económica: Nitrology, laboratorio de helados

Helado + ciencia + nitrógeno, la fórmula ideal para los helados más divertidos. Y una forma de reactivar la economía local

Innovación

Jennifer Garlem
metropoli@cronica.com.mx

Nitrology es una heladería con un concepto que va muy de la mano con las redes sociales, esto debido a que fusiona la ciencia con el helado, la heladería cuenta con una divertida decoración con matraces de laboratorio, paredes pintadas con formulas químicas, y el plus es que al momento de la preparación de un helado, podrás ver nubes de humo que le dan un toque único al lugar. Realmente te puede sentir en un laboratorio.

La heladería lleva poco más de 4 años en la Ciudad de México y la idea surgió gracias a un concepto similar que vieron dos amigos que se encontraban de viaje, "se nos hizo súper divertida la opción del nitrógeno en alimentos, porque no es algo muy común", comentó Dulce, una de las socias a *Crónica*.

La comida molecular comenzó hace aproximadamente 10 años y Nitrology que entra dentro del tipo de gastronomía, tiene poco más de 4 años en la ciudad de México. Gracias a la pasión por la ciencia, uno de los socios fue el que tuvo la idea de fusionar la ciencia al proyecto.

"El concepto de Nitrology está enfocado al tema de ciencias porque es algo que nos gusta bastante, a parte es llamativo y fuera de lo común con todo lo que hay en la Ciudad. Quisimos salir del contexto de los helados convencionales, son helados que no los puedes ver, pero los puedes crear y al final ves el resultado hecho realidad".

Debido a que es un lugar bastante inusual, gran parte de los clientes han manifestado sus dudas al equipo de Nitrology, "como la preparación de los helados es a base de nitrógeno, hay muchas personas que preguntan si el nitrógeno afecta a la salud, cómo es posible que de un estado líquido pase a ser sólido en cuestión de segundos", dijo Dulce.

La creación del helado es muy divertida porque el cliente lo va diseñando, primero eligen el tamaño, el sabor, el tipo de leche de su preferencia, a veces algún color en especial y los ingredientes extra, se agrega nitrógeno líquido y en cuestión de un par de minutos ya está congelado el helado. Le puedes agregar los toppings que quieras para que sea y se vea más divertido.



En Nitrology el cliente va diseñando su helado.

"Estamos felices de entrar en este concepto tan 'Instagramable', la tendencia ahorita en los alimentos es la vista porque la gente publica todo, si se ve bonito o se antoja, lo publican en redes sociales"

Nitrology tiene una variedad de sabores que no son comunes, entre ellos están el cereza selva negra, frutos del bosque, dulce de leche y cuenta con otros más convencionales como sabores chocolatosos, limón y algunos con alcohol para mayores de edad.

"Tuvimos la oportunidad de permanecer abiertos durante la pandemia, aunque por seguridad de los trabajadores y de los clientes, cerramos algunos días".

Dulce señaló que la temporada de la pandemia fue difícil a pesar de que la ser un negocio de alimentos, podía permanecer abierto y recomendó tener un plan de emergencia para las circunstancias difíciles.

"Es importante siempre tener un plan de emergencia para cualquier cosa, la educación financiera en un negocio es muy importante, aunque una pandemia jamás nos pasó por la cabeza. Tuvimos que aprender a trabajar en redes sociales, no fue fácil pero nos ayudó bastante".

Nitrology se está expandiendo y abrirá una sucursal en La Condesa en CDMX y una en Guadalajara, Jalisco. Cabe mencionar que los laboratorios tendrán un concepto fuera de lo común, donde los clientes tendrán la oportunidad de crear fotos especialmente para sus redes sociales.

"Este laboratorio será el inicial y los otros tendrán conceptos con spots para fotos divertidas, además la gente podrá sentarse a disfrutar su helado".

Visita Nitrology en Frontera 99, Roma Norte en la Colonia Cuauhtémoc de la Ciudad de México, de domingo a jueves de 12 a 20 horas y viernes y sábado de 12 a 21 horas.

Dos litros por año Consumo per cápita de helados en México

En México, el consumo per cápita de helados es de apenas dos litros al año. En el país, el consumo de helado se hace en principalmente en temporada de calor y su consumo en su mayoría se hace en establecimientos, "no existe el hábito de comprar en volumen para degustarlo en casa". A diferencia de los países que se ubican en zonas frías como Noruega, Suecia, donde el consumo alcanza los 22 litros por persona al año porque compran en volumen para llevarlo a casa, dicen productores industriales.