vinetur

Latto abre en Chamberí su primer obrador español con helados 100% naturales

La firma argentina incorpora café de especialidad, bollería, chocolatería y sabores propios en su local junto a Olavide

martes 11 de agosto de 2026





Latto Helados ha abierto este martes, 11 de agosto, su primer obrador artesanal en España en el número 28 de la calle Cardenal Cisneros, en Chamberí, junto a la plaza de Olavide. La firma argentina traslada a Madrid una propuesta nacida en Buenos Aires que presenta el helado como un plan social para cualquier momento del año, más allá de la temporada de verano.

La empresa fue fundada en Buenos Aires en 2020 por la familia Angella. En su desembarco en Madrid, el proyecto está dirigido por Triana Angella y su pareja, Max, con el objetivo de reproducir en la capital esa costumbre argentina de “tomar un helado” como punto de encuentro cotidiano.

Wanda y Triana Angella, hermanas y responsables del proyecto, sostienen que la elección de Madrid responde al peso de la gastronomía en la ciudad y a la acogida que han encontrado desde su llegada. “Madrid tiene una energía magnética. Es una ciudad llena de vida que nos está acogiendo de manera increíble. Traer Latto Helados a Madrid es aportar nuestra forma de entender el helado en una ciudad donde se sabe disfrutar de las cosas buenas de la vida”, afirman.

La base de la propuesta está en la elaboración artesanal dentro del propio local, con un obrador a la vista. Latto explica que todos sus helados se hacen desde cero y que no utiliza conservantes, colorantes ni pastas industriales. La empresa define su oferta como 100% natural y sitúa esa elaboración íntegra en el centro de su modelo.

Uno de los ejemplos que aporta la compañía es el pistacho. El fruto seco se tuesta en el horno del obrador, se tritura y se trabaja durante 24 horas continuas hasta obtener una pasta natural que después se incorpora a la base del helado.

La carta incluye sabores ligados a la trayectoria de la marca en Argentina. El más conocido dentro de la casa es la Banana Gondolera, elaborada a partir de una receta familiar secreta con dulce de leche, praliné de cacahuete y almendras. También figura el sambayón, un sabor de raíz italiana hecho con yema de huevo y vino dulce, y el dulce de leche granizado con chocolate crocante.

Junto a esas referencias, el local ofrece sabores más habituales como pistacho, distintas intensidades de chocolate, vainilla o limón. Todos los helados son sin gluten, según informa la firma, y la carta fija incorpora opciones veganas como chocolate vegano, limón y fresa-frambuesa.

Latto no limita su actividad a la venta directa al público. En Buenos Aires ha desarrollado sabores personalizados para otros espacios de hostelería, entre ellos el Hotel Faena, Cochinchina Bar y el restaurante Costa 7070. Para el bar creó un helado

de café y para el restaurante un postre de helado de sambayón trufado. La empresa afirma que quiere trasladar esa línea de trabajo a Madrid en colaboración con la hostelería local.

La apertura madrileña también amplía la oferta más allá del helado. El establecimiento incorpora café de especialidad, bollería y chocolatería con la intención de mantener el consumo durante los doce meses del año y convertir la visita en un plan de encuentro, como ocurre en Argentina, según plantea la marca.

El nuevo local abre de martes a domingo y mantiene la línea estética con la que la compañía comenzó su actividad en Buenos Aires. Con esta primera implantación en España, Latto entra en uno de los barrios con mayor vida de restauración de Madrid con un modelo basado en producción propia, sabores tradicionales y trato cercano al cliente.