



## Preciosa Gelateria Artesanal #praiadapipa

A Preciosa Gelateria Artesanal Italiana foi outro achado ótimo da gente na Pipa :) A gente estava indo almoçar para pegar estrada, então passamos na frente da gelateria e eu simplesmente senti uma vontade enorme de entrar e experimentar. Como diz a história: "a vida é curta, coma a sobremesa primeiro", e foi isso que a gente fez :)

Entramos na gelateria e fomos atendidos por um simpático rapaz. Ele não era da Pipa e, conversando com ele, lembrei de uma coisa que eu e Paolo falamos muito durante o fim de semana: como tem gente de fora em Pipa. E muita gente com a mesma história, que foi passar um tempo lá e simplesmente ficou. Não voltou mais pra casa. E quando você conhece Pipa entende a escolha que essas pessoas fizeram.

Elas escolheram viver com pouco, e viver bem. Bem melhor do que muita gente que escolhe viver com muito. E uma coisa que a gente falou é que, em muitos lugares, você sente vontade de ficar pelas pessoas, mas na Pipa é o lugar que faz com que as pessoas fiquem. E eu comentei com o rapaz que achava interessante a quantidade de gente de fora que morava na Pipa, e ele me disse uma coisa que eu nunca vou esquecer: "É a energia da Pipa escolhe algumas pessoas pra ficar aqui", e isso confirma toda a nossa teoria.

Casado, com filhos, morando e trabalhando na Pipa. Vivendo de forma simples num pedaço do paraíso. E ouvindo essas histórias é quando a gente para pra se perguntar se a vida que a gente leva é a vida que vale a pena. Mas então nós entramos no assunto do sorvete e, por um momento, eu afastei esses pensamentos que costumam encher minha cabeça de caraminholas.

Essa gelateria é realmente 100% artesanal. Eles tem uma receita própria, e os sorvetes são fabricados pelo próprio dono. Com a base de uma receita italiana, ele mistura os ingredientes, como frutas, ervas e doces. Tenho que dizer que foi, sem dúvidas, um dos melhores sorvetes que eu já tomei.

A textura dele é cremosa, o sabor é bem marcante, é bem especial. Eu fui no de papaia com frutas vermelhas com chocolate belga, e foi a combinação perfeita. O doce do papaia, o azedinho das frutas vermelhas e o amargo do chocolate belga. Uma explosão de sabores :) Paolo foi no de caramelo com maracujá, e mesclou o doce com o azedinho que ele tanto gosta. Olha, foram escolhas ótimas. Não tenho como dizer se são as melhores, porque infelizmente foram as únicas que eu experimentei. Mas segundo as dicas do Foursquare os que levam manjeriço fazem o maior sucesso, mas infelizmente não tinha nenhum deles quando a gente foi.

Eles tem mais de 100 sabores de sorvete, misturando várias coisas e fazendo diferentes combinações de ingredientes. São 16 sabores diferentes por dia, e a produção nunca para. E eu espero que não pare mesmo, porque eu quero que a Preciosa Gelateria Artesanal Italiana esteja lá da próxima vez que eu for para Pipa :)

