



gourmetidos

o seu roteiro gastronômico

As paletas mexicanas estão fazendo sucesso com este calor de janeiro, mas em Pipa, no Rio Grande do Norte, a sensação do verão é a Preciosa Gelateria Artesanal Italiana. Localizada no coração da rua central do vilarejo, a sorveteria atrai os turistas com uma decoração convidativa e um sorvete aveludado com sabores que variam todos os dias, muitos deles são light, sem glúten nem lactose. Para se deliciar sem culpa.

São mais de 100 sabores diferentes que, mesclados com frutas, ervas, bebidas e outros ingredientes formam novos 16 sabores, diariamente. Os sorvetes são fabricados em processo totalmente artesanal, pelo próprio dono, com base em uma receita italiana. O resultado são delícias únicas com sabor só encontrado naquele pedaço de paraíso, que é a Praia da Pipa.

Buffet sorveteria

Chocolate black (sem gorduras nem glúten), biscoitinho (sem gordura e pouco glúten), limão (light, sem lactose e sem glúten), Açaí (light e sem lactose), Bon Ton (baunilha e cointreau). Essas foram algumas das opções disponíveis no dia em que visitei a gelateria, o que torna minha experiência única. A tradicional sobremesa italiana, Zabaione, que leva gema de ovos, creme e vinho Marsala, também ganhou uma versão da casa, sem gorduras e sem glúten.

Sabores

Oferecer um produto mais leve, sem perder em sabor nem consistência, foi um dos direcionamentos dos donos e isso faz a diferença na hora de escolher entre as diversas sorveterias do local. Foi uma experiência daquelas que você deseja repetir no meio da semana, quando já voltou da folga em Pipa.

Raspadinha

Para este verão a Preciosa Gelateria fez um lançamento especial, a granita raspadinha ou raspadinha italiana de vários sabores. No dia da visita a delícia tinha os sabores de maracujá, menta, amêndoas e amarena.

Pipa (RN) refrescante á moda italiana

