



Sorveteria Preciosa, uma preciosidade em PIPA

É inadmissível você ir à Pipa e não provar o sorvete caseiro fabricado pela italiana Carolina.

Muitas pessoas não sabem, mas o nosso diretor é viciado em sorvete e fazemos paradas em todas as sorveterias espalhadas pelo Brasil para provar os sabores, analisar consistência, nível de gordura, de gelo, etc. Pois bem, durante nossas viagens, eu e minha equipe ficamos encantados com o sorvete da Sorveteria Preciosa, que fica no final, mas bem no final mesmo da rua principal de Pipa. Depois da padaria amarela ao lado direito, roxa e ainda sem placa.

A consistência do sorvete é algo que nem sequer consigo explicar, basta dizer que é tão cremoso que nem se consegue fazer uma bola para colocar no copinho. É a mesma consistência dos famosos sorvetes italianos.

Mas e os sabores? Gente, tem de melancia (parece que você está mordendo uma melancia bem gelada), de laranja e de muitas outras frutas. Não é aquele tipo de sorvete que você fica se perguntando: - De que será esse sabor? É realmente um sorvete que só de lembrar fico com a boca cheia d'água.

IMPORTANTE: Não contém gordura hidrogenada e trans, nem conservantes artificiais, nem corantes e tampouco anti-oxidantes sintéticos. São feitos simplesmente da fruta.

São 16 sabores que mudam todos os dias. Então, se você hoje experimentou um de açaí, amanhã você pode experimentar outro e outro e outro. Até viciar-se em todos os maravilhosos sabores. Além dos de fruta, vou descrever aqui outros sabores, todos típicos da Itália, terra da Carolina:

MASCARPONE COM NUTELLA: queijo doce italiano utilizado na preparação do Tiramisu, sobremesa típica italiana. (Esse é um dos meus favoritos)

VARIEGATO NUTELLA e VARIEGATO AMARENA(fruta vermelha da mesma família da cereja). Se chama "variegato" qualquer creme onde se coloca um outro ingrediente, sem misturar.

STRACCIATELLA: Semelhante ao flocos, mas a preparação é a mesma de um variegato, só que feita com um chocolate que fica crocante com o gelo (no Brasil chamado "zerado")

PISTACHE - AVELÃ - AMÊNDOA - AMENDOIM: todos produzidos com pastas pura de importação italiana.

PÊRA COM CANELA E NUTELLA - Gente, esse é um pecado de tão delicioso.

Fazem sucesso também os de capim santo, hortelã e gengibre, que são misturados a outros sabores, onde você ainda pode acrescentar mel e outros ingredientes.

Um dos últimos que experimentei e adorei foi o de **BAUNILHA COM MANJERICÃO** e **BAUNILHA COM PIMENTA ROSA**. E olhe que não gosto de manjericão nem na pizza. Por isso fico pensando como é esse dom que a Carolina tem de deixar tudo maravilhoso?

Experimentamos também misturas de frutas como : Maracujá com manga, banana com abacaxi, tangerina com melão, creme de whisky com passas, café com canela, ovomaltine.

Realmente a Carolina não tem medo de misturar os sabores e às vezes acorda de madrugada com uma nova combinação na cabeça.

Fica a dica. Indo à Pipa, a Sorveteria Preciosa é parada obrigatória.

