TRIBUNA DO NORTE

Gelados que surpreendem

Publicação: 2014-09-26 00:00:00 | Comentários: 0

Os termômetros, os institutos meteorológicos e as pessoas já constataram: a primavera chegou em Natal com jeitão de verão. E por coincidência, a estação das flores começou oficialmente junto com o Dia Nacional do Sorvete, no 23 de setembro, sugerindo uma das melhores combinações para combater o calorão. Mas não basta apenas ser gelado. Mais e melhores sorvetes estão na ordem do dia para apreciadores das massas geladas. Em Natal já é comum encontrar sorvetes feitos com a leveza e a criatividade dos bons produtos artesanais. Sabores originais, combinando vários ingredientes, ajudam a refrescar o corpo com muito mais satisfação.

Na vitrine da sorveteria há iguarias como a de chocolate sem lactose, baunilha com frutas caramelizadas, caramelo com doce de leite, limão siciliano e chocolate com amêndoas - Foto:Alex Régis

Sorvete top 10

A Gelateria Preciosa, em Pipa desde 2009, obteve reconhecimento nacional: foi incluída recentemente numa lista das 10 melhores sorveterias do Brasil, feita pelo Trip Advisor, maior site de viagens do mundo. O mérito está na elaboração artesanal e uso criativo de ingredientes refinados, cortesia do casal italiano Carolina e Denis Bestep. "Gostamos de usar ingredientes inusitados, como as especiarias, por exemplo", diz Carolina. Parte da matéria-prima vem da Itália, como os extratos puros de avelã e de café, o mascarpone. As frutas locais são as mais frescas possíveis.

Carolina conta que o marido já elaborou quase 300 receitas diferentes, sendo que diariamente 16 sabores estão expostos para apreciação. Ela destaca opções como o 'delicatto' (creme de baunilha, tangerina e pimenta rosa); cardamomo com chocolate branco; abacaxi com capim santo e gengibre; coco queimado com maracujá; morango com manjericão; gorgonzola com mel e nozes; tiramisu com frutas vermelhas; melancia com erva cidreira; flor de leite (nata de leite de cabra), laranja, canela, entre muitos outros mais.

Por enquanto, os (muitos) apreciadores precisarão ir a Pipa para saborear a Preciosa. "Temos sim um projeto de franquia, mas ainda não rolou. A verdade é que gostamos muito de ficar aqui em Pipa, é o ritmo de vida que apreciamos. Nossa clientela local, natalense, e de Recife e João Pessoa é bem satisfatória", afirma.

Massa real

Pioneira dos gelatos em Pipa, a Real de 14 surgiu em 2004 e abriu filial natalense em 2008. Adepta da produção sem gordura hidrogenada, conservantes, e o mínimo de pasteurização, a sorveteria tem receitas elaboradas por nutricionistas. "Criamos novos sabores pensando especialmente na primavera. Sorvetes leves, bem tropicais", diz Agostinho Faria, atual proprietário. São delícias como o sorvete de tangerina com manjericão (sem lactose); o Rafaello (de coco com avelã); coco com gengibre; maracujá com alecrim e mel; iogurte grego, nozes e mel; banana com nutella, além das versões diet - à base de biomassa de banana verde - como os de coco, baunilha, graviola, cacau, entre outros.

Massa real

Pioneira dos gelatos em Pipa, a Real de 14 surgiu em 2004 e abriu filial natalense em 2008. Adepta da produção sem gordura hidrogenada, conservantes, e o mínimo de pasteurização, a sorveteria tem receitas elaboradas por nutricionistas. "Criamos novos sabores pensando especialmente na primavera. Sorvetes leves, bem tropicais", diz Agostinho Faria, atual proprietário. São delícias como o sorvete de tangerina com manjericão (sem lactose); o Rafaello (de coco com avelã); coco com gengibre; maracujá com alecrim e mel; iogurte grego, nozes e mel; banana com nutella, além das versões diet - à base de biomassa de banana verde - como os de coco, baunilha, graviola, cacau, entre outros.

O Real de 14 conta com mais de 70 sabores. "Desde o começo, a sorveteria se preocupou em fazer um sorvete o mais natural possível. Com o tempo, fomos aperfeiçoando essa ideia", disse Agostinho.

Tradição argentina

Nem só de 'dulce de leche' vive a Freddo, tradicionalíssima sorveteria argentina instalado no Natal Shopping neste ano – a primeira filial no Nordeste. Para surpreender paladares, a rede lançou recentemente novos sabores, como o 'zanbaione', que relê uma sobremesa clássica italiana, de sorvete de creme de ovos harmonizado com vinho marsala; o de creme americano com licor irlandês; e o de vinho Malbec com frutas vermelhas. Mas, para quem não abre mão do doce de leite, há variações como vauquita (com pedaços sólidos), granizado (flocos), com brownie, amêndoas, e o 'tentação' light, entre outros. Ao todo, são mais de 30 opções.

Argentino caseiro

A sorveteria Buenos Aires, aberta pelo argentino Lionel Blanco em Petrópolis, em breve levará suas massas artesanais para o Partage Norte Shopping, na zona norte, até o começo de novembro. "Será um quiosque, com os preços um pouco mais acessíveis do que já temos aqui", diz. Em breve, ele também abrirá uma loja fixa em Pirangi. Lionel aprendeu com o pai a produzir sorvetes de qualidade, é um negócio de família. Na vitrine da sorveteria há iguarias como a de chocolate sem lactose, baunilha com frutas caramelizadas, caramelo com doce de leite, limão siciliano, chocolate com amêndoas, baunilha com nozes, avelã com flocos, cappuccino, entre outros.

Gelato potiguar

A Gelateria Cuore di Panna, em Ponta Negra, é obra de uma potiguar que aprendeu in loco como se faz o melhor sorvete italiano. A proprietária Anny Dias aprendeu a fazer a guloseima gelada durante os cinco anos que morou na Itália. "O gelato é um alimento completo e saudável, sem produtos artificiais, e que as italianos tomam em qualquer estação do ano, nem precisa fazer calor", disse. De lá ela trouxe mais de 50 receitas na manga. Entre eles estão os de manga, pêra, chocolate ao leite, cappuccino, pistache, morango, cookies, mascarpone com morango, iogurte com frutas vermelhas, ferrero roche (pasta de avelã com pedaços de waffles), limão siciliano, chocolate branco com maracujá, banana, e o extra black (chocolate amargo com 75% de cacau), entre outros. O gelato contém em média 50 a 60% menos gordura que o sorvete comum.

Sabor e tradição

A veterana Sorveteria Tropical, em Petrópolis, não é tão adepta do "fusion" como as outras, mas segue cativando gerações de paladares pelas suas receitas de frutas. "Entra ano e sai ano, mas o povo não para de pedir nosso sorvete de tapioca. Já veio holandês com o nome do sorvete no papel", diverte-se o proprietário Pedro Reinaldo. Sorvetes com cara de primavera/verão não faltam, como os de capim santo com limão, pinha, umbu cajá, cajámanga, delícia de jaca, melão, sapoti, seriguela, e coco verde, além das versões com álcool: maracachaça (maracujá com cachaça), caipirinha (limão com cachaça), e o pioneiro creme com conhaque. Um brinde aos melhores sorvetes.

Serviço:

Preciosa Gelateria. Pipa. Tel.: 9600-2276/9428-8568.

Real de 14. Petrópolis. Tel.: 3201-3084/9989-0976

Freddo. Natal Shopping

Sorveteria Buenos Aires. Av. Afonso Pena, Petrópolis.

Gelateria Cuore di Panna. Ponta Negra. Tel.: 3301-3332 Sorveteria Tropical. Av. Afonso Pena, Petrópolis.