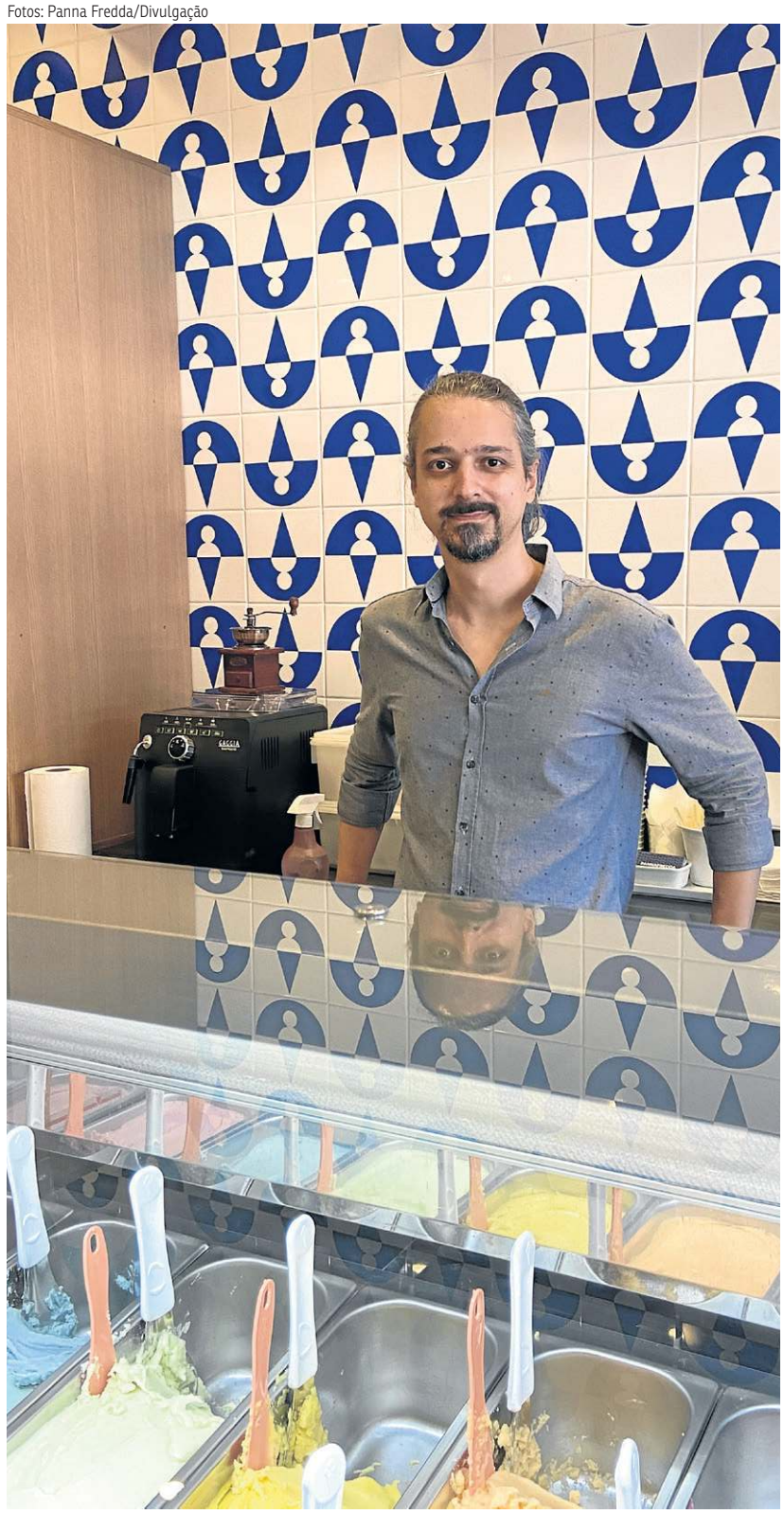
Por Sibele Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br



Comendo pelas casquinhas

Depois de desenvolver a receita de um biscoito, jovem faz curso de sorveteiro e passa a criar gelados de sabores inusitados

Fotos: Panna Fredda/Divulgação



Quando Eduardo Lago e a mulher, Giovanna Maia, provaram um biscoito belga, desses comprados em supermercado, logo chegaram à conclusão de que ele ficaria ótimo como casquinha de sorvete. Como gostam de comer e provar novos pratos, decidiram tentar reproduzi-lo em casa. Foram três meses de experimentos e tentativas até chegarem à receita que consideraram perfeita.

E, agora, que tinham a "casquinha perfeita", era preciso produzir um sorvete à altura. Com isso em mente, ele viajou a São Paulo para fazer um curso de sorveteiro, queria aprender todas as técnicas possíveis para desenvolver as próprias receitas. "Eu sempre tive esse desejo de abrir um negócio, só não sabia exatamente o que seria. Aquela poderia ser uma ótima oportunidade", conta Eduardo.

Quando concluiu as aulas, o agora, nascido no Rio Grande Norte e formado em filosofia, voltou para Brasília disposto a encontrar um bom ponto comercial e abrir uma sorveteria. Mas não poderia ser qualquer uma. "Em Brasília, há excelentes sorveterias, portanto, precisávamos de um diferencial para que o negócio fosse um sucesso", explica.

As casquinhas, ele sabia, seriam o ponto de partida da Panna Fredda, sorveteria aberta, em janeiro de 2020, na 216 Sul. O outro diferencial? Investir em sabores inusitados. Assim, surgiram os gelados de Coca-cola; de pimenta-jalapenho; de bacon; de leite-de-coco, coentro e azeite de dendê; de uva com manjericão... Os experimentos são muitos, e a criatividade também. "Acho que já fiz mais de 100 sabores de sorvete", calcula.

"Sempre que como algo, eu penso: será que daria para transformar em sorvete? As pessoas se esquecem que o sorvete é, antes de tudo, um alimento." Eduardo conta que nem sempre dá certo, mas é preciso tentar. "Uma picanha pode ser transformada em gelado? Pode. Afinal, qualquer coisa que você come pode virar sorvete. Mas será que vai ser gostoso? É bom pensar que a picanha se come quente e o sorvete é gelado. Pode ser que não combine tanto", exemplifica.

Produção artesanal

Os gelados da Panna Fredda são feitos de forma artesanal. A única pessoa que põe a mão na massa é Eduardo, que mantém uma produção diária, que varia de acordo com a demanda. "Nossa vitrine tem capacidade para 18 sabores, sempre oferecemos uma média de 16, e alguns são fixos no cardápio. Outros surgem periodicamente."

Como ocorreu recentemente. Em junho, Eduardo lançou um sorvete em alusão ao Mês do Orgulho LGBTQIA+, que foi um sucesso absoluto de vendas. Na mesma casquinha, vinham seis sabores especiais e coloridos