

## CORREIO INDICA

# Sabor do Cerrado

Os sorvetes tornam-se a sobremesa preferida dos brasilienses durante a seca. Conheça sorveterias da cidade que dão destaque para receitas feitas com ingredientes do bioma

**Isabela Berrogain**

Com as altas temperaturas da capital federal, o sorvete se torna a opção preferida dos brasilienses para refrescar o fim de semana. Forma encontrada para enfrentar o calor, a sobremesa gelada é uma alternativa saborosa que agrada a todos os paladares, do infantil ao adulto, e a escolha ideal para finalizar uma refeição. Na cidade, o destaque fica por conta das sorveterias que utilizam de ingredientes do Cerrado como matéria-prima para os doces.

Localizada no Espaço Aroeira, no Lago Norte, a Nata do Cerrado tem como carro-chefe os produtos do bioma brasileiro. O cardápio da casa oferece sorvetes artesanais de sabores únicos, de acordo com as estações do ano. “Os sabores do Cerrado são sazonais, de acordo com a época de cada fruto, mas buscamos sempre ter alguma opção, como o sorvete de

NATA DO CERRADO/DIVULGAÇÃO



**Butiá é uma das opções do Nata do Cerrado**

castanha de baru, que é um dos queridinhos”, ressalta Raquel Nóbrega, uma das proprietárias.

“O Cerrado tem muitos tesouros, alimentos que, além de ricos em

nutrientes, são muito versáteis. Esses frutos são pouco conhecidos e também alvo de muito preconceito, pois apresentam sabor e aroma bem característicos, mas são deliciosos”, defende

Raquel. “Utilizar tais alimentos faz parte da nossa missão de quebrar essa ideia negativa, os apresentando de uma forma trabalhada e deliciosa. Dessa maneira, contribuimos com a disseminação da preservação desse bioma que é tão importante”, complementa a proprietária.

O controverso pequi, por exemplo, é um dos sabores de sorvete ofertados pela casa. Cagaita, mangaba, maracujá-pérola, cajuzinho, butiá, cajá-manga, araticum, araçá, buriti e jatobá são opções da casa. “Também temos algumas variações que fazem bastante sucesso, como baunilha do Cerrado com geleia de frutas vermelhas, nata com cajuzinho e baunilha com creme de café e praliné de baru”, cita Raquel.

Com unidades na 405 Norte e 216 Sul, a Sorbê também dá destaque às delícias do Cerrado. Um dos sabores mais procurados é o de flor de ipê (R\$ 39 — 350ml), receita autoral do local e única em todo o Brasil. Os ingredientes principais da receita são as próprias pétalas, roxas, brancas e amarelas, da árvore, que são misturadas com nata e geleia feita de flores, maracujá e manga, finalizada com um toque a mais da florada.