

CORREIO INDICA

Alternativa refrescante

Em tempos de calor extremo e seca, os cafés gelados são destaque nos menus das cafeterias da cidade

Isabela Berrogain

Uma das bebidas mais populares do mundo, o café faz parte da rotina do brasiliense. Cedo pela manhã ou depois do almoço, a bebida, além de saborosa, é um estímulo revigorante que pode ajudar a manter a disposição pelo resto do dia. Durante o período de altas temperaturas e seca extrema, no entanto, os moradores da cidade costumam buscar alternativas ao calor escaldante, sem abrir mão da cafeína. Alívio refrescante e bem-vindo nas semanas quentes, o café gelado tem despontado nos menus das cafeterias da capital.

Localizado na 115 Sul, o Ernesto começou a incluir no menu opções frias da bebida em 2020. “Antigamente, apenas os cafés com sorvete eram atrativos, mas a preferência mudou. Hoje, nós temos uma procura maior pelos cafés gelados puros ou com leite, em comparação às alternativas com sorvete”, explica Giordano Bomfim, um dos

PEDRO CALIL



Opções de café gelado do Ernesto

responsáveis pela casa. “Parte disso a gente entende como uma característica do público brasiliense, que aceita experimentar novas propostas”, acrescenta.

A cafeteria, por sua vez, oferece alternativas para os mais diferentes paladares. Um dos queridinhos do público, segundo Giordano, é o latte caramelo gelado (R\$ 19), que

leva na composição espresso, leite e caramelo. O café que leva o nome da casa, Ernesto (R\$ 32), também é destaque, feito com espresso, sorvete fior di latte, Ovomaltine, amêndoas e borda de Nutella com castanha de caju.

Outras opções são o espresso tônica (R\$ 15), água tônica e espresso, e o



A Nitrogênio Cafeteria é especializada em cold brew, ou café frio

MARCELO FERREIRA/CB/DA PRESS

banana com cacau (R\$ 23), de banana, leite, chocolate em pó e espresso. Os tradicionais cold brew (R\$ 16), latte gelado (R\$ 15) e frapés (R\$ 29), sabor caramelo ou chocolate com menta, também fazem parte do cardápio. De acordo com o responsável pela casa, nesta época do ano, a demanda pelos cafés gelados chega a crescer em até 70% em comparação aos meses mais frescos. Para acompanhar as bebidas geladas, a cafeteria sugere as tortas salgadas, como a de frango (R\$ 28), ou o empadão goiano (R\$ 28).

Primeira cafeteria especializada em cold brew, ou café frio, a Nitrogênio também é uma opção para os que desejam se refrescar com a bebida. Desde

2019, o espaço localizado na 704/705 Norte procura mostrar aos brasilienses que não existe só uma forma de tomar o amado cafezinho. O diferencial da casa está no método de infusão, que não utiliza água quente para extração, resultando em um café refrescante e autêntico.

Na receita do cold brew, os grãos ficam imersos em água natural ou fria, por mais de 20h. Pronta, a bebida é armazenada em temperaturas baixas e pode durar dias, mesmo sem a adição de conservantes. No menu, a Nitrogênio conta com sabores diversos, como a pink brew (R\$ 19,20), que, junto com o café gelado, leva água tônica e xarope de romã, e o coconut brew (R\$ 16,50), misturado com água de coco.)