CORREIO INDICA

Com açúcar, com afeto

Adeptos ao sorvete, os brasilienses agora se apaixonam pelos tradicionais gelatos. Lojas da cidade oferecem as sobremesas em sabores para todos os gostos

Isabela Berrogain

Em meio ao Cerrado, os brasilienses são acostumados a recorrer a um gelado e saboroso sorvete nos dias de calor mais intenso. Agora, no entanto, quem ganha força entre os moradores da capital é o gelato. Semelhante à sobremesa popular, o doce de palavra italiana é feito de forma artesanal, geralmente com menos gordura, menos ar incorporado e ingredientes naturais, resultando numa textura mais densa e sabores mais intensos.

A Cremeria Italiana, no entanto, já traz os sabores do verdadeiro gelato para a cidade há 22 anos. Romeu e Julieta, banana caramelizada, pistache, caramelo salgado, torta de limão e chocolate ao leite são alguns dos sabores oferecidos pela casa localizada na 206 Sul. É possível adquirir a sobremesa nos formatos sundae médio (R$ 28 — duas bolas) e grande (R$ 34 — três bolas).

Para acompanhar os gelatos, o affogato (R$ 21) e o mocaccino (R$ 15) são alguns dos destaques do menu, que conta também com sabores de waffles (de R$ 16 a R$ 28) e opções de banana split (de R$ 30 a R$ 37), brownie (de R$ 12 a R$ 29) e cheesecake (R$ 16).

Recém-inaugurada na cidade, a Aloom - The Wow Lab já chega renomada na capital — o menu da gelateria é assinado pelo chef Albert Roca, campeão do título de melhor gelateria artesanal da Espanha em 2022 e de melhor croissant do país em 2009 e 2018. Na casa, a sobremesa é vendida no copinho (de R$ 23 a R$ 30) e na casquinha (R$ 27 a R$ 30), em sabores que exaltam ingredientes brasileiros, como castanha-de-caju, amendoim, manga e maracujá.

Existe a opção das receitas mais elaboradas, como o los snickers (R$ 32), gelado de amendoim caramelizado, ganache de chocolate ao leite, calda de chocolate ao leite, caramelo salgado, crumble de mantequilla e amendoim caramelizado, ou o muerte por chocolate (R$ 38), gelado de chocolate amargo 70%, calda de chocolate amargo, ganache de chocolate ao leite, nougatine de nibs de cacau e crumble de chocolate brownie em dados e nata.

Além das delícias geladas, o cardápio do Aloom também oferece bolos, tortas, cheesecakes, cookies, brownies e waffles. Para acompanhar, as opções são bebidas como o espresso simples (R$ 9), o macchiato (R$ 9), o coado da casa (R$ 11) e o capuccino italiano (R$ 14). A casa também serve bebidas alcóolicas, como a tradicional mimosa (R$ 28) e o autoral carajillo brasileño (R$ 33), com Licor 43, café espresso e um toque de cítricos.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM

Na Aloom, o menu é assinado pelo renomado chef espanhol Albert Roca

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM

Há 22 anos, a Cremeria Italiana traz os sabores do autêntico gelato para a capital

SERVIÇO

Aloom - The Wow Lab
CLS 201 Bloco B Loja 37
De segunda a sexta, das 11h às 20h
Sábado, das 9h às 21h
Domingo, das 9h às 21h

Cremeria Italiana
CLS 206, bloco B, lojas 2/4
De segunda a sábado, das 11h às 22h
Domingo, das 11h às 21h