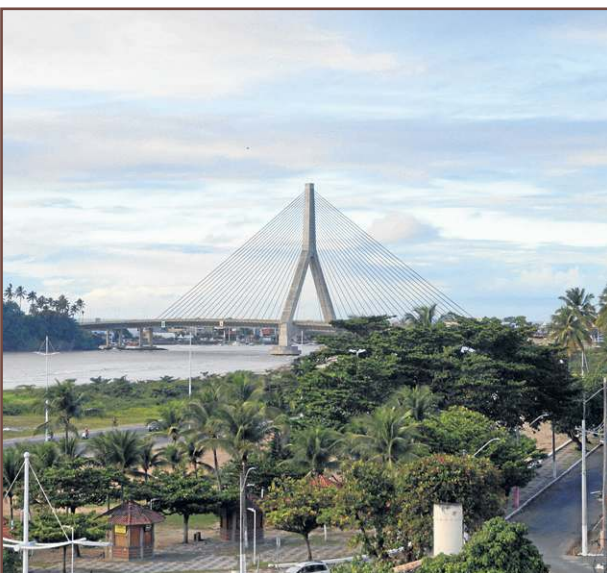




Bataclan



Bar Vesúvio



Ponte Jorge Amado

Sorveteria Ponto Chic

Com mais de 70 anos de história, a Sorveteria Ponto Chic é uma das mais tradicionais de Ilhéus e também uma das mais antigas da Bahia. Fundada em 1952, bem ao lado do icônico Bar Vesúvio, tornou-se ponto de parada obrigatório para moradores e turistas em busca de sabor, refrescância e uma bela vista da Catedral de São Sebastião.

Famosa por seus sorvetes artesanais, a casa preserva a tradição de produzir os sabores a partir das frutas, sem conservantes ou essências artificiais. No cardápio, os clássicos morango, chocolate e baunilha dividem espaço com frutas regionais, como umbu, graviola e pitanga, mas é o sorvete de cacau que rouba a cena.

Diferente do sorvete de chocolate, o de cacau é feito a partir da polpa da fruta, e não das amêndoas torradas. O resultado é um sabor caracte-

rístico: ácido e fresco, com um leve doce ao final. Cremoso e marcante, pode ser servido na casquinha crocante ou no tradicional copinho.

A sorveteria também cultiva a nostalgia ao manter no cardápio clássicos como o "Palhacinho" — uma montagem divertida com três bolas de sorvete decoradas com olhos de uva-passa, nariz de cereja, boca de castanha de caju, cabelinhos de chantilly e o indispensável chapéu de casquinha. A sobremesa, igual à sorveteria, atravessa gerações e continua encantando crianças e adultos que passam pela região.



Netos de Gabriela

Saindo de um dos portos de Ilhéus, o passeio de barco sai em direção ao Rio do Engenho. Em pequenas lanchas, o trajeto fluvial leva a um cenário de Mata Atlântica preservada, águas calmas e silêncio quase absoluto.

No fim do trajeto, os visitantes encontram o pequeno povoado do Rio do Engenho. Com 200 habitantes, a comunidade conta com a Igreja de Senhora Sant'Anna, construída em 1537, umas das mais antigas do Brasil.

Além disso, é ali, do outro lado do rio, que fica localizado o restaurante Netos de Gabriela, que carrega no nome e no tempero a herança de uma história digna de livro. O atual proprietário é Carlos Alberto Maron Junior, neto de Lourdes Maron, mulher sergipana que inspirou Jorge Amado a criar a icônica personagem Gabriela.



Almoço no Netos de Gabriela

Casada com um imigrante libanês, Lourdes conquistou fama entre os coronéis da região com seus quitutes, como a jacuba e a moqueca. Emílio, por sua vez, popularizou o quibe na travessia da Bahia do Pontal, antes mesmo da construção das pontes. A tradição gastronômica passou de geração em geração, culminando no restaurante familiar, que hoje também cultiva cacau e sonha em produzir seu próprio chocolate artesanal. Mais que um ponto turístico, o Netos de Gabriela é um pedaço vivo da memória gastronômica e literária ilheense.