

CORREIO INDICA

Luisa Mello

Sobremesa refrescante

Nessa temporada de calor, o Correio Braziliense indica uma sobremesa para se refrescar durante a seca: o gelato

Para os brasilienses que buscam se refrescar durante a seca que atinge a capital, não há melhor opção que o gelato. A sobremesa italiana é um produto artesanal, feito com ingredientes frescos e menos adição de gordura — diferente do sorvete. A textura cremosa, misturada com sabores mais intensos e o frescor, são a combinação perfeita para quem quer aliviar a onda de calor.

Localizada na Asa Norte (CLN 113), a Ilgiorno Gelato nasceu como uma gelateria italiana, com o propósito de proporcionar deliciosos momentos. “De alguma forma, conseguimos fazer com que pessoas, na correria do dia a dia, parem por um instante e tenham uma oportunidade de conexão”, complementa o proprietário, Henrique Consone. Na produção, a gelateria prioriza um preparo 100% artesanal e baseado na técnica italiana, sem produtos pré-prontos ou semi-industrializados.

“Temos vários sabores que são campeões de venda. Independente da época do ano, tem alguns que são queridinhos”, comenta Henrique.

DIVULGAÇÃO



Sabor harmonia mediterrânea foi finalista do Campeonato Brasileiro de Gelato

Entre eles estão o clássico sabor pistache e variações, chocolate belga, cheesecake de frutas vermelhas e romeo e julieta. Também não se pode esquecer das opções veganas, sem adição de açúcar, que incluem amora, morango, manga, limão-siciliano, maracujá, cupuaçu e capim-limão.

Entretanto, um dos maiores sucessos da Ilgiorno Gelato é a harmonia mediterrânea. O gelato é composto de queijo

gorgonzola suave, figos assados em redução de vinho do Porto e pistache caramelizado. A gelateria foi finalista do Campeonato Brasileiro de Gelato com o sabor. Os valores variam entre R\$ 21 e R\$ 45,50, com a opção de casquinha e copinho de até três sabores.

Outra alternativa são os tacos de gelato. Como o nome sugere, a casquinha é moldada no formato de um taco mexicano, recheado da mesma

forma. Entre as opções, estão o Tropicale (coco com recheio de maracujá, crocância de castanha-de-caju caramelizada e stracciatella de chocolate branco) e o Dolce Vitta (caramelo salgado com ganache de café intenso, crumble amanteigado crocante e stracciatella de chocolate ao leite). O valor é de R\$ 36.

*Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco