

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Amazônia servida em gelato

Da tradição de uma família de sorveteiros do Amapá à primeira unidade em Brasília, Santa Clara aposta em produtos que unem ingredientes amazônicos e técnicas italianas

Ralf Matias carrega quase que no sangue a paixão pelas sorveterias. O avô, Antônio Pereira, foi o primeiro a abrir uma loja do tipo no Amapá, na década de 1960. Santa Helena, que funciona até hoje, de segunda a domingo, inspirou a criação do Santa Clara, sob comando do neto. “Nome de santo dá certo”, sugeriu o patriarca da família à época. Passados quase 20 anos, o conselho do pioneiro se prova cada vez mais verdadeiro — a loja do sucessor, presente em Macapá e Belém, ganha a primeira unidade fora do Norte, na capital federal. O ponto da 408 Sul chama atenção pela vitrine com mais de 36 opções, que conquistam o público ao unir os sabores da Amazônia com técnicas e maquinários da tradição italiana do gelato.

Sócia de Ralf, Luciana Albuquerque destaca

a experiência do parceiro por trás da criação da marca. “Ele cresceu nesse meio, trabalhando em sorveterias. Consequentemente, aprendeu a técnica e como fazer sorvete”, conta a também proprietária. “Então, juntamos forças e decidimos abrir a Santa Clara”, continua. Por 10 edições consecutivas, a casa conquistou o título de Melhor Sorveteria no Prêmio Melhores da Gastronomia, principal reconhecimento da culinária amapaense.

A loja, que nasceu como sorveteria, ao longo dos anos, se transformou em gelateria — a primeira, inclusive, de Macapá. “Começamos a viajar e observar outras gelaterias, suas técnicas e texturas diferentes”, narra Luciana. A partir das pesquisas, Ralf participou de cursos para aprender mais sobre

MATHEUS DANTAS/DIVULGAÇÃO



Na vitrine do Santa Clara, são 36 opções que unem sabores amazônicos a técnicas italianas

os métodos europeus. “Hoje, nosso maquinário é italiano e trabalhamos com a filosofia do gelato, que busca um produto mais natural, com menos gordura e açúcar”, diz a sócia.

Em Brasília, a casa se destaca, segundo Luciana, por oferecer em forma de gelato diferentes sabores de frutos da Amazônia. “São opções que você não encontra em qualquer sorveteria fora da região Norte. Misturas com doce de cupuaçu e doce de bacuri que você não acha facilmente por aí”, garante a proprietária. “Nós trouxemos polpas de frutas naturais e castanha do Pará, por exemplo, direto de Macapá, no intuito de fazer um sorvete muito puro e fresco”, afirma.

Para os que desejam conhecer a casa, a sugestão de

Luciana é experimentar o Marabaixo, com castanha-do-Pará, doce de cupuaçu e pedaços da própria castanha. “É uma mistura que casa muito bem”, defende a sócia. “É o sabor que mais agrada ao paladar de pessoas que não são da região. Elas se apaixonam. Nunca conheci alguém que provou dele e não gostou. Aqui em Brasília, está sendo nosso carro-chefe”, declara a sócia.

Outros destaques da casa são o açaí, preparado com a polpa da fruta e sem adição de leite, banana, xarope ou corante; e o bacuri especial, que une parte da polpa com uma mescla de geleia da fruta, além de pedaços de castanha-do-Pará. Também são carros-chefe da gelateria o paraense, com açaí e farinha de tapioca, e o pavê

de cupuaçu, que leva polpa de cupuaçu, doce da fruta, chocolate meio amargo, castanha-do-Pará e cubos de pão de ló.

Uma parte do cardápio também é dedicada a sabores conhecidos entre os brasileiros, como é o caso do milho verde, inspirado no cural de milho; o coco, com coco in natura e coco triturado; e o morango, à base de frutas frescas e mescla de doce de morango. Combinações menos óbvias, como o abacaxi ao vinho e o morango balsâmico são outras opções que fazem sucesso entre a clientela.

O clássico banoffee, por sua vez, é reinterpretado em uma versão que leva creme de nata com mescla de doce de leite, camadas de banana caramelizada, toque de canela e farofa feita com castanha-do-Pará e biscoito Maria. Os gelatos de pistache, tiramisù e limão siciliano são opções para os que preferem optar por sabores tradicionais. Os valores variam entre R\$ 24 e R\$ 35 nos gelatos vendidos no copo, enquanto os isopores saem entre R\$ 50 (250g) e R\$ 76 (500g).

ONDE COMER?**Santa Clara**

CLS 408, bloco A, loja 19/23
Todos os dias, das 12h às 22h



HÁ 30 ANOS DANDO PALCO AO EXTRAORDINÁRIO

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO.
ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS,
CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO



UNIVERSAL

DESDE SEMPRE

@RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉ CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR