

AS GELATARIAS DA BAIXA E DO CHIADO



A Veneziana de Luca Giovanni, Herd.

Praça dos Restauradores, 8

Tel. 213 422 860

www.aveneziana.pt

Em 1933 Giovanni De Luca, em escala por Lisboa percebe a «ausência do verdadeiro gelado», pelo que inicia com o primo Luigi Sala o fabrico de sorvetes e gelados. O logótipo da *Veneziana*: o carrinho ambulante, à frente a figura de um anjo esculpida por um escultor italiano, hoje um símbolo, outrora o ganha-pão da família que pela manhã, segundo a

receita tradicional italiana, fabricava os gelados que à tarde vendiam à porta dos liceus. O sucesso foi tal que abriram a primeira loja nos Restauradores, em 1936. É uma loja acolhedora em madeira clara, um balcão para 18 sabores, donde, morango, maracujá, café, amêndoa, avelã, noz, chocomint, marrasquino podem vir a compor as muitas taças disponíveis: a *Cassata*, a *Spaghetti Espresso*, etc. Hoje são os filhos, Bortolo e irmão, que continuam a arte do gelado artesanal.

Finzi - Gelato e Più

Lgº Duque do Cadaval, Estação do Rossio

Tel. 91 577 3194

www.finzicontini.pt

O nome nasce entre amigos e quer apenas passar a mensagem de que são gelados artesanais. As antigas receitas italo-argentinas deram corpo pela mão dum mestre argentino, porque «os gelados argentinos são ainda mais cremosos do que os italianos». O espaço é condicente com o conceito, porque mais que comer um gelado, a ideia é “saborear um gelado” num ambiente confortável e acolhedor: este largo proporciona isso, um recanto de paz na cidade. Além dos 24 sabores, onde o *Dulce de Leche*, o *Mascarpone* (queijo italiano) de frutos do bosque e o chocolate italiano (com rum e amêndoas caramelizadas), oferece também *smoothies* (dois sabores de gelado batido com sumo de laranja natural), café e pastelaria diversa.





Fragoleta - A arte do Gelado

R. da Prata, 61

Tel. 213 479 472

www.fragoleta.com

Manuela Carabina em 2005 abraçou um projecto com sabor a morango: a *Fragoleta!* de “fragola”, morango em italiano. Na parede cinco fotografias com oito sorrisos de petizes a comer gelado, pois esta loja “vende felicidade”. Foi aprender “Gelado Artesanal Italiano” perto de Veneza, o que lhe valeu da *Lonely Planet* a menção de “os melhores gelados a Oeste de Génova”. Alia tradição e inovação, oferece novos gostos todos os anos: “Gelados e

Especiarias”, “Flores e Plantas aromáticas”, “Doces tradicionais Portugueses” (ex. arroz-doce, bolo-rei, poejo). «Hoje temos estes sabores! Amanhã ainda não sabemos...». Para os diabéticos e alérgicos à lactose, há gelados com leite de soja.

Häagen-Dazs

Rua Paiva de Andrada, 8

Tel. 21 342 88 11

www.haagen-dazs.pt

Cadeia anglo-americana que aqui abriu a sua primeira loja nos anos 1990, logo com êxito imediato que não deixou de manter. Espaço decorado de cores claras e sóbrias, o que lhe dá uma mescla equilibrada entre um clássico de cadeiras estofadas e confortáveis mesinhas de café. Um balcão exibe os c. de 20 sabores e aditivos - amêndoa em lascas, chocolate e smarties em grânulos. Os cones de baunilha são largos e as cores fortes. Fundada a sua primeira gelataria em Nova Iorque em 1961 por dois polacos, que inventaram um nome de consonância escandinava como forma de marketing, está hoje em 54 países.





Paço d'Água, Lda.

Terreiro do Paço - Pátio da Galé

Tel. 91 955 47 31

<http://geladosdeagua.com>

Inaugurada em Fevereiro 2011 no Terreiro do Paço, renovado, junto ao pátio da Galé, é na ampla e simpática esplanada que se pode desfrutar um óptimo gelado, sorvete, crepes doces, crepes de gelado e crepes salgados. Os gelados são fabricados pela empresa italiana *Nosolo* sediada no Algarve em fabrico semi-artesanal de 32 sabores: os clássicos morango, chocolate, duplo caramelo, limão, e o iogurte grego - o

ex-libris. Quanto aos sorvetes tem manga, maracujá e limão, além de sabores sem leite para os que têm alergia.

Santini

R. Carmo, 9

Tel. 21 346 84 31

www.santini.pt

Fundada em 1949, por Attilio Santini, inaugurou na praia do Tamariz - Estoril e em 2010 é que abriu em Lisboa, na Rua do Carmo. O Sr. Santini, italiano, estudou em Itália onde aprendeu as raízes do fabrico do gelado artesanal - *I Gelati Più Fini del Mondo*. Hoje é Eduardo Santini que está à frente do "laboratório", o criativo aprendeu a arte com o avô e com o pai. Tem cerca de 140 sabores disponíveis ao longo do ano.

Decoração fresca e viva, pautada por riscas encarnadas e brancas nas paredes e nos assentos das cadeiras, é um espaço para todos os gostos e pessoas, que se estende para o interior, sala ampla e alegre. No fundo está o verdadeiro tesouro, os vários sabores que nos atraem não só pelo seu cheiro mas também pelas cores.

