

# Parabólica Econômica

**Flávio Resende**

e-mail: flavioresende@gmail.com - Tel.: (61) 3242-9058



FOTO: TELMO XIMENES

## ENTREVISTA

# Brasília ganha gelateria premium

## Paolo Calanchini e Mirko Stortini

- Diretores da Cremeria Italiana

Finalmente, Brasília está prestes a ganhar uma gelateria com o legítimo gelato tradicional italiano. Trata-se da Cremeria Italiana, que abre as portas para o público, em novembro, na 206 Sul. Comandado por dois mestres gelatier italianos, com mais de 20 anos de experiência na Itália - **Paolo Calanchini** e **Mirko Stortini** - o estabelecimento contará, ainda, com uma cafeteria e um espaço para cursos de Gastronomia, em especial de gelatos. Conversamos com os empreendedores - que são italianos - e trazemos tudo sobre a mais nova gelateria da cidade na entrevista a seguir:

### Como nasceu a ideia do negócio?

**Paolo Calanchini** - A ideia do empreendimento nasceu do nosso desejo de criar um local capaz de oferecer um produto de altíssima qualidade e também de realizar cursos, o que já acontece há cinco anos no Brasil, considerando que temos negócios no Rio de Janeiro, atuando neste mesmo segmento há 16 anos, com a marca “Crema & Cioccolato Café”.

### Quantas pessoas serão empregadas?

**Mirko Stortini** - Nesta primeira fase, empregaremos oito funcionários. E se tudo der certo, já planejamos abrir outra unidade em 2019, na capital federal.

### Qual o foco de vocês?

**Paolo Calanchini** - Nosso foco é a transparência e a qualidade, tanto é que no mesmo andar do atendimento, construímos um laboratório totalmente à vista, onde o cliente pode observar tudo o que é feito, manipulado e produzido. Será a primeira escola-gelateria do Brasil comandada por mestres italianos, onde serão ministrados cursos teóricos-práticos sobre as técnicas de elaboração em gelateria.

**O brasileiro contará com novidades, ao frequentar o espaço de vocês?**

**Mirko Stortini** - Teremos sabores fixos (Fior di latte, Côco fresco, Chocolate em várias versões, Doce de Leite uruguaiano e argentino, Tapioca, Spagnola - creme com amarela-, Pistache puro natural, Tiramisu, Nozes com figos caramelados, Cheese Cake variegado com fruta fresca, Limão Siciliano,



Morango, e outras frutas de estação, além de sabores sem açúcar, sem lactose e veganos); e outros sazonais. Contaremos, ainda, com sabores que serão o nosso diferencial, com receitas inusitadas que só serão encontradas na nossa casa, inclusive sabores de gelato gastronômico. Os produtos serão disponibilizados em três tamanhos: pequeno, médio ou grande, além do cone de biscoito, com valores entre R\$ 12 e R\$ 19. Será disponibilizada, também, embalagem para viagem de 500gr e 1kg.

### O que será possível encontrar no café?

**Paolo Calanchini** - O café também terá cardápio incrementado e preços justos: café expresso (R\$6), capuccino (R\$9), chocolate quente (R\$10), waffles (variando entre R\$20 e R\$29), petit gateau com sorvete e calda de chocolate (R\$19), brownie com sorvete e calda de chocolate (R\$19), strudel de maçã (R\$15 a fatia); trufas de chocolates (R\$5), tosta de chocolate (R\$12), torta mousse (venda por quilo), torta de sorvete (venda por quilo), entre outros produtos.

### Qual a expectativa de vocês com o empreendimento?

**Mirko Stortini** - Brasília está crescendo muito do ponto de vista gastronômico, com uma pluralidade de casas e chefs reconhecidos. No mercado de gelatos, não é diferente. Cada vez mais, o público brasileiro tem reconhecido a diferença entre sorvete e gelato italiano. E o melhor: ninguém precisa mais ir à Itália para provar esta delícia, reconhecida como a melhor do mundo.

### SERVIÇO:

#### Cremeria Italiana

Onde: CLS 206 Bl. B lojas 2/4 Brasília-DF  
Horário de funcionamento: Das 11h às 23h

## NOTAS

### Gastronomia

#### Spoletto celebra o dia da massa

Comemorado em vários países do mundo, 25 de outubro é o Dia da Massa. O Brasil é um dos países em que mais se aprecia o prato. Segundo a ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias), o país se mantém há anos entre os cinco maiores consumidores de macarrão do mundo. Referência nacional quando o assunto é culinária italiana, o Spoleto celebra o Dia da Massa apresentando o cliente com seu carro-chefe, sua matéria prima. No próximo dia 25, vai oferecer uma massa legítima italiana de grano duro com selo de qualidade da La Molisana, a mesma que é degustada no restaurante. Afinal, nada mais justo para quem prestigia a marca o ano inteiro, levar para casa a experiência de uma “pasta tradizionale”. Durante todo o dia, o cliente que comprar uma refeição (que inclui também saladas) vai ganhar um pacote de 200g do corte Penne, diretamente importado da Itália. A rede vai distribuir 50 mil porções por todo o país, em seus 353 restaurantes, que estarão decorados com as cores da bandeira italiana a fim de celebrar em grande estilo a data!

### Adoção

#### Exposição “Famílias Aconchegantes” fica aberta ao público até o dia 31 de outubro

Com ensaios fotográficos de famílias formadas por adoção e que participam de programas desenvolvidos pelo Grupo Aconchego, a exposição “Famílias Aconchegantes” ocupará até o dia 31 de outubro o térreo do Ministério Público Distrito Federal e Territórios (MPDFT). A mostra é aberta ao público e estará disponível para visitação de segunda a sexta, das 8h às 18h. Ao dar visibilidade à nova configuração e à atual diversidade da família brasileira, o objetivo da mostra é romper preconceitos e ampliar o alcance das muitas possibilidades da adoção, mudando, por exemplo, o paradigma da “criança ideal” para a criança real. “Esse pode ser um bom começo para evitarmos as devoluções (de crianças às instituições de acolhimento) que ainda hoje ocorrem e para mudar a realidade de muitas crianças e adolescentes que se encontram à espera de um lar”, ressalta a psicóloga e presidente do Grupo Aconchego, Soraya Pereira.



### Arquitetura e Decoração

#### Melhores ambientes da Casa Cor Brasília 2018 serão conhecidos dia 25

A CASACOR Brasília e o Correio Braziliense vão premiar os melhores ambientes da mostra 2018. A 2ª edição do Prêmio Correio Braziliense-CASACOR Brasília irá revelar no dia 25 de outubro, em noite de premiação para convidados, os ambientes vencedores em 11 categorias, sendo quatro delas escolhidas por meio de voto popular pelo site <https://www.correio braziliense.com.br/casacor2018/>. As demais serão definidas por uma comissão julgadora. A votação acontece até o dia 21 de outubro, quando o público poderá escolher seus ambientes preferidos nas categorias Sonho de Banheiro, Sonho de Cozinha, Sonho de Quarto e Sonho de Sala. Um júri composto por profissionais das áreas de arquitetura, design de interiores, design, paisagismo, jornalismo e marketing elegerá os melhores ambientes nas categorias Melhor Projeto, Originalidade, Uso de Obra de Arte, Melhor Uso de Luz, Melhor Ambiente Comercial, Melhor Paisagismo, além do Prêmio Especial.

FOTO: JOMAR BRAGANÇA

