

Um maestro bicampeão na arte de fazer sorvete

O bigode continua o mesmo, e o sorvete... também. Dos 400 kg/dia que Sergio Dondoli faz, não fica uma casquinha

Uma dúzia de fotos coladas na parede e na porta mostram esse simpático italiano bigodudo aí da foto oferecendo *una coppa di gelato*. É Sergio Dondoli, sorrindo como se estivesse posando para uma propaganda, recebendo quem entra na Gelateria di Piazza, em San Gimignano. Você pode estar ali pela primeira vez, ou já ter passado 15 vezes na frente da sorveteria, para se certificar de que aquele é o lugar certo. Mas nunca vai deixar de reparar nas fotos.

O maestro bicampeão na Coppa do Mundo de sorvetes em Rimini, Itália, quase nunca está de corpo presente em seus domínios. No verão, por exemplo, ele raramente bota os pés na cidade. Diz que é tudo pelo bem dos gelati - passa boa parte do tempo viajando

do à procura dos ingredientes usados para fazer os mais de 400 kg de sorvete que vende por dia. Sergio Dondoli é dos poucos a ostentar fotos com Carlo Petrini e Alain Ducasse - e se considera um elo importante entre produtores de leite e de ingredientes italianos (frutas, pinole, açafrão DOC toscano).

Conversar com Sergio Dondoli é daqueles exercícios de paciência travados entre um homem que é maestro em seu ofício e nós, mortais, ignorantes da mágica. Nem sabemos qual é a mágica do negócio - o sorvete está ali, as cubas esvaziam de meia em meia hora, não sobra sorvete no fim do dia (se sobrar, ele garante não botar na geladeira de novo). Mas é só sorvete, uma epifania cômica e doce que dura não mais que 20 minutos. E na Itália esses momentos de suspensão do tempo - a hora do gelato - são corriqueiros; comuns, mas nada banais.

Dondoli diz que seu segredo é trabalhar com ingredientes de qualidade - frescos ou congelados

- e usar máquinas desmontáveis (máquinas em que o creme base do sorvete é colocado em cubas de 4 kg, para ser batido e aerado de 5 a 15 minutos). Máquinas contínuas são as usadas na indústria, que processam sorvete em tanques em instantes - o sorvete entra líquido e sai gelado, pronto para venda.

A base de Dondoli já dispensa o ovo, mas ele ainda não abre mão do leite em pó (com solúveis e proteínas) e do creme de leite.

"O equilíbrio de cada receita é muito complexo. Não existe receita de sorvete que não tenha sido testada pelo menos três, quatro vezes. Nunca sai de primeira", conta ele. Dá trabalho ser maestro. /o.f.

Onde fica

● **Gelateria di Piazza**
Piazza della Cisterna, 4, San Gimignano, 01/xx/39/0577-942244

Comentário: *Olivia Fraga / San Gimignano*

Não há 'o melhor do mundo', há os melhores

Viajar pela Itália te joga sem querer numa corrida em busca dos sabores perfeitos, quer você queira ou não. Lá pela metade de setembro último, me vi criando listas imaginárias em que elegia as melhores pastas, a panina cotta mais cremosa, o cannolo mais crocante.

O sorvete é categoria de indiscutível polémica. Há preferências locais e estreias internacionais, e eu, assim que cheguei a Bérghamo (na região da Lombardia), provando dois ou três sabores de gelato em cada portinhola aberta - duas gelaterias por dia, porque o calor beirava o irremediável - só conseguia pensar em por que cubas d'água não importamos mais sorveteiros italianos na imigração do século 19. Onde vivem os nommos fazedores de gelato em São Paulo? Por que o sorvete italiano é tão cremoso e o nosso, nem sempre?

Percorri o país e cheguei a uma listinha que indico aos viajantes. Fui parar em San Gimignano para entender o fenômeno Sergio Dondoli, que parece ser dono da cidade graças à imensa fila de turistas à frente de uma porticula sobre a qual brilha a palavra "pluripremiata" em neon azul. Há outras sorveterias ali, mas só a Gelateria di Piazza faz você atravessar o chão de cascalho que pega fogo, no sol de verão, para comprar, de novo, *una coppa di gelato*.

Sergio Dondoli faz ou não o melhor sorvete do mundo? Minha conclusão é de gente abelhuda: não, não é o melhor. É dos melhores da Itália, mas o país está abarrotado de gelaterias. Aquela velha ideia de procurar um senhor italiano bomachão na porta não é garantia de bem-aventurança. Prove sem preconceitos e escolha as filas em que vale a pena entrar. Se tivesse de cravar, diria que a maior concentração de bons sorvetes, em minha opinião humilde, está em Bolonha. Não consigo explicar por quê. A Sorbetteria Castiglione, que alega não adicionar açúcar à receita do sorvete, é modérrima, tem atenciosos jovens e produz um sorvete de flor de panna (nata) e de nocciola (avelã) que faz o mundo parar de girar.



Il gelato. Sergio Dondoli, dono da Gelateria di Piazza, na Itália

FOTOS: SOPA/IMAGEM