

Tadeu Pereira

Ilustrações
Bernardo França

A SORVETERIA
Histórias para refrescar a alma



1ª edição
7ª tiragem
2019

 **Editora
Saraiva**

Gerente editorial: ROGÉRIO CARLOS GASTALDO DE OLIVEIRA

Editora-assistente: KANDY SGARBI SARAIVA

Auxiliar de serviços editoriais: RUTE DE BRITO

Estagiária: MARI KUMAGAI

Gerente de artes: NAIR DE MEDEIROS BARBOSA

Produtor gráfico: ROGÉRIO STRELCIUC

Coordenação da produção editorial: TODOTIPO EDITORIAL

Suplemento de trabalho: LIA D'ASSIS

Preparação de texto: MARIA CECÍLIA CAROPRESO

Revisão: CÁSSIA LAND E MARINA CONSTANTINO DE FREITAS

Projeto gráfico e capa: ALICIA SEI / TODOTIPO EDITORIAL

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Pereira, Tadeu

A sorveteria: histórias para refrescar a alma / Tadeu Pereira; ilustrações de Bernardo França. — 1. ed. — São Paulo: Saraiva, 2010.

ISBN 978-85-02-09572-4

ISBN 978-85-02-09573-1 (professor)

1. Contos - Literatura juvenil I. França, Bernardo II. Título. III. Série.

10-05307

CDD-028.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Contos : Literatura juvenil 028.5

CL: 810014
CAE: 571319



*O mundo será mais amistoso e tolerante
quando os líderes mundiais descobrirem
que o melhor lugar para resolver um
conflito é o balcão de uma sorveteria.*

*Nino Carroceiro,
entregador do Mercado das Mulas*



Sumário

Remédios para a alma	7
Sorvete de caju com calda de pitanga e a moça caprichosa	10
Os picolés de tamarindo e as galinhas da tia Dolores	12
Sorvete de nata com lascas de chocolate e as fronhas do Agenor	16
Sorvete de carambola com calda de marmelo e as travas do prefeito Pastel	19
Sorvete de coco com calda de groselha e os medos do Dodô	21
Sorvete de ameixa com calda de pera e a longa espera	24
Os picolés de melancia e as sensibilidades do Dagoberto	27
Os picolés de goiaba e o presente do Vadinho	30
Sorvete de frutas cristalizadas com chocolate granulado e o Gersinho Braço de Ferro	32
Sorvete de flocos com calda de jabuticaba e a professora de piano	35
Sorvete de tangerina com calda de cereja e a depressão da divina Pieromonti	40
Sorvete de creme com calda de framboesa e a maldição do laço de sapato	44
Sorvete de abóbora com calda de figo e a namorada do Neno	47
Sorvete de amendoim com calda de baunilha e a complicada linguagem do amor	49
Sorvete de abacaxi com calda de romã e o adeus de feliz do Nicanor	51
Sorvete de milho verde com calda de laranja e o mosquito que picou o padre	54
Sorvete de nata com lascas (muitas!) de chocolate e o beijo do Fefeu Boca Murcha	58
Doutor de almas	60



Remédios para a alma

A população de Ipê D'Oeste costumava dizer que a cidade ficava entre as costas de Deus e o colo da Virgem.

Para quem nunca vadiou por aquelas bandas poder compreender melhor, as costas de Deus eram o fim da serra do Agrião, que começava lá bem longe, para os lados das terras roxas onde os italianos plantavam uva, azeitona e tomate-caqui. Já o colo da Virgem nada mais era do que o início do vale das Hortênsias, sempre infestado de ecologistas e observadores branqueros correndo atrás de pássaros, borboletas e insetos raros.

Pois bem no meio dessas duas graças da natureza, erguia-se Ipê D'Oeste, que ganhou esse nome por causa do hábito que os antigos moradores do lugar tinham de colocar cadeiras sob o grande ipê-amarelo da praça da estação para ali poderem curtir melhor o pôr do sol na lagoa Mansa.

Porém, mais que os encantos do vale, a paisagem da serra e o pôr do sol na lagoa, o que contribuiu de verdade para tornar a cidade nacionalmente conhecida foram os sorvetes da Pinguim, que ficava no cruzamento da rua da Árvore com a rua do Ginásio.

A sorveteria funcionava em um prédio de tijolos aparentes, com dois janelões na frente que se abriam para dentro. No toldo azul, ao lado do nome pintado de branco – Sorveteria Pinguim –, havia um pinguim equilibrando bolas de sorvete no nariz.

Era ali que seu Atílio e o neto, Quico, faziam a felicidade de moradores e visitantes.

— Não sei o que é... tenho andado meio jururu, caidão...

— Ah, pois manda ver um sorvete de tangerina com calda de cereja! É tomar e sair feliz como um bezerro amamentado!

Sim, os moradores de Ipê estavam cansados de saber...

Desânimo? Melancolia? Frustração? = Sorvete de tangerina com calda de cereja.

Nervosismo? Estresse? Irritação? = Sorvete de maracujá com calda de amora.



Sonhos não realizados? Falta de esperança? Vontade de sumir? = Sorvete de chocolate com calda de laranja.

Insônia? Ansiedade? Suspiros sem fim? = Sorvete de flocos com calda de ameixa.

Insatisfação profissional? Trabalho mal remunerado? Vontade de chutar a marmitta? = Sorvete de creme com calda de figo.

Dor de cotovelo? Amores não correspondidos? Coração sacro de pancadas? = Sorvete de jabuticaba com calda de framboesa.

Timidez? Travamento? Notas baixas? = Sorvete de carambola com calda de marmelo.

Atrás do balcão em forma de U, bem ao lado do quadro de sabores, um cartaz branco de letras pretas fazia sorrir os forasteiros.



Nos fundos do prédio, onde se localizavam tanto a residência do velho sorveteiro como sua pequena fábrica de sorvetes, seu Atilio, de cabelo branco e óculos de aros finos, ensinava o segredo do bom sorvete ao neto Quico.

— Depois de colocar o leite desnatado, o açúcar, a manteiga e a fruta que vai dar o sabor, mexa bem, até obter uma mistura homogênea. Em seguida vem a pasteurização, processo que aquece e resfria a massa, promovendo assim um choque térmico que vai eliminar possíveis bactérias. E aí... Bem, meu querido Quico, aí vem a parte principal: bater o sorvete com os olhos, até sentir que a cor e a textura estão fazendo sua alma cantar. Nunca deixe apenas a carga de uma máquina a tarefa de bater. O segredo está no olhar. No *seu* olhar.

O velho respirava fundo, contemplava com carinho as tigelas de barro sobre a bancada de madeira. E continuava.