



Ir ao Santini ao domingo é uma tradição com 75 anos! Curiosidades sobre a história desta geladaria artesanal

Tudo começou em 1943 quando Attilio Santini traz para Portugal o expertise e excelência dos gelados italianos já presente na família desde a geração do seu bisavô. Em 1949 abriu a primeira loja na praia do Tamariz, no Estoril, local perfeito para representar a arte italiana “dolce fare niente” – a arte de nada fazer.



Ir ao Santini ao domingo rapidamente se tornou uma tradição. Um momento de família para saborear os melhores gelados 100% de fruta, sem corantes nem conservantes.

Passados 75 anos, com mais 12 lojas, a receita, tal como a tradição, mantém-se exatamente a mesma, intocável. Não há quem prove e fique indiferente.

Em 1997, Eduardo Santini, neto do fundador, iniciou o seu trajeto na marca, que assume até aos dias de hoje, realizando o sonho de Attilio Santini Mosena, de perpetuar o negócio da família por seis gerações. Esta característica familiar é outro dos pilares da marca que se mantém presente mesmo após a família Botton ter adquirido 50% da empresa em 2009, aliando assim a heritagem dos gelados ao know-how da gestão e expansão do negócio. Foi neste ano, em que comemorava 60 anos, que Filipe de Botton assumiu metade da marca Santini, onde, primeiramente a gestão foi assumida pelo seu filho Martim e, mais tarde pela sua filha Marta que trabalha lado a lado com Eduardo Santini desde 2015.



A qualidade dos ingredientes está acima de tudo

Na exigência da escolha das frutas frescas, compradas maioritariamente a produtores locais, dos ingredientes naturais, sem adições de polpas, conservante ou corantes, mesmo que isso implique que alguns sabores só possam estar disponíveis sazonalmente.

A confiança da marca é demonstrada pela forma como abre as portas da fábrica para que possam ver o processo de produção dos gelados distribuindo-os frescos todos os dias. Este centro de produção é único e produz gelado para todas as lojas próprias do país. Desta forma, a marca Santini assegura que todos os critérios de qualidade são cumpridos, sem alterações nem modificações.

Cones enrolados à mão, um a um

A marca Santini conta com uma equipa fixa de 130 pessoas, reforçada com mais 30 colaboradores na época alta (meses de abril a agosto). Os visitantes podem acompanhar todo o processo começando pela chegada da matéria-prima, a lavagem, o descascar manual da fruta, a mistura da receita, e acabando com a colocação nos recipientes que são expedidos para as lojas. O cone é a única parte do gelado que não é feito nesta fábrica, mas a receita da bolacha é a mesma de 1949 e continuam a ser enrolados à mão, um a um.

São estes os processos que certificam a Santini como Geladaria Artesanal.

Da forma cuidada como o gelado é desenvolvido aliado à inovação de sabores mantendo intactos os processos como a utilização da vagem original da baunilha. Segredos bem guardados pelas seis gerações Santini.

Marta de Botton, administradora da marca, salienta que “fomos os pioneiros nos gelados artesanais. Hoje, continuamos na linha da frente da inovação, graças aos nossos colaboradores e parceiros, que são peças-chave para o desenvolvimento do negócio, e, também, aos clientes pela confiança”.



Gelados servidos nos copos Carmen de Bordallo Pinheiro

No ano em que celebra 75 anos, a Santini junta-se a uma marca icónica, também ela carregada de história e tradição, que celebra 140 anos. Bordallo Pinheiro, um proeminente artista português do século XIX, destacou-se pelas suas contribuições inovadoras no campo da cerâmica e do design. As suas peças são distintas e reconhecidas por traços de humor, sátira e observação da vida quotidiana, refletindo a essência da cultura portuguesa. Além de ceramista, Pinheiro foi um talentoso desenhista e caricaturista, deixando um legado que continua a inspirar artistas pelo mundo até aos dias de hoje.

Os copos temáticos da nova coleção Carmen, com relevos e cores alusivas a Morango, Limão, Uva e Laranja, são recheados de gelado do respetivo sabor e estarão disponíveis para venda em todas as lojas Santini até ao final do ano. Poderão ser adquiridos à unidade por 18€, ou por 16€ a unidade na compra de quatro.

Nuno Barra, administrador da marca, refere “quando criámos todo o conceito dos copos

Carmen, da Bordallo Pinheiro, pensámos sempre em fruta, frescura, uma ideia muito associada ao ar livre e a bons momentos. A Santini é o parceiro ideal para estes copos tão versáteis que podem ser para um cocktail, um refresco ou um delicioso gelado Santini”.

O objetivo da marca é garantir que os próximos 75 anos serão a produzir os melhores gelados artesanais do mundo, chegando cada vez a mais pessoas com a mesma qualidade dos primeiros gelados Santini.

#must #itmustbegood #santini #gelados #geladossantini #Geladariaartesanalcelebra75anos #Geladosfruta #Santini75anos