

A Cubana, pedaço da história de Salvador

● Com 73 anos a sorveteria é um dos principais points do Centro Histórico para turistas e baianos

OLIVEIRA
Ribeira



Um passeio pelo Elevador Laborda como turista ou residente, na Praça Tenente de Souza (Praça Municipal), tem sempre para você uma parada para admirar um dos principais cartões postais da cidade. Ali, no pé do monumento, baléris e turistas acabam se rendendo a outro já consagrado patrimônio de Salvador.

Com 73 anos de fundação a sorveteria A Cubana, além de fazer parte da história do Elevador Laborda, é um dos principais pontos do Centro Histórico e parada obrigatória de turistas que visitam o local. Uma pequena loja, que num espaço de apenas 7m² conseguiu resistir às alterações e crises ganhando a simpatia

dos seus clientes que até hoje mantêm a fidelidade.

Durante as décadas de 40 e 50, aqui foi ponto de muitos namoros e também o começo de muitos casamentos. Tem muita gente que ainda vem aqui matar saudade de "aquele tempo", conta o atual administrador, Luiz Bouzas.

Apesar da nostalgia dos velhos tempos, ele diz que hoje o público é muito variado. Ainda o local ainda atrai muitos casais, que escolhem como ponto de fundo do clima romântico a bela vista que se tem da Baía de Todos os Santos.

Bouzas conta que, o nome A Cubana, remete as raízes de seu fundador, o engenheiro químico, Baltazar Mouras, um exilado político cubano que em 1930 inaugurou a sorveteria. Dez anos depois, o espaço foi comprado pelo seu pai, José Bouzas, que inaugurou a lancheteria do outro lado. Em 94, o sucesso da sorveteria foi parar no Palmarinho, onde também já é consagrada.

Até hoje a sorveteria mantém antigas receitas tradicionais, doces e salgadinhos, todos de fabricação própria, e ponto preferido de artistas, políticos e de gente comum que não resiste às iguarias tradicionais vendidas no estabelecimento.

Entre elas os sorvetes: Dasi Miller, com calda de chocolate e leite amargo e o Adão e Eva na lançada, com calda de morango, castanhas, picante e cereja. Mas nenhum outro é tão famoso quanto o famoso bolinho A Cubana, um bolo super fofo, em miniatura, com cobertura de chocolate e casquinhas picadas.

"A receita é a mesma desde a fundação da sorveteria e foi inventada pelo cubano. Até hoje fazemos questão de manter o sucesso", conta Bouzas, afirmando que entre os 125 do bolinho está o perfume irresistível, que acompanha a iguaria com milk shake. Além dela, políticos e artistas como a cantora Gil, Caetano Veloso e até o cantor Bel Marques fazem parte do cliente.



▲ A Cubana, nasceu com o engenheiro químico, Baltazar Mouras, um exilado político de Cu