

DEGUSTAZIONI GRATUITE

MARZO '19



Ogni sabato

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di marzo

2 A SCUOLA DI GELATO
Mela con salsa gianduia e crumble alla cannella
Fior di latte con chicchi di caffè paralinati p. 3

9 MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI p. 4

16 ZABAIONE AL PASSITO DI PANTELLERIA p. 5

23 MIRTILLO E ROSA CANINA p. 6

30 CARPE DIEM SOCIAL
Il gusto vincitore del sondaggio Facebook p. 7



2
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

Sede di Colli Aniense
Viale Bardanzellu, 77

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Si chiama *tardivo* perché la sua raccolta inizia a fine dicembre e si inoltra nei mesi primaverili. Essendo particolarmente dolce è il più ricercato in tutte le ricette di pasticceria e gelateria. Fra tutti i mandarini il posto d'onore spetta al "Tardivo di Ciaculli", dal nome della frazione palermitana da cui proviene questo pregiato agrume, quello che noi usiamo come base del nostro gelato, in quanto è molto zuccherino e si presta bene alla lavorazione gelatiera. Ma anche perché rappresenta un baluardo di resistenza contro la perdita di valore di una delle più belle zone agricole d'Italia; un autentico paradiso negli immediati dintorni della grande città di Palermo, che è quanto rimane della mitica conca d'oro degli agrumeti palermitani, oggi in gran parte spariti.



I "Presidi Slow Food" sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Oggi, oltre 500 Presidi Slow Food coinvolgono più di 13.000 produttori.

www.fondazione Slow Food.com



9

Marzo

DALLE ORE 17
Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

Sede di Colli Aniene
Viale Bardanzellu, 77

Ognuno ha i suoi gusti!

Carpe Diem Speciale dedicato a presentare al pubblico i risultati concreti, cremosi e gustosissimi della nostra particolarissima Scuola di Gelato. Ogni volta una dimostrazione, con i gusti pensati, bilanciati e realizzati dai ragazzi. E tantissima euforia!

ore 17.00 - Gruppo Giallo

MELA GOLDEN
CON SALSA GIANDUIA
E CRUMBLE ALLA CANNELLA

ore 18.00 - Gruppo Bianco

FIOR DI LATTE
CON CHICCHI DI CAFFÈ PRALINATO



Un ciclo di incontri formativi che aprono le porte del laboratorio agli studenti della scuola primaria e secondaria: questa è la nostra **SCUOLA DI GELATO** dove da anni si impara a coniugare il gusto con la responsabilità ambientale, e la golosità con la scienza, la tecnica e la fantasia che si trovano intrecciati nel lavoro di una gelateria rigorosamente artigianale.



16
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

Entrambe le sedi
Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 297

ZABAIONE AL PASSITO DI PANTELLERIA



Le viti basse che crescono radenti al terreno, su una delle isole più belle del Mediterraneo, e che fanno tesoro di un sole eccessivamente forte, dando uve dolci destinate, per appassimento prima e

dopo la raccolta, a diventare ancora più dolci, sono all'origine di questo vino liquoroso, ambrato e aromatico, da meditazione e da dessert.

Il Passito di Pantelleria vanta molti estimatori, rassicurati da un'antica tradizione che un ferreo disciplinare, dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento, ha reso inattaccabile da parte delle logiche della produzione di massa. Perciò ne è salva la qualità elevatissima, grazie alla quale il nostro gelato allo Zabaione può caratterizzarsi per quella sfumatura del sapore, vellutata e carezzevole, mai troppo invadente, la cui fragranza rende ineffabile una crema semplice, rigorosamente elementare e, addirittura, casalinga.



23
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

Entrambe le sedi

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 297

MIRTILLO E ROSA CANINA



Sulle nostre montagne cresce un arbusto il cui frutto nero azzurro è detto uva del bosco o mirtillo nero; un altro, detto uva di monte, o mirtillo rosso, e infine uno dal colore blu.

Il mirtillo in pasticceria è è insostituibile e le decorazioni al mirtillo vanno per la maggiore. La sua raccolta continua a farsi a mano e con un semplice pettine, secondo i tempi di una tradizione ben poco intaccata dalla recente fama dei mirtilli. Per gli stessi suggestivi sentieri, cresce la rosa canina.

Rispetto alle virtù del mirtillo, questa della rosa canina esercita un po' meno attrazione. Il fatto è che la rosa canina è quella meno facile da raccogliere e la più capricciosa da lavorare. I frutti si riconoscono per essere delle bacche rosse, durette e ricche di semi, con una minuscola corona di peli irritanti. Per estrarre la polpa ci vuole un po' di calma, tempo e pazienza. Ci voleva un gelato che riunisse il mirtillo e la rosa canina: il facile e il difficile dei sentieri.



30
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

Entrambe le sedi

Fuori i gusti! *Il Carpediem lo decidete voi*

L'appuntamento mensile dedicato ai nuovi gusti, da selezionare concentrandosi su due preparazioni inedite e capaci di sorprendere.

Il vincitore del sondaggio diventa gusto Carpediem, resta un mese in vendita, e accede allo spareggio finale che decreterà il Gusto Social dell'anno.

Vota anche tu!

dal 24 al
27 marzo
sulla nostra
pagina facebook



FIOR DI GELSOMINO

Praticamente il profumo sottile della primavera racchiuso in un candido fiorellino che procura un senso di benessere e di ebbrezza, dovuto certo alle cicliche promesse della nuova stagione. Gelato luminoso che evoca un'irresistibile ottimismo

CASSATA SICILIANA

Niente come questo dolce rende l'idea della sontuosità dell'arte pasticceria siciliana, con i colori, quelli della frutta candita, che hanno un ruolo fondamentale: trasformare l'umile ricotta in una preparazione fra le più fantasiose ed elaborate. Anche nel gelato!

Un Gelato d'essai non nasce dal niente

Gelato d'essai è la formula ideata da Geppy Sferra nel 2011, al momento dell'apertura della sua prima gelateria.

Si chiamava *Strawberry Fields* quella gelateria, piccolo laboratorio artigianale nel quale trovava spazio una passione per il gelato coltivata negli anni, fatta di studio, lavoro e costante sperimentazione. E la convinzione che, proprio grazie ai metodi artigianali e al rispetto dell'integrità degli ingredienti, l'arte gelatiera potesse sviluppare a pieno le sue possibilità di produzione e di consumo, ancora non attuate, indicando nel buon gelato un modo particolarmente sano di nutrirsi e di trasformare le materie naturali che sono alla base del piacere del cibo. Il gelato artigianale, dunque, come specifica filosofia alimentare, alla quale non sono estranei né l'aggiornamento della tecnica — che rende possibile un rispetto sempre maggiore del sapore degli ingredienti allo stato originario — né la cura dei rapporti umani, tra i fornitori e una clientela fedele ed attenta, in molti casi chiamata a partecipare attivamente alla vita stessa del laboratorio.

Tutto ciò può dirsi racchiuso nella formula del *Gelato d'essai*. E oggi, dopo anni di pratica e di maturazione, finalmente questa formula è diventata il nome stesso della gelateria.

Ci vuole tanto lavoro per meritarsi la trasparenza di un nome per il quale, a lungo, si è immaginato e messo alla prova il reale significato.

Ora, eccoci qua, con una insegna nuova e tanta esperienza. L'esperienza che ci permette di rimanere noi stessi.

**Sappiamo, adesso più che mai,
cosa significa un gelato d'essai,
e vi invitiamo a provarlo.**

Colli Aniene

Viale Bardanzellu, 77
00155 Roma
t 06 6426 4692

Galleria Tor de Schiavi

Via Tor de Schiavi, 295
00171 Roma
t 06 8923 2228

