

DEGUSTAZIONI GRATUITE

MAGGIO '19



Ogni sabato

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di maggio

4 NOCCIOLA ROMANA DOP p. 2

11 LIMONE DI SORRENTO IGP p. 3

18 A SCUOLA DI GELATO - SFIDA FINALE
Degustazione e votazione dei 4 gusti realizzati
dai ragazzi del progetto "Ognuno ha i suoi gusti" p. 4

MANDORLA DI TORITTO E MIELE p. 6

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



4

Maggio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

NOCCIOLA ROMANA DOP



Di tutte le noci è quella dal sapore più versatile e dolce, e perciò è usatissima in pasticceria. Un verso di una poesia olandese del XIII sec, recita: “egli mi fece allora simile al

nocciolo che presto fiorisce nei mesi

oscuri e a lungo lascia attendere i frutti desiderati”. Se il suggerimento poetico è attendere i frutti, in gelateria questa attesa si traduce in una lavorazione scrupolosa, a partire direttamente dalle nocciole migliori, affinché si abbia, in forma di gelato, quella rotondità del sapore che è tipica delle creme alla nocciola. ‘Rotondità’ infatti è l’unica parola che viene in mente per descrivere il suo gusto, la stessa usata per la sua forma. E usiamo la rinomata nocciola Tonda Gentile Romana prodotta a Corchiano dalla famiglia Sciardiglia (Az. Agricola “La fescennina”) per assicurare la qualità migliore, sulla base di un impegno a sostenere l’agricoltura del nostro territorio, preservandone le varietà tipiche.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



11
Maggio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI
Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295

LIMONE DI SORRENTO IGP



Gli arabi ci hanno lasciato in eredità l'algebra, la distillazione, la pasta, il liquore d'anice e infine il sorbetto, senz'altro padre del gelato. Il termine sorbetto infatti deriva da

sharba, equivalente più o meno a 'bevanda fresca', che gli Arabi in Sicilia preparavano con vari tipi di frutta, ma soprattutto con il limone, il cui termine, guarda un po', viene dall'arabo limum. Sin dalle prime caffetterie, il sorbetto e poi il gelato al limone era servito con grande successo e possiamo così ritenere che il gelato al limone sia proprio il principe dei gelati. La sua piacevolezza risiede in un solo segreto: usare veri limoni, come da sempre si faceva e come noi facciamo al presente. Perché se è vero che il gelato al limone si consuma in ogni luogo e occasione, è anche vero che la sua preparazione partendo dal frutto è invero sempre più rara, e niente affatto indifferente. Provate il nostro gelato al limone e poi ne riparliamo.



18
Maggio

DALLE ORE 17

Degustazione gratuita
e votazione dei 4 gusti di
gelato ideati, bilanciati
e preparati dai ragazzi
di "A scuola di gelato"

SEDE DI COLLI ANIENE
Viale Bardanzellu, 77

Ognuno ha i suoi

Dopo le singole dimostrazioni dei mesi scorsi, per i nostri giovani apprendisti gelatieri dell'Istituto Balabanoff, è arrivato il momento della finalissima: **4 Carpe Diem** a seguire per eleggere, con il vostro voto e quello della giuria tecnica, il gusto vincitore della nostra **Scuola di Gelato 2019**.

Anche se, in realtà, per nessuna gara come questa vale il detto che l'importante è partecipare. L'importante, infatti, è aver lavorato con gli altri e imparato come si fa un gelato, cosa vuol dire nutrirsi bene e con fantasia, e quanti significati, culturali e sociali, entrano in un gusto di gelato!



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.



gusti!

ore 17.00 - Gruppo Arancione

CIOCCOLATO

CON SALSA ALL'ARANCIO E SCORZETTE CANDITE

ore 17.20 - Gruppo Giallo

MELA GOLDEN

CON SALSA GIANDUIA E CRUMBLE ALLA CANNELLA

ore 17.40 - Gruppo Bianco

FIOR DI LATTE

CON CHICCHI DI CAFFÈ PRALINATO

ore 18.00 - Gruppo Marrone

NOCCIOLA ROMANA

CON SCAGLIE FONDENTI E CARMELLO SALATO



18
Maggio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

MANDORLA E MIELE DI FIORI BIO



La mandorla viene distinta
colunemente in due
varietà: dolce e amara.
La prima è per uso
alimentare, la seconda
per uso farmaceutico.

La mandorla nella
tradizionale iconografia religiosa,
dipinta o scolpita, è l'ovale nel quale si
rappresentano il Cristo, la Vergine, i Santi. La
sua forma sta a significare l'unione del cielo e
della terra, e la gioia, che è uno dei requisiti
della santità, è massima quando la mandorla è
sposata al miele: connubio eterno visto che da
sempre si confezionano dolci con mandorle e
miele. D'altronde il miele è il nutrimento
spirituale dei santi e dei saggi: la leggenda dice
che Pitagora si nutriva solamente di miele e nei
testi buddhisti si legge che "la mia dottrina è
come mangiare il miele: l'inizio è dolce, il
mezzo è dolce, la fine è dolce". Si può dire che,
se esiste un gusto paradisiaco, questo è il
gelato di mandorla e miele.

SEDE TOR DE SCHIAVI

Via Tor de Schiavi, 295



25
Maggio

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 19 al
22 maggio
sulla nostra
pagina facebook



MANGO ALPHONSO

Proviene dall'India questa particolare varietà di mango, precisamente da Hubli, nello stato del Karnataka. Caratterizzato dal colore intenso e dal sapore delicato, è conosciuto nel mondo come "il re dei mango": diventerà anche il re di questo Carpediem?

CIOCCOLATO BIANCO E LIQUIRIZIA

Ma che curiosa combinazione! Il cioccolato bianco, quintessenza di ciò che è lavorato e risultato dell'arte più che della natura, insieme alla liquirizia, una rude e tenace radice, preziosa ancor più quando la si usa così com'è. Sarà una combinazione vincente?



Carpe Diem è l'appuntamento settimanale che da anni, ogni sabato alle 18, apre le porte dei nostri laboratori a tutti gli appassionati del gelato artigianale, offrendo gratuitamente un gusto di gelato appena preparato, in totale

continuità tra il lavoro nel suo farsi e il piacere del consumo.

All'origine di questo particolare appuntamento, che fin dall'inizio ha caratterizzato la nostra gelateria nei due quartieri di residenza e che oggi è diventato richiamo per un pubblico sempre più vasto, c'è proprio la volontà di far conoscere e apprezzare la natura unica dell'autentica artigianalità gelatiera, attraverso una festa che, per un tempo breve e da cogliere al volo, estende a tutti il privilegio semplice e goloso di chi lavora all'interno del laboratorio di una gelateria: gustare un gelato direttamente dal mantecatore.

Il successo costante dell'iniziativa ci ha confermato nella scelta di abbracciare il valore più ampio dell'esperienza artigianale: *Carpe Diem* è cresciuto aprendosi alle altre iniziative "d'essai" e ai tanti compagni di strada con i quali condividiamo scelte etiche e di gusto.

E c'è anche l'appuntamento mensile che vede protagonista la comunità facebook nella scelta del gusto.

**Ogni sabato, alle ore 18 precise,
un'occasione diversa
da cogliere al volo:**

Carpe Diem

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

