

DEGUSTAZIONI GRATUITE

GIUGNO '19



Ogni sabato

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di giugno

- | | | |
|-----------|---|------|
| <i>1</i> | PASSION FRUIT | p. 3 |
| <i>8</i> | ARACHIDE SALATA | p. 4 |
| <i>15</i> | CILIEGIA DI MORICONE | p. 5 |
| <i>22</i> | PIÑACOLADA | p. 6 |
| <i>29</i> | CARPE DIEM SOCIAL
Il gusto vincitore del sondaggio Facebook | p. 7 |



1
Giugno

ORE 18.00

**Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato**

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

PASSION FRUIT



È uno dei frutti che meglio simboleggiano un esotismo fatto di allegria, benessere e voglia di vivere.

Inseparabilmente legato all'immagine di un Brasile paradisiaco e florido, anche il

suo fiore ha qualcosa di straordinariamente bello, tanto che al di fuori dei climi tropicali, la pianta è diffusa in virtù della sua piacevole ricchezza di colori e di forme. Perciò potrà essere simbolo per eccellenza di trasmutazione estetica: da un principio di pura bellezza visiva, a un divenire di sapore e profumi. Già, il profumo! Il profumo della sua polpa, racchiusa in una buccia spessa e protettiva, ha quella intensità gradevole e intrigante che ne fanno un ingrediente versatile, presente in vari cocktail e semifreddi.

E ovviamente come gusto di un buon gelato artigianale, tipicamente italiano, che quando incontra i lontanissimi tropici esprime un senso di familiarità che può stupirci.



8

Giugno

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ARACHIDE SALATA



L'arachide comunemente si associa al suo olio, ma come frutto tostato e salato va molto più lontano.

Immane negli aperitivi, dei bar più alla moda e di quelli senza lode, la si ritrova in

tutte le macchinette automatiche. È fra gli snack più diffusi nei cinema, fin dai tempi in cui le noccioline si vendevano nei gusci, che poi buttati per terra scricchiolavano sotto le scarpe.

Per non parlare delle feste di paese, dove una varipinta macchina per la tostatura ne diffonde l'aroma per le strade. In tutte le case americane non può mancare il burro di arachidi, nel nostro paese non particolarmente apprezzato. Peccato, perché l'arachide è molto proteica, fa bene al cervello e alla circolazione sanguigna.

Occorre allora felicitarsi della creazione di questo gelato prodotto con la pasta di arachide e farcito con le classiche noccioline americane. Un modo per unire aperitivo e dessert, ma anche il gelato che ci mancava, da mangiare guardando un film.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



15
Giugno

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

CILIEGIA BIO DI MORICONE



Indubbiamente il frutto simbolo del passaggio dalla primavera all'estate, la ciliegia è anche sinonimo di golosità irrefrenabile, dal momento che una tira l'altra e non c'è modo di smettere di mangiarne.

Perciò è un piacere presentarla in questo *Carpe Diem* sotto una doppia forma: si avrà infatti la possibilità di assaggiare le ciliegie fresche, coltivate a due passi da Roma da Stefano Forti, nella sua azienda agricola "**All'ombra del cerro**", secondo le ottime regole dell'agricoltura biologica, e insieme gustare il gelato ottenuto con le stesse ciliegie. La materia prima e la sua trasformazione che, è il caso di dirlo, avviene in tempo reale nel nostro laboratorio. Conoscete una realtà più aumentata di questa?

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295





22
Giugno

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

PIÑACOLADA

Avvolta nella leggenda la sua origine, non sono pochi i bar e le bettole caraibiche a rivendicarne la paternità.

Ananas e latte di cocco la frutta di base, ma il fascino della Piñacolada è senz'altro legato alla cosiddetta bevanda dei pirati, il rum, acquavite di infime origini, la cui circolazione e diffusione si deve per leggenda a certi brutti ceffi da galera che hanno guadagnato al rum la denominazione di 'bevanda dei Pirati'.

Consumato da solo può piacere o non piacere, ma in combinazione con la frutta e con il ghiaccio, il rum dà il massimo della sua virtù, essendo la Piña colada una bevanda amatissima anche da chi non si è mai imbarcato e non crede alle storie dei pirati.

E a 1661 km da Gibilterra, seduti o camminando per via Tor de' Schiavi o a Colli Aniene, nei giorni più afosi solo un gelato alla piña colada può spingere la mente verso l'oceano aperto e un silenzio di placide onde lunghissime disegnato dall'immaginazione, dove s'annega il traffico insieme al 'pensier mio'.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



29

Giugno

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 23 al
26 giugno
sulla nostra
pagina facebook



VS

PESCA E LIME CON CHIODI DI GAROFANO

È arrivata l'estate, con la sua luce, i suoi colori, i suoi profumi. Il giallo rosa delle pesche e il verde del lime fanno un duetto cromatico sperimentato, nella natura, nei vestiti e nei cocktail. Si tratta, oltretutto, di due profumi fra i più accattivanti, ai quali il chiodo di garofano aggiunge la forza del mistero.

MELONE CANTALUPO AL MOSCATO DI TERRACINA

Un omaggio alla nostra regione questo gelato nel quale, alla dolcezza fresca del melone, che d'estate è così preziosa, si aggiunge la sfumatura alcolica di questo vino passito, di antichissime origini e che più di ogni altro della sua categoria ha il sapore delle assolate ore pomeridiane.

Gelato d'essai esprime un nuovo modo di pensare la produzione di gelato e il suo consumo.

Nasce dalla convinzione che il gelato è un alimento ancora tutto da scoprire.

Una consuetudine quotidiana, un piacere tradizionale, eppure ricco di nuovissime risorse.

Mettere a frutto le potenzialità di questa tradizione è il principio che ispira l'esperienza di *Gelato d'essai*. Esperienza di gusto e di conoscenza che solo la lavorazione artigianale consente.

Ci dedichiamo a fare del gelato un nutrimento generoso, vario, gustoso, salutare e anche interessante.

Perchè il gelato sa tante cose che dobbiamo ancora imparare.



Colli Aniene

Viale Bardanzellu, 77
00155 Roma
t 06 6426 4692

Centocelle

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

**RISTORANTE
di GELATO**

*Il primo ristorante
col gelato in ogni piatto*