

IL GELATIERE ITALIANO

04 Luglio_
Agosto 2019
55° anno

Gelatiere Smart

Laboratorio centralizzato

Nuovi gusti e abbinamenti
Tanto colore con la **curcuma**

Storia di copertina

GEPPY SFERRA
DAL CONO AL PIATTO
LA GELATERIA RISTORANTE

GEPPY SFERRA LA GELATERIA RISTORANTE

Da sempre innamorato del gelato e delle sue tradizioni il gelatiere romano Geppy Sferra ha dato vita ad un format che inaugura un nuovo modo di consumare il gelato: il primo ristorante in cui alta gastronomia e gelateria tradizionale si incontrano per un'esperienza di gusto davvero unica

DI VALERIA MAFFEI - FOTO DI ANDREA DI LORENZO E ARCHIVIO "GELATO D'ESSAI DA GEPPY SFERRA"



Il mattino un'accogliente caffetteria dove scegliere tra un'ampia offerta di cornetti, brioches e proposte di pasticceria artigianale homemade; gelateria "d'essai" durante tutto l'arco della giornata, dove trovare gelati tradizionali dall'etichetta pulita e frutto di una ricerca molto accurata oppure i gettonatissimi gusti sperimentali; ma è la sera, per ora solo dal giovedì alla domenica, che il locale cambia anima e ad andare in scena è un'esperienza di gusto del tutto inedita.

I gelati - gli stessi offerti di giorno al banco, senza nessuna modificazione di sorta né nel quantitativo di zuccheri, né nei gusti disponibili - diventano, infatti, protagonisti di una cena di alto livello che gioca sulle vicinanze di sapori. Un menu che tutto punta sugli abbinamenti ed i contrasti, di temperature quanto di consistenze.

Sono queste le tre anime di "Gelato d'essai da Geppy Sferra", una gelateria - la seconda per il gelatiere romano - nonché il primo, così concepito, ristorante di gelato che ha aperto i battenti lo scorso aprile nel quartiere capitolino di Centocelle.

UN GELATO CHE NON NASCE DAL NULLA

Cresciuto seguendo gli insegnamenti di un pasticcere siciliano vecchio stampo, Geppy Sferra inizia la sua avventura nel mondo del gelato a metà degli anni '80, lavorando in alcuni bar della Capitale. La sua idea del gelato è però troppo complessa, personale ed articolata per poter essere espressa in un posto non suo, così Geppy decide di dedicar-

si all'altra grande passione della sua vita, le arti grafiche. Passano gli anni, l'agenzia procede spedita garantendo una certa stabilità economica, e Geppy capisce che il momento di trasformare in realtà il suo più grande sogno è finalmente arrivato. Nel 2011 apre una gelateria tutta sua, coadiuvato dalla figlia Marta - un piccolo laboratorio artigianale, 22 mq in tutto - lungo la popolosa Via Tor de' Schiavi. «Il primo anno è stato difficilissimo, ricordo che un giorno incassammo in tutto 6 €. A febbraio, poi, ci fu la neve, evento rarissimo

IDENTIKIT DEI NEGOZI

Il locale di Via Tor de' Schiavi conta 45 mq di laboratorio e 65 mq di area vendita/ristorante. Circa 20 i posti a sedere e 8 le panchine all'esterno. Qui lavorano 3 persone in laboratorio e 5 alla vendita. I pozzetti sono 20 in tutto. I gusti proposti sono 30 in estate e tra i 16 ed i 20 in inverno. I gusti ruotano in base alla stagione, tutti tranne la fragola che non manca mai. La gelateria di Via Tor de' Schiavi è aperta tutti i giorni dalle 12.00 alle 24.00, sabato e festivi dalle 10.00 alle 24.00. Il ristorante è aperto venerdì, sabato e domenica dalle 20.00 (ingresso fino alle 22.00)

Il locale in Via Bardanzellu è composto da un laboratorio a vista di 35 mq ed un'area vendita di 25. Qui lavorano 2 persone in laboratorio e 4 alla vendita. I pozzetti in questa gelateria sono 26. L'orario è dal lunedì al venerdì dalle 11 all'1 di notte; il sabato, la domenica ed i festivi dalle 10 all'1.



**GELATO D'ESSAI
DA GEPPY SFERRA**

Via Tor De' Schiavi, 295 (gelateria,
caffetteria e ristorante di gelato)

Via Bardanzellu, 77 (gelateria)
Roma

www.gelatodessai.it



È grazie all'unione dell'esperienza professionale dei gelatieri Geppy Sferra, Alessio Schioppa e dello chef Marco Mezzaroma che è nata la proposta gastronomica di Gelato d'essai

IN LABORATORIO

Il laboratorio di Via Tor de' Schiavi è composto da 2 pastorizzatori da 60 litri, 1 macchina caldo freddo Maestro Carpigiani, una F4 verticale Cattabriga, un emulsionatore Carpigiani, un abbattitore Hiber, 4 armadi frigo negativi, 1 armadio ed 1 tavolo frigo positivi, un forno 4 teglie Unox con lievitatore e poi, soprattutto per soddisfare le esigenze della cucina, l'affettatrice, la macchina per il sottovuoto, 1 roner, 1 mixer e le piastre ad induzione.



per una città come Roma e che di certo non incentiva le vendite di gelato. Ma poi a marzo, come d'incanto, il boom ed i clienti crebbero esponenzialmente. La scelta di usare ingredienti naturali (ogni nostra produzione è realizzata senza alcun tipo di additivo ed abbiamo realizzato un mix di fibre e proteine vegetali che svolgono il ruolo di addensante/emul-

sionante, riducendo anche la quantità di zuccheri aggiunti) e la continua ricerca della qualità sono state premiate dalla gente del quartiere e per quartiere intendo una piccola città: una realtà composta da decine di migliaia di persone. Ho scelto il nome d'essai per le mie gelaterie perché, proprio come avviene per le produzioni cinematografiche d'essai,



Sgombro di sesamo con spinacino e gelato al caffè



Pizza, mortadella, insalatina con gelato al pistacchio di Bronte

anche nel mio prodotto c'è l'intento di veicolare valori, di raccontare tradizioni e culture. Il mio lavoro, infatti, non si limita a vendere il gelato che offro, ovviamente il mio obiettivo è quello di fare utili, ma sempre rispettando alcuni valori de-

cisamente non monetizzabili».

Un successo che, dopo solo tre anni, spinge Geppy ad aprire un secondo punto vendita, insieme ad altri due famiglie di soci, nel quartiere limitrofo di Colli Aniene.

IL GELATO E GLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La proposta gastronomica di Gelato d'essai nasce dall'unione dell'esperienza professionale dei gelatieri Geppy Sferra e Alessio Schioppa e dello chef Marco Mezzaroma che hanno portato avanti un lungo lavoro per riuscire ad abbinare un gelato d'eccellenza con prodotti e piatti che fossero in grado di spalleggiarlo e valorizzarlo al massimo. Tre le aree tematiche del menu, in cui il gelato è abbinato a diverse specialità gastronomiche: Il Gelato e l'Orto, Il Gelato e il Mare, Il Gelato e la Fattoria.

Decisamente sfiziosi gli abbinamenti gelato e vegetali come l'insalata di patate e fagiolini con

pesto e gelato al pinolo di Sicilia o la crema di patate, bietta e funghi pioppini con gelato alla nocciola romana. Saperi interessanti anche ne 'Il Gelato e il Mare' e ne 'Il Gelato e la Fattoria' con lo sgombro al sesamo e spinacino con gelato al caffè, il curry di pollo con gelato al cocco oppure gli spaghetti di zucchine con menta, limone e mandorle tostate con gelato alla ricotta romana. Il menu include anche una proposta degustazione "fai da te" comprensiva di tre portate a scelta e un dessert (al prezzo di 20 €) oppure di cinque portate a scelta e un dessert (il cui costo è di 30 €).



Insalata di patate e fagiolini con pesto e gelato al pinolo di Sicilia



In formula ristorante il negozio di Via Tor de' Schiavi è aperto solo la sera, dal giovedì alla domenica

PARTENDO DAL GELATO TRADIZIONALE SI È RIUSCITI A CREARE DEGLI ARMONICI PIATTI SALATI

L'ASSORTIMENTO

Gusti best seller: per la sede di Tor de' Schiavi sono il pistacchio, il cioccolato ed i gusti di frutta. Nella sede di Colli Aniene ad andare per la maggiore sono - oltre agli intramontabili cioccolato, fragola e pistacchio - anche gusti più audaci come mirtillo e rosa canina o mandorla di Toritto e miele.

Altre referenze: oltre al gelato, a Tor De' Schiavi, troviamo miscele e monorigine 100% arabica della torrefazione romana Mondì e cappuccini da accompagnare alla pasticceria artigianale homemade. Una menzione particolare merita il tiramisù, nella versione classica o ai frutti di stagione. All'ora del tè si può puntare sui biscotti e sulle tisane ispirate ai gusti del gelato. In estate, alla produzione di gelato si aggiunge quella dei cremolati di frutta che variano a seconda del mese e la granita di caffè, creata con un'arabica bourbon fornita da Mondicaffè.

USCIRE DALLA "PRIGIONE DORATA" DEL DESSERT

A settembre 2018 sono iniziati i lavori nella sede storica di Geppy, che ha aumentato la metratura e rivoluzionato il format. Andare oltre, allargare gli orizzonti del gelato, pensarci ed offrirlo in maniera diversa rispetto alle modalità di consumo a cui tutti siamo abituati è il progetto alla base del suo nuovissimo Gelato d'essai. Qui la sera, quando le luci si abbassano ed i tavoli all'interno (una ventina le sedute in tutto e per ora sempre sold out) vengono apparecchiati per la cena, centro del menu non c'è, come ci si potrebbe aspettare, il gelato gastronomico servito in abbinamento a piatti gourmet, ma, al contrario, è proprio partendo dal gelato tradizionale che Geppy e la sua qualificata brigata sono riusciti a creare degli armonici piatti salati.

Portate sempre equilibrate e sorprendenti nel gusto, dove si sente forte il sapore delle migliori materie prime impiegate, ed in cui lo sforzo per far in modo che sia la gastronomia ad armonizzarsi alle qualità peculiari della gelateria, e non il contrario, risulta perfettamente riuscito. «Il cibo per me ha una forte valenza sociale, è un'importante occasione di condivisione. L'idea di dar vita ad un ristorante di gelato, più che un business - il mio obiettivo è infatti, soprattutto all'inizio, un pareggio di bilancio - è per me un'occasione in più per far conoscere la mia visio-



PREZZI DI VENDITA

gelato da asporto a peso **21,00 €/kg**

coni: dai **2,50 ai 3,50 €**, in estate viene proposto il cono al cartoccio che contiene 7 palline di gelato e viene venduto a **5,00 €**

panna a **15,00 €/kg**

altre referenze: cappuccino **1,20 €**, tiramisù **21,00 €/kg**, torte gelato (solo su ordinazione) a **23,00 €/kg**

ne della gelateria; un volano che permetta a nuovi clienti di entrare nel nostro mondo. E devo dire che, ad oggi, la nostra scelta è stata premiata: sono moltissime le persone che prenotano la cena e molte anche quelle che, però, non riescono a trovare posto».

UN GELATO LEGGIBILE

Ricerca, studio e selezione delle migliori materie prime sono gli imprescindibili valori alla base del modus operandi di Sferra e del suo affiatato team, ma è l'intensa attività di comunicazione, trasparente ed esaustiva, a contraddistinguere la policy di Gelato d'essai. «Di comune accordo con i miei soci - 10 in tutto di cui 6 impiegati direttamente in gelateria ed altri 4 che ricoprono mansioni diverse - abbiamo deciso di investire molto in comunicazione: tra eventi, volantini, depliant, gestione dei social ed ufficio stampa stanziamo una cifra davvero considerevole. Informare per noi è fondamentale: il nostro gelato deve essere sempre leggibile ed è per questo che sul sito, ma anche sulle schede cartacee che si trovano nei nostri negozi, si possono trovare le ricette di tutti i gusti dettagliatamente descritte: dall'elencazione scrupolosa degli ingredienti e delle loro caratteristiche nutritive, fino alle modalità produttive, leggermente adattate per una realizzazione casalinga. È proprio questo agire in totale trasparenza, insieme a quell'immagine di credibilità che siamo riusciti negli anni a costruire intorno a noi, ad averci permesso di diventare un solido punto di riferimento nel quartiere. Un rapporto, quello con il contesto urbano e sociale della gelateria, per noi fondamentale e che coltiviamo con varie iniziative, come il progetto "A scuola di Gelato", che prevede lezioni di gelato rivolte agli studenti della Scuola Primaria e Secondaria, partito nel 2013 che ha coinvolto finora oltre 3.000 bambini».



Nei negozi si trovano delle schede cartacee che riportano le ricette e le descrizioni dettagliate di tutti i gusti