

DEGUSTAZIONI GRATUITE

SETTEMBRE '19



Ogni sabato

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di settembre

<i>7</i>	FICO, NOCI E CANNELLA	p. 3
<i>14</i>	FICO D'INDIA	p. 4
<i>21</i>	ZABAIONE AL PASSITO DI PANTELLERIA	p. 5
<i>28</i>	CARPE DIEM SOCIAL Il gusto vincitore del sondaggio Facebook SAMBUCO vs BANANA CON SALSA DI NOCCIOLA	p. 6



7
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FICO, NOCI E CANNELLA



Del fico si conoscono circa 700 specie, di queste il più noto in Europa è il *Ficus carica*, coltivato nelle zone mediterranee in molte varietà. Questi frutti sono di due tipi: quelli che

maturano nel mese di giugno,

denominati fichi fiore, fioroni, primaticci; e quelli denominati "forniti", e che maturano da agosto a settembre. I fichi sia freschi che conservati hanno scarso contenuto vitaminico, mentre hanno un elevato contenuto in ferro (che va benissimo per contrastare la fatica estiva), ma quelli secchi e conservati sono molto calorici. Questo frutto non ha particolari indicazioni, se non quelle, per il frutto seccato, che si riferiscono alle varie diete per dimagrire. E visto che il gelato si confeziona con fichi freschi, possiamo tranquillamente lasciarci andare e gustare il gelato al fico arricchito con noci e cannella, una estiva versione dietetica del prelibato fico secco ripieno di noci, così buono che sarebbe un peccato riservarlo alla sola stagione fredda.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



14
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FICO D'INDIA



Riusciamo ad immaginare la vita di oggi senza la scoperta dell'America? Di quanti cibi e colori soffrirebbero le tavole! Persino i paesaggi del nostro Meridione non

riusciremmo ad immaginarceli

senza quella pianta grassa portata in Europa dopo la scoperta nota col nome di fico d'india.

Alla fine d'agosto sui banchi del mercato compaiono i frutti di questa pianta dai colori irresistibili, gustati possibilmente molto freddi, fatto questo che ci fa prevedere l'uso che se ne fa in gelateria. Bene, è una pianta e frutto espressione soprattutto del sud Italia.

Roma che c'entra? E no!

Roma c'entra eccome:

basta andare a piazza Navona, ammirare la fontana dei Quattro Fiumi e lì scopriremo che Bernini ha scolpito un fico d'india.



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



21
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

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

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.



28
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

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.

SAMBUCO

1/8

**BANANA CON
SALSA DI NOCCIOLA**

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

Vota anche tu!

dal 22 al
25 settembre
sulla nostra
pagina facebook





Dicono di noi...

“Sicuramente tra le migliori gelaterie di Roma”

(Dissapore, “Roma, le migliori gelateria artigianali, 14/06/2019)

* * *

“Tra i principi portanti vi sono il rispetto dell’integrità e della leggibilità degli ingredienti”

(Puntarella Rossa, “I migliori gelati a Roma”, 31/05/2019)

* * *

“Gusti originali realizzati con materie prime di alta qualità, dal latte alla panna, passando per frutta fresca e secca”

(Gambero Rosso, “I 10 migliori gelati di Roma”, 10/05/2019)

* * *

“Ci sarebbe da passare le giornate, qui, per apprezzare sempre di più le perfette consistenze e temperature di servizio di queste meraviglie”

(Pomogiallo, “Di gelato in gelato”, 10/06/19)

* * *

“Gelateria sempre attenta alla selezione delle materie prime, come per esempio la straordinaria mandorla di Toritto o il mandarino tardivo di Ciaculli”

(Identità golose, “Il domani di ieri”, 21/06/19)

* * *

“Geppy Sfera punta tutto sulla qualità: leggero, pulito in bocca, dalla consistenza cremosa ma non vischiosa, qui il gelato esalta gli ingredienti senza camuffarli”

(Guida Gambero Rosso “Gelaterie d’Italia 2019”)

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*