

DEGUSTAZIONI GRATUITE

LUGLIO '19



Ogni sabato

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di luglio

6 FICO VERDONE p. 3

13 PERA, RICOTTA E CIOCCOLATO p. 4

20 BANANA CARACAS p. 5

27 CARPE DIEM SOCIAL
Il gusto vincitore del sondaggio Facebook p. 6



CARPE DIEM SUMMER NIGHT

Fino al 18 luglio, ogni giovedì alle ore 22,
un assaggio dal menù del *Ristorante di Gelato* p. 7



6
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FICO VERDONE



Pianta antica e notoriamente resistente, diffusa anche sui terreni più impervi, del fico si conoscono ben 700 specie, quasi tutte tropicali e appartenenti al gruppo dei frutti zuccherini. Il più noto in

Europa è il *Ficus carica*, coltivato nelle zone mediterranee in molte varietà che producono frutti di diverso colore, grandezza ed epoca di maturazione.

Tipicamente del Centro Italia, il fico della varietà *Verdone* è il classico frutto estivo che, per l'elevato contenuto di ferro, arriva al momento giusto, quando il troppo caldo ci affatica.

E inoltre, i fichi che fanno da base al nostro gelato, sono coltivati a due passi da Roma e secondo le ottime regole dell'agricoltura biologica, da Stefano Forti nella sua azienda agricola di Moricone.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295





13
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

PERA, RICOTTA E CIOCCOLATO



Chissà perché sulla pera si sono formati dei detti che con la realtà hanno poco a che vedere: la pera è la frutta dei signori e al contadino non far sapere quanto è

buono ecc. ecc. Riguardo al primo detto, basta immaginare il contadino che, libero di far quel che vuole con le piante da lui coltivate, si avvicina ad un pero, ne stacca un frutto e se lo mangia; il secondo detto fa riferimento ad un abbinamento basilare della cucina popolare: frutta e formaggio; dolce e salato. Un po' meno popolare è l'usanza della pera cotta con colata di cioccolato, vera e propria delizia delle tavole borghesi. Ma a Roma si celebra anche la ricotta col cioccolato (vedi lo storico Forno del Ghetto) con una irresistibile torta. Ragione per cui alla nostra gelateria viene facile la sintesi: pera, ricotta e cioccolato. Da queste parti, un classico.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



20
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

BANANA CARACAS



Nei paesi caraibici, lungo i secoli, la banana era il corrispettivo della patata, che presso le classi più umili ha rappresentato una basilare fonte di nutrimento.

E come sempre avviene, sono proprio i cibi più poveri a conoscere una più grande varietà e fantasia di esiti gastronomici. Fra i simboli della cucina creola, la banana viene infatti consumata non solo come frutto, ma anche in innumerevoli pietanze sia salate che dolci; fritta, bollita, arrostita, sciroppata, in forma di ingrediente principale o come contorno, fino ai liquori e, più recentemente, a un apprezzato vino bianco. Il gelato "Banana Caracas", ottenuto da banane grigliate - condite con zucchero di canna, rum e cannella - vuol essere un omaggio alla fantasiosa cultura alimentare caraibica e sudamericana, fatta di piatti vivaci nei colori come nei sapori. Una cucina che ci insegna ad abbattere gli steccati fra orto e frutteto, e guardare alla frutta come a una risorsa illimitata.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



27
Luglio

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.

**COCCO
LIME
E
MENTA**



**CREMA
CON
MIELE E
CARDAMOMO**

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

Vota anche tu!

dal 21
al 24 luglio
sulla nostra
pagina facebook



CARPE DIEM
*Summer
night*
GELATO D'ESSAI

Fino al 18 luglio a Viale Bardanzellu
OGNI GIOVEDÌ alle ore 22

un assaggio dal menù del

Ristorante di Gelato

Degustazione gratuita!

GIOVEDÌ 4/7 - h 22.00 precise sede di Viale Bardanzellu, 77



**CURRY DI POLLO
E CHIPS DI BANANA
CON GELATO
AL COCCO**

GIOVEDÌ 11/7 - h 22.00 precise sede di Viale Bardanzellu, 77



**GRAVALAX DI
SALMONE CON
SORBETTO AL
POMPELMO E ZENZERO**

GIOVEDÌ 18/7 - h 22.00 precise sede di Viale Bardanzellu, 77



**PIZZA E MORTADELLA
CON GELATO
AL PISTACCHIO
DI STIGLIANO**

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*