

QUANDO IL GELATO DETTA IL MENU



giugno-luglio 2019

22

A ROMA GEPPY SFERRA APRE IL RISTORANTE DI GELATO. DOVE SONO SORBETTI E CREME A COMANDARE GLI ABBINAMENTI CON VERDURE, PESCE, CARNE

DI CLAUDIA FERRONATO



Coppette, con i e palette sono, da sempre, il kit essenziale nel servizio del gelato. Geppy Sferra ha deciso però di dare nuova valenza a uno dei comfort food per eccellenza, puntando alla conquista dell'intero menu. Non si pensi al gelato gastronomico: per la prima volta è la la parte salata che fa "da contorno", in abbinamenti ingegnosi coi gusti dolci, intorno ai quali nasce la ricetta. E così il laboratorio di gelateria artigianale Strawberry Fields, aperto nel 2011, da aprile si è trasformato Ristorante di Gelato d'Essai da Geppy Sferra, con la firma di un gelatiere che, da sempre, è impegnato nella ricerca e nella diffusione della cultura di questa autentica specialità della tradizione italiana. L'originale proposta si deve, oltre a Sferra, al gelatiere Alessio Schioppa e allo chef Marco Mezzaroma che hanno accolto la sfida lanciata dall'ideatore dell'ambizioso progetto. L'evoluzione ha coinvolto anche il secondo punto vendita (Colli Aniene), aperto nel 2014.

Tutto ciò succede a Roma, nel quartiere Centocelle, interessante destinazione gourmet della capitale. Qui, dopo 5 anni di gesta-



La Misticanza d'Essai nel menu del Ristorante di Gelato da Geppy Sferra di Roma: nel piatto il sorbetto al mandarino tardivo di Ciacculli e, coppa di maiale, toma e nespole

Profilo

Ristorante di Gelato d'Essai da Geppy Sferra

Via Tor De' Schiavi 295
Roma

www.gelatodessai.it



Addetti 3 laboratorio/cucina
4 sala

Coperti 14

Superficie 140 mq

Scontrino medio 30 euro

Fornitori armadi refrigerati Hiber, mantecatore Carpigiani, forno Unox, piastre a induzione Fimar, banchi a pozzetti BRX

zione, il restyling, a cura del gruppo di progettazione Scocca ha regalato una location vintage a un'idea avveniristica: creare un ristorante di gelato, dove gli spazi evolvono a seconda dell'ora e della modalità di consumo: gelateria, caffetteria e, per l'appunto, ristorante, tanto che nel laboratorio convivono attrezzature di gelateria e cucina.

Alla base dell'impresa c'è l'idea di una nuova modalità di consumo: creare piatti salati partendo dal gelato, ma senza stravolgerne le caratteristiche peculiari, anzi facendo sì che le materie prime di cucina lo nobilitino.

Al banco e a tavola si propongono gli stessi gusti, la differenza è tutta nei piatti inseriti in un menu che valorizza la fattura artigianale e la stagionalità.

In cucina si affinano preparazioni che giocano su accostamenti di sapori e contrasti di consistenze e temperature. Il lungo lavoro teorico si è basato su due principi fondamentali: non modificare il gelato, né la selezione dei gusti disponibili, alla ricerca di ingredienti di cucina in grado di trarre un reciproco vantaggio da accostamenti mai proposti



Chi è chi

Geppy Sferra

Appassionato sperimentatore e produttore di gelato artigianale, nel 2011 inaugura a Tor De' Schiavi (Roma) Strawberry Fields – Gelato D'Essai e, nel 2014, raddoppia con la seconda sede nella zona di Colli Aniene. Dopo 5 anni di ricerca, quest'anno nasce il Ristorante di Gelato. Sue anche le iniziative: "A scuola di gelato", un percorso didattico per gli allievi della scuola primaria e secondaria, e "Carpe Diem", appuntamento del sabato in cui il laboratorio apre le porte agli appassionati di gelato artigianale offrendo gratuitamente un gusto di gelato appena mantecato.



Gi piace



Etichetta pulita e-free

Nel gelato di Geppy Sfera non ci sono aromi di sintesi, coloranti o additivi chimici. Neppure quelli naturali e ritenuti innocui come la farina di semi di carrube o guar, oppure la lecitina di girasole. Per evitare che gli additivi condizionino il sapore Sfera punta sulle potenzialità delle materie prime e su un mix di fibre vegetali e proteine del riso che svolgono il ruolo di addensante ed emulsionante. Lo studio che ha portato a questa soluzione ha consentito anche che, in alcuni gusti, la percentuale di zucchero si abbassi dal 19% (la media attuale) al 14% e si esalti maggiormente il sapore. Le schede descrittive con le ricette sono disponibili in gelateria e sul sito.



Lo staff al completo del locale e alcuni momenti del servizio. Il menu prevede la possibilità di scegliere à la carte o di puntare al menu degustazione in mezza porzioni, con 3 o 5 portate

prima in una carta. Il menu che ne nasce prevede 3 maxi aree in cui il gelato incontra l'orto, il mare e la fattoria, dove le materie prime sono frutta e ortaggi di stagione preferibilmente biologici e biodinamici, carni di animali allevati allo stato semibrado e il pescato fresco.

Così ad esempio nel menu accade che misticanza, coppa di maiale, toma e nespole incontrino il sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli, oppure che lo sgombrò al sesamo e spinacino sia accostato a gelato al caffè. Le ricette seguono le stagioni - come nel caso delle pallottine di salmone e asparagi con gelato alla fragola - e si ispirano, oltre ai sapori della tradizione, a quelli della cucina fusion, ad esempio con un curry di pollo, chips di banana e coriandolo con gelato al cocco. Oltre alla carta, sono due le vie di degustazione in mezza porzioni (20 e 30 euro), con 3 portate (orto, mare e fattoria) oppure 5 a piacere. La cantina racchiude una lista breve ma studiata con attenzione, in funzione degli abbinamenti, e seleziona le bollicine del Tajad brut (Le Vigne di Alice) oltre a Riesling, Chardonnay, Pinot grigio ramato, Lagrein.

D'estate nell'offerta si aggiungono i cremolati di frutta e le granite di caffè (da Arabica bourbon Mondicaffè), mentre tutto l'anno, all'ora del tè, i biscotti accompagnano le tisane, anch'esse ispirate ai gusti del gelato. ✱

