

DEGUSTAZIONI GRATUITE

MARZO '20



Ogni sabato

*Il gelato  
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di marzo

7

**RICOTTA, MIELE E BASILICO**

Gusto Social 2020

p. 3

14

**MIRTILLO E ROSA CANINA**

p. 4

21

**ZABAIONE AL PASSITO DI PANTELLERIA**

p. 5

28

**LACRIMA DI CHIOS**

Masticha di Lentisco - Gusto 'Limited edition'

p. 6



*Carpe Diem* è l'appuntamento settimanale che da anni, ogni sabato alle 18, apre le porte del laboratorio *Gelato d'essai* a tutti gli appassionati del gelato artigianale, offrendo gratuitamente un gusto di gelato appena preparato, in totale continuità tra il lavoro nel suo farsi e il piacere del consumo.

All'origine di questo particolare appuntamento, che fin dall'inizio ha caratterizzato la nostra gelateria nei due quartieri di residenza e che oggi è diventato richiamo per un pubblico sempre più vasto, c'è proprio la volontà di far conoscere e apprezzare la natura unica dell'autentica artigianalità gelatiera, attraverso una festa che, per un tempo breve e da cogliere al volo, estende a tutti il privilegio semplice e goloso di chi lavora all'interno del laboratorio di una gelateria: gustare un gelato direttamente dalla mantecatrice.

Il successo costante dell'iniziativa ci ha confermato nella scelta di abbracciare il valore più ampio dell'esperienza artigianale, fatta di metodo e creatività, e delle tante relazioni umane che costituiscono la quotidianità del nostro lavoro. *Carpe Diem* è cresciuto aprendosi alle altre iniziative "d'essai" e ai tanti compagni di strada con i quali condividiamo scelte etiche e di gusto.

E c'è anche un appuntamento che vede protagonista la comunità facebook nella scelta del gusto per l'ultimo sabato del mese.

**Ogni sabato,  
alle ore 18 precise,  
un'occasione diversa  
da cogliere al volo:  
*Carpe Diem***



*Gusto  
social  
2020*



*7  
Marzo*

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## RICOTTA MIELE E BASILICO



La più elementare di tutte le lavorazioni del latte, tanto che la si può fare anche in casa, la ricotta è prodotta in tutta Italia. E tuttavia soltanto le regioni del sud assieme al Lazio hanno dei

riconoscimenti dedicati a questo

formaggio fresco, che propriamente viene classificato nella categoria dei latticini. Da Roma in giù, infatti, vi è una vera e propria cultura gastronomica, e non solo, cresciuta intorno alla ricotta, che va dalle pizze di ricotta e visciole di tradizione ebraica, al caffè corretto romanamente con ricotta, fino alla pasticceria siciliana che, nella sua straordinaria e barocca elaboratezza, trova nell'umile ricotta un essenziale fondamento. Non può mancare certo la gelateria e il dolce gusto formato da una combinazione semplice di ricotta e miele, esaltata dal basilico classico, con quel suo tipico aroma di gelsomino, liquerizia e limone. Qui tutto è ricondotto a un'essenzialità che si può dire antica.

**Entrambe le sedi**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 297



14  
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

**Entrambe le sedi**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 297

## MIRTILLO E ROSA CANINA



Sulle nostre montagne cresce un arbusto il cui frutto nero azzurro è detto uva del bosco o mirtillo nero; un altro, detto uva di monte, o mirtillo rosso, e infine uno dal colore blu.

Il mirtillo in pasticceria è è insostituibile e le decorazioni al mirtillo vanno per la maggiore. La sua raccolta continua a farsi a mano e con un semplice pettine, secondo i tempi di una tradizione ben poco intaccata dalla recente fama dei mirtilli. Per gli stessi suggestivi sentieri, cresce la rosa canina.

Rispetto alle virtù del mirtillo, questa della rosa canina esercita un po' meno attrazione. Il fatto è che la rosa canina è quella meno facile da raccogliere e la più capricciosa da lavorare. I frutti si riconoscono per essere delle bacche rosse, durette e ricche di semi, con una minuscola corona di peli irritanti. Per estrarre la polpa ci vuole un po' di calma, tempo e pazienza. Ci voleva un gelato che riunisse il mirtillo e la rosa canina: il facile e il difficile dei sentieri.



21  
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## 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.

**Entrambe le sedi**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 297

Gusto  
limited  
edition!



28  
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

Entrambe le sedi  
Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 297

## Masticha di lentisco LACRIMA DI CHIOS



Quando nell'antica Grecia capitava di mangiare pesante, o ci si tratteneva a tavola per dei lunghi simposi, per meglio digerire e profumare l'alito che accompagnava i discorsi filosofici, si offriva ai commensali

una caramellina naturale, che aveva l'aspetto di un cristallo e che, sciolta in bocca, sprigionava tutto l'intenso e magnetico profumo della macchia mediterranea, e più precisamente del lentisco, la pianta che regna sui terreni più poveri e marginali, tra rocce e sabbie. Particolarmente generoso di *mastica*, ossia di resina, il lentisco dell'isola di Chio era rinomato presso tutti i popoli antichi, e le cosiddette Lacrime di Chio erano universalmente commercializzate e addirittura poste sotto il monopolio delle corti reali. A Roma la pregiata *mastica* rientrava tra gli ingredienti essenziali di un vino da dopo pasto denominato *Conditum paradoxum*, apprezzato come una vera panacea. E il nome stesso indica la sorprendente e incredibile virtù di questo gusto unico e balsamico.



# 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

*Gelato  
bistro'*

Via Tor de Schiavi, 295

t 06 8923 2228