

DEGUSTAZIONI GRATUITE

SETTEMBRE '20



Ogni sabato
alle ore 18

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di giugno

- | | | |
|----|---------------------------------------|------|
| 5 | FICO, NOCI E CANNELLA | p. 3 |
| 12 | LIQUIRIZIA DI CALABRIA | p. 4 |
| 19 | UVA ITALIA CON ZIBIBBO DI PANTELLERIA | p. 5 |
| 26 | FIOR DI LATTE | p. 6 |



5
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FICO, NOCI E CANNELLA



Del fico si conoscono 700 specie; 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 poi quelli denominati *forniti*, o *settembrini*, 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 occhio a quelli secchi e conservati che sono anche molto calorici). Non hanno particolari indicazioni se non quelle, per il frutto seccato, che si riferiscono alle varie diete per dimagrire. Ma 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



12
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

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

LIQUIRIZIA



La liquirizia sta fra le radici il cui consumo è sopravvissuto alla leggendaria vita selvatica e alla preistoria della medicina, alla quale essa appartiene da sempre in quanto

usata come rimedio per tutte le malattie degli umori acrimoniosi. La liquirizia è uno dei più benefici rimedi naturali ma fa anche parte dei ricettari dei pasticceri: grazie al suo gusto ammaliante, di una dolcezza sottile e sempre in bilico con il suo contrario, la liquirizia è un raffinato sapore-aroma per dolci, infusi, caramelle e gelati. E il gelato di liquirizia vanta un numero di estimatori insospettabilmente alto. Certamente perché è un gusto che consente di scoprire quante strade ha la dolcezza che non siano solo quelle dello zucchero comune, del miele o della frutta. E forse anche per via di quel non trascurabile senso di pulizia che lascia al palato, che azzera ogni altro sapore e.... ci fa tornare di nuovo voglia di mangiare. Il gelato di liquirizia è decisamente il 'punto e a capo' di tutti i gelati.



19
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

UVA ITALIA CON ZIBIBBO DI PANTELLERIA



Da sempre l'uva accompagna l'esistenza umana, attraversando l'intera nostra storia agricola e culturale, dalla Bibbia ai Greci, dai baccanali alle nature morte del Seicento, perdendosi spesso nel mito.

E vino a parte, l'uva si presenta sulle nostre tavole anche come ingrediente di piatti salati e dolci. Solo il gelato all'uva non è così diffuso come si penserebbe. Si ha forse il timore che quel succo delicato possa annientarsi, nel gelato, per un eccesso d'acqua. Ma è un timore infondato, e il rapporto tra uva, acqua e vino è antico quanto l'abitudine di consumarne. D'altronde è proprio con l'uva che è iniziato il gelato: il mosto d'uva sulla neve fresca, segno di grande raffinatezza della civiltà contadina, rappresenta infatti un'idea primitiva di gelato fatto in casa.

Il gelato che vi proponiamo struttura l'equilibrio tra l'uva e l'acqua, rafforzandolo con un vino che è un vero e proprio nettare degli Dei, ossia lo Zibibbo di Pantelleria, vitigno dichiarato patrimonio dell'umanità.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



26
Settembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

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

FIOR DI LATTE



La panna, o il fior di latte o la crema di latte, è la quintessenza della bontà nonché punto cruciale del rapporto tra ghiottoneria e senso di colpa. La panna è la soluzione più naturale alla

voglia di dolce, il primo gradino della pasticceria. Nella raffinatissima Francia la panna, come è noto, ha una notevole considerazione, tanto che nella cucina classica si trovavano ricette quali la "panna fritta", quella "al caffè bianco", "alla religiosa", "alla bacchica" (una ardita preparazione con il vino!), nonché una lunga serie di mousse di panna. Ma in tutto questo tourbillon di preparazioni, i Francesi una ricetta italiana ce la invidiano: quella del gelato al Fior di latte, forse il più richiesto in assoluto.

Va da sé la freschezza dell'ottimo latte, che a Roma non manca. E quando è preparato secondo le regole artigianali che non ne plastificano il sapore, il Fior di latte è un gelato di mente aperta e ben felice di incontrare tutti gli altri!



Dicono di noi...

“Sicuramente tra le migliori gelaterie di Roma”

(Dissapore, “Roma, le migliori gelateria artigianali”)

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

(Puntarella Rossa, “I migliori gelati a Roma”)

“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”)

“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”)

“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”)

“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”)

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*