

DEGUSTAZIONI GRATUITE

OTTOBRE '20



Ogni sabato
alle ore 18

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di agosto

<i>3</i>	GIUGGIOLA DI MORICONE	p. 3
<i>10</i>	PERA E CANNELLA	p. 4
<i>17</i>	NOCCIOLA ROMANA DOP	p. 5
<i>24</i>	NOCE DI SORRENTO IGP	p. 6
<i>31</i>	CIOCCOLATO gelato o bollente?	p. 7



3
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

GIUGGIOLA DI MORICONE



Moricone, a due passi da Roma, fa parte del Parco dei Monti Lucretili, ricca zona boschiva che rappresenta un autentico paradiso fuori porta. La macchia mediterranea, gli uliveti a terrazza, le faggete che vantano

esemplari di notevoli dimensioni, sessanta tipi di orchidee disseminate fra lembi di vegetazione incontaminata e pascoli antichi: un ecosistema che le aziende biologiche del territorio aiutano a conservarsi in armonia con il lavoro umano. Da qui, coltivata secondo le ottime regole dell'agricoltura biologica, ci arriva la giuggiola, un frutto inspiegabilmente dimenticato e dal consumo rarissimo, ma che nella lingua si conserva nel significativo 'brodo di giuggiole', la dolcezza per antonomasia. Questo Carpe Diem rende giustizia a un frutto locale da riscoprire.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295





10
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

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

PERA E CANNELLA



Fino a non molti anni fa si diceva che la pera fosse la frutta dei signori, forse per via della sua fragilità e la non durevole conservazione. Prima della diffusione dei

frigoriferi, infatti, la durata di un frutto faceva la differenza tra le classi sociali. Curiosamente, la Scuola medica salernitana sulla pera compose un precetto secondo cui essa è salutare solo se cotta e accompagnata al vino, con aggiunta di spezie a renderne intrigante il sapore. E fra tutte le spezie, l'antica saggezza cinese assegna alla cannella l'onore di essere il cibo degli Immortali, in particolare dell'illustre P'ung-tsu che visse 888 anni!

Ha una natura yang e con essa si può preparare un vino del quale una sola goccia può dare al corpo il colore dell'oro.

Il gelato di pera e cannella nasce proprio da questa felice armonia di gusti saggiamente destinati l'uno all'altro.



17
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

NOCE SORRENTO IGP



Negli ultimi anni è ripreso, e continua ad aumentare costantemente, il consumo di noci, dopo un periodo in cui sembrava tramontata la familiarità di questo frutto, così necessario alla salute per via della

straordinaria ricchezza di antiossidanti (ne contiene più di ogni altra frutta col guscio), che ci aiutano a contrastare le malattie dovute all'invecchiamento.

E infatti, per secoli, la noce è stato un frutto presente su tutte le mense, assicurando un sostentamento anche ai più poveri.

Mangiare le noci fa bene, e nel gelato, per il quale non c'è tostatura né cottura, le virtù della noce si conservano intatte. All'ovvia condizione che esso sia preparato in modo artigianale e confidando sulla qualità delle noci, come quelle di Sorrento che abbondano in questo gelato.



ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



24
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295

NOCCIOLA ROMANA DOP

Nuovo raccolto «La Fescennina»



5 generazioni di sapienza nel coltivare la terra fanno da ingrediente principale a questo classico della gelateria.

Il Carpe Diem dedicato alla Nocciola festeggia la consolidata collaborazione tra

Gelato d'essai e la storica azienda agricola *La Fescennina* di Corchiano, guidata dalla famiglia Sciardiglia che da tantissimi anni si dedica alla coltivazione e trasformazione del prezioso frutto. E festeggia anche il nuovo raccolto di questo dono della natura che, trasformato in gelato, oltre a rappresentare tutta la cremosità e la rotondità al palato di cui è capace l'arte gelatiera, è uno dei gusti che maggiormente fa del gelato un nutrimento necessario, ricco di vitamina E e grassi insaturi.



La **NOCCIOLA ROMANA** è riferibile ai frutti della specie *Corylus avellana* «*Tonda Gentile Romana*», *Nocchione* e loro eventuali selezioni che siano presente almeno per il 90% nell'azienda. La *Tonda Gentile Romana* che caratterizza la produzione della Fescennina ha una tessitura compatta e croccante, un sapore ed un aroma finissimi e persistenti.

www.lafescennina.it



31
Ottobre

ORE 18.00
Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato
oppure della
tradizionale
bevanda calda

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

CIOCCOLATO GELATO O BOLLENTE?

Carpediem a scelta!



Novembre è alle porte, tornano le giornate fredde e puntualmente ritorna la voglia di bevande calde e atmosfere più intime.

Per questo ricominciamo a servire la Cioccolata calda,

preparata con lo stesso ottimo cacao di fattura pregiata che utilizziamo per il nostro gelato, e dunque semplice metamorfosi stagionale dedicata a chi ama il cioccolato in tutte le sue forme: gelato cremoso e bollente da bere. Per omaggiare la doppia qualità del cioccolato, per il primo Carpe Diem del mese avrete la possibilità di scegliere la versione che preferite: potrete gustare quindi il gelato al cioccolato, oppure la cioccolata calda, magari guarnita con un ciuffo di panna!

E in entrambi i casi una golosità che è anche un tonico per il corpo e per la mente.

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 - Roma
t 06 6426 4692

Centocelle

Via Tor de Schiavi, 295 - Roma
t 06 8923 2228