

DEGUSTAZIONI GRATUITE

MARZO '21



Ogni sabato
alle ore 17,30

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di marzo

6	MANDORLA DI TORITTO E MIELE	p. 3
13	ZABAIONE AL PASSITO DI PANTELLERIA	p. 4
20	FRAGOLA, LIME E MENTA	p. 5
27	ARACHIDE SALATA	p. 6



6

Marzo

ORE 17.30

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

MANDORLA DI TORITTO E MIELE



La mandorla viene distinta in due varietà: dolce e amara. La prima è per uso alimentare, la seconda per uso farmaceutico. La mandorla nella

tradizionale iconografia

religiosa, dipinta o scolpita, è l'ovale nel quale si rappresentano il Cristo, la Vergine, i Santi. La sua forma sta a significare l'unione del cielo e della terra, e la gioia, che è uno dei requisiti della santità, è massima quando la mandorla è sposata al miele: connubio eterno visto che da sempre si confezionano dolci con mandorle e miele. D'altronde il miele è il nutrimento spirituale dei santi e dei saggi: la leggenda dice che Pitagora si nutriva solamente di miele e nei testi buddhisti si legge che "la mia dottrina è come mangiare il miele: l'inizio è dolce, il mezzo è dolce, la fine è dolce".



ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77

Via Tor de Schiavi, 295



13
Marzo

ORE 17.30

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, assicurati 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, 295



20
Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FRAGOLA, LIME E MENTA



A un certo punto comparve nei mercati il *lime*, agrume meno acidulo del limone entrato nelle abitudini collettive per via dell'ampio uso che se ne fa nella preparazione di cocktail,

quelle "bevande capaci, oltre che

di soddisfare la sete, di annullare la stanchezza e di esaltare le energie", come scriveva Veronelli.

Ma un cocktail rigenerante non è detto che sia solo bevanda, anzi: un sorbetto aggiunge alla miscela il valore vivificante del ghiaccio cremoso.

È il nostro cocktail di sapore primaverile: un sorbetto di lime e fragola con foglioline di menta.

La fragola è presente in abbondanza, come sempre la frutta nei nostri sorbetti; quanto alla menta, con il suo profumo discreto e sottile, guida il palato verso la piena soddisfazione, non solo del corpo: si dice infatti che l'origine del nome venga dal latino *mens-tis*, in quanto si credeva che questa pianta fosse utile a rafforzare la mente. Come un cocktail salutare, analcolico e allegro.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



27
Marzo

ORE 17.30

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ARACHIDE CON ARACHIDI TOSTATE E SALATE



L'arachide comunemente si associa al suo olio, ma come frutto tostato e salato va molto più lontano. Immane negli aperitivi, dei bar più alla moda e di quelli senza lode, la si ritrova in tutte le macchinette automatiche.

È fra gli snack più diffusi nei cinema, fin dai tempi in cui le noccioline si vendevano nei gusci, che poi buttati per terra scricchiolavano sotto le scarpe. Per non parlare delle feste di paese, dove una varipinta macchina per la tostatura ne diffonde l'aroma per le strade. In tutte le case americane non può mancare il burro di arachidi, nel nostro paese non particolarmente apprezzato. Peccato, perché l'arachide è molto proteica, fa bene al cervello e alla circolazione sanguigna.



ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



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 Sferra 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