

DEGUSTAZIONI GRATUITE

LUGLIO '21



Ogni sabato
alle ore 18,00

*Il gelato
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di luglio

<i>3</i>	FICO VERDONE	p. 3
<i>10</i>	PERA E RICOTTA con scaglie di cioccolato	p. 4
<i>17</i>	PISTACCHIO DI STIGLIANO	p. 5
<i>24</i>	LIMONE DI SORRENTO	p. 6
<i>31</i>	PESCA GIALLONA	p. 7



3
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

FICO VERDONE



I fichi per tutta l'antichità erano cibo comune, di consumo quotidiano e così diffuso che anche i poveri potevano goderne, tanto che in Grecia se ne vietò l'esportazione: quei

frutti dovevano rimanere in

patria, a disposizione dei bisognosi (almeno i fichi!), così da evitarsi la morte per fame; perché se la stagione era secca e gli altri alberi languivano, solo sul fico, resistente e stoico, si poteva fare affidamento.

Del fico si conoscono ben 700 specie, quasi tutte tropicali. Il più noto in Europa è il *Ficus carica*, coltivato nelle zone mediterranee in molte varietà che producono frutti di diverso colore, grandezza ed epoca di maturazione. Tipicamente del Centro Italia, il fico della varietà Verdone, con il quale realizziamo il nostro gelato nel mese di luglio, è il classico frutto estivo che, per l'elevato contenuto di ferro, arriva al momento giusto, quando il troppo caldo ci affatica.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



10
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

PERA E RICOTTA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO



Chissà perché sulla pera si sono formati dei detti che con la realtà hanno poco a che vedere: la pera è la frutta dei signori e al contadino non far sapere quanto è

buono ecc. ecc. Riguardo al primo detto, basta immaginare il contadino che, libero di far quel che vuole con le piante da lui coltivate, si avvicina ad un pero, ne stacca un frutto e se lo mangia; il secondo detto fa riferimento ad un abbinamento basilare della cucina popolare: frutta e formaggio; dolce e salato. Un po' meno popolare è l'usanza della pera cotta con colata di cioccolato, vera e propria delizia delle tavole borghesi. Ma a Roma si celebra anche la ricotta col cioccolato (vedi lo storico Forno del Ghetto) con una irresistibile torta. Ragione per cui alla nostra gelateria viene facile la sintesi: pera, ricotta e cioccolato. Da queste parti, un classico.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



17
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

PISTACCHIO DI STIGLIANO



Il gelato al pistacchio è fra quelli che determinano la frequentazione di una certa gelateria da parte di una clientela affezionata a quel particolare gusto.

Per questo, le gelaterie artigianali tengono molto al

pistacchio e ne fanno un banco di prova.

Noi lo consideriamo un'occasione di ricerca, grazie alla quale scoprire nuovi territori e tradizioni agricole. Come questa varietà "Egina" che proviene da Stigliano, antico paese d'altura e capitale lucana del pistacchio. Risale a poco più di vent'anni fa la coltivazione di questo frutto nel territorio materanese, ma la vocazione micro-climatica è tale che il pistacchio "Egina" si è presto imposto come coltura principale. Il nome ci parla di un'origine greca, e precisamente l'isola di Egina, nel golfo di Atene. L'approdo recente a Stigliano di questa varietà di pistacchio, riprende perciò un'antica storia, quella della Magna Grecia, a cui risale il primo sviluppo del paese stesso.

ENTRAMBE LE SEDI

Viale Bardanzellu, 77
Via Tor de Schiavi, 295



24
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

SEDE COLLI ANIENE
Viale Bardanzellu, 77

LIMONE DI SORRENTO IGP



Gli arabi ci hanno lasciato in eredità l'algebra, la distillazione, la pasta, il liquore d'anice e infine il sorbetto, senz'altro padre del gelato. Il termine sorbetto infatti deriva da sharba, equivalente più o meno

a 'bevanda fresca', che gli Arabi in Sicilia preparavano con vari tipi di frutta, ma soprattutto con il limone, il cui termine, guarda un po', viene dall'arabo limum. Sin dalle prime caffetterie, il sorbetto e poi il gelato al limone era servito con grande successo e possiamo così ritenere che il gelato al limone sia proprio il principe dei gelati. La sua piacevolezza risiede in un solo segreto: usare veri limoni, come da sempre si faceva e come noi facciamo al presente.

Perché se è vero che il gelato al limone si consuma in ogni luogo e occasione, è anche vero che la sua preparazione partendo dal frutto è invero sempre più rara, e niente affatto indifferente. Provate il nostro gelato al limone e poi ne riparliamo.



31
Luglio

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

PESCA



Si dice 'pelle di pesca' e significa liscia e vellutata. E in inglese *peach* sta per 'bella figliola' o 'amore di ragazza'. E infatti la cosmesi tradizionale e

naturistica usano proprio la

pesca per preparare delle maschere di bellezza. La pesca proviene dalla Cina, dove è diffusa allo stato selvatico e dove dal suo nocciolo si fa nascere il dio dell'immortalità. Poche e certe le sue caratteristiche al palato: polposa e succulenta. E poi, è facilmente digeribile. Si consuma fresca, oppure sciroppata, in marmellata, in succo. Ma se ci si vuole tenere lontani da tentazioni troppo zuccherose, allora il sorbetto di pesca è l'unica strada percorribile senza alcun senso di colpa. E anzi, preparato così come noi lo facciamo, praticamente un frullato ghiacciato di sola pesca di stagione, il sorbetto ne raddoppia le virtù idratanti e perciò andrebbe consumato addirittura giornalmente. A prova di invecchiamento cellulare!

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")



Colli Aniene

Viale Bardanzellu, 77 - Roma

t 06 6426 4692

Prenestino - Centocelle

Via Tor de Schiavi, 295 - Roma

interno galleria pedonale - t 06 8923 2228