

DEGUSTAZIONI GRATUITE

OTTOBRE '21



Ogni sabato  
alle ore 18,00

*Il gelato  
appena mantecato!*



Le degustazioni gratuite di luglio

2	COCCO	p. 3
9	PERA E CANNELLA	p. 4
16	RICOTTA ROMANA E VISCIOLE	p. 5
23	NOCCIOLA ROMANA DOP	p. 6
30	CIOCCOLATO: FREDDO O BOLLENTE?	p. 7



2  
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## COCCO



Dagli impieghi innumerevoli, il cocco è la versione vegetale del maiale; ma con una marcia in più, considerandone le qualità benefiche per la salute. Le sue virtù

economiche e salutari, spiegano l'importanza e diffusione del cocco in tutte le regioni equatoriali, e la sua fortuna nel resto del mondo. In pasticceria il cocco è entrato agli inizi del Novecento con quelli che Ada Boni chiamò "bonbons" alla noce di cocco. Poi, sempre secondo la Boni, "un gustoso gelato può essere facilmente preparato nelle consuete macchinette casalinghe." Il miglior gelato al cocco è quello che più fedelmente ne rispetta la natura, trattando artigianalmente una materia di per sé già pronta al nome di gelato.

Ma il cocco è anche una lancetta del tempo che passa: chi ricorda più i venditori nelle spiagge italiane che andavano su e giù per chilometri e che gridavano "coccooo, cocco frescoooo"?

**ENTRAMBE LE SEDI**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 295



9  
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.



16  
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## RICOTTA ROMANA E VISCIOLE



In tanti disegni fatti dai viaggiatori del Grand Tour a Roma, fin dal XVII secolo, notiamo un pastorello che pascola le bestie tra le rovine della città antica, invasa di erbe di ogni tipo.

L'immagine è rimasta quasi inalterata sino a pochi decenni fa, quando cioè i nuovi quartieri spingevano sempre più lontano le greggi che svernavano nella campagna romana. Questa simbiosi tra rovine e pecore, tra case nuove e greggi sotto casa, la si ritrova anche nelle tradizioni gastronomiche: abbacchio, pecorino e ricotta. Quest'ultima usata in cucina come forse in nessun'altra regione, entrando poi nella dolceria casalinga e, successivamente, nell'alta pasticceria, con l'accoppiata di ricotta e visciole di schietta tradizione ebraica-romana.

Dal Forno alla gelateria, il passo si compie con il nostro gelato, che nella rustica e primitiva semplicità della ricotta, affoga l'asprigna dolcezza della visciola.

**ENTRAMBE LE SEDI**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 295



23  
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](http://www.lafescennina.it)





30  
Ottobre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato  
oppure  
della tradizionale  
bevanda calda

## CIOCCOLATO: FREDDO O BOLLENTE?



L'autunno è arrivato, tornano le giornate fredde e puntualmente ritorna la voglia di bevande calde e atmosfere più intime.

Per questo da novembre 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 Carpe Diem di fine ottobre 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.

**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