

DEGUSTAZIONI GRATUITE

NOVEMBRE '21



Ogni sabato  
alle ore 18,00

*Il gelato  
appena mantecato!*

Le degustazioni gratuite di novembre

6	<b>CASTAGNA DEL PRETE</b>	p. 3
13	<b>MELANNURCA CAMPANA</b>	p. 4
20	<b>ARANCIA NAVELINA</b>	p. 5
27	<b>MARRON GLACÉ</b>	p. 6



6  
Novembre

ORE 18.00  
Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

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

## CASTAGNA DEL PRETE



Simbolo dell'autunno, richiama l'intimità e il calore, così nel colore ligneo come nella tipica posizione dei frutti all'interno del riccio.

La castagna cosiddetta "del prete", utilizzata in questo gelato, ha una provenienza IGP, trattandosi della pregiata castagna di Montella, coltivata e raccolta manualmente nell'avellinese, e quindi lavorata secondo un metodo artigianale e antico, che consiste nella essiccazione a fuoco lento, in locali detti "gratali" per via delle caratteristiche grate su cui i frutti sono disposti e rigirati. Successivamente, la castagna seccata è sottoposta a tostatura, così da assumere un sapore intenso e gustoso, e infine immersa in acqua per riacquistare morbidezza e prestarsi alle più diverse lavorazioni in gastronomia, fra le quali questo particolare gusto di gelato. Dopo tanto fuoco, direbbe la castagna, finalmente un po' di freddo!



13  
Novembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

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

## MELANNURCA



Sui banchi dei mercati sono esposte delle mele piccole, un po' bitorzolute, con qualche macchia che spaventa chi non ha dimestichezza con la naturale varietà dei frutti.

Per lo più si tratta delle campane annurche, le quali danno l'idea di essere subalterne rispetto all'imponenza delle golden, le smith, le deliziose, le imperatore, che invece sono grandi e lustre, senza macchia. Ma in realtà queste ultime trionfano soltanto esteticamente su quelle altre un po' bruttine, poiché all'assaggio, le proletarie annurche sul fronte del gusto e profumo escono grandemente vittoriose. E riprova di questa eccellenza della mela annurca, è proprio il gelato che con essa realizziamo, il quale è tutto nel sapore naturale del frutto, che è abbastanza ricco di suo da non necessitare di nessun condimento.

Il gelato artigianale, lo sappiamo, è veritiero: se la mela è bella e lustra, ma non sa di niente, allora è buona solo per le favole di un tempo!



20  
Novembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## ARANCIA NAVELINA



Originaria della Cina, la conoscevano i Romani; la coltivavano gli Arabi in Sicilia; ma furono la Spagna e il Portogallo che la diffusero in ogni dove, riproducendosi in numerose varietà, i cui nomi

sono testimonianza di passaggi geografici e cambiamenti d'aspetto: la melarancia, il cetrangolo, il portogallo, la belladonna, il biondo, la calabrese, il moro, la sanguigna, il sanguinello, il tarocco. Proprio il caso di dire che ce n'è per tutti i gusti! Eppure, il frutto non fu amato da uno scrittore come Alexandre Dumas, forse perché in Francia nell'Ottocento arrivavano solo gli scarti dei mercati mediterranei...chissà!?

Tuttavia il gelato all'arancia, fatto come noi lo facciamo, farebbe certo ricredere lo scrittore francese, lasciandolo senza parole, sedotto da un profumo antico, ma continuamente rinnovato in arance sempre fresche e provenienti dalle coltivazioni a noi più vicine.

**ENTRAMBE LE SEDI**

Viale Bardanzellu, 77  
Via Tor de Schiavi, 295



27  
Novembre

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

## MARRON GLACÉ



La castagna mette insieme ricchezza e povertà: marron glacé e farina di castagne. Per secoli cibo delle classi subalterne, ma servito anche sulle tavole signorili, purché elaborato dall'arte

pasticciera, soprattutto se confezionato in torte ai marroni, varietà più pregiata della castagna. Il gelato ai marron glacé è un gusto assente nelle gelaterie non artigianali, quelle che si ostinano a lavorare con aromi e polverine, invece di misurarsi con la materia prima. Ma questo è il bello della castagna: non avendo un aroma così spiccato che lo si possa sintetizzare, se ridotta in polvere darà solo una farina, buona magari per farci il pane, ma non di certo un gelato.

La castagna, ottima e gustosa se usata in natura, più di ogni altro frutto deve essere presente personalmente e non ammette sostituti.

Allora si che diventa il gelato per eccellenza della stagione fredda.

**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 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