



Questo mese

7.5 SESAMO



14.5 **linea PASTUR**

YOGURT SKYR
«con più proteine»

21.5 PASSION FRUIT



28.5 PIÑACOLADA

Carpediem

maggio 2022

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Un tempo era la Sicilia la terra eletta per il consumo del sesamo. Lo straordinario intreccio di tradizioni tra l'India, l'Africa e l'Europa rappresentato da questa antica pianta, trovava in Sicilia il suo baricentro, essendo i suoi semi comunemente utilizzati per il pane, per alcune pietanze e per un dolce a base di miele e zucchero chiamato "giuggiolena", che è di quei dolci che viaggiano da una parte all'altra del Mediterraneo.

Vi sono due varietà di sesamo, quella a seme bianco e quella a seme nero. Da noi è usato soprattutto il seme bianco: è di piccole dimensioni, dal colore ambrato e dal sapore intenso. Il preparato che si ottiene dalla riduzione in pasta dei semi di sesamo è detto *tahina*, gustosissima salsa tipicamente mediorientale. Ed è quella che noi usiamo per il nostro gelato al sesamo.



Sesamo
*da pura tahina
mediorientale*

NOVITÀ
2022



sabato 7
Maggio

ORE 18.00
Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

ORE 18.00

Degustazione gratuita
di uno dei gusti
della linea
PASTUM

ENTRAMBE LE SEDI

sabato 14
Maggio



Yogurt Skyr

CON PIÙ PROTEINE

SOSTANZIA è la coppetta **ricca di proteine**. Attenta alla qualità del suo profilo amminoacidico, è specificamente pensata per far sì che anche il gelato artigianale contribuisca al raggiungimento del fabbisogno proteico di chi **pratica attività sportiva**.

PASTUM è una linea di gelati bilanciati in modo da avere specifici equilibri tra i macronutrienti.

Pensata e realizzata da Gelato d'essai per chi desidera includere il gelato nella propria dieta, sottraendolo alla categoria dei cibi proibiti e assegnandogli una parte specifica all'interno del proprio pattern alimentare.

Comprende 4 tipologie di gelato:

- PRINCIPIA - Zero zuccheri
- ESSENZIA - Senza zuccheri aggiunti
- SOSTANZIA - Con più proteine
- SPAZIA - Gelato mediterraneo

È uno dei frutti che meglio simboleggiano un esotismo fatto di allegria, benessere e voglia di vivere. Inseparabilmente legato all'immagine di un Brasile paradisiaco e florido, anche il suo fiore ha qualcosa di straordinariamente bello, tanto che al di fuori dei climi tropicali, la pianta è diffusa in virtù della sua piacevole ricchezza di colori e di forme. Perciò potrà essere simbolo per eccellenza di trasmutazione estetica: da un principio di pura bellezza visiva, a un divenire di sapore e profumi. Già, il profumo! Il profumo della sua polpa, racchiusa in una buccia spessa e a lungo protettiva, ha quella intensità gradevole e intrigante che ne fanno un ingrediente versatile, presente in vari cocktail e semifreddi. E ovviamente come gusto del gelato. Questa modalità di preparazione e consumo, tipicamente italiana, che chiamiamo 'gelato artigianale', quando incontra i lontanissimi tropici, esprime un senso di familiarità che può stupirci.



Passion Fruit



*sabato 21
Maggio*

ORE 18.00

**Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato**

ENTRAMBE LE SEDI

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

sabato 28
Maggio



Piñacolada

Ananas, latte di cocco e rum

Avvolta nella leggenda la sua origine, non sono pochi i bar e le bettole caraibiche a rivendicarne la paternità. Ananas e latte di cocco la frutta di base, ma il fascino della Piñacolada è senz'altro legato alla cosiddetta bevanda dei pirati, il rum. Consumato da solo può piacere o non piacere, ma in combinazione con la frutta e con il ghiaccio, il rum dà il massimo della sua virtù, essendo la Piñacolada una bevanda amatissima anche da chi non si è mai imbarcato e non crede alle storie dei pirati.

E a 1661 km da Gibilterra, seduti o camminando per via Tor de' Schiavi o a Colli Aniene, nei giorni più afosi solo un gelato alla piñacolada può spingere la mente verso l'oceano aperto e un silenzio di placide onde lunghissime disegnato dall'immaginazione, dove s'annega il traffico insieme al 'pensier mio'.



**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 - 00155 Roma
t 06 8923 2228

www.gelatodessai.it

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.**