



Questo mese

- 6.8 MANGO ALPHONSO 
- 13.8 COCOMERO 
- 20.8 MANDORLA DI TORITTO E MIELE
- 27.8 FICO D'INDIA 

Carpediem

agosto 2022

www.gelatodessai.it

Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Il mango Alphonso, originario dell'India, per la sua dolcezza e ricchezza di sapore è chiamato anche il "re dei manghi".

Deve il suo nome al generale Alphonse de Albuquerque, che con la sua strategia militare riuscì a consolidare le colonie portoghesi in India: corollario di una storia non certo onorevole, che si aggiunge ai tanti debiti che le nostre abitudini alimentari hanno verso i paesi colonizzati. Dal 2014 viene importato in Europa, e così, piano piano, anche le gelaterie hanno iniziato ad accettare questo frutto dalla forma ovale e dal colore giallo-oro, valorizzandone il sapore e facendone un gusto tra i più diffusi. Il motivo è sempre lo stesso: se il frutto è buono, e la tecnica è schietta, il risultato è pura meraviglia. Sarebbe il caso che, in qualche regione dell'India, un bravo gelatiere risarcisca delle sue origini il mango Alphonso, tornato dall'Italia sotto forma di libero gelato!



Mango Alphonso



*sabato 6
Agosto*

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 13
Agosto



Cocomero

Fa parte della stessa famiglia delle zucchine, però con meno sostanza. Lo dice il nome, usato nel meridione, di *melone d'acqua*. Frutto estivo, il cocomero è ricercatissimo poiché disseta e non ingrassa. Si può anzi giustamente affermare che il cocomero è un gelato ante litteram, un sorbetto che la natura ci regala puntualmente quando ne abbiamo più bisogno. Ai tempi in cui la tecnica del freddo non aveva ancora espresso le sue straordinarie capacità gastronomiche, si poteva solo sperare nel cocomero.

Un frutto proletario, da muretto, da spiaggia. Un frutto sociale, perché è così grande che bisogna dividerlo e perciò resiste come icona assoluta delle gite di ferragosto, specie se divorato col suono del risucchio. E infine, nobilitato dall'arte gelateria: il cocomero che diventa gelato è come un povero che diventa re.

Ma anche, vista la storia, diremo che il cocomero, trasformato in gelato, compie il suo destino di essere stato il gelato prima del gelato.



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".



Mandorla di Toritto e miele



sabato 20
Agosto

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 27
Agosto



Fico d'india

Riusciamo ad immaginare la vita di oggi senza la scoperta dell'America? Di quanti cibi e colori soffrirebbero le tavole! Persino i paesaggi del nostro Meridione non riusciremmo ad immaginarceli senza quella pianta grassa portata in Europa dopo la scoperta nota col nome di fico d'india.

Alla fine d'agosto sui banchi del mercato compaiono i frutti di questa pianta dai colori irresistibili, gustati possibilmente molto freddi, fatto questo che ci fa prevedere l'uso che se ne fa in gelateria.

Bene, è una pianta e frutto espressione soprattutto del sud Italia.

Roma che c'entra?

E no! Roma c'entra eccome: basta andare a piazza Navona, ammirare la fontana dei

Quattro Fiumi e lì scopriremo che Bernini ha scolpito proprio un bel fico d'india!

Dicono di noi...

“Sicuramente tra le migliori gelaterie di Roma” (Dissapore, “Roma, le migliori gelateria artigianali”)

“Geppy Sfera punta tutto sulla qualità: leggero, pulito in bocca, dalla consistenza cremosa ma non vischiosa, qui il gelato esalta gli ingredienti senza camuffarli” (Gambero Rosso “Gelaterie d’Italia”)

“Tra i principi portanti vi sono il rispetto dell’integrità e della leggibilità degli ingredienti” (Puntarella Rossa, “I migliori gelati a 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”)

“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”)

