





Questo mese

- 5.11 ARANCIA NAVELINA 
- 12.11 MELA ANNURCA 
- 19.11 CIOCCOLATO
- 26.11 MARRON GLACÉ

Carpediem

novembre 2022

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Originaria della Cina, la conoscevano i Romani e 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.



Arancia Navelina



*sabato 5
Novembre*

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 12
Novembre



Mela Annurca

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 di altre mele che invece sono grandi e lustre, senza macchia.

Ma in realtà queste trionfano soltanto esteticamente su quelle altre un po' bruttine: 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!



A venezia città di Carlo Goldoni, già nel Settecento la cioccolata smette di essere solo una bevanda medicinale e diventa un rito sociale irrinunciabile.

E così, nelle commedie del grande drammaturgo, compaiono più volte servitori intenti a versare cioccolata ai loro padroni, tutti smaniosi del moderno buon umore. Dal Settecento in poi il magico mondo della cioccolata non ha conosciuto limiti aprendosi a una quantità di preparazioni e modalità di consumo che oggi occorrerebbe parlarne al plurale, distinguendo fra loro sapori e miscele assai differenti e in molti casi distanti dal cacao di base.

Noi utilizziamo scacao di origine controllata, che è una delle vie più sicure per attingere a un cacao di ottima qualità, oltre che essere un modo per abbreviare la strada tra il consumo di gelato al cioccolato e l'origine di una materia prima così diffusa ma, per questo, anche così adulterata dai vari passaggi industriali.

Cioccolato

con cacao monorigine (Perù)



*sabato 19
Novembre*

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 26
Novembre



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 pasticceria, 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 o in 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.



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”)



 **GELATO
d'ESSAI**
di Geppy Sfera