



## Questo mese

- 7.10 MIRTILLO E ROSA CANINA 
- 14.10 NOCCIOLA ROMANA DOP
- 21.10 **linea PASTUM**  
CAFFÈ ARABICA   
zero zuccheri
- 28.10 CASTAGNA 'DEL PRETE' 

# *Carpediem*

ottobre 2023

[www.gelatodessai.it](http://www.gelatodessai.it)



Il gelato  
appena  
mantecato!

Ogni sabato  
alle ore 18  
in degustazione  
gratuita

ORE 18.00

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

sabato 7  
Ottobre



## Mirtillo e rosa canina

Sulle nostre montagnecresce un arbusto il cui frutto nero azzurro è detto uva del bosco o mirtillo nero; un altro, detto uva di monte, o mirtillo rosso; e infine uno dal colore blu.

La sua raccolta continua a farsi a mano e con un semplice pettine, secondo i tempi di una tradizione ben poco intaccata dalla recente fama dei mirtilli. Per gli stessi suggestivi sentieri, cresce la rosa canina.

Rispetto alle virtù del mirtillo, questa della rosa canina esercita un po' meno attrazione. Il fatto è che la rosa canina è quella meno facile da raccogliere e la più capricciosa da lavorare.

I frutti sono delle bacche rosse, durette e ricche di semi, con una minuscola corona di peli irritanti. Per estrarre la polpa ci vuole un po' di calma, tempo e pazienza.

Ci voleva un gelato che riunisse il mirtillo e la rosa canina: il facile e il difficile dei sentieri.



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 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 presenti almeno per il 90%



## Nocciola Romana dop

NUOVO RACCOLTO «LA FESCENNINA»



sabato 14  
Ottobre

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 21  
Ottobre



*Caffè arabica*

ZERO ZUCCHERI

PRINCIPIA è la coppetta a **zero zuccheri** pensata per chi deve controllarne la quantità durante il giorno. Ideale per diabetici, e **100% vegetale**, è un gelato realizzato con ingredienti tali da mantenere il tenore finale di zuccheri sotto lo 0,5%

*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



**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, è la pregiata castagna di Montella, coltivata e raccolta a mano nell'avellinese, e lavorata secondo un metodo artigianale antico, che consiste nell'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!



*Castagna "del prete"*



*sabato 28  
Ottobre*

ORE 18.00

**Degustazione gratuita  
del gelato appena  
mantecato**

ENTRAMBE LE SEDI

# Dicono di noi...

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



CONFERMATI NEL 2023  
I 2 CONI DI MERITO  
«GAMBERO ROSSO»!

