



Questo mese

10.2 GIANDUIA

17.2 KIWI 

24.2 MANDARINO   
TARDIVO DI CIACULLI

*Carpediem*

febbraio 2024

[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 10  
Febbraio



## Gianduia

**È nata prima** la cioccolata o la maschera?

Il quesito si risolve molto facilmente rispetto a quello dell'uovo e della gallina: è nata prima la maschera. Gianduia, infatti, è una maschera popolare piemontese.

Un tipo allegro, godereccio, incline al bene sociale e dedito alle opere di carità. Durante il Carnevale,

Gianduia visita i luoghi di sofferenza offrendo delle caramelle incartate e cioccolatini. Quando però, agli inizi

dell'Ottocento, scarseggiando il cacao, i pasticceri torinesi ebbero una geniale intuizione: sostituire buona parte della dose di cacao, con la più economica nocciola delle Langhe. Nacque così

la cioccolata gianduia.

Un'origine storica che assomiglia a una favola,

la cui morale sarebbe:

nessuna paura dei momenti difficili, perché è da essi che può nascere qualcosa di nuovo e sorprendentemente buono.



# La storia del kiwi

nasce in Cina, dove era considerato una prelibatezza per via del suo gusto delizioso, leggermente acidulo, e per la polpa dall'inconfondibile color verde smeraldo. Nel 1904 si cominciò a coltivarlo in Nuova Zelanda, con il nome di "uva spina cinese".

Ma negli ultimi decenni, è l'Italia il Paese che ha conquistato il primato mondiale per la produzione del kiwi.

La sua pianta ormai fa parte di vaste zone del nostro paesaggio agricolo.

Malgrado l'alta produzione, però, in Italia il kiwi fatica ad entrare nelle abitudini dei consumatori, nonostante sia ricco di sostanze nutritive e vitamine. In pasticceria, invece, è un frutto imprescindibile per le torte di frutta.

Ed è perfetto anche in gelateria, dove il suo sapore risalta al meglio. E magari, proprio attraverso il gelato artigianale, il kiwi sarà riconosciuto come definitivamente nostrano.



sabato 17  
Febbraio

*Kiwi*



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 24  
Febbraio



## Mandarino

*tardivo di Ciaculli*

Si chiama **tardivo** perché la sua raccolta inizia a fine dicembre e si inoltra nei mesi primaverili. Essendo particolarmente dolce è il più ricercato in tutte le ricette di pasticceria e gelateria.

Fra tutti i mandarini il posto d'onore spetta al "Tardivo di Ciaculli", dal nome della frazione palermitana da cui proviene questo pregiato agrume, quello che noi usiamo come base del nostro gelato, in quanto è molto zuccherino e si presta bene alla lavorazione gelatiera.

Ma anche perché rappresenta un baluardo di resistenza contro la perdita di valore di una delle più belle zone agricole d'Italia; un autentico paradiso negli immediati dintorni della grande città di Palermo, che è quanto rimane della mitica conca d'oro degli agrumeti palermitani, oggi in gran parte spariti.

