GELATO d'ESSAI®
da Geppy Sferra

Questo mese

- 2.3 BRUSCOLINO
- 9.3 CREMA D'ESSAI
- 16.3 FRAGOLA, LIME E MENTA VEGAN
- 23.3 PERA E CANNELLA VEGAN
- 30.3 CIOCCOLATO

Carpediem

marzo 2024

www.gelatodessai.it

Il gelato appena mantecato!

Ogni sabato alle ore 18 in **degustazione gratuita**

Il cinema di un tempo, sia come pellicola che come sala di proiezione, era un mondo complesso nel quale operavano un'infinità di persone dalle più disparate professioni.
Tra queste i venditori di bruscolini, che nelle pause tra il primo e il secondo tempo percorrevano i corridoi delle sale distribuendo sacchetti di bruscolini a poche lire.
Il binomio era indissolubile, guardare un film senza sgranocchiare bruscolini era un atto impensabile. I semi di zucca erano consumati in un solo modo: abbrustoliti e salati.
Ma oggi si spezza questa limitazione e i bruscolini vanno ad arricchire il lungo elenco dei gusti di gelato. Ridotto in pasta, il seme viene lavorato come altri semi quali il pistacchio e la nocciola, poi arricchito al momento di servirlo da qualche bruscolino pralinato.
Passata l'epoca d'oro delle sale cinematografiche affollate, per i bruscolini, l'approdo in gelateria è una vera e propria riscossa.

sabato 2 Marzo

Bruscolino

con semi di zucca pralinati

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 9 *Marzo*

Crema d'essai

con vaniglia e scorza di limone

il gelato alla crema non è un gelato tra gli altri perchè, oltre a essere un gusto, è anche misura della sostanza del gelato. Quando la crema cominciò ad essere presente in tavola non è possibile saperlo con esattezza. Si può solo dire che la ricetta che più si avvicina a quella odierna, si trova nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* di Anonimo piemontese del Settecento. Siamo agli inizi della rivoluzione industriale, e da questo momento in poi, e grazie alle innovazioni della tecnica, la gelateria diventa un'arte votata a sedurre il palato con esperienze dagli attributi prima d'allora impensabili, come ad esempio una crema che sia fredda, morbida, vellutata, omogenea, e il cui sapore genuino fa tutt'uno con le sue caratteristiche fisiche. È allora chiaro perché il gelato alla crema è il banco di prova di una buona gelateria artigianale.

A un certo punto comparve nei mercati il lime, agrume meno acidulo del limone entrato nelle abitudini collettive per via dell'ampio uso che se ne fa nella preparazione di cocktail, quelle "bevande capaci, oltre che di soddisfare la sete, di annullare la stanchezza e di esaltare le energie", come scriveva Veronelli. Ma un cocktail rigenerante non è detto che sia solo bevanda, anzi: un sorbetto aggiunge alla miscela il valore vivificante del ghiaccio cremoso. È il nostro cocktail di sapore primaverile: un sorbetto di lime e fragola con foglioline di menta. La fragola è presente in abbondanza, come sempre la frutta nei nostri sorbetti; quanto alla menta, con il suo profumo discreto e sottile, guida il palato verso la piena soddisfazione, non solo del corpo: si dice infatti che l'origine del nome venga dal latino mens-tis, in quanto si credeva che questa pianta fosse utile a rafforzare la mente. Come un cocktail salutare, analcolico e allegro.

Fragola, lime e menta

VEGAN

sabato 16 Marzo

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 23 *Marzo*

VEGAN

Pera e cannella

Fino a non molti anni fa si diceva che la pera fosse la frutta dei signori, forse per via della sua fragilità e la non durevole conservazione. Prima della diffusione dei frigoriferi, infatti, la durata di un frutto faceva la differenza tra le classi sociali. Curiosamente, la Scuola medica salernitana sulla pera compose un precetto secondo cui essa è salutare solo se cotta e accompagnata al vino, con aggiunta di spezie a renderne intrigante il sapore. E fra tutte le spezie, l'antica saggezza cinese assegna alla cannella l'onore di essere il cibo degli Immortali, in particolare dell'illustre P'ung-tsu che visse 888 anni! Ha una natura yang e con essa si può preparare un vino del quale una sola goccia può dare al corpo il colore dell'oro. Il gelato di pera e cannella nasce proprio da questa felice armonia di gusti saggiamente destinati l'uno all'altro.

A venezia città di

Carlo Goldoni, già nel Settecento la cioccolata smette di essere soltanto una bevanda medicinale e diventa un rito sociale irrinunciabile.
E così, nelle commedie del grande drammaturgo, compaiono più volte servitori intenti a versare cioccolato 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 solo cacao 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 30 Marzo

ORE 18.00

Degustazione gratuita del gelato appena mantecato

ENTRAMBE LE SEDI