





Questo mese

- 6.4 PINOLO DI SICILIA
- 13.4 MIRTILLO E ROSA CANINA 
- 20.4 RICOTTA ROMANA E VISCIOLE
- 27.4 **linea PASTUM**
MANDORLA di TORITTO 
«zero zuccheri»

Carpediem

aprile 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Galeno raccomandava, per far bene alla salute, di mangiare cento pinoli al giorno. Ma a dispetto delle raccomandazioni del medico greco, il pinolo (assieme alle noci) è relativamente poco consumato, e spesso solo dopo una tostatura che ne esalta il sapore ma ne impoverisce le virtù nutrizionali. Esso infatti è ricco di grassi insaturi, di fosforo e di magnesio.

Ed è tale la bellezza del suo rivestimento, che la pigna è anche uno degli elementi decorativi più ricorrenti nell'architettura e nell'artigianato rinascimentali, dove il motivo a pigna ora simboleggia l'uomo nuovo, la protezione e il segreto dell'anima nel corpo, ora è soltanto una geometrica fantasia regolare, utile a terminare bracci di sedie, manici, punte scultoree, cornici e ghirlande. Mangiare del gelato ai pinoli è un modo per riequilibrare il consumo distratto che ne facciamo oggi, quando si è sicuri della percentuale di frutto autentico presente nel gelato.



Pinolo di Sicilia



*sabato 6
Aprile*

ORE 18.00
Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI



Mirtillo e rosa canina

sabato 13
Aprile

Sulle nostre montagne cresce 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.



In tanti disegni

fatti dai viaggiatori del Grand Tour a Roma, fin dal XVII secolo, notiamo un pastorello che pascola le bestie tra le rovine della città antica, invasa di erbe di ogni tipo.

L'immagine è rimasta quasi inalterata sino a pochi decenni fa, quando cioè i nuovi quartieri spingevano sempre più lontano le greggi che svernavano nella campagna romana. Questa simbiosi tra rovine e pecore, tra case nuove e greggi sotto casa, la si ritrova anche nelle tradizioni gastronomiche: abbacchio, pecorino e ricotta. Quest'ultima usata in cucina come forse in nessun'altra regione, entrando poi nella dolceria casalinga e, successivamente, nell'alta pasticceria, con l'accoppiata i ricotta e visciole di schietta tradizione ebraica-romana. Dal Forno alla gelateria, il passo si compie con il nostro gelato, che nella rustica e primitiva semplicità della ricotta, affoga l'asprigna dolcezza della visciole.



Ricotta romana e visciole



sabato 20
Aprile

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 27
Aprile



Mandorla di Toritto

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



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 2024
I 2 CONI DI MERITO
«GAMBERO ROSSO»!

**GELATO
d'ESSAI**
di Geppy Sfera