



Questo mese

4.5 CAFFÈ'

11.5 **linea PASTUM**
YOGURT SKYR
con più proteine

18.5 PASSION FRUIT 

25.5 PIÑACOLADA 

Carpediem

maggio 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Niente più del gelato esalta la quintessenza del caffè espresso, e cioè quella schiuma che tende alla densità giocando un delicato equilibrio con l'aria, e che del caffè racchiude l'aroma.

L'aria è una parte importante del gelato e si può dire che un buon gelato è quello che riesce a conferire gusto a un elemento che in natura non ne ha. Ecco anche perché, nella preparazione dei gelati, bilanciatura degli ingredienti e mantecatura sono fondamentali: è da queste fasi che dipende un'ottimale incorporazione d'aria. E noi curiamo questi processi con scrupolo certosino, senza lasciare nulla al caso e sfruttando tutta la nostra esperienza. Certi accorgimenti tecnici risultano essenziali quando si cerca di catturare l'aroma per eccellenza, ossia quello del caffè. E se il caffè è l'occasione per scambiare una parola con gli amici, allora il gelato al caffè consentirà di farlo camminando. Il che non è cosa da poco!



Caffè



*sabato 4
Maggio*

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 11
Maggio



Yogurt Skyr

CON PIÙ PROTEINE

SOSTANZIA è la coppetta **ricca di proteine**. Attenta alla qualità del suo profilo amminoacidico, è specificamente pensata per far sì che anche il gelato artigianale contribuisca al raggiungimento del fabbisogno proteico di chi **pratica attività sportiva**.

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

➔ www.gelatopastum.it

È uno dei frutti che meglio simboleggiano un esotismo fatto di allegria, benessere e voglia di vivere. Inseparabilmente legato all'immagine di un Brasile paradisiaco e florido, anche il suo fiore ha qualcosa di straordinariamente bello, tanto che al di fuori dei climi tropicali, la pianta è diffusa in virtù della sua piacevole ricchezza di colori e di forme. Perciò potrà essere simbolo per eccellenza di trasmutazione estetica: da un principio di pura bellezza visiva, a un divenire di sapore e profumi. Già, il profumo! Il profumo della sua polpa, racchiusa in una buccia spessa e a lungo protettiva, ha quella intensità gradevole e intrigante che ne fanno un ingrediente versatile, presente in vari cocktail e semifreddi. E ovviamente come gusto del gelato. Questa modalità di preparazione e consumo, tipicamente italiana, che chiamiamo 'gelato artigianale', quando incontra i lontanissimi tropici, esprime un senso di familiarità che può stupirci.



Passion Fruit



*sabato 18
Maggio*

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 25
Maggio



Piñacolada

Ananas, latte di cocco e rum

Avvolta nella leggenda la sua origine, non sono pochi i bar e le bettole caraibiche a rivendicarne la paternità. Ananas e latte di cocco la frutta di base, ma il fascino della Piñacolada è senz'altro legato alla cosiddetta bevanda dei pirati, il rum. Consumato da solo può piacere o non piacere, ma in combinazione con la frutta e con il ghiaccio, il rum dà il massimo della sua virtù, essendo la Piñacolada una bevanda amatissima anche da chi non si è mai imbarcato e non crede alle storie dei pirati.

E a 1661 km da Gibilterra, seduti o camminando per via Tor de' Schiavi o a Colli Aniene, nei giorni più afosi solo un gelato alla piñacolada può spingere la mente verso l'oceano aperto e un silenzio di placide onde lunghissime disegnato dall'immaginazione, dove s'annega il traffico insieme al 'pensier mio'.



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»!



**Il gelato
sa tante cose
che dobbiamo
ancora
imparare**



Roma - Colli Aniene

Viale Bardanzellu, 77 - t 06 6426 4692

Roma - Centocelle

Via Tor de Schiavi, 295 - t 06 8923 2228

...

www.gelatodessai.it



seguici su instagram
@GELATODESSAI →



Gelato d'essai esprime

un nuovo modo di pensare la produzione di gelato e il suo consumo.

Nasce dalla convinzione che il gelato è un alimento ancora tutto da scoprire.

Una consuetudine quotidiana, un piacere tradizionale, eppure ricco di nuovissime risorse.

Mettere a frutto le potenzialità di questa tradizione è il principio

che ispira l'esperienza di Gelato d'essai.

Esperienza di gusto e di conoscenza che solo la lavorazione artigianale consente.

**Ci dedichiamo a
fare del gelato
un nutrimento
generoso, vario,
gustoso, salutare
e anche interessante.**