






Questo mese

- 6.7 FICO VERDONE 
- 13.7 CREMA D'ESSAI
- 20.7 POMPELMO E ZENZERO 
- 27.7 PESCA GIALLA 

Carpediem

luglio 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

I fichi per tutta l'antichità erano cibo comune, di consumo quotidiano e così diffuso che anche i poveri potevano goderne, tanto che in Grecia se ne vietò l'esportazione: quei frutti dovevano rimanere in patria, a disposizione dei bisognosi (almeno i fichi!), così da evitarsi la morte per fame; perché se la stagione era secca e gli altri alberi languivano, solo sul fico, resistente e stoico, si poteva fare affidamento.

Del fico si conoscono ben 700 specie, quasi tutte tropicali. Il più noto in Europa è il *Ficus carica*, coltivato nelle zone mediterranee in molte varietà che producono frutti di diverso colore, grandezza ed epoca di maturazione.

Tipicamente del Centro Italia, il fico della varietà *Verdone*, con il quale realizziamo il nostro gelato nel mese di luglio, è il classico frutto estivo che, per l'elevato contenuto di ferro, arriva al momento giusto, quando il troppo caldo ci affatica.

Fico verdone



*sabato 6
Luglio*

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 13
Luglio



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.

Pochi sono

a conoscenza che lo zenzero veniva usato nei dolci nella Firenze medievale e che questa spezia, oltre a portare benefici alla salute, esalta potentemente il sapore dei cibi. In un gelato il sapore pungente dello zenzero unito al succo agrodolce del pompelmo ne fanno un rinfresco impareggiabile durante la nicotola. Quella decisa nota di limone, caratteristica dello zenzero, è infatti lo sprint che manca al pompelmo, frutto sinonimo di salute e dall'equilibrato sapore che unisce il dolce, l'acidulo e l'amaro, in un gusto assai particolare ma che a certi palati può risultare statico. Lo zenzero sbilancia questo equilibrio in una direzione imprevista e fortunata. Tra le virtù digestive del pompelmo e il suo gusto triplice, lo zenzero insinua il profumo di una corteccia fresca, che smuove e vivacizza. Lo zenzero magnetico offre al saggio pompelmo l'occasione di superare il famoso limone, re dei sorbetti.



Pompelmo e zenzero



*sabato 20
Luglio*

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 27
Luglio



Pesca gialla

Si dice 'pelle di pesca' e significa liscia e vellutata. In inglese *peach* sta per 'bella figliola' o 'amore di ragazza'. Non a caso la cosmesi tradizionale e naturistica usano proprio la pesca per preparare delle maschere di bellezza.

Proviene dalla Cina, dove è diffusa allo stato selvatico e dove dal suo nocciolo si fa nascere il dio dell'immortalità. Poche e certe le sue caratteristiche: polposa e succulenta.

E facilmente digeribile.

Si consuma fresca, o sciropata, in marmellata, in succo.

Ma se ci si vuole tenere lontani da tentazioni troppo zuccherose, allora il sorbetto di pesca è l'unica strada percorribile senza alcun senso di colpa. E anzi, preparato così come noi lo facciamo, praticamente un frullato ghiacciato di sola pesca di stagione, il sorbetto ne raddoppia le virtù idratanti e perciò andrebbe consumato addirittura giornalmente. A prova di invecchiamento cellulare!



Dicono di noi...

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

“Geppy Sferra 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”)

“Gelato d’Essai è indubbiamente il gelato di Roma che sorprende con la sua creatività.” (Scatti di gusto, “Le migliori gelaterie artigianali a Roma”)

“Il gelato di Geppy Sferra va oltre l’immaginario comune, è memoria, studio, gioco e soprattutto gusto, vero ed etico.” (Romeing, “Le migliori gelaterie di Roma”)



CONFERMATI NEL 2024
I 2 CONI DI MERITO
«GAMBERO ROSSO»!

