



Questo mese

- 7.9 FICO, NOCI E CANNELLA
- 14.9 **linea PASTUM**
MANDORLA di TORITTO
zero zuccheri
- 21.9 UVA ITALIA ALLO ZIBIBBO
- 28.9 ANANAS

Carpediem

settembre 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

Del fico si conoscono circa 700 specie; di queste il più noto in Europa è il *Ficus carica*, coltivato in molte varietà nelle zone mediterranee. Questi frutti sono di due tipi: quelli che maturano nel mese di giugno, denominati *fichi fiore*, *fioroni*, *primaticci*; e quelli denominati *forniti*, che maturano da agosto a settembre. I fichi freschi hanno scarso contenuto vitaminico, mentre hanno un elevato contenuto in ferro. Invece quelli secchi e conservati sono molto calorici, quindi poco adatti alle varie diete per dimagrire.

Ma visto che il gelato si confeziona con fichi freschi, possiamo tranquillamente lasciarci andare e gustare il gelato al fico arricchito con noci e cannella: una versione dietetica del prelibato fico secco ripieno di noci, così buono che sarebbe un peccato riservarlo alla sola stagione fredda.



Fico, noci e cannella



sabato 7
Settembre

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 14
Settembre



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



Da sempre l'uva accompagna l'esistenza umana, attraversando l'intera nostra storia agricola e culturale, dalla Bibbia ai Greci, dai baccanali alle nature morte del Seicento, perdendosi spesso nel mito. E vino a parte, l'uva si presenta sulle nostre tavole anche come ingrediente di piatti salati e dolci. Solo il gelato all'uva non è poco diffuso, si ha forse il timore che quel succo delicato possa annientarsi per un eccesso d'acqua... E pensare che è proprio con l'uva che è iniziato il gelato! Il mosto d'uva sulla neve fresca, segno di grande raffinatezza della civiltà contadina, rappresenta infatti un'idea primitiva di gelato fatto in casa. Il gelato che noi vi proponiamo struttura l'equilibrio tra l'uva e l'acqua, rafforzandolo con un vino che è un vero e proprio nettare degli Dei, ossia lo Zibibbo di Pantelleria, vitigno dichiarato patrimonio dell'umanità.



sabato 21
Settembre

Uva Italia allo Zibibbo



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 28
Settembre



Ananas

L'ananas è coltivato da antichissimo tempo nell'America tropicale. Il frutto è molto bello a vedersi e subito colpì i soliti conquistatori europei in cerca di meraviglie da imbarcare sulle caravelle.

Dopo la sua comparsa in Europa, il frutto fu coltivato, principalmente in Inghilterra, Francia e Belgio, nelle serre e nei giardini e, ovviamente, destinato alle tavole aristocratiche e ricche.

Con il tempo, anche nelle Indie orientali si sviluppò la coltivazione di questo frutto dolce acido che è uno tra i più diffusi al mondo.

L'impiego maggiore dell'ananas è in pasticceria, nei dolci in generale, nei cocktails, in macedonia o in succo e, ovviamente, in gelateria, dove l'ananas regna ad ogni stagione, e contende al limone le virtù digestive e alla fragola quelle olfattive.



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
I 2 CONI DI MERITO
«GAMBERO ROSSO»!

 **GELATO
d'ESSAI**