



Questo mese

- 5.10 CIOCCOLATO
- 12.10 MELANNURCA
- 19.10 NOCCIOLA ROMANA DOP
SPECIALE «NUOVO RACCOLTO» LA FESCENNINA
- 26.10 ARANCIA NAVELINA

Carpediem

ottobre 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

A venezia città di Carlo Goldoni, già nel Settecento la cioccolata smette di essere solo una bevanda medicinale e diventa un rito sociale irrinunciabile.

E così, nelle commedie del grande drammaturgo, compaiono più volte servitori intenti a versare cioccolata 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 scacao 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 Criollo monorigine



*sabato 5
Ottobre*

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 12
Ottobre



Mela Annurca

Sui banchi dei mercati sono esposte delle mele piccole, un po' bitorzolute, con qualche macchia che spaventa chi non ha dimestichezza con la naturale varietà dei frutti. Per lo più si tratta delle campane *annurche*, le quali danno l'idea di essere subalterne rispetto all'imponenza di altre mele che invece sono grandi e lustre, senza macchia.

Ma in realtà queste trionfano soltanto esteticamente su quelle altre un po' bruttine: all'assaggio, le proletarie annurche sul fronte del gusto e profumo escono grandemente vittoriose. E riprova di questa eccellenza della mela annurca, è proprio il gelato che con essa realizziamo, il quale è tutto nel sapore naturale del frutto, che è abbastanza ricco di suo da non necessitare di nessun condimento.

Il gelato artigianale, lo sappiamo, è veritiero: se la mela è bella e lustra, ma non sa di niente, allora è buona solo per le favole di un tempo!



5 generazioni di sapienza nel coltivare la terra fanno da ingrediente principale a questo classico della gelateria. Il Carpe Diem dedicato alla Nocciola festeggia la consolidata collaborazione tra **Gelato d'essai** e la storica azienda agricola **La Fescennina** di Corchiano, guidata dalla famiglia Sciardiglia che da tantissimi anni si dedica alla coltivazione e trasformazione del prezioso frutto.

E festeggia anche il nuovo raccolto di questo dono della natura che, trasformato in gelato, oltre a rappresentare tutta la cremosità e la rotondità al palato di cui è capace l'arte gelatiera, è uno dei gusti che fa del gelato un nutrimento necessario, ricco di vitamina E e grassi insaturi.

La **NOCCIOLA ROMANA** è riferibile ai frutti della specie *Corylus avellana* «Tonda Gentile Romana», Nocchione e loro eventuali selezioni che siano presenti almeno per il 90%



Nocciola Romana dop

NUOVO RACCOLTO «LA FESCENNINA»



sabato 19
Ottobre

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 26
Ottobre



Arancia Navelina

Originaria della Cina, la conoscevano i Romani e la coltivavano gli Arabi in Sicilia; ma furono la Spagna e il Portogallo che la diffusero in ogni dove, riproducendosi in numerose varietà, i cui nomi sono testimonianza di passaggi geografici e cambiamenti d'aspetto: la melarancia, il cetrangolo, il portogallo, la belladonna, il biondo, la calabrese, il moro, la sanguigna, il sanguinello, il tarocco... Proprio il caso di dire che ce n'è per tutti i gusti! Eppure, il frutto non fu amato da uno scrittore come Alexandre Dumas, forse perché in Francia nell'Ottocento arrivavano solo gli scarti dei mercati mediterranei... chissà!?! Tuttavia il gelato all'arancia, fatto come noi lo facciamo, farebbe certo ricredere lo scrittore francese, lasciandolo senza parole, sedotto da un profumo antico, ma continuamente rinnovato in arance sempre fresche e provenienti dalle coltivazioni a noi più vicine.



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»!

