





Questo mese

- 2.11 FIOR DI LATTE
- 9.11 CASTAGNA DEL PRETE 
- 16.11 MIRTILLO E ROSA CANINA 
- 23.11 PISTACCHIO DI STIGLIANO
- 30.11 MARRON GLACÉ

Carpediem

novembre 2024

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

ORE 18.00

Degustazione gratuita
del gelato appena
mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

sabato 2
Novembre



Fior di latte

La crema di latte è la quintessenza della bontà, nonché punto cruciale del rapporto tra ghiottoneria e senso di colpa; è la soluzione più naturale alla voglia di dolce, il primo gradino della pasticceria.

Nella raffinata Francia la panna, come è noto, ha una notevole considerazione tanto che nella cucina classica si trovavano ricette quali la "panna fritta", quella "al caffè bianco", "alla religiosa", "alla bacchica" (una ardita preparazione con il vino!).

Poi una lunga serie di mousses di panna; ma in tutto questo tourbillon di preparazioni, i francesi una ricetta italiana ce la invidiano: quella del gelato al fior di latte, forse il più richiesto in assoluto.

Va da sé la freschezza dell'ottimo latte e quando è preparato secondo le regole artigianali che non ne "plastificano" il sapore, è un gelato di mente aperta e ben felice di incontrare gli altri.



Simbolo dell'autunno, richiama l'intimità e il calore, così nel colore ligneo come nella tipica posizione dei frutti all'interno del riccio.

La castagna cosiddetta "del prete", utilizzata in questo gelato, è la pregiata castagna di Montella, coltivata e raccolta a mano nell'avellinese, e lavorata secondo un metodo artigianale antico, che consiste nell'essiccazione a fuoco lento, in locali detti "gratali" per via delle caratteristiche grate su cui i frutti sono disposti e rigirati. Successivamente, la castagna seccata è sottoposta a tostatura, così da assumere un sapore intenso e gustoso, e infine immersa in acqua per riacquistare morbidezza e prestarsi alle più diverse lavorazioni in gastronomia, fra le quali questo particolare gusto di gelato. Dopo tanto fuoco, direbbe la castagna, finalmente un po' di freddo!



Castagna "del prete"



sabato 9
Novembre

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 16
Novembre



Mirtillo e rosa canina

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.



Il gelato al Pistacchio è di certo fra quelli più consumati, e per i suoi estimatori esso costituisca un test fondamentale per giudicare la qualità e il modo di lavorare di una gelateria.

Il pistacchio è coltivato soprattutto in Sicilia e in Lucania, dove è molto usato in pasticceria per la preparazione di torroni, pasticcini, confetti, guarnizioni e naturalmente gelati. Alla grande tradizione siciliana si deve l'origine del gelato e dunque si capisce perché un ingrediente così diffuso sia entrato da subito a far parte dei gusti fondamentali della gelateria.

Purtroppo nell'industria dolciaria il pistacchio è diventato spesso sinonimo di un innaturale colore verde, e il suo sapore ha perso molto dell'ingrediente di base. Noi vi invitiamo a riscoprire questo gusto nobile, per il quale utilizziamo solo pistacchi italiani d'eccellenza: quelli di Stigliano. Meno conosciuti di quelli rinomatissimi di Bronte ma indubbiamente altrettanto prelibati.



Pistacchio di Stigliano



sabato 23
Novembre

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 30
Novembre



Marron glacé

La castagna mette insieme ricchezza e povertà: marron glacé e farina di castagne. Per secoli cibo delle classi subalterne, ma servito anche sulle tavole signorili, purché elaborato dall'arte pasticceria, soprattutto se confezionato in torte ai marroni, varietà più pregiata della castagna.

Il gelato ai marron glacé è un gusto assente nelle gelaterie non artigianali o in quelle che si ostinano a lavorare con aromi e polverine, invece di misurarsi con la materia prima.

Ma questo è il bello della castagna: non avendo un aroma così spiccato che lo si possa sintetizzare, se ridotta in polvere darà solo una farina, buona magari per farci il pane, ma non di certo un gelato.

La castagna, ottima e gustosa se usata in natura, più di ogni altro frutto deve essere presente personalmente e non ammette sostituti.

Allora si che diventa il gelato per eccellenza della stagione fredda.

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”)

