



Questo mese

7.6 COCCO

14.6 MIRTILLO E ROSA CANINA 

21.6 MELONE 

28.6 PESCA GIALLONA 

# *Carpediem*

giugno 2025

[www.gelatodessai.it](http://www.gelatodessai.it)



Il gelato  
appena  
mantecato!

Ogni sabato  
alle ore 18  
in degustazione  
gratuita

## Dagli mpiegghi

innumerevoli, il cocco è la versione vegetale del maiale; ma con una marcia in più, considerandone le qualità benefiche per la salute.

Le sue virtù spiegano l'importanza e diffusione del cocco in tutte le regioni equatoriali, e la sua fortuna nel resto del mondo.

In pasticceria il cocco è entrato agli inizi del Novecento con quelli che Ada Boni chiamò "bonbons" alla noce di cocco. E poi, secondo la Boni, "un gustoso gelato può essere facilmente preparato nelle consuete macchinette casalinghe". Il miglior gelato al cocco è quello che più fedelmente ne rispetta la natura, trattando artigianalmente una materia di per sé già pronta al nome di gelato. Ma il cocco è anche una lancetta del tempo che passa: chi ricorda più i venditori nelle spiagge italiane che andavano su e giù per chilometri e che gridavano "coccooo, cocco bellooo, cocco frescooo"?



*sabato 7*  
**Giugno**

*Cocco*



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 14  
Giugno



## 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 melone... già!

Ma quale, visto che è una pluralità di specie? C'è il cantalupo, il reticolato, il lungo, il liscio, quello con o senza la fetta segnata...

Il melone ha tante identità quanti sono i suoi usi, tra cucina, pasticceria e gelateria.

Associato al prosciutto, ormai è un classico da cena estiva; provato in zuppa fredda è terreno per i creativi, che la condiscono col pepe, odori, due gocce di mistrà, e la servono con l'olio. In questo modo il melone, frutto dolcissimo e rinfrescante, ricorda le sue origini ortolane, la sua parentela con le zucche.

E se distratti dal caldo lasciate sciogliere nel bicchierino il nostro gelato naturale al melone, ottenuto con veri meloni, nessun problema: arrivati a casa condite l'ex gelato con del basilico e gustatelo per cena. Volendo, aggiungete anche una grattata di pepe fresco, per renderlo più digeribile, e un bel bicchiere di Marsala, tanto per chiudere la questione del gelato che si è sciolto troppo in fretta.



*sabato 21  
Giugno*

*Melone*



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  
Giugno



## Pesca giallona

Si dice 'pelle di pesca' e significa liscia e vellutata.

È in inglese peach sta per 'bella figliola' o 'amore di ragazza'. Infatti la cosmesi tradizionale e naturistica usano proprio la pesca per preparare delle maschere di bellezza. La pesca 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 al palato: polposa e succulenta. E poi, è facilmente digeribile. Si consuma fresca, oppure sciroppata, 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 pesca

di stagione, il sorbetto ne raddoppia le virtù idratanti e quasi quasi andrebbe consumato addirittura quotidianamente.

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 2025  
I 2 CONI DI MERITO  
«GAMBERO ROSSO»!

