GELATO d'ESSAI®

Questo mese

2.8 CIOCCOLATO AL RUM
9.8 PIÑACOLADA
16.8 COCOMERO VEGAN
23.8 LIQUIRIZIA
30.8 CREMA ZEMAN

Carpediem

agosto 2025

Il gelato appena mantecato!

Ogni sabato alle ore 18 in **degustazione gratuita**

www.gelatodessai.it

ORE 18.00

Degustazione gratuita del gelato appena mantecato

ENTRAMBE LE SEDI

sabato 2 *Agosto*

Cioccolato al Rum

Il rum per molto tempo è stato considerato un distillato di poco conto, non nobile. Ed effettivamente nessun altro liquore quanto il rum è in grado di evocare atmosfere fumose, piratesche e poco raccomandabili. Poi con il tempo, si sono affinati i metodi di lavorazione e di invecchiamento di questo malfamato liquore, il quale è giunto ad essere considerato ai giorni nostri una delle acquaviti più ricercate. Addirittura, è il distillato più usato in pasticceria, in special modo nella dolceria casalinga. Insomma, come se una canaglia avesse di colpo rivelata tutta la sua anima di virtuosa complicità con la bontà domestica e le imprese gastronomiche più misurate, come per esempio il babà. Ad un certo punto si è scoperto anche che il rum è l'unico distillato perfettamente abbinabile al cioccolato, fatto questo che principia la storia del sodalizio tra i due elementi a partire dai famosi "cuneesi", per arrivare, ovviamente, al gelato!

Avvolta nella leggenda la sua origine, non sono pochi i bar e le bettole caraibiche a rivendicarne la paternità. Ananas e latte di cocco la frutta di base, ma il fascino della Piñacolada è senz'altro legato alla cosiddetta bevanda dei pirati, il rum. Consumato da solo può piacere o non piacere, ma in combinazione con la frutta e con il ghiaccio, il rum dà il massimo della sua virtù, essendo la Piñacolada una bevanda amatissima anche da chi non si è mai imbarcato e non crede alle storie dei pirati.
E a 1661 km da Gibilterra, seduti o camminando per via Tor de' Schiavi o a Colli Aniene, nei giorni più afosi solo un gelato alla piñacolada può spingere la mente verso l'oceano aperto e un silenzio di placide onde lunghissime disegnato dall'immaginazione, dove s'annega il traffico insieme al 'pensier mio'.

Piñacolada

Ananas, latte di cocco e rum

sabato 9 *Agosto*

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 *Agosto*

VEGAN

Cocomero

Fa parte della stessa famiglia delle zucchine, però con meno sostanza. Lo dice il nome, usato nel meridione, di *melone d'acqua*. Frutto estivo, il cocomero è ricercatissimo poiché disseta e non ingrassa. Si può anzi giustamente affermare che il cocomero è un gelato ante litteram, un sorbetto che la natura ci regala puntualmente quando ne abbiamo più bisogno. Ai tempi in cui la tecnica del freddo non aveva ancora espresso le sue straordinarie capacità gastronomiche, si poteva solo sperare nel cocomero.

Un frutto proletario, da muretto, da spiaggia. Un frutto sociale, perché è così grande che bisogna dividerselo e perciò resiste come icona assoluta delle gite di ferragosto, specie se divorato col suono del risucchio.

E infine, nobilitato dall'arte gelatiera: il cocomero che diventa gelato è come un povero che diventa re.

Ma anche, vista la storia, diremo che il cocomero, trasformato in gelato, compie il suo destino di essere stato il gelato prima del gelato.

La liquirizia

sta fra le radici il cui consumo è sopravvissuto alla leggendaria vita selvatica e alla preistoria della medicina, alla quale essa appartiene da sempre in quanto usata come rimedio per tutte le malattie degli umori acrimoniosi. La liquirizia è uno dei più benefici rimedi naturali ma fa anche parte dei ricettari dei pasticceri: grazie al suo gusto ammaliante, di una dolcezza sottile e sempre in bilico con il suo contrario, la liquirizia è un raffinato sapore-aroma per dolci, infusi, caramelle e gelati. E il gelato di liquirizia vanta un numero di estimatori oltremodo alto. Certamente perché è un gusto che consente di scoprire quante strade ha la dolcezza che non siano solo quelle dello zucchero comune, del miele o della frutta. E forse anche per via di quel non trascurabile senso di pulizia che lascia al palato, che azzera ogni altro sapore e.... ci fa tornare di nuovo voglia di mangiare. Il gelato di liquirizia è decisamente il 'punto e a capo' di tutti i gelati.

Liquirizia calabrese

sabato 23 *Agosto*

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 *Agosto*

Crema Zeman

L'assenzio è una pianta aromatica spontanea, che cresce senza troppe cure su terreni sabbiosi e pietrosi. È profumata e resistente, una pianta di quelle che sorprendono chi si aggiri tra i sassi di giardini trascurati. Indica la mancanza di ogni dolcezza e rappresenta il dolore soprattutto sotto forma di amarezza, in particolare il dolore provocato dall'assenza. Con il suo liquore noi profumiamo un gelato alla crema, aggiungendo anche una nota mediterranea data dall'anice stellato, e lo abbiamo dedicato a mister Zeman, certamente in omaggio alle sue origini boeme, la terra dove l'assenzio è unprodotto nazionale, ma anche in omaggio a tutto quello che Zeman rappresenta e che lo accomuna a questa pianta: resistenza, cura medicinale di un gioco oggi viziato e che invece è sempre stato un libero gioco di strada, e infine amarezza per le difficoltà che il maestro boemo ha docuto sopportare per via delle sue scelte etiche e sportive.

Dicono di noi...

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

* * *

“Geppy Sferra punta tutto sulla qualità: leggero, pulito in bocca, dalla onsistenza 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 arttigianali a Roma”))

* * *

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

CONFERMATI NEL 2025
I 2 CONI DI MERITO
«GAMBERO ROSSO»!

GELATO d'ESSAI®