



Questo mese

- 4.10 ARACHIDE
- 11.10 PERA E CANNELLA
- 18.10 NOCCIOLA ROMANA DOP
SPECIALE «NUOVO RACCOLTO» LA FESCENNINA
- 25.10 ARANCIA NAVELINA

Carpediem

ottobre 2025

www.gelatodessai.it



Il gelato
appena
mantecato!

Ogni sabato
alle ore 18
in degustazione
gratuita

L'arachide

comunemente si associa al suo olio, ma come frutto tostato e salato va molto più lontano. Immane negli aperitivi, dei bar più alla moda e di quelli senza lode, la si ritrova in tutte le macchinette automatiche. È fra gli snack più diffusi nei cinema, fin dai tempi in cui le noccioline si vendevano nei gusci, che poi buttati per terra scricchiolavano sotto le scarpe.

Per non parlare delle feste di paese, dove una varipinta macchina per la tostatura ne diffonde l'aroma per le strade. In tutte le case americane non può mancare il burro di arachidi, nel nostro paese non particolarmente apprezzato.

Peccato, perché l'arachide è molto proteica, a bene al cervello e alla circolazione sanguigna.

Occorre allora felicitarsi della creazione di questo gelato prodotto con la pasta di arachide e farcito con le classiche noccioline americane. Un modo per unire l'aperitivo al dessert, ma anche il gelato che ci mancava, da mangiare guardando un film.



Arachide

con arachidi tostate e salate



sabato 4
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



Pera e cannella

*sabato 11
Ottobre*

Fino a non molti anni fa si diceva che la pera fosse la frutta dei signori, forse per via della sua fragilità e la non durevole conservazione. Prima della diffusione dei frigoriferi, infatti, la durata di un frutto faceva la differenza tra le classi sociali. Curiosamente, la Scuola medica salernitana sulla pera compose un precetto secondo cui essa è salutare solo se cotta e accompagnata al vino, con aggiunta di spezie a renderne intrigante il sapore. E fra tutte le spezie, l'antica saggezza cinese assegna alla cannella l'onore di essere il cibo degli Immortali, in particolare dell'illustre P'ung-tsu che visse 888 anni! Ha una natura yang e con essa si può preparare un vino del quale una sola goccia può dare al corpo il colore dell'oro. Il gelato di pera e cannella nasce proprio da questa felice armonia di gusti saggiamente destinati l'uno all'altro.



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 18
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 25
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 Sfera 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 Sfera 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»!

