

# degustazioni d'essai





**3**  
**NOVEMBRE**

**ORE 18.00**

SEDE DI COLI ANIENE  
Viale Bardanzellu, 77t

**Degustazione gratuita  
della Cioccolata calda**  
oppure  
**del Gelato al cioccolato  
appena mantecato**

## **CIOCCOLATO: FREDDO O BOLLENTE**

**Un Carpediem a scelta: quale preferite?**

Autunno inoltrato, tornano le giornate fredde e puntualmente ritorna la voglia di bevande calde e atmosfere più intime.

Per questo da novembre ricominciamo a servire la Cioccolata calda, preparata con lo stesso ottimo cacao di fattura pregiata che utilizziamo per il nostro gelato, e dunque semplice metamorfosi stagionale dedicata a chi ama il cioccolato in tutte le sue forme: gelato cremoso e bollente da bere.

Per omaggiare la doppia qualità del cioccolato, per il primo Carpe Diem del mese avrete la possibilità di scegliere la versione che preferite: potrete gustare quindi il gelato al cioccolato, oppure la cioccolata calda, magari guarnita con un ciuffo di panna!

E in entrambi i casi una golosità che è anche un tonico per il corpo e per la mente.



**10**  
**NOVEMBRE**

**ORE 18.00**

SEDE DI COLI ANIENE  
Viale Bardanzellu, 77t

**Degustazione gratuita  
del gelato appena  
uscito dal mantecatore**

Classico è un gusto che si è guadagnato il consenso generale, un gusto amato e richiesto dai clienti, e che fa parte quindi di una dimensione della gelateria che definiremo più strettamente affettuosa.

Classici sono i gusti a cui sempre si torna quando si ha bisogno di conferme

## **CASTAGNA DEL PRETE**

**Provenienza: Montella (AV)**

Finalmente le castagne, simbolo indiscusso dell'autunno che 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, ha una provenienza IGP, trattandosi della pregiata castagna di Montella, coltivata e raccolta manualmente nell'avellinese, e quindi lavorata secondo un metodo artigianale e antico, che consiste nella 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!



17

NOVEMBRE

ORE 18.00

SEDE DI COLI ANIENE  
Viale Bardanzellu, 77t

Degustazione gratuita  
del gelato appena  
uscito dal mantecatore

Carpe Diem dedicato  
a far conoscere  
e apprezzare  
prodotti e produttori  
che seguono la tecnica  
e la filosofia BIO,  
sensibili all'ambiente,  
alle varietà naturali  
del nostro cibo,  
e all'alimentazione  
come pratica culturale

# ARANCIA NAVELINA

Provenienza: Roccelletta di Borgia (CZ)  
Azienda Agricola Biologica Penna

L'arancia Navelina è uno dei prodotti dell'**Azienda agricola biologica Penna**, specializzata nella coltivazione di agrumi in una delle zone dove la tradizione di questi frutti è più antica e radicata. Situata sulla costa ionica calabrese, a pochi chilometri dal mare e dal bellissimo Parco Archeologico che ospita i resti dell'antica Scolacium di epoca romana, l'azienda Penna può vantare una certificazione biologica per tutta la sua superficie, e un controllo rigorosissimo sia dei frutti che delle acque di irrigazione. Questa cura quasi maniacale ha un obiettivo assai semplice: consentire ai consumatori di gustare arance e mandarini nella loro fragranza naturale, non alterata da passaggi artificiali, e rendere edibile anche la buccia, preziosissimo ingrediente in pasticceria e gastronomia. Siamo fieri di poter annunciare, con questo gelato, l'inizio della collaborazione con un'azienda che riflette in pieno tutta la nostra filosofia di schietta artigianalità.



**24**  
**NOVEMBRE**

**ORE 18.00**

SEDE DI COLI ANIENE  
Viale Bardanzellu, 77t

Degustazione gratuita  
del gusto di gelato  
uscito vincitore dal  
sondaggio social

L'appuntamento mensile  
dedicato ai nuovi gusti,  
da selezionare  
concentrandosi su due  
preparazioni inedite e  
capaci di sorprendere  
anche i degustatori  
più incalliti!

Puoi votare  
dal 18 al 21/11  
sulla nostra  
pagina  
Facebook



## **FUORI I GUSTI!** Il Carpe Diem lo decidete voi

Ormai lo sappiamo: il carpediem social è uno spazio di stupore tanto quanto di ricerca. Vi si scontrano gusti assai distanti e destinati, alle volte, a sottolineare una reciproca stravaganza, come è il caso di questi due gelati, l'uno estremamente goloso e l'altro estremamente salutare.

### **CREMA DI MASCARPONE AL MANDARINO CON ZENZERO CANDITO**

Il mascarpone siamo ormai irrimediabilmente abituati a gustarlo nel mitico tiramisù, ed è così di casa in pasticceria che neanche più si pensa di poterlo consumare come un semplice formaggio. Ma è ora che il mascarpone si emancipi dal caffè, andando incontro ad altri ingredienti che ne esalteranno la tipica dolcezza, come il caso del mandarino e, curiosamente e per contrasto, dello zenzero candito.

### **POKER DETOX (MIX DI MELA, FINOCCHIO, SEDANO E LIME)**

Se la crema al mascarpone vi è sembrata un peccato di gola e intendete redimervi, niente di più indicato che questo sorbetto a base di un mix di succhi estremamente salutari. Ecco il gelato ideale, digestivo e curativo, che bisognerebbe tenere a disposizione in casa, per tutte quelle volte occorre riparare a un pranzo andato troppo oltre misura. Un gelato misericordioso!

Carpe Diem è un'iniziativa Strawberry Fields  
realizzata in collaborazione con



Azienda Agricola Biologica  
**PENNA**  
Agrumi di Calabria



*mondicaffè*

OLEONAUTA



Azienda Agricola Montevedre  
Norcia



# gelatodessai.it

il gusto di un'esperienza di qualità



Strawberry Fields®  
GELATERIA D'ESSAI

Viale Battista Bardanzellu, 77 - Roma - Tel. 06.64264692

Via Tor de Schiavi, 295 - Roma (Chiusa per lavori - Riapre a febbraio 2019)

Progetto grafico e stampa: Inprinting srl - Foto coppette gelato: Andrea Di Lorenzo ©

Stampato su carta ecologica e riciclata "Shiro Echo"