



TEATRONATURALE.IT

09 Aprile 2015

Un gelato speciale, tutto naturale e raffreddato con azoto liquido

Si può ancora definire gelateria il luogo delle creazioni di Marios Gerakis a Bergamo? L'unica concessione alla tradizione è una planetaria. "Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità" spiega lo chef

4

0

Google +

0

1

Non è la prima volta che, in Italia, si prepara un gelato, ammesso si possa ancora definire tale, con azoto liquido. Ma nessuno si era spinto tanto in là dall'inaugurare una gelateria, con sede a Bergamo, che prepara gelati alla frutta, con azoto liquido, da poter assaporare tranquillamente sul cono e addirittura da portare a casa.



E' quanto invece ha ideato Marios Gerakis: "un ariete testardo, comunicativo, entusiasta, caparbio, logorroico e presuntuoso", come ama definirsi.

E' riuscito a mettere a punto un gelato all'azoto che è anche conservabile. Si può portare a casa o gustare da

asporto. Una scoperta per cui è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda innovativa, distinguendosi, dalle altre circa 3.500 realtà italiane, come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato.

"Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato pulito, realmente salubre, "di fragola" e non "alla fragola", senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali nè di fibre; libero da qualsiasi additivo sintetico o naturale. Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità" ha dichiarato Gerakis.

Ma come è possibile? Alla inaugurazione era presente anche Davide Cassi, direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica all'Università di Parma: "l'azoto è una sostanza inerte – ha detto – che abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio e regala al palato sapori più vivi".

Quali gli ingredienti di questi gelati? Frutta, zucchero, acqua per il gelato alla frutta oppure latte, panna, zucchero per le creme.

Gli ingredienti vengono quindi mescolati in una planetaria e poi aggiunto l'azoto. Pochi secondi per l'abbattimento della temperatura.

E chi pensa di dover gustare un gelato duro e freddissimo dovrà ricredersi. L'azoto infatti non ghiaccia, ma cambia la struttura della materia. Il risultato è una consistenza cremosa, che non gela la bocca.

Non resta dunque che andare al "Al d. Mangiam". "Non siamo più cari rispetto ai prodotti tradizionali" promette Gerakis.