



TIGUIDO.IT
04 Maggio 2015



Nella gelateria Al d. mangiami di Bergamo non c'è nessuna delle macchine utilizzate in una normale gelateria, solo un grosso thermos e una planetaria

Se un gelato è "di fragola" e non "alla" fragola, o "di" pera e non alla pera, vuol dire che è un gelato "pulito" senza alcun additivo, contenente soltanto ingredienti 100% naturali. Per poter realizzare ciò si può usare l'**azoto**. E' questo il progetto **Al d. mangiami**, un prodotto finito senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre e libero da qualsiasi additivo, né sintetico né naturale. Caratteristiche che hanno permesso a questo brand di richiedere la certificazione

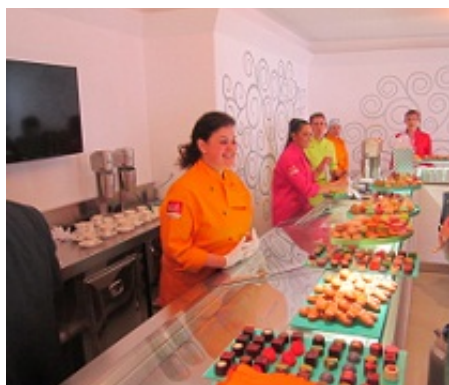
"bio", andando ben oltre i parametri della normativa che ammette, invece, anche l'utilizzo di alcuni additivi.

Alla naturalità, si aggiungono i principi di eco-sostenibilità sostenuti dall'impiego di palette, cucchiaini, coppette e copri-cono biodegradabili. Tutto questo si trova a **Bergamo**, nella prima gelateria italiana totalmente con lavorazione ad azoto. Patron del locale, di recentissima apertura, è **Marios Gerakis**, ex fotografo, tripolino di nascita con origini greche e residente in Lombardia da molti anni, dove con la moglie Simona inaugurano nel 2007 "**al d. caffè & ristorante**" nella località di Treviglio.

Nella **gelateria Al d. mangiami di Via Zambonate 51** a Bergamo non c'è nessuna delle macchine utilizzate in una normale gelateria, solo un grosso **thermos**, dove sono contenuti 200 litri di azoto liquido a -196 gradi e **una planetaria** per frullare e lavorare frutta o verdura fresca. Gerakis mescola il passato di frutta con gli zuccheri, per misurare il grado zuccherino utilizza un **rifrattometro** per poi miscelare i composti e, dopo la pastorizzazione, aggiunge l'azoto. L'effetto è quasi surreale: dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e subito dopo il gelato è pronto.

A supportare questo principio anche la scienza: "*Con questa tecnica l'idea tradizionale di gelato e sorbetto viene completamente rivoluzionata*". Ad affermarlo non è un commerciante o un imprenditore spinto da interessi personali ma **Davide Cassi**, Professore di Fisica della Materia presso l'Università di Parma, dove ha fondato e dirige il Laboratorio di Fisica Gastronomica.

"Possiamo spremere un'arancia e mantecarne il succo all'istante, semplicemente versando azoto liquido mentre mescoliamo - aggiunge - con notevoli vantaggi, non solo per il gusto: evitando del tutto l'utilizzo di sostanze estranee, abbiamo il controllo totale sugli ingredienti naturali e sulla loro qualità"



Nella gelateria di Bergamo, inaugurata ad aprile 2015, è possibile trovare altre golosità, in primis il cioccolato: in coerenza con il suo pensiero filosofico, Gerakis impiega anche per i **cioccolatini materie prime naturali**, con una forte tendenza verso quelle biologiche. L'unica eccezione, la presenza di coloranti, comunque naturali che, al contrario, non sono utilizzati per la preparazione delle praline ricoperte e dei tartufi. Sui banconi si può trovare un'invitante gamma di prodotti cioccolatieri: dai cioccolatini fatti a mano, ai prodotti biologici come gelatine di frutta ricoperte di cioccolato, pops e cremini, tavolette (anche senza zucchero) monorigini in varie gradazioni anche bio,



arricchite con spezie e frutta, confezioni per la degustazione, e quelli simili alla lavorazione modicana. I più golosi possono trovare anche creme spalmabili, macarons, frutta candita ricoperta di cioccolato, torrone e biscotti ricoperti, bottoni di cioccolato e deliziosi mendicanti con frutta secca, il tutto rigorosamente bio.

Anche in questo caso, la produzione di cioccolato artigianale si distingue per l'assenza di conservanti ed prim'ordine molte delle quali autoprodotte, come gli olii essenziali ed gli aromi distillati da ingredienti biologici.

Per info: Tel. 035 0606273

info@aldmangiami.it

Silvia Donnini