



BLOG.UNOX.COM  
18 Maggio 2015

# GELATO ALL'AZOTO: LA NOVITÀ DELL'ANNO





**R**ivoluzione nel mondo del gelato artigianale, è arrivata una novità che aprirà nuovi orizzonti al nostro modo di concepire il gusto e la cremosità a cui tutti (e in particolar modo noi italiani, grandi consumatori di coni e coppette) siamo abituati: è arrivato **il gelato all'azoto**.

Proprio così, azoto! E non c'è da preoccuparsi, innanzitutto perché è un gas inerte e naturalmente presente nella nostra atmosfera e nell'aria che ogni giorno respiriamo, e poi soprattutto perché **non siamo davanti a un ingrediente vero e proprio**, ma ad una tecnica, relativamente semplice, per produrre in un modo alternativo e genuino quella delizia cremosa che ci piace tanto.

Da anni ormai si parla dell'uso dell'azoto in cucina o in pasticceria, dato che si tratta di un gas che allo stato liquido raggiunge bassissime temperature, ma ora con nostra grande gioia queste tecniche sono state applicate alla preparazione del gelato.

Non si tratta di un prodotto innovativo solo dal punto di vista della preparazione ma anche dal punto di vista del gusto. Con l'azoto infatti non si scherza, dicono gli esperti: i (pochi) prodotti usati devono essere tutti genuini e soprattutto freschi, perché questo gas è **un vero e proprio rivelatore di gusti**, una sorta di cartina tornasole della qualità. Ogni ingrediente viene elevato all'ennesima potenza e qualsiasi pecca gustativa si può riconoscere con estrema facilità e rischia di rovinare l'esperienza dell'assaggiatore.





Un'altra caratteristica della lavorazione del gelato all'azoto è che **i colori rimangono intatti**, tanto che il gelato non è semplicemente "alla fragola" come molti altri, ma "di fragola", e il suo colore non è frutto di zuccheri o coloranti, ma proprio della materia prima. L'azoto inoltre è **un ottimo conservante** e ciò fa sì che questo gelato sia adatto anche ad essere gustato in momenti successivi al confezionamento.

Proprio con questa filosofia è nata a Bergamo **la prima "gelateria da asporto all'azoto"**; si chiama **Al d. Mangiami** e il suo gelato è la massima espressione della genuinità: pochi ingredienti sani, senza grassi aggiunti, infinita cremosità, e piccolissimi micro cristalli di ghiaccio, che si formano a bassissime temperature, donando al composto una consistenza unica.

Una sorta di magia da apprendista stregone, ma che ci crediate o no si tratta solo di una brillante idea un po' alternativa...applicata al gelato!

*Photo Credits Immagine di Copertina: [n2extremegelato.com.au](http://n2extremegelato.com.au/)(<http://n2extremegelato.com.au/>)*

**Lucia Bonan** | Food & Green Author