



ITALIASQUISITA.NET

Maggio 2015



AL D. MANGIAMI , LA PRIMA GELATERIA COMPLETAMENTE ALL AZOTO

A Bergamo, in via Zambonate 51, apre "al d. mangiami", il nuovo brand di prodotti all'azoto di Marios Gerakis. "Se gli altri danno il senso di naturalità, noi diamo naturalità", questo il suo motto.

La maggioranza dei gelati sono prodotti industrialmente ricorrendo all'utilizzo di macchine sofisticate e rendendo così la produzione facile, veloce, economica, senza possibilità di sprechi e rendendo disponibili gusti di fantasia o di frutta non di stagione. Questi gelati sono però ricchi di conservanti e additivi, latte e panna, grassi vegetali e acidi grassi; in più, la presenza dell'aria, che contiene ossigeno, ossida il gelato anche a basse temperature obbligando all'uso di grassi idrogenati.

A causa della tecnologia disponibile in questo settore, il gelato artigianale prodotto dalle mani, dalla sensibilità, dalla creatività e dal cuore dell'uomo non esiste più, come tiene a sottolineare lo stesso Gerakis.

Da qui, dopo anni di studi, errori e sperimentazioni empiriche, la possibilità "di ottenere un gelato "pulito" realmente salubre, "di fragola" e non "alla fragola", senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre; e libero da qualsiasi additivo, né sintetico né naturale".

La rivoluzione proposta, è quella di ricorrere all'utilizzo dell'azoto, una sostanza inerte non pericolosa, prevalente anche nell'aria che respiriamo, in grado di abbattere la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio. Così si ottiene un gelato senza ricorrere all'utilizzo di grassi ed artificiali vari adatto anche a chi ha problemi di allergie o a chi segue i dettami vegani. Ma la novità sicuramente più apprezzata dagli amanti del gelato, è avere a disposizione un prodotto conservabile, ideale per il cono o per l'asporto.



Ma non solo, “al d. mangiami” prevede anche un’ampia gamma di prodotti a base di cioccolato; si tratta di gelatine e frutta candita ricoperte di cioccolato, pops, cremini, un’ampia gamma di tavolette, creme spalmabili, torrone e biscotti ricoperti. La proposta per i prossimi mesi è quella di incrementare la possibilità di scelta con l’aggiunta di macarons, biscotti e altri dolci. Anche in questo caso, la produzione di cioccolato artigianale si distingue per l’assenza di conservanti ed additivi né chimici né naturali, materie di prim’ordine molte delle quali autoprodotte, l’esclusiva presenza di burro di cacao e vaniglia pura.

E per chi non avrà la possibilità di andare a trovare Marios a Bergamo, dal 1° maggio sarà possibile l’acquisto dei prodotti direttamente dall’e-commerce shop.aldmangiami.it.