

ECODIBERGAMO.IT

20 Marzo 2015

L'ECO DI BERGAMO



Venerdì 20 marzo 2015 (2)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Email](#)

**A Bergamo novità golosa
Prima gelateria italiana all'azoto**



Non è un pesce d'aprile: il prossimo 1° aprile in quel di Bergamo verrà presentata la prima gelateria all'azoto in Italia. L'appuntamento è fissato per il primo pomeriggio al civico 51 in via Zambonate

Si chiama «Al d mangiami», gelato davvero naturale ottenuto con il metodo dello shock termico a -180 gradi con azoto liquido che i cuochi cosiddetti molecolari hanno utilizzato per i loro giochi ad effetto davanti ai commensali (il primo che abbiamo personalmente visto avvolto nei fumi è stato Ettore Bocchia al Mistral di Villa Serbelloni a Bellagio; nella bergamasca Daniel Facen dell'Anteprima di Chiuduno).

Protagonista di questa prima italiana sarà Marios Gerakis, istrionico patron greco d'origine ma cittadino del mondo già conosciuto nella bergamasca per la gestione de «Al d caffè & ristorante» di Treviglio. A lui si deve la messa a punto di un metodo che verrà svelato solo al momento della presentazione ma che anche gli esperti definiscono rivoluzionario, una prima mondiale. Lo sostiene anche Davide Cassi, uno dei maggiore esperti italiani di scienza applicata ai fornelli, anche direttore del Laboratorio di fisica gastronomica dell'Università di Parma, che porterà il suo contributo durante l'evento. «Ho avuto contatti telefonici e via mail con Gerakis e non so dire quindi come possa ottenere un gelato all'azoto conservabile e trasportabile. In giro per il mondo, soprattutto negli Usa e in Australia, si sono diffuse le gelaterie che lavorano con l'azoto ma si tratta di gelato fatto al momento che deve essere consumato immediatamente. Credo sia una questione di equilibri tra i vari ingredienti. Ma sono curioso anch'io, e sarò il 1° aprile a Bergamo per scoprirlo».



 **Graziano Rosponi** *scrive:*

20-03-2015 - 11:37h

Ma avete idea dell'energia che occorre per tutta la catena produttiva? E l'Enel che raccomanda di spegnere le luci!!!!

 **Cristian Cattaneo** *scrive:*

20-03-2015 - 09:15h

Lodevoli le iniziative, le sperimentazioni il marketing, ma sarà un gelato... gelato. C'è dietro la fisica nella produzione dei microcristalli di gelato dove devono essere assicurati tempo e bilanciamento di parti grasse e acquose ben precisi. Non sono gelataio ma un semplice appassionato, io nutro molti dubbi ma sarò lieto di essere smentito. Sono stato a mangiare nel locale menzionato nell'articolo ed a pare la scenicità del cibo portato in tavola, la sostanza per me era poco niente. Insomma, una bella trovata di marketing da offrire a persona con il portafogli ben gonfio perché questa novità temo non sarà venduta a prezzi umani ed in linea con il resto delle gelaterie tradizionali che di artigianale hanno comunque ben poco (i gelati sono preparati con estratti, aromi vellutina ed affini). Come dicevo, ben vengano però queste iniziative e novità! In bocca al lupo!!!