

L'ECO DI BERGAMO

20 Marzo 2015

L'ECO DI BERGAMO

A Bergamo la prima gelateria italiana all'azoto

Ma allora non è un pesce d'aprile. È proprio vero, 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. È lì, dietro alle vetrine ora coperte da uno di quei cartelli che annunciano che qualcosa sta per accadere, che aprire «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 sta-

to 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 «Ald 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 maggiori esperti italiani di scienza applicata ai fornelli, an-



Gelato all'azoto

che 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». ■