



**ECODIBERGAMO.IT**

10 Aprile 2015

## L'ECO DI BERGAMO



Venerdì 10 aprile 2015 (0)

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

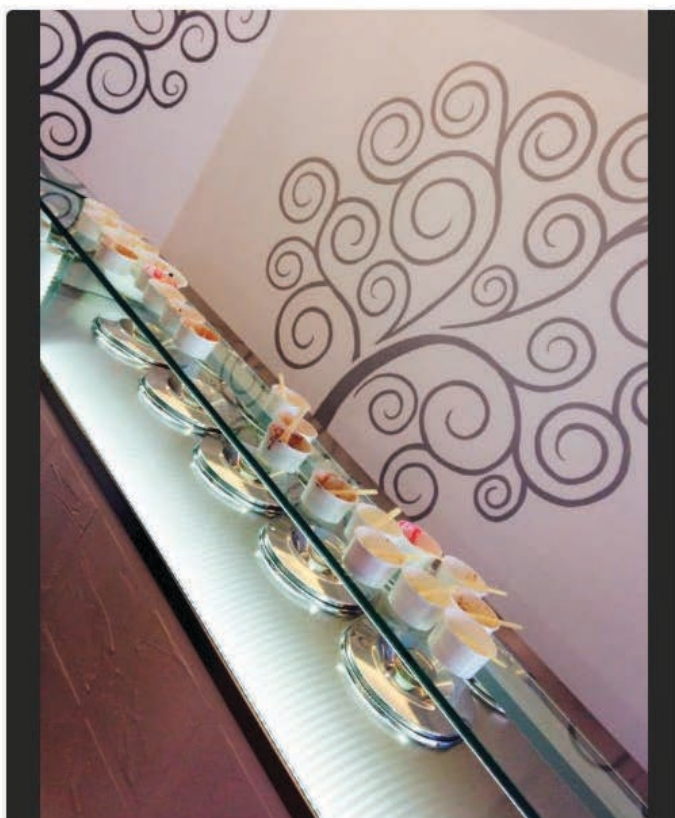
### Gelato all'azoto, la golosità è servita Oggi alle 17 apre il nuovo shop

*A Bergamo, in via Zambonate 51, apre la prima gelateria italiana completamente all'azoto: si chiama «Al d. Mangiam» e titolare è il pasticciere-cioccolatiere Marios Gerakis, bergamasco di origini greche, che già otto anni fa ha aperto a Treviglio una gelateria-ristorante. Apertura al pubblico il 10 aprile dalle 17.*

Il gelato preparato a Bergamo è unico: **è infatti il primo gelato all'azoto che si può portare a casa e conservare, quindi è ideale sia per il cono che per l'asporto.** L'azoto è il mezzo che consente a Gerakis e ai suoi collaboratori una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed artifici.



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.**



**Marios 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 straordinario: **dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e pochi istanti dopo il gelato è pronto.**

Il brand Al d. Mangiami, grazie a questa metodologia, è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda innovativa, distinguendosi, dalle altre circa 3.500 realtà italiane, **come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato.**