

**PANORAMA**  
16 Aprile 2015

## PANORAMA

### Questo gelato va in fumo

**Ecosostenibile e senza additivi: è arrivato il cono all'azoto liquido.**

di Fiammetta Fadda

**P**uò un gelato entrare a tutti gli effetti in una tematica così spinosa e ambiziosa come «nutrire il pianeta, energia per la vita», colonna portante dell'Expo? Sì, se è il gelato all'azoto liquido, al quale è dedicata la prima gelateria italiana appena aperta a Bergamo, la «Al d. Mangiami» (via Zambonate 51). Non solo la scenografica preparazione con fumo a meno 180 gradi che si diffonde dal contenitore, da mangiare di corsa sul posto prima che si scioglia dato che non contiene addensanti, ma anche la misteriosa novità del fatto che, viceversa, si può portare tranquillamente a casa.

Marios Gerakis, il gelataio che l'ha inventato, non rivela il segreto di fabbricazione, ma Davide Cassi, docente a Parma di Fisica della materia, applaude e precisa: «Innanzitutto è un gelato sanissimo perché non contiene addensanti né additivi; poi, risparmia energia perché



Marios Gerakis, proprietario della gelateria «Al d. Mangiami».

le apparecchiature necessarie hanno un consumo minimo; infine, mentre ogni impianto di refrigerazione produce anche calore, l'azoto non ne ha bisogno, quindi non contribuisce al riscaldamento globale». Risultato: 24 gusti puri e intensi, dai classici alle curiosità come la cioccolata con pera candita, la lavanda, il rosmarino. ■

### TUTTE LE MARCHE IN UNA PADELLA



Primavera, tempo di frittura. È questa l'idea (se non proprio sanissima, quantomeno originale) all'origine della kermesse gastronomica Fritto misto di Ascoli Piceno (frittomi-stoalitaliana.it). Per l'undicesimo anno, dal 24 aprile al 3 maggio, trasformerà la cittadina marchigiana nella capitale della frittura italiana. Il programma è molto ricco: si va dalle cene a tema preparate da grandi chef della rassegna «Menu

10 e Lode!» ai laboratori per imparare a friggere senza glutine, dagli eventi dedicati allo street food alle lezioni di abbinamento tra vini e frittiture. E naturalmente, nell'anno di Expo, grande attenzione sarà dedicata alle eccellenze del territorio marchigiano: dalle patate dei monti Sibillini alle celeberrime olive (naturalmente all'ascolana). Non ci sarà prodotto che non verrà fritto in padella. (M.B.)

La Food Genius Academy.



### STRANIERI A SCUOLA DI CUCINA ITALIANA

L'inaugurazione di Expo è vicina e con l'inizio della kermesse sta per arrivare il momento in cui il nostro Paese verrà invaso, secondo le stime, da circa 7 milioni di visitatori stranieri, molti dei quali, considerato il tema, appassionati dell'universo food & beverage, possibilmente all'italiana. Proprio a loro ha pensato Food Genius Academy (centro di formazione professionale di alta cucina) nel lanciare il progetto di Cucina italiana per stranieri che offrirà a questi globetrotter del gusto l'opportunità di imparare tutti i segreti del cibo di casa nostra.

Guidati da un team di chef stellati, i partecipanti ai corsi (ciascuno della durata di tre ore) potranno scegliere se imparare a fare la pizza o la pasta fresca, a mantecare risotti o a cucinare vegano. Il tutto, nelle iper tecnologiche cucine della sede milanese dell'accademia in viale Col di Lana. (info: foodgeniusacademy.com) (M.B.)