

PANORAMACHEF.IT

17 Aprile 2015

Panorama CHEF

Il Magazine della Ristorazione Professionale

GELATO ALL'AZOTO: LA PRIMA GELATERIA A BERGAMO

by PANORAMA CHEF on apr 17, 2015 - 12:36

Nessun commento

*Ha aperto i battenti a Bergamo, in via Zambonate 51, la prima gelateria italiana completamente all'azoto: si chiama «**Al d. Mangiami**» e titolare è il pasticciere-cioccolatiere Marios Gerakis.*

Il gelato preparato a Bergamo è unico: è 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 consente una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed artifici.





IN COSA CONSISTE IL GELATO ALL'AZOTO?

Come abbiamo appena anticipato il **gelato all'azoto non è nulla di chimico**. Al contrario, l'impiego di questa sostanza (che rappresenta il 78 per cento dell'aria che respiriamo) **permette di limitare molto la lista degli ingredienti** che si riduce a zucchero, frutta e H2O per il gelato alla frutta e latte, latte in polvere, panna, zuccheri e l'ingrediente che ne caratterizza il gusto per il gelato alle creme.

Anche i **macchinari professionali sono ridotti ai minimi termini**. La gelateria "Al d. Mangiami" di

Bergamo non utilizza 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**. E' quindi il metodo di lavorazione, oltre agli ingredienti, che differenzia il gelato all'azoto dal gelato tradizionale.

COME VIENE PREPARATO IL GELATO ALL'AZOTO?

Il **passato di frutta viene mescolato con gli zuccheri**. Avviene poi la misurazione del grado zuccherino attraverso un rifrattometro. Quindi, il composto viene miscelato e, dopo la **pastorizzazione**, viene aggiunto l'azoto.

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

Grazie a questa metodologia, la nuova gelateria di Bergamo "Al d. Mangiami" è stata riconosciuta dalla Camera di Commercio della città come azienda innovativa, distinguendosi, dalle altre circa 3.500 realtà italiane, come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato.

"Al d. mangiami" produce anche altre straordinarie delizie, come cioccolatini gioiello, senza utilizzare conservanti e additivi (disponibili anche in uno shop online).

