



SENSIDELVIAGGIO.IT

17 Aprile 2015

Sensi del Viaggio
LATITUDINI DI BENESSERE

| IL GELATO DEL LIBERO PENSIERO

DI SILVANA BENEDETTI / 17 APRILE 2015

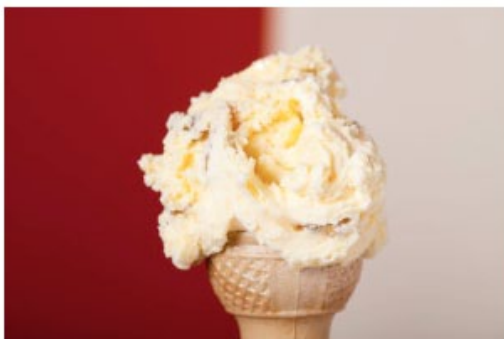
GUSTO

NESSUN COMMENTO





Tra le eccellenze gastronomiche italiane di cui andare orgogliosamente fieri quali ambasciatori nel mondo, c'è sicuramente: **il gelato artigianale**. Non solo sappiamo farlo molto bene, in modo fantasioso e creativo, sano e naturale, utilizzando materie prime di eccelsa qualità, ma siamo anche innovativi e instancabili sperimentatori, utilizzando sempre, insieme alle mani, anche testa e cuore.



L'ultima novità, davvero esplosiva e rivoluzionaria, arriva da **Bergamo**, e l'ideatore (di origini greche ma ormai naturalizzato italiano) è **Marios Gerakis**, un ariete caparbio ed entusiasta che ha dato vita a **Al d. mangiami**, la prima **gelateria** in Italia, completamente **all'azoto** all'insegna della vera naturalità, che sfrutta un procedimento già noto ai cultori della cucina molecolare.

Un gelato così sicuramente non lo avete mai assaggiato. Ingrediente principale e mantra dell'intero progetto è il **"libero pensiero"**, ed è proprio dalla capacità di Marios di uscire dagli schemi e dalle convenzioni

che nasce l'idea di lanciare un **gelato all'azoto**.





Una spruzzata di azoto liquido a -196 gradi e via, il gelato è pronto. Come funziona la sua tecnica? È molto semplice: gli ingredienti vengono mescolati in una planetaria e poi vi si aggiunge l'azoto liquido. Il liquido freddo sprigiona una nuvoletta bianca e nel giro pochi secondi la temperatura del composto viene abbattuta. Ed ecco che il gelato è servito. Non è né ghiacciato né duro: l'azoto infatti non ghiaccia, ma cambia la struttura della materia. Il risultato è una consistenza cremosa, che non gela la bocca.

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è una sostanza inerte, quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo. **L'azoto** è il mezzo che consente ad **Al d. mangiami** una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed artifici: c'è solo frutta, zuccheri e H₂O per i gelati alla frutta, cremosi quanto quelli alle creme che sono, invece, a base di latte, panna, zuccheri e l'ingrediente che caratterizza il gusto. Tre ingredienti per i gusti alla frutta, cinque per quelli alle creme e nient'altro, se non l'arte del gelataio.



Caratteristiche che hanno permesso a questo brand di intraprendere il percorso per l'ottenimento della **certificazione "bio"**, andando ben oltre le richieste della normativa che ammette, invece, anche l'utilizzo di alcuni additivi. Alla naturalità, si aggiungono i principi di eco-sostenibilità sostenuti dall'impiego di palette, cucchiaini, coppette e copri-cono **biodegradabili al 100%**.

Ma non è finita qui. A corredo, una colorata e sfiziosa varietà di prodotti a base di cioccolato, tra cui scenografici **cioccolatini millegusti** (dagli agrumi alla camomilla, dai fiori alle spezie, e perfino all'olio e all'aceto) simili a piccole miniature artistiche, decorati manualmente uno ad uno.



Punto vendita di **Bergamo** – in **Via Zambonate 51** oppure a partire dal primo maggio, direttamente dall'e-commerce **shop.aldmangiami.it**.

