



FACEBOOK.COM_SARAPORRO

1 Aprile 2015

JOE BASTIANICH GIUSEPPINO

Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa

JOE BASTIANICH È JOSEPH ALL'ANAGRAFE, GIUSEPPE PER SUA MADRE MA ANCORA OGGI GIUSEPPINO PER LA NONNA.

Sara Porro

Richiesta di amicizia inviata

Segui già | Messaggio

Diario | Informazioni | Amici 9 in comune | Foto | Altro



Sara Porro

17 h · Modificato

Oggi sono stata in gita a Bergamo per assaggiare la "prima gelateria all'azoto liquido d'Italia", si chiama "al d."

(Cosa vuol dire la d, vi chiederete? Niente, mi ha risposto il proprietario. OK)



Mi piace · Commenta · Condividi

👍 Piace a 42 persone.



-  **Stefano D'Andrea** WAT
17 h · Mi piace
-  **Luca Maruffa** post fb della giornata
17 h · Mi piace ·  1
-  **Silvia Scalzi** d.delusa?
17 h · Mi piace
-  **Giancarlo Raccagni** Bergamo? Dove esattamente?
17 h · Mi piace
-  **Sara Porro** Via Zambonate 51
17 h · Mi piace ·  1
-  **Giancarlo Raccagni** Thank you so much 😊
17 h · Mi piace ·  1
-  **Alessio Proietti** La domanda è: perché?
17 h · Mi piace
-  **Adriano Aiello** Perché non farlo al plutonio! Sempre a risparmiare...
16 h · Mi piace
-  **Sara Porro** In realtà è piuttosto economico, l'azoto costa circa 1,20€ al litro e con un litro si fanno da 1 a 4 l di gelato, senza bisogno di macchinari costosi (niente mantecatrice) e nel giro di 1 minuto (quindi spendendo un nonnulla di elettricità)
16 h · Mi piace ·  2
-  **Mariana Gunter** e come è?
16 h · Mi piace
-  **Sara Porro** Ma devo ancora fare fact-checking, queste sono informazioni fornite nel corso della presentazione stampa
16 h · Mi piace
-  **Adriano Aiello** Nonnulla però lo può usare solo Giorgione!:)
16 h · Mi piace ·  1
-  **Sara Porro** Beh è l'azoto liquido è una tecnica di produzione, quindi la base fa la differenza tra una chiavica e un grande gelato. Di certo l'effetto scenico è d'impatto
16 h · Modificato · Mi piace ·  1
-  **Leonardo Ciomei** Però usava nei primi anni 2000.. mi preoccupa molto di più il fact-checking di Sara 😊
16 h · Mi piace
-  **Andrea Soban** più che altro pare si siano inventati l'acqua calda, a livello di bilanciamento
16 h · Mi piace
-  **Sara Porro** Andrea ci spieghi meglio?
16 h · Mi piace
-  **Adriano Aiello** Andrea Soban invece di perdere tempo fai il gelato al riesling!
16 h · Mi piace
-  **Andrea Soban** nel comunicato stampa di presentazione pareva si fossero inventati un super e nuovissimo sistema, cito ' gli esperti definiscono rivoluzionario, una prima mondiale...gelato all'azoto conservabile e trasportabile'
16 h · Mi piace ·  1
-  **Andrea Soban** in realtà tu puoi fare il gelato alla zoto anche col succo zuegg, ma rimarrà un prodotto estemporaneo, dal consumo immediato. se usi invece una miscela bilanciata con tutti i crismi, liquida, tipo quella di Vittoria, allora puoi realizzare un gelato da conservare e mantenere nelle normali vetrine e freezer
16 h · Mi piace ·  1



Andrea Soban la figata dell'azoto però è che puoi mangiarti un gelato che può sballare le regole della bilanciatura in gelateria, ergo con meno zuccheri, solidi, etc...perchè lo consumi immediatamente.

ps: poi magari si son inventati chissachè, ma non mi pare...

16 h · Mi piace



Andrea Soban Adriano Aiello mi 'accontento ' del brachetto rinaldi, che qua tira....se mi agevoli qualche cartone te lo faccio pure eheheheh

16 h · Mi piace · 1



Erica Maccarini Beh io l ho mangiato 3 volte in tutto in passato... una volta fatto in diretta in tavola. .. Ea parte la scena della Madonna devo dire che in effetti non mi si è gelata la lingua. Ed era buonissimo ma parliamo di Ettore Bocchia. Ma comunque il gelato d... Altro...

15 h · Modificato · Mi piace



Erica Maccarini (non mi si è gelata la lingua come succede con tanti gelati normali ma non sto qua io a farvi lo spiegone sui cristalli di ghiaccio che magari non sono neanche capace)

15 h · Mi piace



Marco Pezzoni Scenografico "dagli amici" a Godia

3 h · Mi piace



Marco Pezzoni Tecnico da un gelatiere di Salsomaggiore

3 h · Mi piace



Marco Pezzoni Gestibile in gelateria per ora mai

3 h · Mi piace