



VIVICONSTILE.IT

24 Aprile 2015

Vivicon *stile*

La prima gelateria italiana con lavorazione ad azoto liquido

“Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità”.

Questo è il "libero pensiero" dell'ecclettico Marios Gerakis, gelatiere sui generis e creatore della prima gelateria italiana con lavorazione ad azoto liquido, *Al d. mangiami*.



naturali.

Un processo di produzione studiato e personalizzato che vede, per la prima volta in Italia, nello specifico a Bergamo, un'intera **gelateria che funziona solo ad azoto liquido**. La produzione si adatta alle esigenze del palato unendo anche a quelle della conservabilità, rispettando totalmente la naturalezza degli ingredienti. Gerakis, nato a Tripoli, di origini greche, ma da molti anni in Lombardia, è uscito dagli schemi e dalle convenzioni producendo un **gelato sano e "pulito", cioè senza alcun additivo**, ma contenente **solo pochissimi ingredienti 100%**



Studiando l'argomento, Marios si è concentrato sull'affermazione "il gelato è un alimento sano".

L'azoto liquido è stata la soluzione per produrre un gelato veramente naturale, dalle caratteristiche uniche inedito in Europa, senza l'aggiunta di additivi, prodotti semilavorati, polverine e l'uso di macchine che non permettono libertà di azione.

Insomma alla **Gelateria Al.d mangiami** di Bergamo (in via Zambonate) si utilizza **frutta fresca di stagione, non ci sono sprechi e ci si avvale soltanto del lavoro dell'uomo e delle sue conoscenze**. Il segreto di tutto questo è l'azoto.

Apparentemente tecnologico e moderno (in realtà il liquido venne prodotto per la prima volta a fine Ottocento), **l'azoto sembra consentire una produzione veramente artigianale**.

È una sostanza inerte, non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo. Proviene dall'aria, raffreddata fino a renderla liquida e privata dell'ossigeno.

Nel suo laboratorio, posto al primo piano della gelateria, Gerakis utilizza solo un **grosso thermos e una planetaria**.

L'azoto abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio, così il gelataio può lavorare su materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed emulsionanti: solo frutta, zuccheri e H₂O. Il gelato è anche adatto ai soggetti allergici o a chi segue i dettami vegani.

Silvia Donnini