



[Home](#)

[Ricettario](#)

[Recensioni](#)

[Collaborazioni](#)

[Autori](#)

## Latest News



Gelato Al d. mangiami

28 aprile 2015 | 0 Comments

### È a Bergamo la prima gelateria completamente all'azoto

Un gelato naturale, naturale davvero. Senza strani addensanti, con una lista di ingredienti brevissima e puro gusto. È quello di Al d. Mangiami la prima gelateria completamente all'azoto d'Italia, che ha aperto da pochissimo in pieno centro a Bergamo, in via Zambonate, 51 ([www.aldmangiami.it](http://www.aldmangiami.it)). L'ideatore è Marios Gerakis, un'entusiasta della naturalezza che noi abbiamo avuto [...]

[Continue Reading](#)



28 aprile 2015 | 0 Comments

## È a Bergamo la prima gelateria completamente all'azoto

Un gelato **naturale**, naturale davvero. Senza strani addensanti, con una **lista di ingredienti brevissima** e puro gusto. È quello di **Al d. Mangiami la prima gelateria completamente all'azoto d'Italia**, che ha aperto da pochissimo in pieno centro a *Bergamo, in via Zambonate, 51* ([www.aldmangiami.it](http://www.aldmangiami.it)).

L'ideatore è Marios Gerakis, un'entusiasta della naturalezza che noi abbiamo avuto l'occasione di conoscere molto, molto tempo prima di questa apertura grazie ad **Al d.**, il bar ristorante che ha nel centro di Treviglio (Bg). È lì che è nato il suo pallino per le **praline al cioccolato** (pazzescamente buone) e il **gelato all'azoto**. È lì che, possiamo ben dirlo, da suoi primissimi sostenitori, abbiamo iniziato ad assaggiare i primi gusti, a capire che dietro al volto burbero di Marios si nascondeva un'entusiasmo incredibile e una pazzesca voglia di far bene.

Ci sono voluti anni di studio a Marios per fare questo gelato. Che il gelato all'azoto lo fa già qualcuno, ma il gelato all'azoto che resista nelle vaschette temperate come quello normale, che non si squagli a tempo zero, no, quello non ci era mai riuscito nessuno prima.

**Niente proteine animali o vegetali, niente fibre, libero da additivi, né sintetici né naturali.** C'è solo frutta, zuccheri e acqua 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.**



Gelato Al d. mangiami



Marios Gerakis all'opera

### L'azoto – questo sconosciuto

No, l'azoto **non è pericoloso**. È una **sostanza inerte**, che **evapora completamente** e compone il 78% dell'aria che respiriamo. Viene utilizzato perché abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio e regalare al palato sapori più vivi.

Noi abbiamo visto questo progetto nascere. Conosciamo la passione di Marios e la sua professionalità. Sappiamo che la sua spasmodica ricerca alla naturalità è nata da un principio bello e profondo: la sua voglia di far mangiare a sua figlia cose genuine. E, si sa, non c'è niente di più profondo dell'amore di un padre per il proprio figlio.



3



12



0



Tags: Al d., bergamo, gelato all'azoto, gelato azoto bergamo, italia, marios gerakis, prima gelateria all'azoto, via zambonate