

ARTIMONDO.IT

2 Aprile 2015

ARTIMONDO

BY
ARTIGIANO IN FIERA

Gelato artigianale e azoto liquido: un matrimonio che s'ha da fare!

Inserito su aprile 2, 2015 da Simone Del Bianco in Attualità // 6 Commenti



La primavera è iniziata e i primi caldi iniziano a farsi sentire. Ancora qualche settimana e farà la sua ricomparsa uno degli alimenti più amati dagli italiani: il gelato artigianale!

Nel 2013 **il Sole 24 Ore ha descritto la realtà di questo mercato in Italia**: più di 20.000 gelaterie, 150 mila occupati, e un fatturato di 2,5 miliardi (senza contare gli addetti e i ricavi della meccanica specializzata e dell'industria di semilavorati).

Un settore in continua evoluzione, alla ricerca di ricette sempre nuove e di tecniche che possano rendere sempre più gustoso il prodotto, con un occhio di riguardo – ovviamente – ai costi di produzione.



L'azoto liquido: un prezioso alleato del gelato artigianale

Cucinare ha sempre fatto rima con **innovare**. La sperimentazione, sia di abbinamenti che di tecniche, è sempre stato un argomento al centro delle attenzioni degli chef di tutto il mondo e di tutte le specialità.

Anche la produzione di gelato artigianale nell'ultimo decennio ha visto l'introduzione di una nuova tecnica: l'utilizzo dell'**azoto liquido**.

La procedura è relativamente semplice: si prendono gli **ingredienti** (frutta, zucchero, acqua per il gelato artigianale alla frutta oppure latte, panna, zucchero per le creme), si mescolano dentro una **planetaria** e si versa l'azoto liquido, mantenuto in un thermos **intorno ai 200 gradi sottozero**. La lavorazione è spettacolare: dal momento in cui si versa l'azoto nella vaschetta, si sprigiona una nuvola di fumo bianco – completamente inodore – che scompare in pochi secondi, lasciando il posto al gelato, ottenuto quasi istantaneamente. I vantaggi? I cristalli che vengono ottenuti con questa tecnica **sono 700 volte più piccoli rispetto a quelli di una mantecazione tradizionale**. Il prodotto che si ottiene, quindi, non è nè ghiacciato nè duro, ha una **consistenza cremosa** (e gustosa), che in termine tecnico si può definire "setosa" per la sua particolare morbidezza.

I gusti vengono ancora più esaltati, perché **il gelato artigianale lavorato in questa maniera non gela la bocca**: le papille gustative sono lasciate libere di percepire ogni singola sfumatura di gusto! **"Questo metodo esalta la materia prima** – spiega Marios Gerakis, uno dei pionieri di questa tecnica – **Se l'ingrediente non è eccellente, il gelato verrà cattivo"**.

L'azoto liquido non fa male!

Qualche anno fa era stato lanciato un allarme: il gelato artigianale prodotto con l'azoto liquido sarebbe pericoloso per la salute. **Niente di più falso**: l'azoto è un **gas innocuo e sicuro per la salute**. D'altra parte basta pensare che quasi l'80% dell'aria che respiriamo è fatta di azoto...

In più il gelato fatto in questo modo **non contiene alcuna traccia di grassi, emulsionanti, additivi chimici** e quant'altro: solo materie naturali come lo zucchero, la frutta, il latte.

Per questo motivo un gelato prodotto con questa tecnica è l'ideale anche per chi ha problemi di allergie

Cucinare, come tutte le attività artigianali, vuol dire essere creativi. Utilizzare una tecnica come quella dell'azoto liquido significa **innovare una ricetta che viene dalla tradizione culinaria italiana** e che ha fatto innamorare tutto il mondo.

"Un gelato cucinato in questa maniera si può certamente definire artigianale" spiega Corrado Sanelli, uno dei più famosi gelatai di Italia, consacrato anche dal "Gambero Rosso".

L'innovazione nelle tecniche infatti non inficia l'artigianalità: una volta non si usava l'energia elettrica, ma si metteva la miscela di ingredienti a bagnomaria nella salamoia a -18°C. Quando è stata introdotta l'elettricità, nessuno ha pensato di discutere l'artigianalità di un gelato fatto con strumenti più moderni. Di fatto la lavorazione con l'azoto segue maggiormente i dettami della ricetta classica, avvicinandosi ancora di più alle antiche tradizioni rispetto all'utilizzo delle moderne gelatiere (industriali o meno).