



ECODIBERGAMO.IT

2 Aprile 2015

L'ECO DI BERGAMO



Gelato all'azoto preparazione innovativa

Il gelato all'azoto non è invenzione di oggi. Chef e pasticciere vi si sono cimentati saltuariamente anche solo per fare spettacolo: al momento della immissione dell'azoto (a -196 gradi) si alza una scenografica nuvola di vapore.

Che fa notizia è l'apertura a Bergamo, in via Zambonate 51, della prima gelateria italiana completamente all'azoto: si chiama «Al d. Mangiam» e titolare è il pasticciere-cioccolatiere Marios Gerakis, bergamasco di origini greche, che già otto anni fa ha aperto a Treviglio una gelateria-ristorante.

«Il gelato qui preparato - afferma - è unico perché è il **primo gelato all'azoto che si può portare a casa e conservare, quindi è ideale sia per il cono che per l'asporto.** Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato 'pulito' realmente salubre, 'di fragola' e non 'alla fragola', senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali nè di fibre; libero da qualsiasi additivo sintetico o naturale. Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità».



Marios Gerakis, bergamasco di origini greche

Alla inaugurazione è intervenuto Davide Cassi, direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica all'Università di Parma, chiamato a raccontare l'aspetto più scientifico e chimico dell'impiego dell'azoto. **«E' una sostanza inerte - ha detto - che abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio e regala al palato sapori più vivi».**



La lavorazione dell'azoto

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è il mezzo che consente a Gerakis e ai suoi collaboratori una **produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico**, senza grassi ed artifici. «C'è solo frutta, zuccheri e acqua per i gelati alla frutta – conclude Gerakis - cremosi quanto quelli alle creme che sono, invece, a base di latte, panna, zuccheri e l'ingrediente che caratterizza il gusto. E non siamo più cari rispetto ai prodotti tradizionali».

E possibile una espansione dell'iniziativa? «Certamente – risponde Gerakis – e in tal senso abbiamo già contatti con Arabia Saudita e Stati Uniti»



Ciocolatini alle spezie

Nella gelateria Al d. Mangiami di via Zambonate 51 a Bergamo **non c'è nessuna delle macchine utilizzate in una normale gelateria, solo un grosso thermos**, dove sono contenuti 200 litri di azoto liquido a -196 gradi e una planetaria. Marios Gerakis mescola il passato di frutta con gli zuccheri; per misurare il grado zuccherino utilizza un rifrattometro per poi miscelare i composti e, dopo la pastorizzazione, aggiunge l'azoto. L'effetto è straordinario: dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e pochi istanti dopo il gelato è pronto.

Il brand Al d. Mangiami, grazie a questa metodologia, è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda innovativa, distinguendosi, dalle altre circa 3.500 realtà italiane, come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato.



| Coppetta al lampone

L'offerta della gelateria di via Zambonate **spazia dai cioccolatini ai prodotti biologici inediti in Italia** come: gelatine di frutta ricoperta di cioccolato, pops e cremini. In aggiunta è proposta anche un'ampia gamma di tavolette, anche senza zucchero, nelle varianti: bianco, latte, fondente, monorigini in varie gradazioni anche bio, arricchite con spezie e frutta anche bio, confezioni per la degustazione, processo di lavorazione tipo Modica.

I più golosi troveranno anche **creme spalmabili, frutta candita ricoperta di cioccolato, torrone e biscotti ricoperti, bottoni di cioccolato, il tutto rigorosamente bio**. Tutta la produzione contiene esclusivamente burro di cacao (non altri grassi come permesso dalla legge) e vaniglia pura.

Al d. Mangiami è un progetto che non si ferma e ha in cantiere, per i prossimi mesi, la proposta di **macaron, biscotti e dolci sempre nel rispetto della sua filosofia**. Le confezioni potranno essere acquistate a partire dal primo maggio, direttamente dall'e-commerce shop.aldmangiami.it.

Roberto Vitali