



ECODIBERGAMO

2 Aprile 2015

L'ECO DI BERGAMO

È di un greco bergamasco la prima gelateria all'azoto

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

La novità è l'apertura a Bergamo, in via Zambonate 51, della prima gelateria italiana completamente all'azoto: si chiama

«Ald. Mangiami», e ne è titolare il pasticcere-cioccolatiere Marios Gerakis, bergamasco di origini greche, che già otto anni fa ha aperto a Treviglio una gelateria-ristorante.

«Sapori più vivi al palato»

«Il nostro gelato – 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, sia per l'asporto. Anni di studio e sperimentazione 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».



Marios Gerakis al lavoro

All'inaugurazione di ieri 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.

«È 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».

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è il mezzo che

consente a Gerakis e ai suoi collaboratori una produzione artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi e artificiali.

*Gerakis:
«Anni
di studio per
un prodotto
unico»*

«Solamente 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 il costo non è più elevato rispetto a quello dei gelati tradizionali». ■

Roberto Vitali