



ITALIAATAVOLA.NET

2 Aprile 2015

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 02 Aprile 2015 | aggiornato alle 17:14 | 17625 articoli in archivio

A Bergamo apre "Al d. Mangiami" Il gelato all'azoto approda in città

"Al d. Mangiami" è la prima gelateria che a Bergamo propone il gelato all'azoto; salubre, senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali né di fibre; libero da qualsiasi additivo sintetico o naturale

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. Mangiami" e titolare è il pasticciere-cioccolatiere Marios Gerakis (*nella foto*), bergamasco di origini greche, che già otto anni fa ha aperto a Treviglio una gelateria-ristorante.



«Il gelato qui preparato - afferma Gerakis - 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 né di fibre; libero da qualsiasi additivo sintetico o naturale. Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità».





All'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. «È una sostanza inerte - ha detto Cassi - 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 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».

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 gelato all'azoto "Al d. Mangiami" non è solo estemporaneo: uno spazio del locale è dedicato al consumo immediato, ma la vera particolarità è l'offerta di un prodotto conservabile, quindi ideale per il cono e per l'asporto, senza l'impiego di additivi. 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.

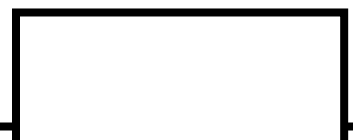
L'offerta di cioccolato spazia dai cioccolatini ai prodotti biologici inediti in Italia come: gelatine di frutta ricoperta di cioccolato, pops e cremi. In aggiunta è proposta anche un'ampia gamma di tavolette, anche senza zucchero, nelle varianti: bianco, latte, fondente, monorigini in varie gradazioni 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.

Anche in questo caso, la produzione di cioccolato artigianale si distingue per l'assenza di conservanti e additivi chimici o naturali (ad esclusione dei coloranti naturali e della lecitina di soia), materie di prim'ordine molte delle quali autoprodotte, come gli oli essenziali e gli aromi distillati da ingredienti biologici. Tutta la produzione contiene esclusivamente burro di cacao (non altri grassi come permesso dalla legge) e vaniglia pura.

Non solo gelato o cioccolato. 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.

Al d. mangiami
Via Zambonate 51 - 24122 Bergamo
Tel 035 0606273
www.aldmangiami.it
info@aldmangiami.it





All'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. «È una sostanza inerte - ha detto Cassi - 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 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».

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 gelato all'azoto "Al d. Mangiami" non è solo estemporaneo: uno spazio del locale è dedicato al consumo immediato, ma la vera particolarità è l'offerta di un prodotto conservabile, quindi ideale per il cono e per l'asporto, senza l'impiego di additivi. 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.

L'offerta di cioccolato spazia dai cioccolatini ai prodotti biologici inediti in Italia come: gelatine di frutta ricoperta di cioccolato, pops e cremi. 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.

Anche in questo caso, la produzione di cioccolato artigianale si distingue per l'assenza di conservanti e additivi chimici o naturali (ad esclusione dei coloranti naturali e della lecitina di soia), materie di prim'ordine molte delle quali autoprodotte, come gli oli essenziali e gli aromi distillati da ingredienti biologici. Tutta la produzione contiene esclusivamente burro di cacao (non altri grassi come permesso dalla legge) e vaniglia pura.

Non solo gelato o cioccolato. 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.

Al d. mangiami

Via Zambonate 51 - 24122 Bergamo

Tel 035 0606273

www.aldmangiami.it

info@aldmangiami.it