



MANGIAREDADIO.IT

2 Aprile 2015



[LA BUSKY](#) [RECENSIONI](#) [MOMENTI SPECIALI](#) [RICETTE](#) [VOI](#) [CONTATTI](#)



Gelato + Azoto = naturalità e innovazione

 Mi piace

“Un ariete testardo, comunicativo, entusiasta, caparbio, logorroico e presuntuoso”. Così si definisce **Marios Gerakis** – titolare di **Al d Mangiami**, la prima gelateria naturale e all’azoto d’Italia.

Un anticonformista e un coraggioso – aggiungerei io – visto che la città in cui ha scelto di impiantare questo suo *laboratorio della rivoluzione*, è la città del “*abbiamo sempre fatto così!*”. Sì, Al d Mangiami, apre proprio a Bergamo!

Aria fresca dunque nella città dei Mille, dove Marios ci offre la possibilità di assaggiare il primo gelato naturale e veramente puro, realizzato non più secondo le tradizionali tecniche ma con una spruzzata di azoto a 196 gradi, che consente al prodotto di risultare genuino, puro ed ecologico.

Un gelato realizzato con la materia prima migliore e senza l’aggiunta di proteine animali o vegetali, fibre o additivi. Un gelato vero che *non sa di qualcosa* ma che è l’essenza della materia stessa.

Dettagli

 2 aprile 2015

 [Momenti speciali](#)

 [by Stefania](#)

 [al d mangiami, azot...](#)



Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, **l'azoto è il mezzo che consente ad Ald. mangiami 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, 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, se non l'arte del gelataio. Ed è questa la vera differenza dal gelato tradizionale, la cui bontà è spesso determinata da additivi, grassi e aromi; con l'azoto non si scappa: potendo contare unicamente sui pochi ingredienti impiegati, o questi sono ottimi, o l'azoto non potrà che esaltarne i sapori.

Per i più scettici, in occasione della conferenza stampa, Marios ha voluto mostrarci la semplicità con cui produce il suo gelato: quindi planetaria (KitchenAid – mica una a caso...), materia prima, azoto liquido e via agli effetti speciali! Fumata bianca e un gelato pazzesco, senza ghiaccio o elementi di cristallizzazione. Oltre al piacere di gustare un prodotto biologico, non si può sottovalutare anche l'aspetto ecologico, poiché l'azoto preclude l'utilizzo di grossi macchinari industriali, spreco d'acqua e di energia. Un bel messaggio, nell'anno di Expo 2015, in cui tutti dovremmo essere orientati alla consapevolezza e alla tutela del Pianeta. In occasione dello Show Cooking, Marios è stato affiancato dal Professor Davide Cassi, Direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma e massimo esperto nazionale di cucina molecolare e di impiego dell'azoto in campo gastronomico.

Marios, con questa sua innovazione va un po' a sfatare la mia massima secondo cui "alla mia età, tutto ciò che mi piace possa solo far male". Il suo gelato mi piace... e anche tanto! E a quanto pare, fa anche bene...

Un gelato da provare, per scoprire che "abbiamo sempre fatto così" non sempre significa fare la scelta giusta.

www.aldmangiami.it



Marios Gerakis



Gelato DI fragola



in vetrina



Cioccolatini "Che du palle"





Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, **l'azoto è il mezzo che consente ad Ald. mangiami 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, 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, se non l'arte del gelataio. Ed è questa la vera differenza dal gelato tradizionale, la cui bontà è spesso determinata da additivi, grassi e aromi; con l'azoto non si scappa: potendo contare unicamente sui pochi ingredienti impiegati, o questi sono ottimi, o l'azoto non potrà che esaltarne i sapori.

Per i più scettici, in occasione della conferenza stampa, Marios ha voluto mostrarci la semplicità con cui produce il suo gelato: quindi planetaria (KitchenAid – mica una a caso...), materia prima, azoto liquido e via agli effetti speciali! Fumata bianca e un gelato pazzesco, senza ghiaccio o elementi di cristallizzazione. Oltre al piacere di gustare un prodotto biologico, non si può sottovalutare anche l'aspetto ecologico, poiché l'azoto preclude l'utilizzo di grossi macchinari industriali, spreco d'acqua e di energia. Un bel messaggio, nell'anno di Expo 2015, in cui tutti dovremmo essere orientati alla consapevolezza e alla tutela del Pianeta. In occasione dello Show Cooking, Marios è stato affiancato dal Professor Davide Cassi, Direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma e massimo esperto nazionale di cucina molecolare e di impiego dell'azoto in campo gastronomico.

Marios, con questa sua innovazione va un po' a sfatare la mia massima secondo cui "alla mia età, tutto ciò che mi piace possa solo far male". Il suo gelato mi piace... e anche tanto! E a quanto pare, fa anche bene...

Un gelato da provare, per scoprire che "abbiamo sempre fatto così" non sempre significa fare la scelta giusta.

www.aldmangiami.it



Marios Gerakis



Gelato DI fragola



in vetrina



Cioccolatini "Che du palle"

