

Bergamo, apre la prima gelateria «all'azoto»



Una spruzzata di azoto liquido a -196 gradi e via, il gelato è pronto. A Bergamo ha appena aperto la prima gelateria italiana che produce tutti i gusti del gelato usando la tecnica di raffreddamento cara agli chef molecolari. Si chiama «Ald. mangiami» ed è un'idea del pasticciere di origini greche Marios Gerakis. Come funziona la sua tecnica? È molto semplice: gli ingredienti (frutta, zucchero, acqua per il gelato alla frutta oppure latte, panna, zucchero per le creme) vengono mescolati in una planetaria e poi vi si aggiunge l'azoto liquido. Il liquido freddo sprigiona una nuvoletta bianca e nel giro pochi secondi la temperatura del composto viene abbattuta. Et voilà, il gelato è servito. Non è né ghiacciato né duro: l'azoto infatti non ghiaccia, ma cambia la struttura della materia. Il risultato è una consistenza cremosa, che non gela la bocca. «Questo metodo esalta la materia prima — spiega Gerakis — Se un ingrediente non è eccellente, infatti, il gelato verrà cattivo».

Non solo: Gerakis è andato oltre. Dopo anni di studio e sperimentazione, è riuscito a mettere a punto un gelato all'azoto che è anche conservabile. Si può portare a casa o gustare da asporto. «Questa è la vera innovazione: di solito il gelato all'azoto va mangiato immediatamente. Grazie a questa particolarità sono riuscito a iscrivere la mia gelateria tra le aziende innovative della provincia di Bergamo», racconta Gerakis.