



TREVIGLIO.TV

2 Aprile 2015



## Nasce Al d. mangiami



### Gelato all'azoto

A Bergamo Nasce Al d. mangiami, la prima gelateria completamente all'azoto all'insegna della vera naturalità

Treviglio 2 aprile

Un gelato come non lo avete mai assaggiato, perché nato dalle mani, dalla testa, ma soprattutto dal cuore, di un ariete testardo, comunicativo, entusiasta, caparbio, logorroico e presuntuoso come Marios Gerakis, titolare e pasticcere del nuovo Al d. mangiami, brand di prodotti artigianali "naturali davvero" quali cioccolato e gelato all'azoto. Ingrediente principale e mantra dell'intero progetto è il "libero pensiero" ed è proprio dalla capacità di Marios di uscire dagli schemi e dalle convenzioni che nasce l'idea di lanciare un gelato all'azoto all'insegna della vera naturalità.

"Il gelato Al d. mangiami è un prodotto unico perché è il primo gelato all'azoto che si conserva, quindi è ideale sia per il cono che per l'asporto" spiega Marios. "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 e di fibre; e libero da qualsiasi additivo, né sintetico né naturale.

Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità". La novità è stata presentata alla stampa ieri in occasione di uno showcooking presso il punto vendita di Via Zambonate 51 a Bergamo con l'intervento di Davide Cassi, Professore di Fisica della Materia, Direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica all'Università di Parma e Docente di Gastronomia Molecolare all'Accademia ALMA di Colorno, chiamato a raccontare alla stampa l'aspetto più scientifico e chimico dell'impiego dell'azoto.

"L'azoto è una sostanza inerte" avvalora Cassi "quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo".



Il trevigliese Marios Gerakis

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è il mezzo che consente ad Al d. 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 H<sub>2</sub>O 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. Per l'occasione, Marios si è cimentato in un vero e proprio showcooking che ha permesso ai giornalisti presenti di scoprire e assaggiare un prodotto realmente salutare, grazie all'impiego dell'azoto. Uno spettacolo non solo per il palato, ma anche per gli occhi, grazie alla fumata bianca che ha anticipato ai presenti un gelato unico e gustoso e, al tempo stesso, innovativo.

Un'esibizione alla quale tutti i clienti potranno assistere quotidianamente, grazie alle vetrine panoramiche del punto vendita, che vedono protagonisti i tecnologici Robot da Cucina KitchenAid, marchio icona da quasi un secolo di elettrodomestici dal design e prestazioni ineguagliabili, fondamentali nella lavorazione del gelato estemporaneo. Ma non solo, Al d. mangiami prevede anche un'ampia gamma di prodotti a base di cioccolato, buoni e belli da guardare, realizzati con materie prime naturali, molte delle quali autoprodotte. Uno speciale ringraziamento va anche a Caffè del Caravaggio che, con le sue speciali monorigini e miscele di altissima qualità di pura Arabica, accompagnerà le ricette di cioccolatini e gelati per i gusti all'espresso.

Tutti i prodotti di Al d. mangiami sono ideali per soddisfare la gola di grandi e piccoli, per regalarsi un momento di piacere, senza sensi di colpa o per un pensiero aziendale gradito e possono essere acquistati presso il punto vendita di Bergamo in Via Zambonate 51 o, a partire dal primo maggio, direttamente dall'e-commerce [shop.aldmangiami.it](http://shop.aldmangiami.it). Per restare sempre aggiornati sul goloso mondo Al d. mangiami, seguitemi sulle nostre pagine Facebook (Al d mangiami), Pinterest (Al d. mangiami), Instagram (@mariosgerakis) e Twitter (@Aldmangiami) e sui siti internet [www.aldmangiami.it](http://www.aldmangiami.it) e [shop.aldmangiami.it](http://shop.aldmangiami.it)





Il trevigliese Marios Gerakis

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è il mezzo che consente ad Al d. 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 H<sub>2</sub>O 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. Per l'occasione, Marios si è cimentato in un vero e proprio showcooking che ha permesso ai giornalisti presenti di scoprire e assaggiare un prodotto realmente salutare, grazie all'impiego dell'azoto. Uno spettacolo non solo per il palato, ma anche per gli occhi, grazie alla fumata bianca che ha anticipato ai presenti un gelato unico e gustoso e, al tempo stesso, innovativo.

Un'esibizione alla quale tutti i clienti potranno assistere quotidianamente, grazie alle vetrine panoramiche del punto vendita, che vedono protagonisti i tecnologici Robot da Cucina KitchenAid, marchio icona da quasi un secolo di elettrodomestici dal design e prestazioni ineguagliabili, fondamentali nella lavorazione del gelato estemporaneo. Ma non solo, Al d. mangiami prevede anche un'ampia gamma di prodotti a base di cioccolato, buoni e belli da guardare, realizzati con materie prime naturali, molte delle quali autoprodotte. Uno speciale ringraziamento va anche a Caffè del Caravaggio che, con le sue speciali monorigini e miscele di altissima qualità di pura Arabica, accompagnerà le ricette di cioccolatini e gelati per i gusti all'espresso.

Tutti i prodotti di Al d. mangiami sono ideali per soddisfare la gola di grandi e piccoli, per regalarsi un momento di piacere, senza sensi di colpa o per un pensiero aziendale gradito e possono essere acquistati presso il punto vendita di Bergamo in Via Zambonate 51 o, a partire dal primo maggio, direttamente dall'e-commerce [shop.aldmangiami.it](http://shop.aldmangiami.it). Per restare sempre aggiornati sul goloso mondo Al d. mangiami, seguitemi sulle nostre pagine Facebook (Al d mangiami), Pinterest (Al d. mangiami), Instagram (@mariosgerakis) e Twitter (@Aldmangiami) e sui siti internet [www.aldmangiami.it](http://www.aldmangiami.it) e [shop.aldmangiami.it](http://shop.aldmangiami.it)

