

GINGERSANDTOMATO.COM

3 Aprile 2015



Home » [Cibo & News](#) » Gelato all'azoto di Al d. mangiami, bio e naturale

Gelato all'azoto di Al d. mangiami, bio e naturale

Anna
3 aprile 2015

Mi piace 2

Tweet 2

Condividi

0 Comments

E' un gelato che promette di essere una vera novità quello ideato da Mario Gerakis della **gelateria "Al d. mangiami"** di Bergamo. Cosa ha di speciale? Innanzitutto gli ingredienti completamente naturali e poi il metodo di lavorazione. Per preparare questo speciale gelato infatti si utilizza l'azoto, una sostanza inerte e dunque non pericolosa che è presente al 78% nell'aria che respiriamo e che evapora del tutto in poco tempo.





Il processo chimico è semplice: l'azoto riesce ad abbattere la temperatura del gelato così velocemente che non permette la creazione dei cristalli di ghiaccio. In questo modo il gelato si può preparare senza aggiungere emulsionanti, grassi o conservanti. Questo permette al gelato di Al d. mangiami di avere uno standard di qualità perfino superiore a quello dei comuni [gelati](#) con certificazione bio, perchè non contiene neanche i conservanti o gli additivi permessi dalla legge.

Cosa c'è dentro il **gelato all'azoto**? Semplicemente frutta, zucchero e acqua per i [gelati alla frutta](#) e latte, panna, latte in polvere e ingredienti caratterizzanti del gusto per i [gelati alla crema](#). Nient'altro! Inoltre a differenza dei comuni gelati artigianali che vengono prodotti utilizzando dei semi lavorati che poi sono trattati da speciali macchine, il gelato all'azoto è completamente artigianale nel vero senso della parola: non sono infatti coinvolte macchine nella preparazione di questa bontà per il palato, che è frutto solo del lavoro sapiente delle mani del gelataio. Inoltre, considerato che la preparazione è molto rapida, il gelato all'azoto si può produrre in estemporanea, praticamente davanti allo sguardo stupito degli acquirenti che possono mangiarlo in gelateria oppure portarlo a casa in un cono o in una coppetta.

Nella gelateria di Bergamo potrete anche trovare degli squisiti cioccolatini prodotti coerentemente con il progetto di naturalità. Per realizzarli infatti Marios utilizza materie prime naturali e biologiche. L'unica eccezione è per la presenza di coloranti naturali che però non sono utilizzati per le [praline](#) o per i tartufi.