



JUNGLAM.COM

3 Aprile 2015

**JUN** *glam!*  
JUST IN GLAMOUR!

## Aprire a Bergamo la prima gelateria all'azoto in Italia

**I Feel Food** **Gusto** di [Carlotta Mariani](#) - apr 3, 2015

*Si chiama Ald.Mangiami ed è la prima gelateria italiana a proporre solo gusti all'azoto, 100% naturali con ingredienti di stagione. Junglam l'ha provata in esclusiva per voi*



*Lavanda e pistacchio da Ald.Mangiami*



Si trova a **Bergamo** (più precisamente in via Zambonate 51) la prima gelateria in Italia che **propone solo ed esclusivamente gelato all'azoto**.



*Marios Gerakis, titolare Ald.Mangiami*

Si chiama Ald.Mangiami, inaugura dopo Pasqua 2015, ed è il frutto di anni di studi e di ricerca di **Marios Gerakis**, titolare della gelateria, e del professore **Davide Cassi**, uno dei massimi esperti italiani dell'argomento, professore di fisica della materia, nonché docente di gastronomia molecolare all'accademia Alma di Gualtiero Marchesi e direttore del laboratorio di fisica gastronomica all'università di Parma.

Probabilmente avrete già sentito e visto fare in Italia il gelato all'azoto. La novità è che i gusti proposti dal titolare di Ald.Mangiami sono **per la prima volta**

**conservabili** come quelli di un gelato tradizionale. Il gelato all'azoto non è più quindi un gelato estemporaneo ma un gelato adatto al passeggio o all'asporto. Come? La ricetta della conservabilità è segreta ma noi di Junglam abbiamo assaggiato vari gusti e il risultato è ottimo.

Altra cosa da sottolineare: **Ald.Mangiami** è la prima gelateria italiana a proporre solo ed esclusivamente gelato di questo tipo.

La consistenza è leggermente meno cremosa ma il sapore intenso, ottenuto **senza additivi**, neanche quelli naturali. I gusti alla frutta contengono vera frutta di stagione oltre a acqua e zucchero, quindi **perfetti anche per vegani e intolleranti** al lattosio. Le creme invece possono avere anche tra gli ingredienti latte e panna.

Il gelato di Ald.Mangiami è buono, leggero e fa bene anche all'ambiente visto che vengono utilizzati prodotti **biodegradabili al 100%** come coppette, cucchiaini, palette e copri-cono. In più la gelateria ha avviato il percorso per poter avere anche la **certificazione bio**.

Un consiglio: provate il gusto lavanda e il gusto miele... ci hanno davvero stregato!

In più Ald.Mangiami è anche **cioccolateria e pasticceria** in modo da essere interessante in ogni stagione, dall'estate all'inverno.



Sono già **possibili nuove aperture in Italia e all'estero** quindi stiamo in allerta!

## Azoto

L'azoto è una sostanza presente al 78% nell'aria che respiriamo quindi **non è pericoloso**. È utile in gelateria perché fa abbassare la **temperatura** in modo veloce senza che però si formino cristalli di ghiaccio che nella gelateria tradizionale vengono spesso abbattuti con grassi vegetali di vario tipo.

Questa sostanza viene già utilizzata nell'**industria alimentare** e negli ultimi 15 anni è sempre più protagonista della **cucina molecolare** perché permette di creare consistenze e temperature diverse anche all'interno dello stesso cibo.

Foto di Carlotta Mariani