

STYLIFE.IT  
4 Aprile 2015

*stylife*   
TO BE TODAY MAGAZINE

## Gelato all'azoto? Apre a Bergamo la prima gelateria

Condividi 4 Tweet 1 Mi piace 865

Sabato, 4 Aprile 2015



Marios Gerakis pasticcere di origine greca, ha aperto a Bergamo la prima gelateria italiana che produce tutti i gusti di gelato usando la tecnica del raffreddamento : una spruzzata di azoto liquido a -196 gradi ed è tutto pronto.

Gli ingredienti sono semplice come il gelato tradizionale artigianale (frutta, zucchero, acqua per il gelato alla frutta oppure latte, panna, zucchero per le creme) vengono mescolati ed infine si aggiunge l'azoto liquido. Nel giro di pochi secondi l'azoto sprigiona una nuvoletta bianca che scompare

nel giro di pochi secondi, ed il gelato è servito. Il risultato? E' una consistenza cremosa, che non gela la bocca, ed in più esaltando il gusto semmai dovesse esserci un ingrediente non eccellente il sapore risulterà sgradevole.