



IL GIORNO
5 Aprile 2015

IL GIORNO BERGAMO

Marios, il pioniere Il suo gelato? All azoto liquido

A Bergamo il primo punto vendita

BERGAMO

CHE SIA un pioniere, lo certifica anche la camera di commercio di Bergamo: la sua società - Al d. mangiami, naturale davvero - È inserita nelle imprese innovative (3.500 in tutta Italia), l'unica che si occupa di gelato e cioccolato tra le 15 del settore alimentare. Marios Gerakis, italiano di origini greche, ha appena inaugurato la sua

» IL VERO ARTIGIANALE

Non abbiamo i mantecatori che richiedono semilavorati con stabilizzanti e addensanti. Noi utilizziamo solamente materie prime fresche

gelateria nel centro di Bergamo, la prima in Italia che produce esclusivamente gelato all'azoto liquido. Tecnologico ma, ci tiene a rimarcare, "assolutamente artigianale, più del gelato convenzionale".

Perché? "Artigianale significa fatto dall'uomo, con l'aiuto di piccole macchine. E il nostro è proprio così, con tre o quattro ingredienti, tutti naturali: frutta, latte e panna per quelli alle creme, zuccheri. Nelle gelaterie convenzionali l'elenco ingredienti è lunghissimo: nei macchinari sofisticati si introducono semilavorati con addensanti, stabilizzanti e conservanti. Praticamente è un gelato industriale.

L'azoto non crea diffidenza? "In alcuni casi. Eppure basterebbe pensare che è un elemento naturale, presente nell'aria che respiriamo, assolutamente inerte: non ha reazioni chimiche con gli ingredienti. Anzi, li protegge dall'ossidazione. Alla temperatura di -196 gradi, raffredda così rapidamente che non si formano cristalli di ghiaccio che anestetizzano le papille gustative. Esalta gli aromi: le materie prime devono essere per

forza eccellenti. È una garanzia di qualità. E poi riduce drasticamente l'impatto ambientale.

Come? "Nella nostra gelateria non ci sono i mantecatori da 25 mila euro che impiegano venti minuti per fare 5 chili di gelato e richiedono ad ogni ciclo 100 litri d'acqua per il raffreddamento. Noi abbiamo solo piccole planetarie per miscelare gli ingredienti: in venti secondi il gelato è pronto. I nostri consumi sono ridotti al 10 per cento. E non abbiamo prodotto stoccato: lo prepariamo al momento con ingredienti di stagione. Tutto fresco, anche nocciole e pistacchi che tritiamo al momento".

Che gusti riuscite a preparare? "Tutti quelli tradizionali: di frutta, e non alla frutta, le creme. E poi delle specialità: alla lavanda, alla zucca. Al cioccolato, quello vero, non fatto con il cacao. Osiamo alcuni abbinamenti che si esaltano con l'azoto: mela e zenzero, ananas e menta, pesca e basilico".

Come riuscite a non farlo

IL SEGRETO? ANNI DI PROVE

Ci abbiamo lavorato tanto per passare dalla coppetta da mangiare all'istante al cono che non scioglie subito. Si può portare anche a casa

sciogliere subito? Questo è un po' il nostro segreto: è da anni che lo prepariamo, nel ristorante di Treviglio, in modo estemporaneo. Studiando le quantità degli ingredienti e le modalità di miscelazione, siamo riusciti a farlo da cono e conservabile a casa.

Programmi per il futuro? "Ci hanno contattato delle società statunitensi e arabe, ci piacerebbe aprire gelaterie negli Stati Uniti, nei Paesi del Golfo, in Grecia. E magari in Italia, vedremo".

Patrizia Longo



INNOVATORI "Sperimentare" È la parola d'ordine di Marios Gerakis, 55 anni e della moglie Simona Gualtieri (insieme nella foto in basso) che, pur senza esperienza, hanno deciso di lasciare i loro lavori e di dedicarsi alla cucina: lei È la cuoca al loro caffè ristorante, lui ha scoperto l'amore per il cioccolato oltre che per il gelato. Al centro, Marios davanti alla "nuvola" formata dall'azoto durante la lavorazione.





LA STORIA

Da fotografo a pasticciere:
passione nata in Grecia
e approdata a Treviglio

LA PASSIONE per gelati e cioccolato, pi^u in genere per la cucina, nasce per caso in Marios e in sua moglie Simona: 'Nella Pasqua del 2003 - racconta - siamo andati a Simi, nell'isola da cui proveniva mio padre, e un nostro amico ci ha proposto di trascorrere un'estate diversa^a. Ossia aprire un ristorante italo-greco: 'Abbiamo detto subito si^l, con incoscienza: nessuno di noi si era mai cimentato in nulla del genere. Non abbiamo trovato il cuoco e ci siamo messi noi ai fornelli^a. Lui, nato a Tripoli da pap^u greco e mamma astigiana, tornato in Italia da bambino, era diventato fotografo a Firenze. Poi si era dato al volontariato, viaggiando molto. 'Nel 2002 ho conosciuto mia moglie e ci siamo sposati. Lei lavorava nell'impresa del pap^u. Dopo quell'estate in Grecia, che ci ha entusiasmato, Ènata nostra figlia Zo^l e abbiamo deciso di aprire un locale nostro^a.

Non Èstato facile e immediato: 'Da autodidatta, abbiamo fatto tanti errori, ma la nostra debolezza Èstata anche la nostra forza: abbiamo imparato senza condizionamenti, provando e riprovando anche di notte^a.

Nel 2007 hanno aperto un caffÈ ristorante - Al d. Treviglio - dove Marios ha scoperto anche la passione per il cioccolato: 'Abbiamo iniziato guardando corsi su internet, ora ne tengo io all'Istituto alberghiero^a.

La loro parola d'ordine? 'Sperimentare^a. Che, nel gelato, ha significato scoprire l'azoto liquido. Utilizzato finora in modo estemporaneo, Èdiventato l'arma segreta della loro gelateria.

Pat.Lon.