



IFOOD.IT

6 Aprile 2015



Nasce Al d. mangiami, la prima gelateria completamente all'azoto

Flash non aggiornato ↻

Un brand di prodotti all'insegna della vera naturalità

28

CONDIVISIONI





Che il **gelato** sia uno dei “tormentoni” cari ai foodies è oramai cosa nota, e capita sempre più spesso di assaggiare prodotti ottenuti da lavorazioni artigianali, tecniche particolari o ingredienti ricercatissimi, con un occhio ad intolleranze, allergie e scelte alimentari. Questa volta però la new entry nel mondo della gelateria è davvero particolare, perché **Marios Gerakis** nel suo “**Al d. mangiami**” utilizza l’azoto per preparare i suoi gusti. Nessuna aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre, anni di sperimentazioni hanno portato a creare un gelato pulito, salubre, “di fragola” e non “alla fragola”.

Il progetto è stato presentato la scorsa settimana alla stampa presso il punto vendita di Bergamo con **Davide Cassi**, Professore di Fisica della Materia e Docente di Gastronomia Molecolare all’Accademia ALMA.

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 H₂O 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.

L’azoto abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio e regalare al palato sapori più vivi. Il gelataio, attraverso questo sistema, **non deve più comprare nessun prodotto semilavorato o industriale**, ma lavora su materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed emulsionanti. Questo **gelato** è adatto anche a chi ha problemi di allergie o a chi segue i dettami vegani.

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. Alla naturalità dei prodotti si aggiungono i **principi di eco-sostenibilità** sostenuti dall’impiego di palette, cucchiaini, coppette e copri-cono biodegradabili al 100%.

Davide Cassi nel suo intervento ha ribadito che *“l’idea tradizionale di gelato e sorbetto viene rivoluzionata: possiamo spremere un’arancia e mantecarne il succo all’istante, semplicemente versando azoto liquido mentre mescoliamo. Con notevoli vantaggi, non solo per il gusto: evitando del tutto l’utilizzo di sostanze estranee, abbiamo il controllo totale sugli ingredienti naturali e sulla loro qualità”*.

Questa svolta verso il **gelato** “naturale” avrà successo al punto da espandersi su tutto il territorio? questo lo dirà il tempo, l’unica cosa certa al momento è la mia grande curiosità, vorrei assaggiare il gelato all’azoto per capire quali differenze si percepiscono e se il nostro palato, “addormentato” da troppi gelati industriali, può gradire i sapori naturali a cui purtroppo non siamo più abituati.

28
CONDIVISIONI



6 aprile 2015

Tag: al d. mangiami, alma, azoto, bergamo, gelato, marios gerakis, naturale, vegan