



WEEKENDIDEA.BLOGSPOT.IT

6 Aprile 2015



Gelato all'Azoto..... a Bergamo da "Al d. Mangiami"



GELATO ALL'AZOTO..... A BERGAMO DA "AL D. MANGIAMI"

Nasce "Al d. mangiami", la prima gelateria in tutta Italia a proporre gelati e cioccolato completamente all'azoto, per prodotti davvero naturali. Un gelato artigianale dunque che è una piccola rivoluzione nata dalle mani, dalla testa, ma soprattutto dal cuore di Marios Gerakis, titolare e pasticcere del nuovo "Al d. mangiami", in via Zambonate 51 a Bergamo. Nato in Libia da padre greco e madre italiana, Marios crea con la consapevolezza di offrire un prodotto non solo innovativo, ma buono per davvero.

Perché con l'azoto, è bene saperlo, non si bara. Esso è infatti un'eccellente cartina tornasole sulla qualità delle materie prime, vista la sua capacità di restituire al palato i sapori intatti di frutta, latte e verdura. Se una fragola non è eccellente, per esempio, il risultato sarà un gelato scadente.

«Il gelato "Al d. mangiami" è un prodotto unico perché è il primo gelato all'azoto che si conserva, quindi è ideale sia per il cono che per l'asporto» spiega Marios. «Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato 'pulito' realmente salubre, 'di fragola' e non 'alla fragola', senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre e libero da qualsiasi additivo. Noi non diamo il senso della naturalità, noi diamo naturalità».



Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, l'azoto è il mezzo che consente dunque ad "Al d. mangiami" una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi e 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. E, sia chiaro, i gusti seguono le stagioni, perciò non troverete un gelato alla fragola a gennaio, perché le fragole in inverno «non sono secondo natura».

«Questa è la prima gelateria in Italia che osa convertire tutta la produzione all'azoto liquido» ha sottolineato Davide Cassi, professore di Fisica della Materia, direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica all'Università di Parma e docente di

Gastronomia Molecolare all'Accademia ALMA di Colorno. «L'azoto è una sostanza inerte quindi non pericolosa, evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo. L'azoto liquido serve a raffreddare rapidamente. È il più potente abbattitore che esista in campo alimentare. Se io raffreddo rapidamente, la struttura della materia cambia radicalmente. Per esempio non si formano i cristalli di ghiaccio, è tutto estremamente cremoso, i colori sono più vivi, il gelato non congela la bocca, fenomeno questo dovuto solitamente alla presenza di ghiaccio. Inoltre, se c'è un difetto nella materia prima, l'azoto liquido lo fa emergere. Quindi diventa esso stesso una garanzia sulla materia prima. È chiaro poi che la mano e la ricetta del gelataio fanno la differenza». Tra i tanti vantaggi del gelato all'azoto liquido, c'è anche la conservazione della materia, che lo allontana dall'idea di un gelato estemporaneo, da consumare subito. «Una grande innovazione – ha concluso Davide Cassi – dal punto di vista tecnologico».

Partner di questa innovazione firmata "Al d. mangiami", è il "Caffè del Caravaggio" che propone cialde ecologiche di caffè di pura arabica, confezionate in azoto, per sprigionare tutto l'aroma e il profumo del caffè sia all'apertura della confezione che durante la degustazione del prodotto.

«Usiamo monorigini di caffè di altissima qualità – ha spiegato Marco Morgandi, dell'azienda "Caffè del Caravaggio" – utilizzate anche per il gelato al caffè. Questo rende il gusto ancora più unico e particolare, legato al metodo innovativo di produzione del gelato di "Al d. mangiami"». Provare per credere.

Al d. mangiami

Via Zambonate 51 - 24122 Bergamo

Tel 035 0606273

www.aldmangiami.it

info@aldmangiami.it