

LILIMADELEINE.COM

8 Aprile 2015

Lili Madeleine

APRILE 8 · 15:35

[↓ Jump to Comments](#)

Gelato all'azoto? Lo trovi da Al d. mangiami a Bergamo



Avete sentito mai provato il **gelato all'azoto**? Sapete almeno che aspetto ha?

Se la curiosità non vi fa dormire la notte, basta prendere la macchina o il treno e guidare fino a **Bergamo**, dove in via Zambonate 51 ha aperto i battenti **Al d. mangiami**, la prima gelateria completamente all'azoto d'Italia.

Ora voi sapete che questo blog cura molto da vicino il mondo del **gelato** [*elegante locuzione per dire che ne sono dipendente – ndr*].

Quindi la domanda fondamentale è: il mondo ha davvero bisogno del **gelato all'azoto**? Non lo so, non l'ho ancora testato in prima persona.



D'altra parte, il mondo ha bisogno di gelato, quindi perché limitarsi?

Tanto più che al fondatore di origine greca, **Mario Gerakis**, va riconosciuto un certo senso dell'umorismo.



La seconda domanda fondamentale è: ma perché il **gelato all'azoto**?

Da quel che ho capito leggendo la spiegazione sul [sito di Al d. mangiami](#), non bisogna lasciarsi spaventare dai termini.

Il **gelato all'azoto** non è nulla di chimico: al contrario, l'impiego di questa sostanza (che rappresenta il 78 per cento dell'aria che respiriamo) permette di limitare molto la lista degli ingredienti.

Solo zucchero, frutta e H₂O per quelli alla frutta, latte, latte in polvere, panna, zuccheri e l'ingrediente che ne caratterizza il gusto per quelli alle creme.

Ma allora cosa cambia rispetto al **gelato tradizionale**?

Il metodo di lavorazione.

Se buttaste un'occhiata nel laboratorio di **Al d. mangiami**, probabilmente sareste sorpresi di non trovare nessuno dei classici macchinari utilizzati in gelateria: ci sono soltanto una planetaria e un termos contenente 200 litri di **azoto liquido a -196 gradi**.

Non serve nient'altro e la preparazione del gelato avviene in tre step:

1. si mescola il passato di frutta con gli zuccheri (Gerakis misura il grado zuccherino con un rifrattometro)
2. si pastorizza
3. quindi si aggiunge l'azoto

Voilà, pochi istanti è il gelato è pronto per essere spatolato sul vostro cono o in una vaschetta da asporto.



E non solo: Al d. mangiami produce anche **cioccolatini gioiello**, senza utilizzare conservanti e additivi (hanno anche uno shop online). E posso anticiparvi che i prossimi passi sono la produzione di **macaron e biscotti** (so che ve lo state chiedendo ma no, non sono a base di azoto).

