



FOOD&DESIGN

Aprile 2015



PROJECT

100% gelato.

E BASTA.

100% ice cream. That's it.

txt: Claudio Moltani
#gelato #azolo #naturale

Può esistere un gelato realizzato senza alcun additivo, né artificiale né naturale, ma contenente solo pochissimi ingredienti, 100% naturali, unico e diverso da tutti gli altri gelati convenzionali? Lo chiediamo a Marios Gerakis, che ha qualcosa da dire sull'argomento.

Can you make an ice cream without any artificial or natural additives, with few 100% natural ingredients, that is unique and different from all the other traditional ice creams? We asked Mario Gerakis this question and he had quite something to say about it.





Il gelato, sembrava una tipologia ormai 'ferma', che avesse esaurito la sua spinta propulsiva, e invece...

È vero! La praticità di macchine sempre più automatiche ed 'autonome', la comodità di semilavorati che permettono di delegare ad altri le decisioni e la qualità delle lavorazioni, tutto questo insieme mostrava l'esaurimento dell'evoluzione del gelato. Invece si può fare di più. Il (falso) progresso di cui parlavo sopra anziché semplificare la vita l'ha complicata: ogni aggiunta necessaria alle materie prime per essere semilavorate ha richiesto ulteriori correzioni che ne hanno richieste altre e così gli ingredienti si sono moltiplicati in un guazzabuglio in cui nessun (o quasi) operatore sa più cosa sta succedendo nel suo pastorizzatore o mantecatore. Invece io ho studiato, da vero autodidatta, ed ho scoperto che è tutto molto più semplice: basta togliere! Sapendo, naturalmente, che cosa e quanto. Così sono arrivato a fare il gelato di frutta con tre soli ingredienti: frutta, acqua, zucchero e quello alle creme con cinque ingredienti: latte, panna, latte in polvere, zucchero e l'ingrediente che caratterizza il gusto cioè il cioccolato (attenzione: non cacao ma cioccolato!) oppure i pistacchi (e anche qui, parlo di pistacchi e non pasta di pistacchi). Tanto per chiarire non uso niente di chimico o semilavorato,

nessun additivo di nessun genere. E ciò che permette di realizzare un gelato di questo tipo è l'impiego dell'azoto nella lavorazione dello stesso. L'azoto è un gas inerte: non scoppia e non brucia, compone la maggior percentuale dell'aria che respiriamo quindi non è tossico e nemmeno velenoso; è solo freddo – molto, moltissimo freddo – quando è allo stato liquido. $-195,82\text{ }^{\circ}\text{C}$. l'azoto quindi può essere utilizzato per raffreddare molto e molto velocemente, è tipico l'uso dell'azoto liquido nella scenosa preparazione di gelati al tavolo cosiddetti estemporanei che vengono preparati in molti ristoranti. La caratteristica principale del gelato preparato con l'azoto è la mancanza o meglio la piccolezza dei cristalli di ghiaccio che si formano nel gelato durante la lavorazione. Si calcola che questi cristalli di ghiaccio siano 700 volte più piccoli di quelli presenti del gelato convenzionale. L'effetto più immediato di questa scarsità di ghiaccio si ha in bocca: il mio gelato appare (anche se non è) meno freddo di quello convenzionale; le papille gustative non vengono anestetizzate e quindi mantengono la capacità di percezione che in gran parte si perde con il gelato convenzionale; poiché non ci sono cristalli di ghiaccio capaci di gelare il palato non si scatena quel tipico mal di testa da gelato mangiato



Marios Gerakis ha aperto a Bergamo la prima gelateria all'azoto.
Marios Gerakis opened the first nitrogen ice cream shop in Bergamo.



troppo velocemente. Ma l'azoto è solo uno strumento e come tale non sufficiente per poter fare un gelato libero da additivi, quella è tutt'altra storia che richiede un po' di conoscenze di fisica e di chimica e un po' di sperimentazione. Ma c'è un piccolo trucco per rendersi conto della differenza fra presenza e assenza di chimica e artificiale nel gelato o in qualsiasi alimento: la sete! Avete presente la sete che viene mangiando un gelato? Quando trovate un gelato che non vi fa venire sete, allora avete trovato un gelato pulito.

Esistono già gelati 'eco', 'naturali', 'genuini', ecc ecc... la differenza fra questi e quello che proponi tu quale è?

Recentemente, vi è stata una polemica fra un organo di (contro)informazione e una nota casa produttrice di gelati relativamente all'utilizzo di addensanti. Io mi sono documentato e guardato la lista degli ingredienti che, guarda caso, è spesso posizionata dietro l'angolo e che è sempre difficile da notare. Bisogna considerare che nel settore, anche i più critici e liberi da condizionamenti sono convinti che non sia possibile produrre gelati senza additivi, se non altro almeno gli addensanti.

Fino ad oggi. In pratica la vera differenza è che il mio gelato è fatto realmente senza chimica o semilavorati o additivi di alcun genere, né naturali né sintetici. Solo quei pochi ingredienti che ho dichiarato sopra. Prova un mio gelato e poi dimmi se ti è venuta sete. Inoltre, il mio processo produttivo non richiede grandi macchine e quindi non richiede grandi energie: per la mantecazione di una carapina di gelato io consumo circa trecento watt mentre un mantecatore convenzionale consuma tre kilowatt, loro consumano un centinaio di

litri d'acqua io nemmeno uno. Da me tutti i materiali cartacei o plastici sono ecosostenibili, con cellulosa proveniente da foreste correttamente gestite, totalmente biodegradabili e compostabili. Gli ingredienti che utilizzo sono biologici e presto il mio prodotto sarà certificato in tal senso.

Sono anche, immagino, salubri... adatti a tutte le diete/esigenze/intolleranze?

Finalmente un gelato sano. Sì, lo sono per ciò che ho appena detto. I gelati di frutta sono adatti a vegetariani e vegani; presto saranno disponibili gelati alle creme realizzati con latte vegetale ed altri senza lattosio; molti dei miei prodotti sono senza glutine.

Come 'arrivano' i colori nel gelato?

Per la via più semplice e naturale: dalla frutta, dalle uova, insomma dalle materie prime che son già ricche di colore. Il trucco è non spegnere questi colori (come avviene normalmente nel processo industriale) per poi doverli rinforzare.

E infine, l'aspetto commerciale: dove apriranno i tuoi negozi? con quali risorse umane? e all'estero dove?

L'aspetto commerciale è davvero un bella sfida! Il primo punto vendita è in corso di apertura in pieno centro a Bergamo, poi pensiamo di espanderci lungo l'asse est/ovest (Torino e Venezia). Abbiamo poi in corso colloqui con alcuni gruppi esteri (Grecia, ovviamente, Golfo Persico e Stai Uniti). I miei collaboratori preferiti sono coloro i quali non hanno alcuna esperienza ma sono dotati di curiosità, libertà di pensiero e fantasia; queste persone possono crescere senza condizionamenti ed affrontare allegramente voli pindarici che ti traghettano dove meno te lo aspetti.





Ice cream appeared to be a “still” product, which had run out of its propelling force, but instead...

That's true! The convenience of increasingly automatic and “independent” machines, semi-finished materials that allow to delegate to others the decisions and quality of the processing, the lack of culture, enthusiasm and the flattening of thoughts were all signs of the exhaustion of ice cream evolution. Instead we can do more. The (false) progress I just mentioned actually made life more difficult rather than easier: every necessary addition for the raw materials to be semi-processed required further corrections and so the ingredients have multiplied in a jumble where almost any operator doesn't know what's going on in his pasteurizer or machines anymore. It's as if a big brother of chemistry had subtly and gradually taken over the ice cream art without the ice cream man could even notice it. I, on the other hand, have studied like a real self-taught and discovered that everything is much simpler: you just have to take out, knowing what and how of course. After many attempts and experimentations I was



finally able to produce fruit ice creams with just three ingredients - fruit, water and sugar – and creamy ice creams with five ingredients: milk, cream, powder milk, sugar and the flavour ingredient, which is chocolate (I said chocolate, not cocoa!) or pistachios (again, I'm talking about pistachios, not pistachio paste). Just to be clear, I don't use any chemicals, semi-finished materials, or any type of additives. Nitrogen is an inert gas: it doesn't burst or burn and it's the biggest part of the air we breathe so it's non-toxic nor poisoning; it's just cold – extremely cold – when it's in a liquid state (-195,82 °C). So nitrogen can be used to cool very quickly, its use is typical in the so called improvised spectacular preparations of ice creams on many restaurants' tables. The main feature of an ice cream prepared with nitrogen is the lack of the small amount of ice crystals that form in the ice cream during the processing. These ice crystals are 700 times smaller than the ones of the traditional ice cream. The immediate effect of this lack of ice is perceivable in the mouth: my ice cream feels less cold than traditional ice cream (even if it's not); the taste buds aren't anesthetized and so they can preserve their perception, which is mostly lost with the traditional ice

about the use of thickeners. I did a lot of research and looked at the ingredients list, which of course is usually a bit hidden and always hard to notice. You must keep in mind that in this field even the critics and free thinkers don't believe you can make ice cream without additives, at least the thickeners. Until now. In short, the real difference is that my ice cream is actually made without any kind of chemicals, semi-finished materials or additives, neither natural nor synthetic. Just those few ingredients I mentioned earlier. There's a simple and empirical method to realize it, which is the thirst; have you noticed that you get thirsty after you eat an ice cream? Well that thirst is caused by the artificial content of the ice cream. Try

one of mine and tell me if you get thirsty. Moreover, my work process doesn't require any big machines and therefore it doesn't require great energies: for the whisking of a box of ice cream I consume about 300 hundred watts, while a traditional machine consumes 3 kilowatts; they consume a hundred liters of water, while I don't even consume a liter of it. My paper or plastic materials are all eco-sustainable, with a cellulose that comes from properly managed forests and are fully biodegradable and compostable. The ingredients I use are organic and my products will be soon bio-certified.

I guess they are also healthy... are they suitable for all the diets/needs/intolerances?

Finally a healthy ice cream. Yes, they are, for all the things I've just said. The fruit ice creams are suitable for vegetarians and vegans; creamy ice creams made with vegetable milk or without lactose will be available soon: a lot of my products are gluten-free.

How do colours 'arrive' in your ice creams?

They arrive in the simplest and most natural way: from fruit, eggs and all the raw materials that are already rich in colours. The trick is not to remove these



**Grazie all'azoto
consistenza e profumi sono
esaltati, e il gelato può
essere riposto nel freezer.**

Nitrogen enhances textures
and smells and allows to
store ice cream in the freezer.