

**WEBAR**  
Aprile 2015

by bargiornale  
**WeBar**

## L'innovazione in gelateria sta in una nuvola d'azoto

Al d.mangiami di Bergamo il gelato è esclusivamente all'azoto! Non solo. Privo di conservanti, grassi vegetali e idrogenati, viene prodotto con frutta fresca, senza gelificanti e addensanti. Il processo è

curato da Marios Gerakis (foto). Nel suo laboratorio non c'è nessuna delle macchine usate in una normale gelateria, solo un grande thermos, dove sono contenuti 200 l di azoto liquido a  $-196^{\circ}$  e una planetaria.

