



MODENEWSGO.IT

11 Maggio 2015

MODE



## 100% gelati naturali con una lavorazione ad azoto liquido

BY GIULIA FANTINI - MAGGIO 11, 2015

Marios Gerakis è il creatore della **prima gelateria italiana con lavorazione ad azoto liquido**, *Al d. mangiami*, per **gelati naturali al 100%**. Un processo di produzione studiato e personalizzato del dettaglio, che vede per la prima volta in **Italia**, nello specifico a Bergamo, un'intera gelateria che funziona solo ad **azoto liquido**. La produzione si adatta alle esigenze del palato unendo anche a quelle della conservabilità, rispettando totalmente **la naturalezza degli ingredienti**. L'eccentrico gelataio **Marios Gerakis**, di origini greche, ma che da molti anni vive in Lombardia, è uscito dagli schemi e dalle convenzioni producendo un **gelato sano e senza alcun additivo**. L'ingrediente principale che caratterizza questi **gelati naturali**, oltre all'uso della **frutta fresca**, è l'utilizzo dell'**azoto a basse temperature** che "fredda" il gelato congelandolo, ma **lasciando intatti tutti i sapori** principi del gusto.



L'affermazione di **Marios** è una sola: *"il gelato è un alimento sano"* e come tale deve essere trattato. **L'azoto liquido** è stata la soluzione per produrre un gelato veramente naturale, dalle caratteristiche uniche **inedito in Europa**, senza l'aggiunta di additivi, prodotti semilavorati, polverine e l'uso di macchine che non permettono libertà di azione. La **Gelateria Ald mangiami** di Bergamo ha fatto la sua fortuna con questo nuovo metodo per fare **gelati naturali**, viene utilizzata infatti sempre **frutta fresca di stagione**, non ci sono sprechi e ci si avvale soltanto **del lavoro dell'uomo e delle sue conoscenze**. La produzione totalmente artigianale è data dall'azoto liquido, che è una sostanza inerte, non pericolosa, che evapora completamente e che compone il 78% dell'aria che respiriamo. Nel laboratorio di **Marios** viene utilizzato solo un **grosso thermos** e **una planetaria**, nella quale l'azoto abbatte la temperatura così velocemente da **non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio**, così il gelataio può essere lavorato basandosi solo sulle materie prime a **basso contenuto energetico, senza grassi ed emulsionanti, solo frutta, zuccheri e H2O**. Questo tipo di lavorazione artigianale del gelato è adatta anche ai **soggetti allergici** che possono mangiare poco e niente.