





HEDYPHAGETICA.BLOGSPOT.IT

26 Maggio 2015

hedyphagetic  
ovvero "leccornie", "mangiar bene"

Pubblicato da Sede Chaîne des Rôtisseurs a 10:23 Nessun commento:   Consiglialo su Google

MARTEDÌ 26 MAGGIO 2015

## Gelato all'azoto (foto eatitmilano)



E' stata presentata, a Bergamo, "Al d. mangiami" la prima gelateria completamente all'azoto all'insegna della vera naturalità.

**Marios Gerakis**, testa, cuore e mano dell'intero progetto, attraverso uno speciale showcooking, ha permesso ai presenti di assaggiare un gelato unico nel suo genere. Per l'occasione, è intervenuto **Davide Cassi**, Direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma, chiamato a raccontare l'aspetto più scientifico e chimico dell'azoto.

Frutta, latte, panna, zucchero. E azoto.

Questi sono gli ingredienti del gelato "naturale" di Al d. mangiami, La prima gelateria interamente convertita all'azoto in Italia: "Negli Stati Uniti e in Australia ce ne sono diverse" spiega il proprietario, Marios Gerakis "Nel nostro paese invece è molto temuto. Chissà perché, poi: se ci pensate l'azoto, con oltre un secolo di vita, è un metodo tradizionale. Sicuramente più di mantecatrici e semilavorati".

Ma quali sono gli effetti dell'azoto sul gusto? Il gelato diventa più cremoso (l'azoto abbatte la temperatura così velocemente che non si formano cristalli di ghiaccio), i sapori e gli aromi vengono maggiormente estratti e concentrati dalle materie prime. "Con l'azoto non puoi barare: se la qualità degli ingredienti non è alta, lo senti subito".

Maggiori informazioni: sul sito internet [www.aldmangiami.it](http://www.aldmangiami.it).

Fonte Babol Communication