



MM

Maggio 2015

Numero speciale - Maggio 2015

# MM

MASTER DELLA SCUOLA DI GIORNALISMO "WALTER TOBAGI" DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO/IFG

## Benvenuti a Expo 2015

Dalla celebrazione del 750esimo anniversario della nascita di Dante ai dibattiti sulla cultura del cibo e della sostenibilità: 20 eventi organizzati dall'Università Statale di Milano accompagnano il semestre espositivo

<b>Orti botanici</b> Da Brera a via Celoria, l'importanza delle piante per il nostro futuro	<b>Etruschi</b> Alla scoperta delle nostre radici culinarie tra alto Lazio e Toscana	<b>Italiano</b> Le parole dell'alta cucina del Belpaese entrano nei dizionari di tutto il mondo	<b>Cibo e teatro</b> Da Shakespeare al cibo industriale, cosa direbbe il bardo mangiando il moderno "junk food"?
--	---	--	---

ald.  
mangiami

naturale davvero

## Per un gelato, solo un minuto

UN SUCCO DI FRUTTA E I -196° DELL'AZOTO SONO GLI INGREDIENTI DEL FUTURO BIOLOGICO E Istantaneo

di FEDERICA VILLA  
@FedericaVilla3

Ci si mette in coda. Si scelgono gli ingredienti e si consegnano a chi sta dietro a una piccola macchina per gelati. E poi è un attimo, un minuto. Giusto il tempo che ci vuole perché l'azoto spruzzato sul succo degli ingredienti li raffreddi. Ed ecco che il bio gelato istantaneo è pronto.

Divertente da realizzare e, proprio per questo, «nato quasi per gioco», come dice Marco Aldo Orteni, chimico dell'Università Statale di Milano. E' lui, insieme alla professoressa Luisella Verotta, ad aver messo a punto il bio gelato nei laboratori dell'università. Alla Statale ci lavorano da tre anni ma questo prodotto è già in fase di sviluppo anche in altre parti d'Italia e fuori dall'Europa, seguito da altri esperti.

È la conferma che un procedimento veloce e accattivante attira grande interesse.

Ma come si fa a preparare un gelato in un minuto e a garantire che sia anche buono? La risposta sta proprio nella chimica, anzi, nell'uso di una sostanza di laboratorio: l'azoto. Questo gas, usato allo stato liquido, ha una temperatura di -196°. Un elemento ideale nel caso del gelato. Funziona così: l'azoto viene spruzzato su una miscela di ingredienti, un succo. A questo punto si creano dei piccoli cristalli e la magia della loro rete crea un gelato dalla consistenza cremosa. Il tutto mentre nell'aria si alza una nuvola di gas bianca e fredda che avvolge chi si trova nelle vicinanze. Non è pericoloso né nocivo,

Anzi, è una sostanza che fa da sempre parte della nostra vita, l'aria che respiriamo è al 79% azoto. «Il nostro è un gelato ottenuto semplicemente dal raffreddamento dell'aria», spiega a tal proposito Orteni.

Niente conservanti o coloranti, ma tanta attenzione agli ingredienti. «La scelta dei prodotti con cui realizzarlo è fondamentale per noi», dice Verotta. «Il gelato che abbiamo pensato è sì istantaneo, ma prima di tutto biologico. Usiamo solo frutta di stagione come arance, albicocche, frutti rossi e anche qualche spezia. Prodotti sani, che non subiscono lavorazioni. Vogliamo dimostrare che il tema della biodiversità si sposa bene con la filosofia di un gelato così innovativo», spiega Verotta. L'obiettivo è quello di avere un prodotto che dialoghi con una tradizione alimentare importante come quella del nostro paese.

La forza di questo prodotto sta nell'attenzione al gusto, in un'Italia che del gelato è patria da secoli. «Abbiamo cercato di farlo il più italiano possibile», assicura Orteni. La ricerca di ottimi ingredienti è la chiave vincente di fronte all'espandersi, soprattutto all'estero, della tecnica ad azoto. In Inghilterra, negli Stati Uniti e in Cina quella del gelato istantaneo è una realtà in grande via di sviluppo. Ma l'atten-

zione al sapore, in questi casi, spesso manca. E in Italia c'è chi, proprio il mese scorso, a Bergamo, ha aperto la prima gelateria all'azoto: «Al è Mangiami», di Mario Gerakis. Esiste però una differenza tra le due produzioni: la tecnica. A Bergamo usano le planetarie, recipienti dove si miscelano gli ingredienti con fruste elettriche e poi si aggiunge l'azoto. A Milano si usa un unico macchinario, piccolo e leggero, e la procedura è impostata in maniera diversa con grande attenzione alla prima fase, quella della miscela degli ingredienti.

La conservazione è quella di un gelato normale. Lo si tiene in freezer, nelle classiche vaschette di polistirolo bianco, come nelle gelaterie storiche. Un'altra differenza con la tradizione però c'è. Mentre spesso il gelato a cui siamo abituati è duro una volta tolto dal freezer, quello all'azoto rimane subito più cremoso e morbido. Merito del processo di cristallizzazione ridotta che danneggia meno le pareti cellulari degli ingredienti, e fa conservare l'aroma originale.

Sui costi, pochi dubbi. Un paio di euro per coppetta, in linea con i prezzi delle gelaterie del belpaese. Certo, potendo scegliere al momento il prodotto con cui si creerà il gelato, il cliente avrà la possibilità di mischiare più ingredienti o di scegliere qualcosa di particolare.



Una fase della preparazione del bio gelato in cui l'azoto viene spruzzato sugli ingredienti nei contenitori. Foto Università degli Studi di Milano

Uno al tartufo bianco costerà molto più del classico al limone. E non è escluso che qualcuno possa arrivare da casa con i propri ingredienti, in nome dell'estrema personalizzazione del gusto.

Importante anche l'aspetto nutrizionale. Il pensiero di un cibo da laboratorio potrebbe far venire qualche dubbio in merito. In realtà la bassa temperatura dell'azoto consente di bilanciare e rinvigorire i sapori senza aggiunta di grassi o zuccheri. Ecco spiegato perché questo gelato ha un livello di calorie molto inferiore agli standard.

Un cibo poco grasso piace, se poi si

fa al momento, con tanto di nuvola di azoto intorno, attira ancora di più l'attenzione. Lo conferma il successo degli eventi di presentazione del gelato dello scorso anno a Milano. «È piaciuto molto», dice Orteni, che parla anche di «un grande interesse economico intorno al prodotto». Ora, dopo la fase dell'invenzione, si sta occupando proprio di quella dell'industrializzazione, «che è forse la più difficile», a suo dire. L'obiettivo è quello di essere tra i primi in Italia a inaugurare una nuova cultura del gelato. Ed Expo sarà sicuramente una grande vetrina sulla quale affacciarsi e proporsi.