



DOLCESALATO.COM

6 Giugno 2015

# DOLCESALATO



## IL RITORNO DEL GELATO ALL'AZOTO

05/06/2015

**Marios Gerakis, titolare e pasticcere del nuovo "al d. mangiami", apre a Bergamo la prima gelateria completamente all'azoto**

Ingrediente principale e mantra dell'intero progetto è il libero pensiero, il desiderio di rompere gli schemi, di produrre un gelato naturale e sostenibile. «Il gelato **al d. mangiami** è un prodotto unico perché è il primo gelato all'azoto che si conserva, quindi è ideale sia per il cono che per l'asporto» spiega il **titolare dell'attività, Marios Gerakis**. «Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato pulito realmente salubre, "di fragola" e non "alla fragola", senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre; e libero da qualsiasi additivo, sintetico o naturale. Se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità».



L'occasione per conoscere il progetto di Marios è uno showcooking presso il punto vendita di Via Zambonate 51 a Bergamo con l'intervento di **Davide Cassi, professore di Fisica della Materia, direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica all'Università di Parma** e docente di Gastronomia Molecolare all'Accademia ALMA di Colorno, chiamato a raccontare alla stampa l'aspetto più scientifico e chimico dell'impiego dell'azoto. «L'azoto è una sostanza inerte – avvalorata Cassi – quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo». Cassi sottolinea che la grande novità è l'apertura della prima gelateria in Italia che osa produrre solo gelato all'azoto liquido. Non più solo una proposta scelta per stupire o per pochi gusti, ma un nuovo modo di produrre. «Nel 2009 una trasmissione televisiva, "Striscia la notizia", attraverso una serie di servizi il cui unico scopo era quello di fare clamore, ha bloccato la sperimentazione relativa all'utilizzo dell'azoto liquido. Pochi hanno avuto il coraggio di continuare la strada della ricerca e di insistere per arrivare alla produzione di un gelato pulito, senza additivi, senza l'impiego di mantecatori. Oggi le regole della bilanciatura sono imposte dalle attrezzature a scapito del rispetto dell'ingrediente. L'utilizzo dell'azoto consente di raggiungere risultati eccezionali, garantendo la cremosità del gelato. L'azoto liquido permette un rapido raffreddamento, incidendo positivamente sulla struttura del prodotto. Vengono "estratti" ed esaltati gli aromi. Certo conta l'abilità del gelatiere: come l'azoto esalta l'eccellenza dell'ingrediente e le capacità dell'artigiano, così fa emergere anche i difetti». Una lavorazione che pone al centro il gelatiere, che deve saper bilanciare «studiando il rapporto tra velocità della planetaria e inserimento dell'azoto».

#### **La scelta dell'azoto: gelato di, non gelato al...**

Marios sceglie l'azoto per la preparazione del gelato perché «è il mezzo che consente una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi e artifici: c'è solo frutta, zuccheri e acqua per i gelati alla frutta, cremosi quanto quelli alle creme che sono, invece, a base di latte, panna, zuccheri e dell'ingrediente che caratterizza il gusto. Tre ingredienti per i gusti alla frutta, cinque per quelli alle creme e nient'altro, se non l'arte del gelataio». Il gelatiere è convinto che «artigianalità significhi produrre con l'utilizzo di poche attrezzature e che, queste, soprattutto, non debbano essere invasive, condizionando la preparazione del prodotto. La tecnologia deve aiutare, ma non dominare il processo produttivo. Il rischio? Che ci si avvicini troppo al mondo industriale».

Marios non nasconde nulla, rivela anche le proporzioni: per 1 litro di gelato, un litro di azoto. È poi orgoglioso che «il brand al d. mangiami» sia stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda innovativa, distinguendosi, tra le realtà italiane, come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato sostenibili. Siamo veramente sostenibili, consumiamo poca acqua, pochi rifiuti, poca energia, produciamo freddo senza produrre calore».



## **Cioccolato per i più golosi**

al d. mangiami prevede anche un'ampia offerta di prodotti a base di cioccolato, realizzati con materie prime naturali, molte delle quali autoprodotte. L'offerta di cioccolato spazia dai cioccolatini ai prodotti biologici inediti in Italia come: gelatine di frutta ricoperta di cioccolato, pops e cremini. In aggiunta è proposta un'ampia gamma di tavolette, anche senza zucchero, nelle varianti: bianco, latte, fondente, monorigini in varie gradazioni anche bio, arricchite con spezie e frutta anche bio, confezioni per la degustazione, processo di lavorazione modicano. I più golosi troveranno anche creme spalmabili, frutta candita ricoperta di cioccolato, torrone, macaron, biscotti ricoperti, bottoni di cioccolato e deliziose proposte con frutta secca, il tutto rigorosamente bio. Lo showcooking è poi assicurato tutti i giorni, grazie alle vetrine panoramiche del punto vendita, che vedono protagonisti i tecnologici robot da cucina KitchenAid.

---