

 curiosità



# MANTECATO ESTEMPORANEO



È IL PARTICOLARE GELATO NATO DALLA GASTRONOMIA MOLECOLARE CHE SI PREPARA, MEDIANTE AZOTO LIQUIDO, IN POCHE SECONDI DAVANTI AL CLIENTE. PUR NON ESSENDO UNA NOVITÀ, STA RIVIVENDO IL SUO MOMENTO DI BOOM

di Marina Sella

## Mondi informati

In Australia, Usa, Asia, Inghilterra, precisamente a Londra, si moltiplicano le gelaterie che preparano il gelato utilizzando l'azoto. Complice anche una certa platealità nella preparazione che ricorda la magia degli alchimisti. Fanno parte delle **cronache** dei media d'oltreoceano le code davanti alla gelateria Smitten di **San Francisco**. Il trend dilaga anche a **Giacarta** e a Hong Kong e si inventano ricette sempre più innovative come Earl Grey Tea con miele selvatico o cioccolato bianco e cardamomo. Si deve comunque ricordare che, se è facile fare gelati con l'azoto, più difficile è prepararli buoni, selezionando e calibrando gli ingredienti.

## C'era una volta

In **Italia** si parlava di gelato all'azoto già con la rivoluzione gastronomica dei primi anni del 2000, caratterizzata da un nuovo rapporto tra scienza e cucina. Lo chef Ettore **Bocchia**, in collaborazione con il docente di fisica Davide **Cassi**, proponeva un intero menu degustazione di cucina **molecolare**, tra cui il gelato all'azoto. Nel

2005 Corrado **Sanelli**, coadiuvato dal professor Cassi, nella sua bottega di Salsomaggiore Terme, cominciava a mantecare il gelato utilizzando l'azoto liquido. Attualmente il tema è tornato alla **ribalta**, dopo un vuoto causato anche da disinformazione ovvero una cattiva informazione su "azoto" e "gastronomia molecolare".

## PRODUZIONE ESCLUSIVA

**Marios Gerakis** ha appena inaugurato **Al d. mangiami**, a Bergamo, la prima gelateria in Italia che funziona **esclusivamente** con l'azoto. «Mi procuro personalmente le materie prime per produrre sia gelati alla frutta sia alle creme. Gli strumenti che utilizzo sono un grosso **thermos**, che contiene duecento litri di azoto liquido, e una planetaria. L'azoto compone per il **78** per cento l'aria che respiriamo, è quindi una sostanza inerte, **non pericolosa**, non esplosiva né avvelenosa. Il gelato all'azoto è estemporaneo, viene preparato al momento con l'azoto a **-196°C**, viene servito tra **-10** e **-14°C** come qualsiasi gelato, ma viene percepito meno freddo in quanto non contiene **cristalli** di ghiaccio; questa caratteristica fa sì che il mantecato risulti cremoso anche quando non contiene latte nel caso di sorbetto alla frutta. «Il macchinario è un nostro progetto e pure il processo di produzione. Il nostro brand è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda **innovativa**».