



ITALYFOOD24.IT
23 Luglio 2015

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

BY ITALY FOOD 24 - 23 LUGLIO 2015
POSTED IN: BENESSERE, GELATI

Estate, sole, giornate lunghe... e caldo. Troppo caldo. Un bel gelato è proprio quello che ci vuole. Ecco però che, presi dalla fretta di rinfrescarci assaporando qualcosa di freddo, ci imbattiamo in quel famoso e inspiegabile mal di testa.





"Il gelato va mangiato piano". Nulla da fare, le mamme ci avvertivano fin da piccoli, lo sappiamo da sempre... ma ci caschiamo ogni volta. A causare questa fastidiosa sensazione è un troppo repentino raffreddamento del palato, attraversato da nervi che, se sollecitati, scatenano il dolore. Ciò che fa la differenza è la presenza o l'assenza di cristalli di ghiaccio.

"In realtà, anche all'interno di alcuni nostri gelati ci sono i cristalli di ghiaccio, ma sono più piccoli di quelli presenti nel gelato convenzionale. Come ci insegna Davide Cassi, professore di Fisica della Materia e direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica presso l'Università di Parma, la dimensione di questi cristalli dipende da diversi fattori, tra cui la composizione della miscela. Inoltre, il gelato all'azoto ha un calore latente di fusione molto basso, dovuto alla riduzione dei cristalli, motivo per cui la bocca non si congela" – spiega Marios Gerakis, pasticciere, cioccolataio e titolare di origini greche di Al d. mangiami, la prima gelateria italiana in cui i prodotti vengono interamente realizzati con l'impiego di azoto e senza aggiungere additivi.

Un tripudio di profumi, sapori e colori per gelati 100% naturali, da gustare in tutta tranquillità.



Estate, sole, giornate lunghe... e caldo. Troppo caldo. Un bel gelato è proprio quello che ci vuole. Ecco però che, presi dalla fretta di rinfrescarci assaporando qualcosa di freddo, ci imbattiamo in quel famoso e inspiegabile mal di testa.