

al d.  
mangiami

naturale davvero

## GAMBERO ROSSO

Febbraio 2016

novembre a gennaio), sono in vendita in azienda e on line, quelli trasformati sono commercializzati nella catena NaturaSi, a Roma da Eataly, in alcuni negozi e attraverso i Gas.

### GELATERIE

#### AL D. MANGIAMI BERGAMO

VIA ZAMBONATE, 51  
TEL. 035 0606273  
WWW.ALDMANGIAMI.IT

**CHIUSO sempre aperto**  
**ORARIO 10.00/22.00**

Il succo di agrumi freschi, rigorosamente biologici e dalla provenienza certificata, trova vasto spazio nella carta dei gelati di Al d. mangiami, gelateria artigianale aperta neanche un anno fa nel centro di Bergamo. I gelati di Marios Gerakis, simpatico ed eccentrico, di origine greca ma saldamente trapiantato nella terra bergamasca, nascono dalla voglia di offrire un prodotto il più possibile naturale, a base di vera frutta, senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali, di fibre e di qualsiasi additivo. Ma la particolarità è che tutta la sua produzione sottozero è realizzata con l'azoto. Con questo sistema si può spremere un'arancia e mantenerne il succo all'istante, semplicemente versando azoto liquido mentre si mescola, senza aggiungere altro. Nascono così gelati davvero naturali, declinati in tanti gusti golosi e che, sempre grazie all'azoto, reggono benissimo le temperature senza sciogliersi. I gusti a base di agrumi sono tantissimi: pompelmo rosa (dalla Corsica), straciatella di cioccolato fondente su base di pompelmo rosa, limone (di Amalfi) e basilico, straciatella di cioccolato bianco su base di limone, lime (dal Brasile) con menta piperita, arancia sanguinella (di Sicilia) e finocchietto oppure con carota e zenzero, straciatella di cioccolato al latte su gusto base di cedro (dalla Grecia). Tutti i gusti sono perfetti anche per i vegani e per chi soffre di allergie e tutti i cucchiaini e le confezioni sono biodegradabili al 100%. Oltre al gelato, Al d. mangiami propone una bella scelta di cioccolatini e tavolette preparati a freddo (anche senza zucchero) dai gusti curiosi come lime, pure con menta piperita, arancia e Campari o rosmarino, limone e zenzero o timo, mandarino e coriandolo, tutti fatti seguendo gli stessi principi di naturalezza del gelato e sempre decorati a mano. Ancora a base di agrumi è possibile gustare i classici cioccolati temperati arricchiti da agrumi canditi (arancia, cedro, limone e pomelo) o provare le golose creme spalmabili, le torte (come quella di arance e anice stellato), le gelatine e i torroni.

#### LEMONGRASS ROMA

VIA OTTAVIANO, 29  
TEL. 06 39723524

VIA BARLETTA, 1 ANGOLO V.LE GIULIO CESARE, 56  
TEL. 06 3725774

**CHIUSO sempre aperto**  
**ORARIO 7.00/22.00, fino alle 24.00 in estate**

Realizzare un gelato artigianale senza grassi idrogenati aggiunti. È questo l'obiettivo di Lemongrass, un progetto di Massimo De Sanctis, Riccardo Nardoni e Giovanni Spanedda nato circa due anni fa a pochi passi dal Cupolone, sdoppiato in due botteghe, entrambi in zona Prati (in progetto l'apertura di altri locali). Oltre venti i gusti proposti, realizzati con materie prime d'eccellenza e seguendo la stagionalità. Gli ingredienti vengono sapientemente bilanciati per offrire un prodotto gustoso ma soprattutto equilibrato e ad alta digeribilità. Alcuni gusti sono vegan, milk & egg free, senza glutine e senza frutta secca. Molti quelli di frutta; secondo stagione: visciole, pere Abate, fragola, pesca, mango, mora selvatica... In inverno non mancano quelli agli agrumi, come il gelato al mandarino e al limone e il Lemongrass, con cioccolato bianco, crema al limone e praline di cereali. Poi i classici come la nocciola tonda gentile, il pistacchio di Bronte e lo zabaione, accanto a ricotta e fichi caramellati, sacher, marron glacé, il sorbetto di cioccolato fondente 70% monorigine Tanzania. Lemongrass è anche bar dove fare colazione, consumare spremute, centrifughe e yogurt, con saletta in via Ottaviano per una sosta di relax.

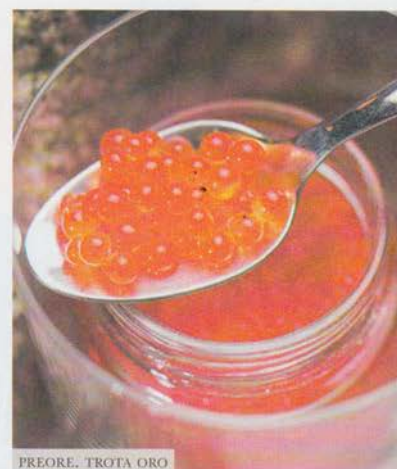
### PESCE CONSERVATO

#### PREORE (TN) TROTA ORO

FRAZ. ZUCLO LOC. ISOLO, 1  
TEL. 0465 322773  
WWW.TROTAORO.IT

**CHIUSO sabato pomeriggio e domenica**  
**ORARIO 8.00-12.00/14.00-18.00**

Un esempio di filiera chiusa dedicata al pesce d'acqua dolce. La storia comincia nel 1988 con la produzione di trote affumicate, con la materia prima proveniente dall'allevamento di famiglia dei fratelli Leonardi, nel Parco Naturale Adamello Brenta, sulle Dolomiti trentine, e la lavorazione artigianale maison. Poi arrivano i filetti freschi di trota, la trota marinata in aceto aromatico, il filetto fresco di salmerino alpino (affumicato e marinato), le uova, la bottarga e la tartare di trota, il coregone fresco o affumicato, il temolo (pesce d'acqua dolce della famiglia dei salmoni). La qualità dei prodotti Trota Oro è dovuta in primo luogo alla materia prima, trote (iridea, fario e marmorata) e salmerini allevati in acque pure, limpide e fredde di montagna che consentono una crescita lenta, carni magre, sode e compatte, profumi veraci. E che fa il paio con una lavorazione a regola d'arte: marinatura a base di sale dolce di Cervia, zucchero di canna, aceto Pojer & Sandri e vino trentino Nosiola della Valle dei Laghi, affumicatura con metodo tradizionale tramite combustione di legno di faggio



PREORE. TROTA ORO

