



THECITYHUB.IT
25 Giugno 2015

📅 29 Giu



(<http://cdn.makeitapp.com/553a375fc467d/960x0/5772b675e42fd.jpg>)

Gelato naturale e innovativo

“Al d. mangiami” il gelato all'azoto liquido

Cucinare significa innovare le tecniche nonché sperimentare nuovi abbinamenti. Negli ultimi anni anche nella produzione di gelato artigianale si è vista l'introduzione di una nuova pratica: l'utilizzo dell'azoto liquido.

Apparentemente “moderno” e distante dalla prassi, l'azoto è una sostanza inerte, e assolutamente non pericolosa, che compone per il 78% l'aria che respiriamo. Questo insolito ingrediente, insieme all'abilità del gelataio, consente ad Al d. mangiami - gelateria sita in Via Zambonate, 50 (BG) - di produrre gelati artigianali che valorizzano la materia prima, la quale viene selezionata con gran cura.

La lavorazione è relativamente semplice e avvolta da una sfera di “magia”: Marios Gerakis, titolare della gelateria e pioniere di questa tecnica, mescola gli ingredienti (frutta, zucchero, acqua per il gelato alla frutta oppure latte, panna, zucchero per le creme) attraverso l'uso di una planetaria, poi versa l'azoto liquido, mantenuto in un termos a una temperatura di -178°C. Si sprigiona così una nuvola bianca di fumo -completamente inodore - che scompare in pochi secondi, lasciando il posto al gelato, ottenuto quasi istantaneamente.

Il risultato? Un gelato dalla consistenza cremosa e dal gusto naturale. Da un punto di vista reologico e sensoriale, è interessante considerare che i cristalli di ghiaccio ottenuti con questa tecnica sono 700 volte più piccoli rispetto a quelli che si creano in seguito a una mantecatura tradizionale e ciò conferisce al prodotto una consistenza “setosa”. Per quanto riguarda il gusto, questo si presenta estremamente fedele all'alimento da cui deriva, anche perché non vengono in nessun modo utilizzati additivi (stabilizzanti, addensanti), grassi vegetali e idrogenati. Inoltre, un'altra caratteristica che rende unico il gelato di Al d. mangiami riguarda la conservabilità: se ad oggi in Italia e in Europa il gelato all'azoto è solo estemporaneo, con Al d. mangiami è nata la prima gelateria all'azoto con la possibilità di acquistare il prodotto su cono o d'asporto.

Infine, grazie a questa metodologia, il brand Al d. mangiami è stato riconosciuto dalla Camera di Commercio di Bergamo come azienda innovativa, distinguendosi, dalle altre circa 3.500 realtà italiane, come l'unica impegnata nella produzione di cioccolato e gelato.

Un mio consiglio?

Ottimi in estate i gusti pesca e basilico, menta e lime. Lasciatevi tentare anche dagli eleganti cioccolatini decorati a mano, realizzati esclusivamente con burro di cacao e vaniglia pura.



G.S.
#degustibus
#urbanguide



(<https://twitter.com/share>)

Photogallery

