



CUCINA.CORRIERE.IT

29 Luglio 2015

CORRIERE DELLA SERA

LaCucina / NOTIZIE

4. **Gelato all'azoto liquido**

Scheda 4 di 11

A Bergamo, nel 2015, ha aperto la prima gelateria artigianale all'azoto liquido d'Italia, Al d. mangiami. Qui il gelato sembra uscire come per magia da una nuova di fumo di bianco: il sapore è intenso, genuino, la consistenza cremosa e un po' più densa del classico gelato. I gusti di frutta hanno solo tre ingredienti: frutta, zuccheri e H<sub>2</sub>O. Per le creme arriviamo a cinque: latte, panna, latte in polvere, zuccheri e l'ingrediente che caratterizza il gusto. Non c'è aggiunta di proteine animali o vegetali, fibre e additivi, né sintetici né vegetali (Via Zambonate 51, Bergamo)



1. Alternativi
2. Gelato crudista
3. Peckarelli
4. *Gelato all'azoto liquido*
5. Fruttini gelato