

La storia

di **Giisella Laterza**

La vicenda

● «Al d. Mangiami» è la gelateria e cioccolateria aperta in via Zambonate nel 2015

● Il titolare ritiene di aver messo a punto una ricetta che migliora il gelato all'azoto diffuso nei paesi anglosassoni

Sembra un trucco di magia la preparazione di una coppetta di gelato all'azoto, con quella nuvola di vapore che si spande tutto intorno. E invece la ricetta prevede pochi ingredienti naturali ed è il pezzo forte della gelateria «al d. mangiami», aperta in via Zambonate nel 2015, che ora si appresta ad andare oltre i confini di Bergamo. «Quest'estate — dice il proprietario Marios Gerakis — siamo già presenti anche nei 3 punti ristoro al parco di Monza. Abbiamo avviato le trattative per aprire negozi affiliati a Milano, Udine, Padova, Firenze e, qui, in Città Alta. Contiamo di farcela entro aprile dell'anno prossimo».

Gerakis, prima di lanciarsi nell'impresa, era proprietario di un ristorante a Treviglio. L'idea di produrre un gelato all'azoto gli era lì. «Mia figlia allo-

«La mia ricetta segreta per il gelato all'azoto» Lo studio dietro il successo «Al d.» di via Zambonate pronto a espandersi



Sperimentatore Marios Gerakis produce gelato all'azoto in via Zambonate

ra era piccola e, come tutti i bambini, era ghiotta di gelato — racconta —. Io adoravo lavorare e sperimentare con il gusto cioccolato. E ho scoperto che la definizione di gelato "artigianale" riguarda solo la località. È chiamato "artigianale" quello dove il luogo di produzione e il luogo di vendita coincidono. Ma anche quel prodotto contiene additivi, proteine, fibre, gelificanti e altre sostanze, per il processo di produzione». Gerakis racconta che allora ha iniziato a fare delle prove per azzerare il numero di additivi. Leggendo libri di chimica, fisica, informandosi, ha scoperto l'esistenza del gelato all'azoto. Diffuso nei paesi anglosassoni, meno nell'area mediterranea.

«Ma all'estero una coppetta costa circa 10 euro, ci vogliono dai 5 ai 7 minuti di preparazione e va consumato subito. Troppo distante dalla nostra cultura, che prevede costi ridotti, tempi rapidi e la possibilità di portar via una vaschetta. Ho quindi tentato di ovviare a questi problemi».

Dopo 5 anni di tentativi, finalmente la scoperta. «È il mio segreto — sorride Gerakis —. Un miscuglio di azoto liquido, modalità di mantecazione e conservazione». Iscritto alle imprese innovative, in un anno il suo gelato ha ricevuto più di 270 recensioni e segnalazioni su quotidiani, riviste divulgative e scientifiche in Italia e all'estero. Il Corriere della Sera quest'estate l'ha inserito nelle 30 migliori gelaterie della Lombardia e nelle 10 «gelaterie alternative da provare». Stando ai voti del pubblico espressi sul sito «Gastronauta», «al d. mangiami» è tra le prime 40 in tutta Italia. «Facciamo un gelato — commenta fiero Gerakis — con zero additivi. E abbiamo creato il primo mantecatore ad azoto liquido al mondo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

30

gelaterie in Lombardia selezionate dal Corriere. C'è anche «Al d.» di Bergamo

5

anni di esperimenti per Gerakis prima di mettere a punto la ricetta