

DA PER LA RICERCA E L'INNOVAZIONE

Dicembre 2016 1

DA

PER LA RICERCA E L'INNOVAZIONE

DA 47 N. 3 2016 // Dossier Innovazione

INNOVATIVO E NATURALE

Sembrava impossibile fino a qualche anno fa che il mondo del gelato potesse essere interessato da processi di innovazione. Venivano introdotte alcune miscele con ingredienti mai usati o gusti non presenti sul mercato, ma si trattava di piccole novità più che altro commerciali. Nulla di sostanzialmente nuovo. Il panorama era quello di un mare in bonaccia, anzi all'innovazione di fatto si sostituiva l'involuzione, mediante l'utilizzo di ulteriori artificiosità. La generale modalità di produzione del gelato è, di fatto, comunque e sempre industriale: i mantecatori effettuano una lavorazione comune e costante a prescindere da marca o modello e devono rendere un prodotto standardizzato affinché sia vendibile. Se una macchina, che ripete sempre la stessa azione, con le stesse modalità, deve produrre un gelato sempre simile a sé stesso (standardizzato), non possono essere utilizzate materie prime naturali non lavorate che, al contrario sono sempre diverse. Questo tipo di lavorazione richiede quindi ingredienti, almeno in larga parte standardizzati, cioè semilavorati modificati dall'industria. Questo rende la produzione di gelato più facile, veloce, economica, senza possibilità d'errore e quindi di sprechi, rendendo disponibili, per esempio, gusti di frutta non di stagione o di fantasia. Questo processo si definisce industriale perché il prodotto risulta dalla lavorazione di una macchina che opera con l'ausilio dell'uomo (che si limita a caricarla e ad avviarla) usando materie prime semilavorate. Un prodotto artigianale dovrebbe invece essere prodotto dall'uomo, con le sue competenze, capacità, sensibilità, con l'ausilio di macchine semplici e utilizzando materie prime vergini. Concettualmente il prodotto di una cosiddetta gelateria artigianale è di fatto industriale anche se in piccole quantità. L'utilizzo di semilavorati prodotti da poche industrie e di macchine



Si trova a Bergamo la prima e unica gelateria in Italia che produce la totalità del gelato con azoto liquido, la prima e unica nel mondo che riesce a prepararlo in anticipo, e quindi a conservarlo. Un gelato sano, senza alcun additivo, contenente solo pochissimi ingredienti 100% naturali.

**Intervista a Marios Gerakis,
al d. mangiami - naturale davvero**



DA 47 N. 3 2016 // Dossier Innovazione



che operano sempre allo stesso modo rende il panorama del gelato generalmente sempre uguale a sé stesso e con pochissime eccezioni. La disponibile tecnologia del freddo, piuttosto lenta, consente di produrre gelati con presenza di cristalli, a volte macro cristalli di ghiaccio; questo obbliga all'utilizzo di additivi quali addensanti, emulsionanti, agenti montanti ecc. e all'aggiunta di grassi, il più possibile economici naturalmente, per esempio olio di palma o grassi idrogenati - estranei alla materia prima necessaria (latte, panna) e/o proteine e fibre. Mediamente le aggiunte di questi ingredienti "estranei" è di circa 15. Di fatto, quindi, l'affermazione che il gelato sia un alimento sano

è falsa. Una modalità di preparazione del gelato alternativa è quella del gelato mediante azoto liquido, una modalità sviluppata dal movimento della cucina molecolare che promuove la conoscenza delle reazioni chimiche e fisiche durante i processi di lavorazione, al fine di ottenere preparazioni più consapevoli. L'attuale modalità di preparazione del gelato con azoto liquido si è particolarmente sviluppata nel mondo anglosassone, in Inghilterra, Stati Uniti, Australia ecc. Non si è sviluppata in Italia, e comunque nel Mediterraneo, perché quel gelato viene preparato unicamente in modalità estemporanea, cioè preparato al momento della richiesta e deve essere consumato immediatamente; quindi i tempi di servizio sono ben più lunghi di quelli ai quali il consumatore è abituato e non è possibile la pratica dell'asporto: questo rende il prodotto poco appetibile al consumatore. In questo contesto si è inserito Marios Gerakis, greco di origine e di cuore, autodidatta e senza esperienza se non in cucina e nella ristorazione. Avendo scoperto cosa ci fosse nel gelato di cui è goloso, come tutti i bambini, sua figlia Zoì, 5 anni or sono si è proposto di produrre un gelato che fosse veramente sano e non artificioso.

Ed ecco l'incontro con l'azoto. Come è avvenuto?

Nella ricerca di una soluzione al problema dell'inquinamento del gelato con additivi e grassi insalubri mi sono imbattuto nell'azoto liquido come metodo alternativo nella produzione del gelato. Ma l'azoto liquido in sé non era sufficiente perché imponeva il limite della conservabilità a pochi minuti. Ho quindi tirato fuori le mie vecchie dispense dei corsi di analisi 1 e 2, chimica 1 e 2 e fisica 1 e 2 di quando frequentavo la Facoltà di Ingegneria

presso l'Università degli studi di Firenze - non ho poi proseguito gli studi per dedicarmi alla fotografia pubblicitaria - e mi sono rimesso a studiare; ho cominciato a sperimentare, e passaggio dopo passaggio, prova dopo prova, esperimento dopo esperimento sono riuscito a rendere stabile e conservabile il gelato preparato con l'azoto, una sostanza inerte, quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo.

Era questo l'obiettivo?

No, non era sufficiente. Per il momento avevo ottenuto solo un gelato preparato con l'azoto, ma convenzionale. Comunque ugualmente pieno di ingredienti estranei. Ho ricominciato a sperimentare e, uno dopo l'altro, mi sono liberato di tutti quegli elementi che mi disturbavano. Finalmente sono riuscito ad ottenere quello che volevo: un gelato semplice, salubre, gustoso. La ricerca era cominciata 5 anni prima.

Poi, la presentazione ufficiale e l'inizio di una attività di successo.

Il 1° aprile 2015 ho presentato il mio prodotto innovativo alla stampa, con il brand "al d. mangiami - naturale davvero" per sottolineare la più peculiare caratteristica del mio gelato: la naturalità e salubrità degli ingredienti. Il 10 dello stesso mese ho aperto la prima gelateria a Bergamo, in via Zambonate, 51, con la società Non Qualunque srl che è, unico caso in Italia di impresa trasformatrice di alimenti, registrata nel registro speciale delle Imprese Innovative presso la CCAA. Nel corso del primo anno l'attività si è espansa: abbiamo aperto 4 corner nei punti di ristoro del Parco della Reggia di Monza e avviato contatti, che sono in fase



DA 47 N. 3 2016 // Dossier Innovazione

di sviluppo, per aprire altri punti vendita anche all'estero.

Ci parli del suo gelato.

L'azoto è il mezzo che consente ad al d. mangiami una produzione veramente artigianale e l'impiego di materie prime a basso contenuto energetico, senza grassi ed artificiali: c'è solo frutta, zuccheri e H₂O per i gelati alla frutta, cremosi quanto quelli alle creme che sono, invece, a base di latte, panna, zuccheri e l'ingrediente che caratterizza il gusto. Tre ingredienti per i

gusti alla frutta, cinque per quelli alle creme e nient'altro, se non l'arte del gelataio. Chi assaggia il nostro gelato apprezza la notevolissima digeribilità del prodotto rispetto al gelato convenzionale, grazie alla mancanza di olii e grassi aggiunti, non sente quella fastidiosissima sensazione di sete provocata da certi additivi quali addensanti ecc... Apprezza inoltre il gusto intensissimo, che l'azoto liquido per le sue peculiarità provvede ad estrarre ed amplificare, e la mancanza di cristalli di ghiaccio che sono i responsabili del mal di testa di cui molti soffrono

mangiando velocemente gelato.

C'è poco da aggiungere alle parole orgogliose di Mario Gerakis.

La gelateria "al d. mangiami - naturale davvero" ha di fatto compiuto una rivoluzione nel mondo del gelato avendo conquistato alcuni primati importanti:

- è la prima ed unica gelateria in Italia che produce la totalità del gelato con azoto liquido;
- è la prima e unica gelateria nel mondo che riesca a preparare in anticipo, e quindi conservare, il gelato prodotto con azoto liquido;





DA 47 N. 3 2016 // Dossier Innovazione

- è la prima e unica gelateria nel mondo che, a prescindere dal metodo di preparazione, riesce a produrre il gelato con zero additivi e zero aggiunte di grassi, proteine e fibre. Il gelato conta da 3 a 5 ingredienti contro i 15/20 di un qualsiasi altro gelato;
- è la prima e unica gelateria nel mondo che si sia dotata di un mantecatore appositamente studiato e prodotto per produrre gelato con azoto liquido. Il mantecatore è stato progettato e prodotto in casa.

Marios Gerakis mescola il passato di frutta con gli zuccheri e, dopo la pastorizzazione, aggiunge l'azoto. L'effetto è straordinario: dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e in pochi secondi il gelato è pronto. Uno spazio del locale è dedicato al consumo immediato, ma la vera particolarità è che il prodotto è conservabile, quindi ideale per il cono e per l'asporto, senza l'impiego di additivi. Gelato unico e gustoso e, al tempo stesso, innovativo: questa la vera sfida, questo il punto di forza di un'eccellenza tutta italiana.

L'utilizzo dell'azoto liquido in sicurezza

La gelateria al d.mangiami pur essendo artigianale, ha un impianto di tipo industriale: l'azoto, contenuto in un serbatoio criogenico, arriva alla planetaria attraverso un impianto di distribuzione senza mai venire manipolato dall'operatore. Inoltre, all'interno, i locali rispettano le più stringenti norme di sicurezza in materia di atmosfera sottossigenata grazie alla presenza di appositi detector e valvole di sicurezza che, in caso di necessità, intervengono bloccando l'erogazione dell'azoto.

