Al d. mangiami, arriva a Bergamo il gelato all’azoto

aldmangiami-marios-azoto-49547237

Arriva il gelato all’azoto. A proporlo è Al d. mangiami, nuovissimo locale nato a Bergamo su iniziativa del pasticcere Marios Gerakis. Ingrediente principale e mantra dell’intero progetto è quel “libero pensiero” che ha spinto Gerakis a uscire dagli schemi e dalle convenzioni e a inventare appunto il gelato all’azoto. «Si tratta di un prodotto unico perché si conserva ed quindi è ideale sia per il cono che per l’asporto - spiega Marios -. Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato “pulito” realmente salubre, di fragola e non alla fragola, senza l’aggiunta di proteine animali o vegetali e di fibre; e libero da qualsiasi additivo, né sintetico né naturale. Insomma, se altri danno il senso della naturalità, noi diamo naturalità».

gelatoLa novità è stata presentata in occasione di uno showcooking allestito presso il punto di vendita di Via Zambonate 51 a Bergamo con l’intervento di Davide Cassi, professore di fisica della materia, direttore del Laboratorio di fisica gastronomica all’Università di Parma e docente di gastronomia molecolare all’Accademia Alma di Colorno, chiamato a raccontare l’aspetto più scientifico e chimico dell’impiego dell’azoto. «L’azoto è una sostanza inerte - ha spiegato Cassi -, quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell’aria che respiriamo».

Apparentemente tecnologico, moderno e distante dalla prassi, 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 artifici. I tre gusti alla frutta del nuovo locale contengono infatti solo i rispettivi frutti, zuccheri e H2O, mentre le cinque varianti alle creme sono realizzate con latte, panna, zuccheri e l’ingrediente che caratterizza il gusto.

Al d. mangiami prevede inoltre anche un’ampia gamma di prodotti a base di cioccolato, realizzati con materie prime naturali, molte delle quali autoprodotte.

A fianco del locale, due noti brand: i tecnologici Robot da Cucina KitchenAid, che si potranno vedere all’opera attraverso le vetrine panoramiche del punto vendita, e Caffè del Caravaggio che, con le sue speciali monorigini e miscele di altissima qualità di pura Arabica, accompagnerà le ricette di cioccolatini e gelati per i gusti all’espresso.

I prodotti di Al d. mangiami sono disponibili presso il punto vendita di Bergamo in Via Zambonate 51 o, a partire dal primo maggio, direttamente dall’e-commerce shop.aldmangiami.it.