La pasticceria secondo Fabrizio Galla: materie prime a Km 0 e largo ai giovani

20240513104618gallaindexx-ecf118a8

La pasticceria con caffetteria e gelateria di Fabrizio Galla a San Sebastiano Da Po (TO) è un **posto meraviglioso**, dove sfilate di mignon e **monoporzioni** bellissime (e buonissime) **si alternano a gelati** e alle **lucide torte l**a più famosa delle quali, **Jessica** (ispirata al film Chi ha incastrato Roger Rabbit?) ha vinto il premio come migliore torta al mondo durante la Coupe du Monde de la Pâtisserie nel 2007.

Quando la visitiamo, **Galla** ha ottenuto, la sera prima, il riconoscimento come **Pasticcere dell'anno da APEI** - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana dalle mani dal presidente Iginio Massari, nel corso del secondo Seminario Pubblico dell'associazione tenutosi al Museo Egizio di Torino.

Vieni da una famiglia di ristoratori, come hai pensato alla pasticceria?

*La mia famiglia ha gestito una trattoria dal 1857, che i miei genitori hanno trasformato in ristorante. Io ho scelto di fare pasticceria forse perché **ho ricordi forti da piccolo** di quando andavamo di inverno a trovare mio zio panettiere, arrivavamo da lui tutti infreddoliti e per riscaldarci ci mettevamo nel sotto forno dove c'erano tante cose croccanti da mangiare. Questa cosa mi è sempre rimasta in testa, il piacere di mangiare un dolce appena sfornato bello caldo mi rendeva felice.*

Così il ristorante è diventato una pasticceria moderna e perfettamente organizzata

È avvenuto solo otto anni fa in realtà, prima la pasticceria era sul retro. I miei sono andati avanti finché hanno voluto e potuto, adesso hanno deciso di mollare e mi stanno seguendo in pasticceria.

Ma è solo scelta di passione o anche di business?

*Io ho sempre lavorato per passione, a livello di business **probabilmente la ristorazione rende di più**, poi dipende sempre come fai le cose, farle bene ad alto livello è sempre complicato. Se avessi fatto ristorazione avrei alzato il livello come ho fatto con la pasticceria, però **non tutte i luoghi sono***

***predisposti ad accettare una proposta di alta ristorazione**. Inoltre, al di là della storia dei miei avrei dovuto creare la mia storia. Ho sfruttato la struttura per la pasticceria, poi il lavoro è aumentato e quella che era la cucina è diventata pasticceria, siamo soddisfatti così.*

La pasticceria francese è ancora il modello da seguire?

*Penso di essere uno dei pochi italiani che non fa i **macarons** perché ritengo che abbiamo talmente tanti prodotti che non ha senso andare a cercare ricette francesi quindi **cerco di essere più italiano possibile**, ovviamente certi prodotti e certe torte che sono richieste dei clienti anche non della tradizione italiana le faccio, però tendenzialmente anche a livello di materie prime sono molto legato al territorio.*

Si dice che i francesi siano più bravi a vendersi

Quello sicuramente, si vendono bene però fanno anche prodotti al top, noi quando abbiamo tempo spieghiamo i nostri dolci però vedo che la gente ritorna più per il passa parola che per quello che compare sui social o sui giornali.

Che legame hai in pasticceria con il caffè?

*Sul caffè non facciamo cose particolari, ma stiamo lavorando a un **progetto con Ferri 1905** sul tè e gli infusi e proporremo dei **pairing**, ad esempio per la torta Jessica che ha vinto il campionato del mondo abbiamo creato un infuso particolare.*

Come mai il tè e non il caffè?

*Stiamo sviluppando anche prodotti a base caffè tipo il **bicerìn** però in Italia il caffè è uno e quello, ho provato nel tempo con infusioni a freddo, caffè filtro, ma non va, alla fine ce li bevevamo noi. Quindi perdi tanto tempo per bertelo tu? **Devo fare qualcosa che piace alla gente** se no non ha veramente senso.*

Si dice che i francesi siano più bravi a vendersi...

Quello sicuramente, si vendono bene però fanno anche prodotti al top, noi quando abbiamo tempo spieghiamo i nostri dolci però vedo che la gente ritorna più per il passa parola che per quello che compare sui social o sui giornali.

Che legame hai in pasticceria con il caffè?

Sul caffè non facciamo cose particolari, ma stiamo lavorando a un progetto con Ferri 1905 sul tè e gli infusi e proporremo dei pairing, ad esempio per la torta Jessica che ha vinto il campionato del mondo abbiamo creato un infuso particolare.

Come mai il tè e non il caffè?

Stiamo sviluppando anche prodotti a base caffè tipo il bicerìn però in Italia il caffè è uno e quello, ho provato nel tempo con infusioni a freddo, caffè filtro, ma non va, alla fine ce li bevevamo noi. Quindi perdi tanto tempo per bertelo tu? Devo fare qualcosa che piace alla gente se no non ha veramente senso.

Come vedi il futuro della pasticceria?

Lo vedo bene, tanti giovani stanno aprendo e creando il loro filone, vedo che si parla tanto di pasticceria anche nei giornali, in televisione. ***L'alta pasticceria poi è un'altra cosa****, è come un ristorante stellato, ha bisogno di più attenzioni ed è difficile trovare i ragazzi che accettino il fatto di dover stare tutti i giorni concentrati facendo attenzione a quello che fanno.*

Anche voi avete un problema di personale?

Al momento siamo a posto, però vedo che è complicato oggi, certo ***la ristorazione ha anche più difficoltà*** *perché magari in cucina trovano ma non trovano in sala, io sono in un paese piccolo e per fortuna abbiamo trovato persona della zona, le stiamo formando e si sono appassionate e cerchiamo di coinvolgerle perché alla fine è quello devi fare, però non sempre è sufficiente.*

Ci credi alla pasticceria salutare?

Su richiesta facciamo prodotti senza farina, senza uova, però ***è tutto limitato*** *anche perché* ***fare dolci che siano buoni senza certi ingredienti è complicato****. Evito anche gli zuccheri alternativi, essendo davvero pochi che me lo chiedono devo dedicare del tempo – e oggi il tempo è diventato davvero una cosa importante - per delle cose che mi chiede una persona su cento. Facciamo qualcosa ma non abbiamo una domanda folle, probabilmente in città c'è più richiesta ma qua no.*