

BUONO A SAPERSI, LA PASTICCERIA GIORGIA DI ATRI PROTAGONISTA SU RAI UNO

3 Gennaio 2018

di Redazione



ATRI – La Pasticceria Giorgia di Atri (Teramo) con le sue specialità e prodotti realizzati con l'uso di materie prime di alta qualità e con prodotti locali come liquirizia e zafferano conquistano l'Italia tanto da richiamare l'attenzione di una emittente nazionale per una diretta televisiva che andrà in onda su Rai Uno il 5 gennaio 2018.

Le telecamere della trasmissione *Buono a Sapersi* condotta da **Elisa Isoardi** e in onda dalle 11 alle 11,50 su Rai Uno saranno nel laboratorio artigianale della pasticceria di **Giorgia Di Egidio**, di via Picena, 19 ad Atri, con tre finestre dedicate ai prodotti locali e alla inventiva di una giovane imprenditrice che ha saputo creare numerosi dolci originali e una linea di prodotti che parlano d'Abruzzo: "Le Specialità".

Giorgia Di Egidio, 37 anni, durante la trasmissione ripercorrerà le tappe che l'hanno portata ad affermarsi come pasticciera e farà conoscere a tutti i telespettatori i suoi originali prodotti. Giorgia, come racconta, ha deciso di aprire una pasticceria quasi per caso.

Dopo gli studi liceali ha iniziato l'attività imprenditoriale con una yogurteria e gelateria, successivamente trasformata in pasticceria. Un passaggio effettuato grazie anche ai suggerimenti dell'amico **William Di Carlo**, chef stellato in Danimarca. Ha quindi frequentato

importanti corsi, dapprima grazie alla guida del tecnologo della pasticceria **Alfonso Iliano**, successivamente con i più grandi pasticceri d'Italia come **Luca Montersino, Emanuele Saracino, Davide Malizia, Mauro Morandin e Antonio Cesarò**.

Un mestiere particolare per lei che è celiaca e che per questo non può assaggiare gran parte dei suoi prodotti, ma la passione che la muove è tanta. A farla distinguere c'è la sua grande inventiva. Anche nel marketing, ad esempio, d'estate in sella alla sua bicicletta consegna cornetti caldi ad atriiani e turisti. Da sempre anticipatrice dei tempi. Giorgia è stata tra le prime in Italia a lavorare la pasta di zucchero quando ancora non era così diffusa. Una creatività travolgente che l'ha portata alla creazione, tra le altre cose, delle Specialità. Si tratta di una personalissima linea di biscotti alle spezie in fase di distribuzione a livello nazionale.

L'attenzione alla naturalezza delle materie prime e delle successive lavorazioni è il suo valore aggiunto. Circa 7 anni fa ha prodotto i primi Cantucci alla Liquirizia, spezia tipica di Atri. Cantuccio senza grassi, senza agenti lievitanti e conservanti. Un prodotto che è stato a Expo di Milano, a New York in degustazione al Westchester Italian Cultural Center e anche in Giappone. Poi sono arrivate le Pepite di Zenzero e Pinoli, quelle di choco-cannella, entrambe vegane e il cantuccio con le mandorle, uvetta e gocce di cioccolato, aromatizzato al rum.

Della linea fanno parte il Raviolo alla Liquirizia con ripieno di crema di limone e cardamomo e lo Gnocco alla Liquirizia e allo Zafferano. Giorgia ha creato anche la Lquicake, una cheesecake con base cantuccio alla liquirizia inserita nel menu della pizzeria gourmet Percorsi di Gusto dell'Aquila della chef **Marzia Buzzanca**. Originale anche nella linea di prodotti natalizi, apprezzatissimo il suo Panettone alla Liquirizia e allo Zafferano.

“Sono davvero molto soddisfatta e emozionata – commenta Giorgia Di Egidio in una nota – per questa importante vetrina nazionale per i miei prodotti, Buono a Sapersi è una trasmissione quotidiana di alimentazione e salute, molto apprezzata e conosciuta. Sarà l'occasione per far conoscere meglio anche il mio territorio al quale sono molto legata. Ho scelto di investire nella città di Atri dove sono nata e di lavorare con materie prime del territorio e di aziende locali come la liquirizia Menozzi De Rosa e lo zafferano dell'Azienda Agricola Sulpizi. Ringrazio tutti quelli che hanno seguito il mio percorso e che sono sempre da stimolo per fare meglio e crescere professionalmente”.