

CAKE ON, LA PASTICCERIA INNOVATIVA DI GENNY VARALLO A PESCOCOSTANZO

20 Luglio 2020

di Rosa Anna Buonomo



PESCOCOSTANZO – Una professionista della dolcezza che, con passione e creatività, fonde innovazione e tradizione. Siamo a Pescocostanzo, uno dei borghi storici d'Abruzzo, in provincia dell'Aquila. Qui **Genny Varallo**, nel dicembre del 2019, ha realizzato un sogno che custodiva nel cassetto da sempre: aprire una sua pasticceria.

Trentasei anni, originaria di Montella, in provincia di Avellino, si è trasferita in Abruzzo nel 2011. Un luogo a lei familiare, dove trascorreva le vacanze in compagnia dei suoi genitori e

dove decide di vivere “per amore”.

Appassionatissima di dolci, autodidatta, frequenta nel 2015 un corso professionale alla Sweetest School di Pescara. Dopo diverse esperienze, apre il suo locale: Cake On.

La parola d'ordine è: sperimentazione. Utilizzando prodotti rigorosamente di alta qualità, Genny ha attraversato tutte le branche della pasticceria, sperimentando combinazioni di sapori, con un occhio sempre rivolto alla formazione.

“Il mio amore per la pasticceria nasce da lontano. Ho fatto studi di tutt'altro genere: ho frequentato il liceo scientifico e, successivamente, la facoltà di Medicina Veterinaria. Avrei voluto frequentare l'istituto alberghiero, ma in famiglia non me lo hanno concesso. La mia vera passione, però, non si è mai spenta” racconta Genny a *Virtù Quotidiane*.

Qualche anno dopo il suo trasferimento a Pescocostanzo, si iscrive al corso base di pasticceria alla Sweetest School di Simona Miramare e Lorenzo Renzetti.

“È stato il mio primo approccio per capire se questa poteva essere una strada realmente da percorrere. Non avevo mai fatto nulla di professionale: ero appassionata, seguivo dei blog, ma null'altro. Il corso mi è piaciuto talmente tanto che ho deciso di proseguire con altri corsi e master. In questo settore è importante non smettere mai di studiare, di formarsi; c'è sempre qualcosa di nuovo da approfondire”.

La pasticceria Cake On apre i battenti qualche anno dopo, a fine 2019.

“Ho aspettato un po' prima di aprire la mia attività. Quando mi è capitata l'occasione di acquistare il locale dove attualmente lavoro, però, mi sono buttata senza pensarci due volte. È stata una soddisfazione grandissima aprire la mia pasticceria. Prima ho lavorato come cake designer, nell'organizzazione di eventi, negli allestimenti, in ristoranti e nelle feste private”.

Il mondo della pasticceria è davvero molto variegato. Genny non ha trascurato nulla che ne facesse parte.

“Spazio dalla pasticceria classica alla moderna, passando per la pasticceria secca e quella per eventi. Faccio un po' di tutto, utilizzando sempre prodotti selezionati, di alta qualità. Mi sto specializzando molto nella pasticceria moderna, un mondo che ho scoperto da un paio di anni”.

Ne fanno parte, in particolare, torte con glasse a specchio e dolci classici rivisitati.

“La rivisitazione avviene con l'utilizzo di materiali specifici e lavorazioni più particolari. Preparo anche ricette create da me, amo giocare con i vari ingredienti, con gli abbinamenti di creme e mousse e con le varie tipologie di preparazione. La formazione è qualcosa che non si abbandona mai, c'è sempre da scoprire e sperimentare in questo settore. La pasticceria moderna è un'esperienza differente dalla pasticceria classica, non soltanto dal punto di vista estetico”.

Genny ha iniziato con le torte realizzate in pasta di zucchero. Il cake design è, infatti, “ancora richiestissimo”. Le sue sono delle autentiche, dolcissime, sculture. Tra le creazioni targate Cake On c'è stata una torta per un appassionato di fitness e tutto ciò che ruotava intorno al culturismo. “Era a forma di bilanciere, con una struttura di polistirolo centrale e il festeggiato riprodotto in pasta di zucchero”, racconta.

“Per un matrimonio, invece, ho creato una torta a sette piani inclinati con 150 peonie in pasta di zucchero: era molto lavorata, mi ha richiesto un impegno di quasi un mese. La grande fortuna è che a Pescocostanzo abbiamo un clima ideale per questo tipo di lavorazione. Il Coronavirus ha ridotto la possibilità di festeggiare, ma pian piano si sta ripartendo: seppur in versione ridotta, non si rinuncia alla bella torta con un'estetica particolare. Torte a tema e fiori di zucchero sono sempre richiestissimi”.

Il periodo del lockdown è stato il momento giusto “per raccogliere idee e fare esperimenti. Ho avuto modo di migliorare ulteriormente torte che avevo messo a punto in precedenza. Ho una clientela affezionata, a cui propongo le novità e faccio assaggiare le creazioni. Confrontarmi con i clienti è fondamentale per capire se i nuovi dolci e i nuovi abbinamenti possono essere graditi”.

Un riscontro molto positivo c'è stato, in particolare, per la torta cioccaffè e per la torta yogurt e lamponi. La prima è composta da due strati, due basi di marquise al cacao, con una bavarese al caffè e una mousse al cioccolato fondente, decorata con cioccolato fondente e ganache di cioccolato.

“Un dolce molto goloso” sottolinea Genny. “La torta yogurt e lamponi piace moltissimo. Per la base utilizzo farina di mandorle. La torta contiene confit di lampone e una mousse allo yogurt con base di meringa. Ho aggiunto una glassa specchio al cioccolato bianco di colore rosso, che richiama il colore dei lamponi. I dolci sono disponibili anche in monoporzione”.

Non manca la tradizione, seguita con rigore anche nella preparazione. Tra le proposte di Cake On ci sono le ferratelle. “Sono le pizzelle tipiche di Pescocostanzo. Vengono cotte con dei ferri realizzati a mano da fabbri locali, su un fornello a gas. La pasta è molto aromatica, contiene

cannella, buccia di limone, buccia d'arancia, liquori sempre particolari. Il ferro con cui le cuocio appartiene da generazioni alla famiglia di mio marito. È un biscotto che rimane sottile, croccante. La cosa a cui tengo particolarmente è seguire le ricette antiche, quelle che sono state tramandate dai nonni. Anche nella lavorazione cerco di mantenere tutto ciò che faceva parte della ricetta tradizionale”.

Altra creazione molto richiesta è il mostacciolo. Un prodotto classico che Genny propone in chiave rivisitata. “Lo preparo ripieno, con una marmellata di visciole pugliesi. Il connubio con la copertura al cioccolato fondente è ottimo. È un prodotto tradizionale e innovativo allo stesso tempo”.

Molto apprezzato, infine, è il Pan di Spagna che non ha bisogno di bagna. “La gran parte delle torte che mi viene richiesta è con questo sistema. Si tratta di un Pan di Spagna morbidissimo, tagliato a strati molto sottili, che si ammorbidisce a contatto con la crema e non deve essere bagnato. È l'ideale per chi non ama gli alcolici e per i compleanni dei bambini”.

Passione, talento, innovazione, tradizione.