

## La malattia piega la pasticceria (costretta a chiudere) ma non l'energia di Giorgia "Miss cake" Di Egidio

6 Febbraio 2025



ATRI - "Ho trasformato il dolore in farina, le lacrime in cristalli di zucchero, i ricordi in uova, le cose brutte in immondizia e le cose belle in lievito che è vita, ho mescolato il tutto e da quel tutto creo ogni giorno i miei dolci che alleviano le mie ferite e addolciscono i vostri palati. Solo così potevo salvarmi... TraSfornando".

**Giorgia Di Egidio** in arte Miss Cake non getta la spugna. La creativa, tenace, eppure celiaca, pasticcera di Atri (Teramo) che ha spopolato con il suo speciale Panliquizaff, dopo la chiusura definitiva della sua piccola pasticceria in dicembre a causa della malattia rara che l'ha colpita, si dice intenzionata a creare un eCommerce con il proprio marchio brevettato: Giorgia Miss Cake.

L'idea è di dare seguito alla sua arte dolce in altra forma.

Il negozietto total fucsia nel cuore della città ducale, e la bici infiocchettata in tinta per consegnare cornetti e brioche caldi di forno resteranno un bel ricordo per tutti, per lei un sogno vissuto ad occhi aperti.

Una sfida avviata 18 anni fa dopo aver fatto la gavetta nel market dei genitori e poi in una yogurteria. “Non sapevo impastare neanche un ciambellone” rivela, “ma decisi di qualificarmi con corsi di alta pasticceria, aprire il locale insieme con i miei genitori e dare sfogo alla mia passione per il pastry design”.

Ora l’idea, dice Giorgia a *Virtù Quotidiane*, è di trasformare il negozio fisico in laboratorio di produzione con vendita su piattaforma online dove proporre la sua gamma di Spezialità – in testa **gli originali cantucci alla liquirizia** – varcando i confini del mercato nazionale.

“A causa della malattia ho lasciato in sospeso troppi progetti ma non mi rassegno, posso dare una nuova svolta alla mia passione se la salute non mi abbandona” dice Giorgia a cuore aperto. “Tra i progetti a cui più tengo ci sono i buyer degli Emirati Arabi già dichiaratisi colpiti dal mio prodotto di punta, una possibilità che non voglio perdere”.

Con il Panliquizaff, il soffice panettone a cupola alta profumato di purissimo zafferano dell’Aquila e liquirizia di Atri, Giorgia ha tenuto banco per un paio di stagioni nelle cronache del gusto portando alla ribalta la splendida città dei Duchi d’Acquaviva insieme con i suoi gioielli di natura e arte.

Il prodotto aveva richiamato anche l’attenzione di operatori internazionali tra cui i buyer sauditi alla ricerca di peculiarità dell’agroalimentare made in Italy.

“Si è parlato tanto di me sui giornali e sulla tv nazionale grazie al mio panettone ‘ambasciatore d’Abruzzo’ e ai miei cantucci, il Gambero Rosso ha premiato con due Torte la mia pasticceria” ripercorre Giorgia, “adesso che sono uscita di scena per forza maggiore, si potrebbe pensare che sono morta ma non è così. Voglio rialzarmi e mettere su una nuova azienda con il marchio da me creato, personalizzare il packaging e curare la mia comunicazione social, come d’altronde ho sempre fatto e con bei risultati”.

“Affiderei le mie ricettazioni a un laboratorio che possa garantirne la produttività della mia gamma di biscotteria” continua la 40enne artigiana. “Si tratta di un progetto commerciale serio che ho ben schematizzato secondo un diagramma di flusso, un’idea che ho studiato alternando l’osservazione della mia malattia in questo ultimo anno” confida la coraggiosa pasticcera. Che non si da per vinta e che ha pensato a tutto nei particolari.

"Ho interpellato anche Amazon per l'inserimento dei prodotti in piattaforma" dice, "trattandosi di prodotti alimentari senza conservanti, non hanno lunga scadenza, c'è una tempistica da rispettare, preferirei quindi occuparmi direttamente delle spedizioni, una sorta di smart working che potrei gestire da casa".

"Credo che nulla accada per caso" conclude, "ma sento che Giorgia Miss Cake non morirà, non può. Riprenderò in mano la mia arte, potrà aiutarmi a rinascere. Volere è potere".

Forza Giorgia, siamo con te!

## LE FOTO









dav