

NEL FANTASTICO MONDO DI GIORGIA DI EGIDIO E DELLE SUE “SPEZIALITÀ” CREATIVE ALLA LIQUIRIZIA

18 Febbraio 2018



ATRI – Passionale, creativa e appariscente come il rosso dei capelli, il total fucsia della sua pasticceria e la bicicletta a fiori con la quale consegna cornetti caldi nelle sere d'estate. **Giorgia Di Egidio**, 37 anni, ha fatto un salto nel vuoto quando ha deciso di diventare una pasticciera ma dall'alto del suo tacco 12. Una forte determinazione e un grande impegno che l'hanno portata di recente alla ribalta della trasmissione di RaiUno *Buono a sapersi* dedicata interamente alla liquirizia.



Siamo ad Atri, l'incantevole cittadina "ducale" famosa nel mondo per la produzione di liquirizia. Una spezia con la quale Giorgia ha lanciato i famosi Cantucci alla liquirizia e una personalissima linea di prodotti originali che parlano d'Abruzzo, le Specialità, come lo Gnocco a base di zafferano e liquirizia, oppure il Raviolo alla liquirizia con ripieno di crema di limone e cardomanno, solo per citare alcune delle sue invenzioni originali e creative. In uscita a breve i biscotti alla liquirizia con anice e menta.

Passeggiando per il centro storico di Atri, la pasticceria di Giorgia la riconosci subito, fiori dentro e fuori, profumo di buono, camice a righe bianche e fucsia con il suo sorriso caldo ad accoglierci.

"Avevo 18 anni quando ho aperto una yogurteria con la quale facevo anche semifreddi che amavo decorare in modo creativo - racconta a *Virtù Quotidiane* Giorgia, in passato anche animatrice e appassionata di canto e ballo - I miei genitori chiusero un supermercato,

all'epoca avevo 26 anni, decisi così di rimboccarmi le maniche, reinventarmi e mettermi in gioco”.



“Spinta da un amico, **William Di Carlo**, chef stellato in Danimarca, ho contattato un tecnologo esperto per realizzare la mia idea di pasticceria e avviare la formazione di base. Quando mi vide arrivare con tacco 12 e mani perfette mi guardò con sospetto – ricorda divertita la pasticcera – Da allora mi chiusi letteralmente nel piccolo laboratorio, allestito in otto metri quadri, per imparare l’arte della pasticceria. Stendevo la pasta frolla a mano e grazie alla motivazione che sentivo dentro ho provato a fare di tutto, dai cioccolatini ai panettoni, dalle colombe ai biscotti”.

Giorgia si trasferisce ben presto nel laboratorio più grande di via Picena, sempre ad Atri, dove comincia a sperimentare concretamente le sue idee.

Nel frattempo diventa celiaca e non può assaggiare tutte le sue creazioni ma “miscelavo gli ingredienti con il cervello”, dice con la stessa passione che l’ha portata a distinguersi, grazie anche ai corsi seguiti con importanti maestri pasticceri d’Italia, da **Luca MonTERSINO** a **Mauro Morandin**, da **Davide Malizia** a **Emanuele Saracino** e **Antonio Cesarò**.

“Nessuno aveva mai pensato di realizzare un dolce alla liquirizia di Atri – dice – oltre a tisane, infusi e caramelle, si parlava solo delle proprietà benefiche della spezia mai abbinata alla pasticceria. È nato così il biscotto alla liquirizia, quella di **Menozzi De Rosa** ovviamente, un cantuccio senza grassi, lievitant e conservanti. Per me è importante la territorialità, lavorare con le materie prime e le aziende del posto”



Un prodotto che è arrivato all'Expo di Milano, a New York in degustazione al Westchester Italian Cultural Center e anche in Giappone. Poi sono nate le Pepite di Zenzero e Pinoli, quelle cioccolato e cannella, entrambe vegane e il cantuccio con le mandorle, uvetta e gocce di cioccolato, aromatizzato al rum.

Giorgia ha anche realizzato la Liquicake, una cheesecake con una base di cantuccio alla liquirizia, inserita nel menù di **Marzia Buzzanca** a Percorsi di Gusto.

“Ho sempre anticipato i tempi – racconta –. Lavoravo la pasta di zucchero quando in Italia non era ancora diffusa. Mi feci arrivare, da alcuni zii americani, tutte le attrezzature necessarie per realizzare delle vere e proprie sculture di zucchero”.

“Amo il mio lavoro, in continua evoluzione – dice orgogliosa Giorgia – voglio crescere e continuare a creare nuove specialità senza mai sentirmi arrivata. Il lavoro è anche la capacità

di scavare in se stessi e trovare una motivazione”.