# PASTICCERIA GALLINA

**Catégorie:** Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
**Description activités:** La Pasticceria Gallina, située Via Vochieri 16, continue d'être appréciée par des générations d'habitants d'Alessandria. Son fondateur, Giuseppe Gallina, a débuté sa carrière en 1906 comme apprenti à la pâtisserie Chiabrera d'Alessandria, avant de s'installer à Turin en 1910. Après plusieurs années d'apprentissage auprès d'autres pâtissiers,

il part pour Naples travailler dans l'atelier du Maestro Coccia, auteur de plusieurs ouvrages sur les desserts, où il perfectionne son art.

Mobilisé dans l'armée pendant la Première Guerre mondiale, il retourne quelque temps à Naples, puis s'installe à
Rome et ensuite à Gênes, où il se marie. Il décide plus tard de revenir à Alessandria, où il ouvre en 1935 son propre petit atelier Via Palestro. Quelques années plus tard, son fils Lorenzo le rejoint et lui transmet l'art de la pâtisserie. En 1968, Lorenzo s'installe définitivement au 46, Via Vochieri, où lui et son épouse Anna développent l'entreprise familiale. Celle-ci se poursuit aujourd'hui avec leurs enfants Giuseppe, Fulvio et Angela, et plus récemment avec leur petit-fils Emilio, représentant la quatrième génération de la famille Gallina.

Cette entreprise s'inscrit dans la plus pure tradition pâtissière de notre région, où tous ses produits sont fidèlement élaborés selon des recettes ancestrales. Les matières premières sont d'une qualité exceptionnelle, à commencer par la noisette piémontaise, surnommée « la douce ronde des Langhe », reconnue pour son arôme et sa saveur inimitable. Le chocolat est sélectionné parmi les meilleures marques du marché, et le beurre est produit dans la région de Cuneo, célèbre pour ses vaches laitières. L'alliance de ces choix permet d'offrir aux clients un produit haut de gamme.

Les « Baci Gallina » sont célèbres, confectionnés selon la tradition par les mains expertes de nos pâtissiers et renfermant
toute la saveur et l'arôme de notre terroir : un produit de marque déposée, légèrement plus grand
et de forme ovale que les traditionnels Baci di Dama. La pâte contient du cacao, ce qui la rend plus foncée que les traditionnels Baci di Dama. L'emballage est également artisanal : chaque sachet et chaque boîte contient des Baci emballés à la main. Le nom « Cittadella » rend hommage à la forteresse d'Alessandria. C'est une pâte à tartiner aux noisettes, à base de sucre et de cacao, sans matières grasses ajoutées ni conservateurs.

Autre spécialité : les amaretti Gallina. Moelleux et préparés sans blanc d'œuf, ils sont composés d'amandes amères, d'amandes douces, de sucre et de sucre inverti. Les gallinotti au rhum sont des douceurs enivrantes, caractérisées par un mélange de chocolat noir, de marrons glacés et de rhum, le tout enrobé d'une coque de chocolat croquante. Tout cela, allié à la gentillesse et au respect envers la clientèle, est la clé du succès de la pâtisserie Gallina, une véritable institution dans le paysage commercial d'Alessandria.
**Téléphone:** +39 (0131) 527.91
**Site Web:** https://www.pasticceriagallina.it/?gad_source=1&gad_campaignid=11143609175&gbraid=0AAAADi2p5Ki4eXQvEeziQJENJW38KusL&gclid=Cj0KCQiAxonKBhC1ARIsAIHq_lvUhHh06X8GtQ3BWz2E_4Xy28pWtib3NZn-8eX1FoRpJdKZa0lc-DcaAllgEALw_wcB **E-mail:** in
**Autres notes:** Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" (Piémont
Excellence Artisanale)

## Links

https://www.pasticceriagallina.it/it/

## Photo

MONFERRATO ON TOUR

www.monferratontour.it



