PASTICCERIA GALLINA

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: La Pasticceria Gallina di via Vochieri 16 continua a essere apprezzata da generazioni di alessandrini. Il fondatore è Giuseppe Gallina che nel 1906 inizia l'attività come garzone nella pasticceria Chiabrera di Alessandria per poi trasferirsi a Torino nel 1910. Dopo alcuni anni di apprendistato con altri coetanei
si trasferisce a Napoli nel laboratorio del maestro Coccia, autore di diversi libri sui dolci, dove affina la sua arte
pasticcera.
Chiamato alle armi durante la prima guerra mondiale, torna a Napoli per un periodo per poi trasferirsi prima a
Roma e successivamente a Genova, dove si sposa. In seguito decide di fare ritorno ad Alessandria dove nel 1935 apre in proprio un piccolo laboratorio in via Palestro. Da lì a qualche anno entra ad aiutarlo anche il figlio Lorenzo al quale tramanda l'arte pasticcera. Nel 1968 Lorenzo si trasferisce definitivamente in via Vochieri 46, dove con la moglie Anna amplierà l'attività che continua ancora ai giorni nostri coi figli Giuseppe, Fulvio e Angela e ultimamente con il nipote Emilio, che rappresenta la quarta generazione dei Gallina.
Questo esercizio fonda le sue radici nella più pura tradizione della pasticcera della nostra regione, dove tutti i suoi prodotti sono lavorati fedelmente secondo antiche ricette. Le materie prime sono di elevata qualità, a partire dalla nocciola rigorosamente piemontese, chiamata la "tonda gentile delle langhe", che si riconosce per il suo profumo e il suo inimitabile gusto. Il cioccolato viene scelto tra le migliori ditte sul mercato e il burro è prodotto nella zona del cuneese, famosa per le sue mucche da latte. L'insieme di queste scelte permette di offrire alla clientela un prodotto qualitativamente pregiato.
Sono celebri i "Baci Gallina", lavorati come tradizione vuole dalle mani sapienti dei pasticceri e che racchiudono
in sé tutto il sapore ed il profumo della nostra terra: un prodotto dal marchio registrato che è un poco più grande
nella forma ovale del bacio di dama tradizionale. Il cacao è nell'impasto per cui rispetto al bacio tradizionale è più scuro. Anche la confezione è artigianale: ogni sacchetto ed ogni scatola vengono riempiti con i baci fasciati ancora a mano. La Cittadella nel nome rende omaggio alla fortezza alessandrina. È una crema di nocciole in cui allo spalmabile di nocciola vengono aggiunti zucchero e cacao, non contiene grassi aggiunti e conservanti.
Altra specialità è costituita dagli amaretti Gallina. Morbidi, realizzati senza aggiunta di albume d'uovo, hanno come ingredienti mandorle amare, mandorle dolci, zucchero e zucchero invertito. I gallinotti al rhum sono inebrianti dolcetti caratterizzati da un impasto di cioccolato fondente, marrons glaces e rhum: il tutto ricoperto con un guscio croccante di cioccolato. Tutto questo unito alla gentilezza ed al rispetto verso il cliente crea la base del successo della pasticceria Gallina, un mito nell'ambito del mondo del commercio alessandrino.
Telefono: +39 (0131) 527.91
Sito Web: https://www.pasticceriagallina.it/?gad_source=1&gad_campaignid=11143609175&gbraid=0AAAADi2p5Ki4eXQvEeziQJENJW38KusL&gclid=Cj0KCQiAxonKBhC1ARIsAIHq_lvUhHh06X8GtQ3BWz2E_4Xy28pWtib3NZn-8eX1FoRpJdKZa0lc-DcaAllgEALw_wcB **E-mail:** in
Altre note: marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Links

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

Foto



