

# CASADEI

## PROFUMI DI ALTA PASTICCERIA IN ROMAGNA

DI GIORGIA ZUCCHI  
FOTO DI SIMONE SCANO

Da 30 a 300 metri quadrati, "perché in 30 metri puoi fare solo casino!". È lievitato in breve tempo come un pan di Spagna il laboratorio di pasticceria di Gianluca Casadei a Gambettola (FC), paesone romagnolo famoso per essersi arricchito con il commercio di acciaio, ferro, pezzi di ricambio usati e per le tradizionali tele stampate con la ruggine.

Con il laboratorio si è ampliato anche lo showroom, enormi vetrate e spazi luminosi per esaltare una produzione dolciaria di grande livello.

*"Il cibo è parte integrante della mia vita, da quando ne ho il ricordo – si racconta Casadei – Nella mia famiglia d'origine era talmente importante che se ne discuteva quotidianamente, era qualcosa che ci entusiasmava e che ci spingeva a cercare sempre il meglio. Questo imprinting ha condizionato la mia vita e il mio lavoro, tanto che quando non sono chiuso in laboratorio, vado in giro per ristoranti, anche perché volevo fare il cuoco e non il pasticcere!"*











Il fatto è che quando Casadei s'iscrisse all'Alberghiero di Castrocaro, i posti nei corsi di cucina erano già esauriti. Rimanevano quelli per diventare pasticciere e su quelli ripiegò, in attesa che si liberassero gli altri per qualche possibile fisiologica defezione. E invece il caso aveva già deciso per lui, perciò non solo il Nostro si diplomò, ma la passione per questa materia divenne tale da fargli frequentare le scuole dei più grandi pasticciere, da Massari, a Biasetto, a Zoia. Lui non voleva essere semplicemente un professionista del settore, voleva essere un grande professionista. La sua curiosità e l'ambizione lo spinsero a sperimentare, a ricercare la propria strada per distinguersi e offrire l'eccellenza. Oggi Casadei è "quasi" realizzato (d'obbligo l'avverbio per chi ha sempre progetti davanti a sé) in questo laboratorio perfettamente attrezzato dove operano quindici collaboratori che, dalle 3 di notte, lavorano sulle diverse linee già da lui predisposte.

In questo periodo dell'anno è il panettone a occupare la sua mente e le teglie della sua pasticceria, anche perché gli piace molto preparare il panettone Milano che per fragranza e profumi si distingue da ogni altro.







## P A S T I C C E R I A C A S A D E I



Tra le sue passioni anche quella per la gelateria, contrastata in parte dalla consapevolezza che la grande qualità – che ha sempre un prezzo – non viene percepita dalla massa, poco disposta a pagare una materia prima superiore.

Persino il caffè è diventato oggetto di ricerca per Casadei che acquista i grani crudi in base a una sua personale e scrupolosa selezione, per poi torrefarli settimanalmente, così da offrire la freschezza e i profumi per lui fondamentali. In fondo, Gianluca Casadei quell'idea di fare cucina l'ha sempre praticata in quanto la sua pasticceria è studio dei sapori, abbinamenti e inserimento di ingredienti un tempo sconosciuti in questo settore.

*“Nelle mie creazioni – conclude questo eclettico personaggio – cerco il gusto dei miei ricordi: le creme, il bacio, le diplomatiche sono la nostalgia che vorrei offrire ai miei clienti. Purtroppo ciò che per me è goloso, non coincide con il gusto di chi, oggi, cerca novità continue e segue le mode. Ma tradizione e innovazione costituiscono il must del mio lavoro, fatto di sapori autentici e contraddistinto da una passione che, fortunatamente, ha contagiato una clientela sempre più numerosa”.*

### PASTICCERIA CASADEI

Via del Lavoro, 27 - 47035 Gambettola (FC)

Tel. 0547 53186

