

La Banana di Gallina è solo a San Michele di Ganzaria

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 29 Luglio 2019 20:27



Lo scorso **20 Luglio 2019**, conoscendo ormai da tanti anni **Lorenzo Gallina** del **Bar Pasticceria Nazionale di San Michele di Ganzaria** (CT) grazie alle frequentazioni dell'**Associazione Culturale Duciezio** di cui entrambi siamo membri, sono finalmente riuscito ad inserirlo in un percorso che ha compreso la mia visita anche presso il suo locale, approfondendo così storia e prodotti del pasticcere di **San Michele**. C'è da dire che il Bar è diventato molto noto in zona e non solo grazie alla "**Banana di Ganzaria**", nata da un'idea di Saverio Cusumano, un pasticcere consulente alle dipendenze di Filippo Gallina, nonno di Lorenzo e ideatore dell'impresa di famiglia, erano quelli i tempi in cui molti si rifacevano alla pasticceria francese e Cusumano proveniva giusto da quella scuola, infatti la "**Banana di Ganzaria**" nasce sulla falsariga dell'éclair e quindi in un certo senso anch'essa ha una sua lunga storia, viene infatti preparata con un classico impasto choux, cioè quello dei bignè, però formato a guisa di banana, e farcito poi con della crema di latte, componente di tanti dolci tradizionali, una bella idea che nella "**Banana di Gallina**" ha messo bene insieme frutta e... animali! Questo a tanto altro lo potete guardare voi stessi nel seguente video registrato insieme a **Lorenzo Gallina** ed ai suoi dolci, inventati e anche tradizionali.

{youtube}kogHO27MY2k{/youtube}

Come si può evincere dal video, il **Bar Pasticceria Nazionale** non è solo "banane", ma anche tanta tradizione legata ormai a doppio filo con l'**Associazione Culturale Duciezio** che proprio quest'aspetto della pasticceria siciliana intende tutelare.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)