

DOVE E COME

di GIULIANA GARGIULO



Ha realizzato la mega torta dedicata alla piccola Maria Carolina di Borbone

Emilio Goglia, maestro della pasticceria

A Casal di Principe c'è un profumo che diventa il segnale che attira e conduce verso la pasticceria "Emilio". Né in centro, né in periferia, in una zona frequentata e in crescita l'azienda di Emilio Goglia trasmette il segno della sua qualità, riconosciuta di recente anche dall'autorevole giornale francese "Point de Vieu". Non è un caso, ma un giusto riconoscimento a quanto il pasticcere di Casal di Principe, ormai da ventiquattro anni ha fatto e sta facendo nel campo della pasticceria.

«Non so se sono un creatore ma, forse, mi sento più un pioniere ed uno sperimentatore, perché se è vero che per anni non ho fatto altro che ripetere le ricette altrui o della tradizione, ad un certo punto ho poi deciso di inventare dolci nuovi, che, poiché sono piaciuti, sono stati molto apprezzati dalla mia clientela. Merito anche di cugino Sergio Goglia, bravo fotografo di fama nazionale, che realizza servizi fotografici nel campo della moda con protagonisti come Ferragamo e Rocco Barocco, amico di Ka-

tia Ricciarelli o spesso ospite a Pantelleria da Giorgio Armani, autore, qualche anno fa, di una bella mostra fotografica al Grenoble ed in procinto di presentarne un'altra. Per merito dei suoi tanti amici che spesso sono venuti a visitare la mia pasticceria, sono nati alcuni miei dolci a loro dedicati, come "Roccobabà", in onore di Rocco Barocco, Lemonkatia, ispirato a Katia Ricciarelli e altri ancora».

Emilio aveva soltanto ventuno anni quando decise di interrompere gli studi e di cominciare la sua attività. «Ero terribilmente goloso e lo sono tuttora... Da ventiquattro anni, da quando ho iniziato questo lavoro, non mi sono mai pentito della mia scelta. La pasticceria mi appassiona come sempre e non la lascerò mai. Ho praticamente cominciato da solo ed attualmente ho in laboratorio undici persone che lavorano con me. La passione è cominciata

quando avevo otto-nove anni e tra casa mia e il negozio con l'attività commerciale di mio padre, c'era la "Pasticceria 'O sacerdote" che, con la sua esposizione di dolci, catturava tutti i miei sogni. Mi incantavo a guardare le vetrine e ad assorbire gli odori, entravo poi a scrutare i segreti del vecchietto che faceva i dolci, assillandolo di domande, anche con la speranza di mangiare qualcosa di nascosto. Quando compii sedici anni, decisi di unire l'utile al dilettevole e mi misi a lavorare in una pasticceria di Aversa. Guardavo solamente ma un dipendente, che oggi lavora con me, mi spronò ad andare via per imparare di più ed io lo feci, spostandomi a lavorare a Sessa Aurunca, dove Pietro Piretti, che collaborava con la Motta, diventò il mio maestro di vita e di lavoro».

Qualche tempo fa Emilio Goglia ha vissuto il grande exploit che l'ha portato alla ribalta degli addetti ai lavori e dei clienti: la realizzazione della mega torta dedicata alla piccola erede Maria Carolina di Borbone, che è stata battezzata alla Reggia di Caserta, una realizzazione di alta scuola, riprodotte il grande stemma borbonico, del

peso di venticinque chili, circondata da altre sedici torte e da due grandi cuori: un colpo d'occhio sul tavolo centrale da lasciare tutti senza fiato.

Emilio Goglia non si ferma: con la collaborazione del figlio Nicola e la direzione artistica del cugino Sergio, ha deciso che «ogni torta ha una storia a sé e che vorrà continuare a inventarne tante e tante, perché quello che conta è la qualità, la precisione, l'occhio, l'intuito e... la golosità».