



## Matrice a Cagliari, la vetrina delle dolcezze artigiane

*“Pasticceria agricola”, dal campo al forno, è il filo conduttore che accompagna il manifesto del pastry chef Gabriele Giambastiani e del suo nuovo locale in Piazza Yenne. Esplicita una visione, un progetto, un’attenzione al gusto e agli aspetti nutrizionali e salutari*

Una finestra sui laboratori che danno su uno dei salotti di Cagliari, una vetrina che ruba l'occhio di cagliaritani e turisti e li spinge a sbirciare con ghiottoneria per scoprire **come nasce un’opera di arte pasticceria**.

Accade in **piazza Yenne** dove, tra il via vai di passanti e viaggiatori tra le tante insegne del gusto ci si esercita nello *sweet- watching*, l’osservazione dei dolci-gioiellini in primo piano nelle vetrine del bancone. Proprio di fronte alla piazza, pochi mesi fa, ha aperto i battenti “**Matrice**”, pasticceria artigianale e di ricerca, con una proposta contemporanea e innovativa d’autore, dolce e salata, dalla colazione all’aperitivo.



Gli interni di Matrice, a Cagliari.

## Matrice Pasticceria, la nuova officina dolce a Cagliari

Un'officina di dolci delizie, tutto a vista, come in un grande acquario di acqua "dolce", dove vanno in scena, in diretta, le creazioni di maestre e maestri pasticceri *«per creare, attraverso le dieci vetrate, una continuità con questo angolo di città, con chi lo abita, con chi vi transita e all'interno, abbattere le distanze tra chi produce e chi consuma.»* – sottolinea il titolare e maestro pasticciere **Gabriele Giambastiani**, originario di Lucca.

## Uno spazio interattivo e ricchissimo

Chi passa davanti a Matrice si ferma ad ammirare i ritmi del lavoro, gli impasti, le decorazioni, la presentazione dei prodotti, le invitanti viennoiserie e le dolcezze francesi, scandinave, sarde, toscane in esposizione. **Dolci da forno** come croissant, ottimo quello al caramello, pain au chocolat praliné, la svedese cinnamon roll, accanto a **specialità toscane** come la pesca di Prato con le due semisfere di brioche, crema pasticceria, Alchermes, zucchero, poi ancora scendiletto e budino di riso.

Si viene catturati nella forma e nel sapore dalle monoporzioni e mignon. Se fanno venire l'acquolina in bocca, a vederli, la vera esperienza è l'assaggio di questa fine pasticceria, frutto di un'attenzione per la filiera corta e ingredienti locali freschi che dalla campagna finiscono



integrati in profumati impasti. O ancora **prodotti di nicchia** di gran qualità da vari luoghi di provenienza, Sardegna, Toscana, Europa, Asia, Sud America.



Monoporzioni e mignon irresistibili.

## Il manifesto di una “Pasticceria agricola”

“Pasticceria agricola”, dal campo al forno, è il filo conduttore che accompagna il **manifesto di Gabriele Giambastiani**. Esplicita una visione, un progetto, il legame con i prodotti della terra e con chi li produce, con un’attenzione al gusto e agli aspetti nutrizionali e salutari. **Le farine made in Orosei** nel nuorese, sono di grano Monococco, varietà coltivata da millenni, a basso contenuto di glutine, più digeribile e ricco di nutrienti. Il **miele di differenti botaniche**, rappresentato anche nell’architettura con gli esagoni a richiamare le celle delle api, arriva dalla Gallura. Accurata la scelta del **burro proveniente da Belgio e Liguria**.



Uno delle dolcezze del locale.

Impreziosiscono paste e pasticcini i **presidi slow food** come **zafferano dop di San Gavino**, centro sud Sardegna, **pompia di Siniscola** nel nuorese, **fico di Carmignani**, nel pratese, caffè da piccole coltivazioni colombiane ed etiopi, cacao naturale dal Ghana, vaniglia dal Madagascar, cannella dall'India e via elencando.

«Per fare rete con le realtà locali per noi è una grande risorsa il negozio Suc nel quartiere Marina», aggiunge **Gabriele**.

## Gabriele Giambastiani e il suo team

«A 16 anni un viaggio di piacere in Austria, dove ho imparato a fare la Sacher, ha posto il seme per una passione che è diventata professione», spiega Gabriele Giambastiani forte di esperienze al **T-Hotel** di Cagliari e al **Forte Village** di Santa Margherita di Pula, sulla costa sud ovest dell'Isola, sotto la guida del celebre pasticciere **Gianluca Fusto**.



Giambastiani gestisce un team di 16 giovani professionisti.

Da Matrice un **team di 16 giovani professionisti**, nei vari ruoli, porta avanti l'attività tra cui la maestra pasticcera **Fabiola Naitza**, il coffelier **Matteo Pianta** affiancato in sala dal maître **Luca Argiolas** con la proposta di caffè (specialty) filtro con differenti tecniche di estrazione o espresso, dove spicca il *signature coffee* "**Caffè Matrice**", in cui una pralina rocher alla nocciola avvolta da una glassa al caramello si scioglie pian piano per sprigionare tutta la morbidezza.





L'attenzione al caffè si esprime anche nelle diverse tecniche di estrazione.

In carta, anche una selezione di tè pregiati, tisane artigianali e kombucha.



Il Caffè Matrice, specialità del posto.

## Gli interni del designer Alessio Mocci

L'allestimento è caratterizzato da materiali che richiamano il mediterraneo: la pietra arenaria che riveste il bancone, l'impagliato delle poltrone, il legno d'ulivo proveniente dalla Toscana. Dai legnetti "trovanti" che il mare restituisce alla spiaggia è nato il **grande tavolo conviviale**. Tutto frutto della visione del designer **Alessio Mocci** che ha incentrato il progetto estetico sulla luce del sole di mezzogiorno e sui colori caldi della terra, elemento ispiratore, "matrice" di un'estetica del gusto, del bello e del buono.

### Matrice Pasticceria

Piazza Yenne 6, Cagliari

[Pagina Facebook](#)

### Data di creazione

24/04/2025

### Autore

mariagrazia-marilotti