

Gambero Rosso, Federico Marrone è uno dei tre “Migliori Pastry Chef dell’anno”

20 Ottobre 2025

di Redazione



L'AQUILA – Un prestigioso riconoscimento nazionale illumina L'Aquila e l'Abruzzo: il giovane talento aquilano **Federico Marrone** è stato insignito del premio speciale come uno dei tre “Migliori Pastry Chef dell’anno” dalla Guida *Ristoranti d'Italia 2026* del Gambero Rosso. La cerimonia di consegna del riconoscimento si è svolta oggi a Roma, celebrando l'eccellenza e l'innovazione della pasticceria italiana.

Federico Marrone, classe 1998, è un pastry chef aquilano, figlio e nipote d'arte, che porta avanti con passione e ricerca la tradizione di famiglia del Ristorante Da Lincosta a L'Aquila, occupandosi della panificazione e dei dessert. Sin da bambino, Federico ha coltivato la passione per i dolci, affiancando la madre e la nonna in cucina.

La sua formazione vanta esperienze di rilievo, inclusi stage presso grandi chef italiani (come **Niko Romito**) e un biennio formativo in Francia presso il maestro cioccolatiere **Michel Belin**, dove è stato anche responsabile della linea di torte moderne. Rientrato in Italia a causa della pandemia, ha scelto di tornare nel ristorante di famiglia, dove oggi esprime una pasticceria moderna e rigorosa. Il suo talento è stato recentemente suggellato anche dall'ingresso tra i Maestri Juniores dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani).

Il premio assegnato dal Gambero Rosso è un'ulteriore conferma del suo percorso professionale.

“Ricevere il premio come Miglior Pastry Chef dell'anno da Gambero Rosso – commenta Marrone – è un'emozione difficile da spiegare. Un riconoscimento che ripaga anni di lavoro, ricerca e passione. Grazie a chi crede ogni giorno in questo percorso e a chi sceglie di condividerlo con me. Questo traguardo è un punto di partenza, non un punto d'arrivo”.