



La geografia del dolce in Italia nella guida *Pasticceri e Pasticcerie* 2025 del Gambero Rosso

14 Novembre 2024 

CASTEL SAN PIETRO TERME – È stata presentata nella splendida cornice di Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme in provincia di Bologna, la 14esima edizione della guida *Pasticceri & Pasticcerie* di Gambero Rosso, per il terzo anno realizzata in collaborazione con Club Kavè.

La guida *Pasticceri & Pasticcerie* 2025 di Gambero Rosso fotografa un settore in pieno fermento. Il dolce, protagonista sulle tavole delle feste e delle occasioni, oppure piccola coccola, è compagno immancabile dei momenti speciali.

Deve appagare vista e palato, allettare, meravigliare. Viviamo in un mondo profondamente interconnesso, nel quale le tendenze – non importa da dove arrivino – viaggiano veloci e dettano il palinsesto sui banconi. Il 2024 è stato l'anno del dilagare di maritozzi, croissant cubici, piramidali, rolls e affini: li abbiamo visti protagonisti in tutte le vetrine, dalla grande città alla provincia, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna.

È l'evoluzione della pasticceria – come gli altri rami della ristorazione – soggetta al rincorrersi dei trend, ma sensibile forse più degli altri a questi cambiamenti. Se è vero che la prima impressione è quella di un'omologazione generale, vale però la pena porre l'accento sulle occasioni che il trend porta con sé, laddove sia spunto per esprimere la propria firma. Come? Magari giocando con ingredienti o ispirandosi al territorio. È quello che apprezziamo nel lavoro dei grandi maestri, "ingegneri" e artisti del dolce, dotati di uno stile inconfondibile. Ruolo di primo piano anche per i temi della sostenibilità, della valorizzazione di produzioni locali e specialità tradizionali, delle quali il nostro paese, più di ogni altro, vanta una preziosa biodiversità.

"Rappresentativi della cultura dei luoghi, conservano un posto d'onore nella nostra memoria e nelle nostre abitudini" commenta Marina Savoia, curatrice della Guida. "Occupano un ruolo di rilievo anche nel lavoro di giovani pasticceri e pasticciere, che guardano alla storia con rispetto e occhio attuale, portando avanti secolari tradizioni di famiglia o decidendo di mettersi in gioco con le proprie insegne. Professionisti preparati e di talento, come Arianna Valente e Raffaele Gant, premiati come Pasticceri Emergenti con Libera, insegna di Asti, o come Delia Salvo, della pasticceria Delia di Lecce, Novità dell'Anno".



I numeri della guida

Sono 660 i locali censiti dalla Guida e 61 le novità che debuttano quest'anno. Sale a 33 il numero delle insegne che ottengono il massimo riconoscimento delle Tre Torte, a cui si aggiunge, comme d'habitude, **Iginio Massari**, maestro dei maestri in Italia e nel mondo con Pasticceria Veneto di Brescia che merita Tre Torte d'oro. Due i nuovi indirizzi che entrano a far parte dell'Olimpo dell'eccellenza: in Veneto la pasticceria Denis Dianin di Selvazzano Dentro (Padova) e in Basilicata Tiri Bakery & Caffè a Potenza.

A stravincere come qualità è la Lombardia, con 9 pasticcerie a pieno punteggio seguita dalla Campania. Sei sono i premi speciali, con 9 premiati.

Riflettori accesi anche sulla pasticceria da ristorazione, che sta vivendo un momento d'oro, come testimoniato dalla sezione dedicata ai migliori pastry chef che quest'anno conta 25 premiati rispetto ai 16 della scorsa edizione, e per la prima volta si apre al mondo delle pizzerie.

I premiati

Nell'edizione Pasticceri & Pasticcerie 2025 sono 33 i locali che si aggiudicano il massimo riconoscimento delle Tre Torte, con Club Kavè, riservato alle insegne con un punteggio pari o superiore a 90 centesimi.

La classifica con il voto in centesimi

1. Dalmasso ad Avigliana (TO), con 96 punti
2. Biasetto a Padova, con 95 punti
3. Besuschio ad Abbiategrasso (MI), con 94 punti
4. Maison Manilia a Montesano sulla Marcellana (SA), con 94 punti
5. Pasticceria Agricola Cilentana Pietro Macellaro a Piaggine (SA), con 94 punti
6. Sal De Riso Costa d'Amalfi a Minori (SA), con 93 punti
7. Caffè Sicilia a Noto (SR), con 93 punti
8. Acherer Patisserie.Blumen a Brunico/Bruneck (BZ) , con 92 punti
9. Gino Fabbri Pasticcere a Bologna, con 92 punti
10. Fabrizio Galla a San Sebastiano Da Po (TO), con 92 punti
11. Gruè a Roma, con 92 punti
12. Ernst K Knam a Milano, con 92 punti
13. Pasquale Marigliano a Nola (NA), con 92 punti
14. Nuovo Mondo a Prato, con 92 punti



15. Sciampagna a Palermo, con 92 punti
16. Walter Musco a Roma, con 92 punti
17. Belle Hélène a Tarquinia (VT), con 91 punti
18. Caffè Cavour 1880 a Bergamo, con 91 punti
19. Cortinovis a Ranica (BG), con 91 punti
20. Fusto Milano a Milano, con 91 punti
21. Pasticceria Marisa a San Giorgio delle Pertiche (PD), con 91 punti
22. Martesana a Milano, con 91 punti
23. Rinaldini a Rimini, con 91 punti
24. Pasticceria Roberto a Erbusco (BS), con 91 punti
25. Alessandro Servida a Milano, con 91 punti
26. L'Arte Bianca a Parabita (LE), con 90 punti
27. Denis Dianin a Selvazzano Dentro (PD), con 90 punti
28. Dolce Reale a Montichiari (BS), con 90 punti
29. Dolciarte ad Avellino, con 90 punti
30. Luca Mannori a Prato, con 90 punti
31. Piccola Pasticceria a Casale Monferrato (AL), con 90 punti
32. Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino (SA), con 90 punti
33. Tiri Bakery & Caffè a Potenza, con 90 punti

Si conferma fuori classifica, con il riconoscimento delle Tre Torte d'Oro, con Club Kavè, Iginio Massari, Maestro dei maestri in Italia e nel mondo con la sua Pasticceria Veneto di Brescia.

I 6 Premi Speciali

Pasticcere emergente, con Petra Molino Quaglia:

- Arianna Valente e Raffaele Gant di Libera ad Asti

Novità dell'anno, con FB Gruppo Clabo:

- Delia a Lecce

Miglior Pasticceria salata, con Iceteam 1027:

- Dalmasso ad Avigliana (TO)
- Sebastiano Caridi a Faenza (RA)

Miglior Dolce al cioccolato, con Domori:



- Ernst K Knam a Milano, con la sua Torta Africa

Sostenibilità, con Inalpi:

- Caffè Sicilia a Noto (RG)

Valorizzazione delle produzioni territoriali, con Agrimontana:

- Copello a Chiavari (GE)
- Freni a Messina
- Roberto Murgia – Dolci in corso ad Alghero

I migliori Pastry Chef, con Valrhona

Mondo sui generis, la pasticceria da ristorazione ha caratteristiche peculiari che la distinguono da quella da laboratorio. Entrano in gioco preparazioni esprese, basso tenore zuccherino, leggerezza, sempre più “dolci non dolci”, in un gioco di sinergie con la cucina. Il dolce da fine pasto è infatti il tassello finale di un percorso di degustazione, l’ultimo ricordo che il cliente porta con sé dell’esperienza, e il compito del pastry chef è quello di renderlo memorabile. La sezione dedicata ai Migliori pastry chef è una miniguide ai più interessanti talenti del settore che operano in grandi ristoranti e pizzerie italiani.

- Titti Traina presso Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta
- Manuel Costardi presso Da Christian e Manuel dell’Hotel Cinzia, Vercelli
- Chiara Patracchini presso La Credenza, San Maurizio Canavese (TO)
- Giulia Mizzone presso Piazza Duomo, Alba (CN)
- Marco Pinna presso Seta by Antonio Guida, Milano
- Luca De Santi presso IYO Restaurant, Milano
- Elena Orizio presso Trattoria Contemporanea, Lomazzo (CO)
- Sara Simionato e Luca Ferrari presso Antica Osteria da Cera, Campagna Lupia (VE)
- Aki Noine presso I Tigli, San Bonifacio (VR)
- Alessio Billeci presso Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico/Bruneck (BZ)
- Kevin Fejzullai presso Harry’s Piccolo, Trieste
- Doina Paulesco presso Osteria Francescana, Modena
- Valentina Marzano presso Osteria del Viandante, Rubiera (RE)
- Luca Abbadir presso Madonnina del Pescatore, Senigallia (AN)
- Mattia Casablanca presso Uliassi, Senigallia (AN)
- Christian Marasca presso Zia Restaurant, Roma
- Luca Villa presso Imàgo dell’Hotel Hassler, Roma



- Federico Marrone presso Da Lincosta, L'Aquila
- Jonida Troka presso La Sorgente, Guardiagrele (CH)
- Ferdinando De Simone presso Lorelei, Sorrento (NA)
- Andrea Marano presso Taverna Estia, Brusciano (NA)
- Federico Andreini presso Sustanza, Napoli
- Francesco Pellegrino e Martina Tramis presso Lilith, Vernole (LE)
- Lorenzo Dani presso St George Restaurant by Heinz Beck del The Ashbee Hotel, Taormina (ME)
- Antonio Colombo presso Votavota, Ragusa