

PASTICCERI E PASTICCERIE, GAMBERO ROSSO INCORONA TRE ABRUZZESI



L'AQUILA - Sempre più sfaccettato, articolato e intrigante l'universo della pasticceria cristallizzato dalla guida *Pasticceri&Pasticcerie* del Gambero Rosso. Da un lato la grande pasticceria "classica" più che mai sugli scudi grazie alla cura del dettaglio e alla sua capacità di coniugare il bello e il buono, dall'altro una pasticceria "sostenibile", sana, leggera e bilanciata, capace di integrarsi perfettamente in un'alimentazione variegata ed equilibrata.

Due binari paralleli destinati a non incontrarsi mai? In realtà, a ben guardare, i due mondi non sono così lontani come potrebbe sembrare a prima a vista. C'è un sottile, ma fortissimo filo

rosso a collegarli.

L'invito ad esplorare nuove frontiere del gusto non è una "dichiarazione di guerra" nei confronti della pasticceria accademica. Tutt'altro. L'intento è quello di valorizzare e salvaguardare sempre più l'identità italiana. Oggi grazie a prestigiose scuole non è difficile imbattersi in locali curati e torte raffinate. Ma quante "fotocopie" onestamente oramai si vedono in giro? Non basta un corso da un grande maestro per acquistare personalità e non bastano glasse perfette e croissant bicolori per essere grandi pasticceri contemporanei. Sono necessarie esperienze, confronti, ricerca continua, voglia di sapori veri. Come dimostrano i campioni della pasticceria italiana, da **Iginio Massari** a **Corrado Assenza**.

Ma veniamo ai numeri. Le Tre Torte passano da 21 a 24: quattro nuovi ingressi (**Lucca Cantarin, Fabrizio Galla, Giovanni Cavalleri, Alfonso Pepe**) e un'uscita (quella di Cristalli di Zucchero con l'abbandono del locale da parte di **Marco Rinella**).

Premi speciali: Pasticcere emergente **Fabrizio Barbato** di l'Ille Douce di Milano; Novità dell'anno: Creazioni - Manerba del Garda; Miglior comunicazione digitale: Rinaldini - Rimini; Miglior pasticceria salata: La Pasticceria - Argenta.

Appendice finale dedicata ai migliori pastry chef che operano in alcuni dei grandi ristoranti italiani. La pasticceria da ristorazione è un altro interessantissimo capitolo dell'universo dolce. Tutto da esplorare e valorizzare.

"In pochi anni la Guida *Pasticceri&Pasticcerie* è divenuta il riferimento per questo importante settore della creatività culinaria del nostro meraviglioso paese", dice in una nota il presidente **Paolo Cuccia**. "Quest'anno, l'attenzione si amplia alla ristorazione con un segnale quindi molto forte in termini di valorizzazione dei maestri pasticceri e di rispetto per gli appassionati".

L'Abruzzo conquista tre Due Torte con Caprice di Pescara, Pasticceria Ferretti dal 1962 di Morro d'Oro (Teramo) e Pannamore di Vasto (Chieti).