

ECCO LE QUATTRO MIGLIORI PASTICCERIE D'ABRUZZO SECONDO GAMBERO ROSSO

13 Gennaio 2019

di Redazione



L'AQUILA -In Abruzzo ancora non risultano casi di eccellenza con Tre Torte, anche se nella guida *Pasticceri&Pasticcerie d'Italia 2019* del Gambero Rosso, che quest'anno ha registrato **due new entry**, si confermano tra le migliori Due Torte tre attività ormai consolidate: Caprice di **Fabrizio Camplone** a Pescara con 86 centesimi, Pasticceria Ferretti di **Sandro Ferretti** a Morro d'Oro (Teramo) con 85, Pannamore di **Nino Radoccia** a Vasto (Chieti) con 85.

Insieme a loro, il Gambero ha recentemente indicato tra le quattro migliori pasticcerie della regione Pan dell'Orso, a Scanno (L'Aquila).

Oltre 50 anni di storia alle spalle, un cambio generazionale che non ha deluso i clienti più affezionati e un successo che sembra destinato a non finire mai, oggi è **Fabrizio Camplone** a portare avanti con amore e pazienza Caprice, in piazza Garibaldi a Pescara, l'attività iniziata da papà **Tullio**, ma la fama e la qualità dell'insegna non sono cambiate – scrive il *Gambero* – Non c'è giorno in cui il locale non veda l'afflusso di pescaresi e turisti a tutte le ore, attratti dalla qualità e la varietà dell'offerta.

Quella di **Sandro Ferretti**, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in via Nazionale a Pagliare di Morro d'Oro – scrive il *Gambero* – è una passione ereditata dai genitori, sviluppata poi attraverso uno studio intenso e una ricerca costante. L'offerta è ampia e comprende un reparto di pasticceria moderna di tutto rispetto, fatto di dolci di stampo contemporaneo, eleganti ed equilibrati, senza tralasciare però il doveroso omaggio alla tradizione, con specialità tipiche del territorio.

A Pannamore, in via Maddalena a Vasto, uno dei fiori all'occhiello è oggi Desiderio, la torta con cui **Lorenzo Puca**, da un anno braccio destro di Radoccia, nel 2018 ha vinto il titolo di Campione Italiano di Pasticceria Seniores al Sigep del 2018. Una cremosa multistrato con mousse di cioccolato scuro, cuore morbido di mandorle e vaniglia, base pan di Spagna al fondente e croccantino e gelatina di mandarino. Il tutto ricoperto da glassa al caramello. Ma non sono da meno gli altri dolci, dalle aragoste ai bicchierini, oltre a un'ottima selezione di lieviti per la prima colazione.

Impasto profumato di miele e mandorle ricoperto di cioccolato, marchio di fabbrica di **Angelo Di Masso** è il Pan dell'Orso, ormai famoso in tutto lo Stivale – scrive il *Gambero* – E poi Pandolciotto, frollini con la scrucchiata d'uva, la confettura abruzzese per antonomasia, mignon e monoporzioni a prova di buongustaio (da provare, quando è stagione, la tartelletta con fichi e mandorle).