

# PASTICCERI E PASTICCERIE GAMBERO ROSSO, IL RACCONTO DELL'ABRUZZO PIÙ DOLCE

*di Jolanda Ferrara*



ROMA - *Pasticceri e Pasticcerie 2020* Gambero Rosso racconta l'Abruzzo più dolce tra maestri affermati e talenti emergenti. In area alta pasticceria, premiata con Due Torte, si consolida Caprice di **Fabrizio Camplone** (Pescara), unico bar in Abruzzo stellato da Gambero Rosso

con Tre Chicchi e Tre Tazzine. Da quest'anno alle Due Torte di Caprice si affiancano quelle di Pannamore di **Nino Radoccia**, a Vasto (Chieti), che avanza di 1 punto da 85 a 86/100.

Avanzano di punteggio in area 2 Torte anche Pan dell'Orso (da 83 a 84) della famiglia **Di Masso** a Scanno (L'Aquila), Emozioni Italiane (da 80 a 81) di **Federico Anzellotti** (Pescara), e Pasticceria Giorgia in Atri (Teramo) esordiente in guida lo scorso anno con 79/100 e ora a pari punteggio (80/100) con Gran Noblesse di **Filippo Di Clemente** a Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Pasticceria Adriatica di **Stefano Rapposelli** a Montesilvano (Pescara), Chocolat di **Maurizio Rapposelli** a Città Sant'Angelo (Pescara).

Non meno importante la rivelazione di Dolci Emozioni di **Fabrizio Egizii** a Caramanico Terme (Pescara), new entry Abruzzo che guadagna la prima meritatissima Torta con 78/100. Perde un punto invece (da 78 a 77) Pasticceria **Rossana Iezzi** a San Vito Chietino (Chieti) in guida dallo scorso anno.

La settima edizione di *Pasticceri e Pasticcerie* è stata presentata ieri allo Sheraton di Roma con immancabile parade di dolci capolavori realizzati dai maestri dell'arte bianca considerati dal Gambero i migliori esempi di alto artigianato italiano.

Diciotto le insegne abruzzesi in guida (contando anche l'imminente lancio del nuovo rivoluzionario progetto di Sandro Ferretti a Mosciano Sant'Angelo), una in più della scorsa edizione a conferma di una situazione dinamica e in evidente evoluzione.

Fatte le debite proporzioni, l'Abruzzo dove più dove meno segue il trend nazionale: l'alta pasticceria allarga sempre di più i suoi orizzonti con restyling dei locali che puntano alla valorizzazione dei prodotti senza dimenticare il territorio.

Cosa che da queste parti significa appartenenza, ricerca nei territori dell'arte visiva, collaborazione tra artisti/maestri artigiani, innovazione, genius loci.

Pescara in questo caso, anticipa a *Virtù Quotidiane* il maestro pasticcere pescarese Fabrizio Camplone, "nativo di Pescara vecchia" come tiene a sottolineare. È imminente il lancio del

suo nuovo inedito dolce a base noci uvetta e fichi, confezionato in una scatola d'artista studiata appositamente dall'artista pescarese **Franco Summa**, per lunghi anni radicato nel cuore della città vecchia con il suo studio a Porta Nuova.

Nome e gusto della dolce creazione saranno svelati in una prossima presentazione pubblica, un dichiarato omaggio alla vecchia Pescara, luogo identitario per entrambi i maestri.

La guida *Pasticceri e Pasticcerie 2020* è un'istantanea dello stato dell'arte della pasticceria italiana. "Per realizzarla" racconta la curatrice **Marina Savoia**, "abbiamo scandagliato lo Stivale da Nord a Sud, assaggiato, valutato e il risultato è una raccolta di 580 indirizzi selezionati".

Il voto complessivo, espresso in centesimi, è la somma di quello di Pasticceria (massimo 80 punti), Servizio (massimo 10 punti) e Ambiente (massimo 10 punti). I migliori locali sono contraddistinti dal simbolo delle Torte, a seconda del grado di eccellenza. 1 Torta (75-79/100), 2 Torte (80-89/100), 3 Torte (90-100/100).

Golosità, bellezza, creatività dunque. Ma anche filiera buona e sana, sostenibilità, etica come richiede il consumatore più evoluto. Bello e buono felicemente contaminati dal mondo della moda e del design come raccontano le curatissime creazioni gioiello sfavillanti sui banconi più celebri.

La classifica delle Tre Torte regala conferme, con 23 locali. Al vertice si riconferma **Iginio Massari** con Pasticceria Veneto (Brescia) a 95 punti. Seguono **Alessandro Dalmasso** con 94 punti ad Avigliana (Torino), e con 93 **Luigi Biassetto** (Padova) e Maison Manilia a Montesano sulla Marcellana (Salerno).

La Lombardia guida il treno delle eccellenze con 6 insegne, seguono la Campania con 5, poi Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio e Sicilia con 2, infine Toscana e Trentino-Alto Adige con 1. Si infoltisce il numero delle Migliori Due Torte (i locali che hanno un punteggio da 85 a 89) che passano da 54 a 60.

Premi speciali per pasticceria Bompiani (Roma) di **Walter Musco**, 3 Torte, risultata Miglior Pasticceria Salata; titolo di Pasticcere Emergente a **Marco Battaglia** e **Lavinia Franco** di Marlà (Milano); novità dell'anno Harry's Pasticceria (Trieste).

Per il terzo anno una sezione finale viene dedicata ai Migliori Pastry Chef e qui Roma batte Milano quanto a talenti premiati con **Giuseppe Amato** de La Pergola dell'hotel Rome Cavalieri, tempio di **Heinz Beck**, e **Edvige Simoncelli** di Idyllo-The Pantheon Iconic Rome Hotel.

La classifica dei migliori pastry chef vede premiata la Campania, il Piemonte, la Lombardia, il Veneto, la Toscana, il Lazio, il Friuli-Venezia Giulia e la Puglia. Una narrazione in fase evidentemente embrionale in Abruzzo, ancora assente in classifica.

La pasticceria da ristorazione è un importante e intrigante capitolo dell'universo dolce, si sottolinea in guida, e l'appendice raccoglie i più interessanti talenti del settore che, in grandi ristoranti della Penisola, hanno il compito di sublimare con le loro creazioni l'ultimo atto del pasto.

## TUTTE LE INSEGNE ABRUZZESI IN GUIDA

Atri (TE) Pasticceria Giorgia

Caramanico Terme (PE) Dolci Emozioni

Chieti Veronese

Città Sant'Angelo (PE) Chocolat

Guardiagrele (CH) Pasticceria Emo Lullo

Montesilvano (PE) Pasticceria Adriatica, Michetti

Mosciano Sant'Angelo (TE) Ferretti, Gran Noblesse

Penne (PE) Dolci Pensieri

Pescara Caprice, Emozioni Italiane, Renzi

San Vito Chietino (CH) Pasticceria Rossana Iezzi

Scanno (AQ) Pan dell'Orso

Teramo Centini Chocolate

Vasto (CH) Pannamore, Pasticceria Prestige da Lino