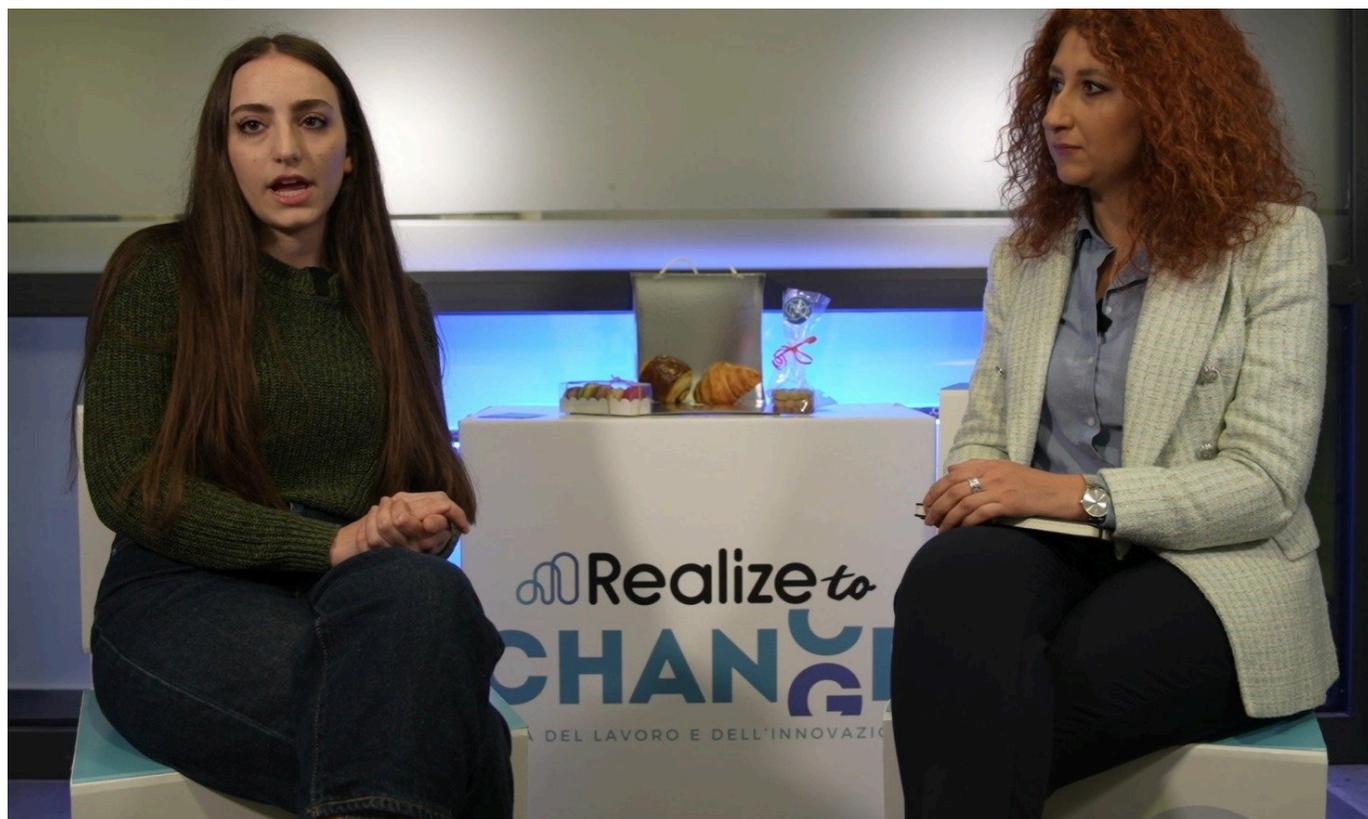


Barbara Ferretti: “Nella mia pasticceria Briò il Pain au chocolat è quello che piace di più”

23 Gennaio 2024



L'AQUILA - “La pasticceria è sempre stato il mio sogno, quando ho completato il Liceo ho deciso che quello dovesse essere il mio lavoro quindi ho scelto la Francia per studiare e laurearmi in ‘Arte della pasticceria francese’ all’Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie”.

Barbara Ferretti, appena 25enne, ha aperto l'estate scorsa nella sua L'Aquila la **pasticceria Briò**, che in pochi mesi ha conquistato una torta nella guida del Gambero Rosso *Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024* .

“Sin da piccola, con mia nonna, ero sempre in cucina. Quando ho vissuto in Perù, da adolescente, ho frequentato un'accademia sulla pasticceria francese e lì ho capito che era la mia vocazione”, ha raccontato in un'intervista a *Virtù Quotidiane* durante Chance|Change-Fiera del lavoro e dell'innovazione organizzata dalla cooperativa sociale Realize, “per cui ho proseguito scegliendo la Francia dove ho seguito tre intensivi anni di studio e lavoro”.

“L’Aquila ha risposto molto bene all’apertura di Briò”, rileva, “anche se all’inizio ero molto preoccupata. Tra tutti i lievitati da colazione il Pain au chocolat è quello che piace di più. Presto ci sarà una nuova tarte perché sperimento e creo continuamente nuovi prodotti”.