



Il giovane pasticcere aquilano Federico Marrone tra gli otto nuovi maestri juniores dell'Ampi

22 Luglio 2025 

L'AQUILA – Un altro prestigioso riconoscimento per il talento aquilano **Federico Marrone**. Il giovane pasticcere e titolare del laboratorio del ristorante Da Lincosta, è ufficialmente entrato tra gli otto nuovi Maestri Juniores dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani).

Un traguardo d'eccellenza che corona un percorso di formazione intensiva iniziato nel novembre 2022 e riservato a soli pasticceri under 30.

Federico è stato selezionato tra i 22 candidati ammessi al biennio accademico Ampi Giovani, che si è svolto sotto la guida diretta dei più noti maestri pasticceri d'Italia. Durante il percorso, si è distinto per creatività, padronanza tecnica e spirito d'innovazione, partecipando a importanti eventi del settore tra cui il Sigep 2024 di Rimini, dove ha presentato un dessert ad alto contenuto proteico pensato per gli sportivi.

Grande attenzione ha suscitato anche il dolce da lui ideato nel 2024 per celebrare la Perdonanza Celestiniana: Dulcis Venia, una creazione simbolica che unisce tradizione e sperimentazione, scelta dallo stesso Marrone come cavallo di battaglia per l'esame finale di ammissione all'AMPI Juniores.



Su 22 candidati iniziali, solo in 8 hanno superato con successo la selettiva prova pratica e il colloquio orale finale. Marrone è uno di loro: un risultato che conferma la sua crescita professionale e l'impegno nel rappresentare al meglio il territorio abruzzese nel panorama della pasticceria italiana d'autore.

Parallelamente al successo accademico, Marrone continua a innovare sul territorio. Da tre settimane ha lanciato un nuovo progetto esclusivo: la colazione domenicale su prenotazione, servita nel terrazzo panoramico del ristorante Da Lincosta. Una proposta che unisce dolce e salato, caffetteria tradizionale e lievitati artigianali, arricchita da succhi naturali di produzione propria.

Una colazione gourmet che, grazie al crescente interesse del pubblico, è già candidata a diventare un appuntamento fisso del weekend aquilano, con la possibilità, attualmente in valutazione, di estenderla anche al sabato.



Un segno tangibile di come talento, formazione e radici possano fondersi per dare vita a esperienze di altissimo livello, capaci di valorizzare il territorio e innovare la tradizione.