# PASTICCERI E PASTICCERIE GAMBERO ROSSO 2021: IN ABRUZZO DUE NOVITÀ, COCCOLE E COMFORT MADE IN ITALY

26 Novembre 2020

PESCARA – Due new entry e diciotto conferme, in tutto venti in Abruzzo gli indirizzi dei maestri di dolcezze narrati e premiati dalla guida *Pasticceri & Pasticcerie 2021* del Gambero Rosso. Presentata oggi in modalità digitale dalla direttrice editoriale Guide GR **Laura Mantovano**, dopo appena tre giorni dalla Guida ai *Ristoranti d'Italia*, la nuova edizione 2021della guida – unica nel suo genere nel panorama nazionale – celebra il decennale con le Tre Torte d'Oro al maestro **Iginio Massari** e alla sua Pasticceria Veneto (Brescia).

Il primo ad aver dato spessore internazionale alla pasticceria italiana, riconoscimento che colloca definitivamente il grande pasticcere bresciano nel firmamento dell'alta pasticceria e

da ora in poi fuori concorso.

Tre Torte, massimo grado di eccellenza, e premi speciali da nord a sud della Penisola a diverse novità, dai più interessanti progetti di laboratori all'avanguardia agli investimenti e ristrutturazioni che guardano al futuro con nuova energia sfidando le molte incertezze di un anno durissimo e i cambiamenti imposti dalla pandemia.

Evidentemente di tutto questo in Abruzzo non si intravede ancora traccia ben definita. Lo raccontano le Due Torte, livello di eccellenza confermate da otto insegne, le stesse dello scorso anno.

Si tratta di Caprice di **Fabrizio Camplone** e di Emozioni Italiane di **Federico Anzellotti** a Pescara, Pan dell'Orso di **Angelo Di Masso** a Scanno (L'Aquila), Pannamore di **Nino Radoccia** a Vasto (Chieti), 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), Pasticceria Giorgia di **Giorgia Di Egidio** in Atri (Teramo).

Giudizio sospeso per Ferretti (già Due Torte) del maestro **Sandro Ferretti** a Mosciano Sant'Angelo (Teramo) causa slittamento a data futura della attesa apertura della nuova e multifunzionale sede operativa con al centro il laboratorio di produzione, nei pressi del raccordo autostradale tra A24 e A16.

Confermano Una Torta Pasticceria Veronese di **Patrizia Antonini** a Chieti Scalo (Chieti), Pasticceria Lullo Emo di **Emo Lullo** a Guardiagrele (Chieti), Prestige da Lino di **Lino Ciffolilli** a Vasto (Chieti), Dolci Pensieri di **Lorenzo Cavallone** a Penne (Pescara), Centini Chocolate di **Ezio Centini** e figli a Teramo, Pasticceria Renzi della famiglia **Bevilacqua** a Pescara, Michetti di **Paolo Michetti** a Montesilvano (Pescara), Pasticceria Rosanna Iezzi di **Rosanna Iezzi** a San Vito Chietino (Chieti), Dolci Emozioni di **Fabrizio Egizii** a Caramanico Terme (Pescara).

In area novità si affacciano con convinzione e conquistano Una Torta Vanilla Pasticceria del pastry chef **Davide Calvarese** a Teramo, e Patabom di **Matteo Zuccarino** e **Maria Liberatore** a Guardiagrele (Chieti).

Superati i voti punteggi l'edizione 2021 privilegia l'attenzione sul ruolo del pasticcere, divenuto più centrale in quanto dispensatore di "conforto, leggerezza e bellezza" in ogni momento della giornata grazie all'implementazione del servizio di delivery e, non di meno, alla capacità di comunicazione social, un modo di adattarsi alla crisi e riorganizzarsi per

continuare a stare vicino ai propri clienti. È quanto gli ispettori del GR hanno tenuto in massimo conto parallelamente alla ricerca della qualità totale e alla capacità di innovazione nella tradizione.

**IL PALMARES NAZIONALE TRE TORTE**

Piemonte: Dalmasso – Avigliana (To); Fabrizio Galla – San Sebastiano Da Po (To)

Lombardia: Besuschio – Abbiategrasso (Mi); Cortinovis – Ranica (BG); Dolce Reale – Montichiari (BS); Ernst K Knam – Milano; Fusto Milano – Milano; Pasticceria Roberto- Erbusco (BS)

Veneto: Biasetto – Padova; Pasticceria Marisa – San Giorgio delle Pertiche (PD)

Trentino-Alto Adige: Acherer Patisserie.Blumen – Brunico/Bruneck (BZ)

Emilia-Romagna: Gino Fabbri Pasticcere- Bologna; Rinaldini – Rimini

Toscana: Luca Mannori – Prato; Nuovo Mondo – Prato

Lazio: Bompiani – Roma; Belle Hélène – Tarquinia (VT)

Campania: Maison Manilia – Montesano Sulla Marcellana (SA); Pasquale Marigliano – Nola (NA); Pasticceria Agricola Cilentana Pietro Macellaro – Piaggine (SA); Pepe Mastro Dolciere – Sant’Egidio del Monte Albino (SA); Sal De Riso Costa d’Amalfi – Minori (SA)

Puglia: L’Arte Bianca – Parabita (LE)

Sicilia: Sciampagna – Marineo (PA)

**I PREMI SPECIALI**

Pasticcere dell’anno (Premio Petra Molino Quaglia)a Matteo Dolcemascolo di Dolcemascolo – Frosinone.

Novità dell’anno (Premio Roboqbo) a Fusto Milano – Milano.

Miglior pasticceria salata (Premio ICETEAM) a Nuovo Mondo – Prato.

Miglior comunicazione digitale (Premio FB -Gruppo Clabo) a Gino Fabbri Pasticcere – Bologna, e a Pansa – Amalfi.

*Le guide Gambero Rosso sono acquistabili online, in edicola e libreria.*