

Pasticcerie, Briò dell'Aquila anche nella guida ai migliori bar del Gambero Rosso

1 Ottobre 2026

di Redazione



L'AQUILA - La pasticceria Briò dell'Aquila entra anche nella guida *Bar d'Italia 2027* del Gambero Rosso, dopo aver già ricevuto le Due Torte lo scorso anno nella guida alle pasticcerie.

La recensione definisce Briò "una vera chicca per gli amanti della pâtisserie francese" e racconta il lavoro della giovane cheffe aquilana **Barbara Ferretti** attraverso la tecnica, la ricerca, la stagionalità e l'artigianalità delle preparazioni: dai "croissant impeccabili" al flan

parisien, dagli intrecci al cardamomo alle creazioni più originali, senza dimenticare le proposte salate.

E poi il caffè, la selezione di tè, i vari preparati e quella che viene descritta come un’“atmosfera piacevolmente conviviale” accompagnata da un “servizio affabile”.

Due Torte ieri, Due Tazzine oggi. Due riconoscimenti diversi che raccontano le due anime di Briò: pasticceria e caffetteria, unite dalla stessa ricerca della qualità.

“Un risultato che ci rende davvero orgogliosi e che premia il lavoro, la passione e la cura che Barbara e tutta la squadra mettono ogni giorno in Briò” dicono dall’insegna di via Pizzodoca n.9-11 (piazzetta del Sole).