

## PASTICCERI&PASTICCERIE 2019 GAMBERO ROSSO: IL MONITO DI MASSARI, NEW ENTRY ANCHE IN ABRUZZO

15 Novembre 2018



ROMA - Una Torta e tanta emozione per Pasticceria Giorgia in Atri (Teramo) e Pasticceria Rossana Iezzi a San Vito Chietino (Chieti), new entry abruzzesi nella guida *Pasticceri&Pasticcerie d'Italia 2019* del Gambero Rosso. Le due insegne entrano con 1 Torta e ottimi punteggi espressi in centesimi, sommatoria dei tre parametri presi in considerazione: pasticceria, servizio, ambiente. Vale a dire 79 centesimi per la pasticceria di **Giorgia Di Egidio**, 78 al locale con caffetteria annessa di **Rossana Iezzi**.

"I sogni a volte si realizzano" commenta a caldo a *Virtù Quotidiane* Giorgia, atriana che vanta un legame viscerale col territorio: il segreto dei suoi cantucci, tra i vari biscotti e dolcezze da lei liberamente rivisitati, è proprio la purissima liquirizia di Atri. Altrettanta attenzione su altri nobili produzioni abruzzesi, come il purissimo zafferano dell'Aquila che la creativa pasticciera impiega nel panettone.

Anche Rossana Iezzi, sanvitese verace, si dice fiera dei tipici bocconotti e “celli” ripieni di marmellata scura, tra i molti prodotti di punta dell’attività di famiglia. “In appena quattro anni siamo passati da tre a quattordici unità lavorative. Abbiamo lavorato con attenzione cercando la soddisfazione della clientela e siamo davvero soddisfatti del riconoscimento, cerchiamo l’innovazione in tutto quello che facciamo valorizzando la tradizione”.

Il simbolo della Torta – una, due o tre a seconda del grado di “eccellenza” – distingue le attività più meritevoli secondo la guida e ne compendia le valutazioni.

Sebbene in Abruzzo non risultino casi di eccellenza con Tre Torte, pure si confermano tra le migliori Due Torte tre attività ormai consolidate: Caprice di **Fabrizio Camplone** a Pescara con 86 centesimi, Pasticceria Ferretti di **Sandro Ferretti** a Morro d’Oro (Teramo) con 85, Pannamore di **Nino Radoccia** a Vasto (Chieti) con 85.

Diciassette in totale le pasticcerie abruzzesi (una in più rispetto all’edizione 2018 della guida) selezionate e valutate dagli ispettori incaricati dal Gambero. In ordine alfabetico di località: Pasticceria Giorgia (Atri), Veronese (Chieti), Chocolat (Città Sant’Angelo, Pescara), Pasticceria Lullo Emo in Guardiagrele (Chieti), Pasticceria Adriatica, Michetti a Montesilvano (Pescara), Pasticceria Ferretti dal 1962 a Morro d’Oro (Teramo), Gran Noblesse a Mosciano Sant’Angelo (Teramo), Dolci Pensieri a Penne (Pescara), Caprice, Dolce Passione, Renzi (Pescara), Pasticceria Rossana Iezzi a San Vito (Chieti), Pan dell’Orso a Scanno (L’Aquila), Centini Chocolate (Teramo), Pannamore, Pasticceria Prestige da Lino a Vasto (Chieti).

Quadro nazionale – 560 locali complessivamente, la classifica dei più grandi maestri italiani con al top la Pasticceria Veneto (Brescia) di **Iginio Massari** e quattro nuovi ingressi, **Lucca Cantarin, Fabrizio Galla, Giovanni Cavalleri, Alfonso Pepe**: [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it) – certamente più sfaccettato e movimentato da protagonisti in forte ascesa, premi speciali e novità, l’appendice dedicata ai pastry chef di grandi ristoranti italiani.

Ciò nonostante anche a livello più locale il confronto con i big rappresenta una molla efficace per la valorizzazione del territorio, la riscoperta dei classici, l’attenzione al gusto e alla creatività, uno stimolo per la crescita di tutti, in definitiva.

Al di là di punteggi e postazioni a contare è l’eccellenza, il “gioco al rialzo” espresso dalla pasticceria italiana contemporanea “motivo di prestigio e vanto del Belpaese” si è sottolineato alla presentazione della guida – alla nona edizione e attualmente l’unica interamente dedicata all’arte bianca – avvenuta all’Open Colonna, Palazzo delle Esposizioni.

Presenti maestri riconosciuti e talenti emergenti del goloso universo dolce, animato da

creatività, necessità di innovazione e confronto, ricerca di bellezza, comunicazione, evoluzione continua come dimostra l'esperienza di maestri assoluti, da Iginio Massari a **Corrado Assenza**.

Bello e buono, forma e sostanza le coordinate della grande pasticceria che si interfaccia con il dettato di un'alimentazione possibilmente più sana, leggera ed equilibrata. Un mondo complesso, moderno, eclettico che dialoga con la grande tradizione dell'artigianalità. Che diventa identità, valore aggiunto, genio italiano.

“Il capitale di tutti i giorni: chi possiede il mestiere stia sicuro, nessuno glielo porterà via. Il vero professionista è quello che sa interpretare il gusto della gente” ha sintetizzato tra gli applausi il bresciano Iginio Massari, maestro dei maestri, in vetta alla classifica delle Tre Torte.

Nella sua grandezza e semplicità Massari, presidente onorario dell'Accademia maestri pasticceri italiani, ha invitato a restare con i piedi per terra volando alto sopra le mode e le strategie di marketing.

“Bisogna fare attenzione quando si parla di cibo sano e buono: il dolce dietetico è pura follia. Metà porzione può essere dietetica!”.

“In realtà”, ha aggiunto, “una buona colazione dolce mette tutti in allegria, lo zucchero è un antidepressivo naturale e in una società isterica governata da pc e telefonini ce n'è bisogno, certamente con le dovute accortezze”.

“La pasticceria è il cibo della trasgressione”, ha concluso, “e senza di questa non c'è progresso”.