## Virtù**Q**uotidiane

## Pasticcerie Gambero Rosso, l'arte dolce mai prima così bella buona e social. In Abruzzo giovani promesse

17 Novembre 2023



BOLOGNA – Presentata ieri a Palazzo di Varignana di Castel San Pietro Terme, piedi delle colline bolognesi, e in diretta Facebook la guida *Pasticceri e Pasticcerie 2024* di Gambero Rosso in collaborazione con Club Kavè-Il Club dell'Espresso Italiano main sponsor. Alla tredicesima edizione, la guida annovera oltre 650 locali selezionati lungo la Penisola e 60 novità, distribuite su tutto il territorio nazionale, con alcune regioni che spiccano più di altre, come il Piemonte, la Lombardia e il Veneto a nord, Campania e Sicilia a sud.

In Abruzzo nessuna eccellenza arriva a meritare il punteggio pieno delle Tre Torte, gradino più alto nella scala di eccellenza per GR, né premi speciali (Pasticceria salata, Comunicazione digitale, Dolce al cioccolato, Novità dell'Anno, Pasticcere Emergente e la speciale Sezione Pastry Chef). Ma, delle 17 pasticcerie abruzzesi censite, con una prevalenza nelle province di Pescara e Chieti, sono 7 quelle che meritano le Due Torte. Si tratta di Michetti a Montesilvano (Pescara) con punteggio di 80 centesimi, Gran Noblesse a Mosciano Sant'Angelo (Teramo) con 83, Caprice a Pescara con 85, Emozioni Italiane a Pescara con 82, Di Masso Pan dell'Orso a Scanno (L'Aquila) con 84, Vanilla a Teramo con 82, Pannamore a Vasto con 86.

## Virtù**Q**uotidiane

Con 1 Torta: Dolci Emozioni a Caramanico Terme (Pescara) con punteggio di 76, Veronese a Chieti con 79, Pasticceria Emo Lullo a Guardiagrele (Chieti) con 79, Pasticceria Adriatica a Montesilvano (Pescara) con 79, Renzi a Pescara con 77, Pasticceria Rossana lezzi a San Vito Chietino (Chieti) con 79, Centini Chocolate a Teramo con 79.

Giudizio sospeso per Patabom a Guardiagrele (Chieti) con valutazione di 78 (1 Torta) nella precedente edizione della guida, attualmente in pieno trasloco dell'insegna nei nuovi e più ampi locali fuori le mura del paese, dove **Matteo Zuccarino** e **Maria Teresa Liberatore** hanno previsto un grande laboratorio a vista, punto vendita e proposta dalla colazione all'aperitivo, prazi light, gelato e cioccolateria nei mesi freddi

Entrano con 1 Torta Antica Pasticceria Carmignani dal 1953 di Avezzano (L'Aquila), insegna di pasticceria artigianale, bar e gelateria forte di settant'anni di attività e tre generazioni della famiglia Carmignani, con punti 79. E, fresca di apertura dello scorso agosto in centro città a L'Aquila, Briò, pasticceria con sala da tè della ventiquattrenne Barbara Ferretti con punti 78.

Aquilano anche il venticinquenne pastry chef **Federico Marrone**, nelle fila del progetto giovane di Ampi (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani), sul palco bolognese insieme con una rappresentanza di giovani colleghi, "promesse di un'arte italiana che eccelle nel mondo e che ha grande bisogno di giovani energie da spendere nel mestiere di pasticcere" come ha voluto sottolineare il direttore commerciale del Club Kavè, **Roberto Fiorentini**, nel suo "appello a puntare sui giovani".

Vale ricordare come il punteggio finale attribuito ad ogni insegna in guida sia il risultato della sommatoria di Pasticceria, Servizio, Ambiente. Nel decalogo degli ispettori: orario della visita, ambiente, esposizione, assortimento, pasticceria innovativa, prezzi e composizione, prova di assaggio, il personale, packaging, vini da dessert.

Uno scenario in continua evoluzione quello della grande pasticceria italiana presentato da GR, saldamente orientato su gusto, salute e sostenibilità interpretati dal migliori custodi della tradizione, dell'innovazione e gli astri nascenti dell'arte dolce. Come sottolineato dal direttore editoriale delle guide di Gr, **Laura Mantovano**, occhio attento anche all'utilizzo delle più moderne tecnologie, e al ruolo sempre più importante giocato dalla comunicazione e dai social media.

Bello, buono e social insomma. Ne sono testimonianza concreta le nuove insegne entrate in guida, le 31 eccellenze premiate con le Tre Torte (punteggio superiore a 90), i 5 Premi Speciali e la grande riconferma di **Iginio Massari**, (Pasticceria Veneto, Brescia) maestro indiscusso del dolce con le Tre Torte d'Oro.

## Virtù**Q**uotidiane

Per l'81enne grande maestro bresciano non c'è limite alla creatività come si racconta nel suo nuovo libro *L'Altro Massari* di Gambero Rosso Editore. Dove il maestro dei maestri interpreta 80 grandi primi piatti della tradizione italiana, libro che sarà presentato dallo stesso autore nella sede di GR a Roma venerdì 24 novembre.

Novità anche sul fronte più local. Appena inaugurata la boutique online del giovane Federico Marrone del ristorante Da Lincosta (L'Aquila). In arrivo l'apertura temporanea di Pannamore di **Sebastiano Radoccia** a Pescara. E come già accennato, la nuova e più ampia sede di Patabom a Guardiagrele. In partenza la serie televisiva del maestro pasticcere **Federico Anzellotti** *Emozioni Italiane – Il mio dolce preferito*, che verrà presentata alla stampa il prossimo 29 novembre nella sede dell'Agenzia Ice Italian Trade Agency a Roma.