

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.

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 Iezzi 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 Ampì (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 pasticciare" 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 dai 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.

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 pasticciere **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.