Virtù**Q**uotidiane

PASTICCERI & PASTICCERIE 2018, TRE ABRUZZESI NELLA GUIDA GAMBERO ROSSO

30 Novembre 2017



PESCARA – Settima edizione della guida *Pasticceri&Pasticcerie 2018* di Gambero Rosso con tre abruzzesi, Caprice di Pescara, Ferretti di Roseto degli Abruzzi (Teramo) e Pannamore di Vasto (Chieti).

Gioia per il palato e felicità per gli occhi: un binomio praticamente indissolubile. In pasticceria, scienza esatta, la cura del dettaglio, il gusto del cesello giocano un ruolo determinante.

L'attenzione alla forma e alla presentazione hanno dunque un'importanza primaria e i migliori pasticceri italiani ne hanno preso coscienza.

Non a caso nell'ultimo anno sono nati locali di gran classe pensati per valorizzare i prodotti e regalare la migliore accoglienza per i clienti.

Virtù**Q**uotidiane

Tutto questo senza perdere di vista la sostanza e la bontà della proposta, compresi esperimenti sempre più interessanti nel campo della pasticceria salata.

Cambiano le forme e le tecniche (monoporzioni, barattoli, vasocottura, ecc) e c'è massima attenzione al "sapore", alla valorizzazione del territorio e alla riscoperta dei classici dando loro, complici tecnica e creatività, una nuova e intrigante veste.

Ma veniamo ai numeri.

Le Tre Torte passano da 18 a 21 con tre nuovi ingressi: Belle Hèléne di Tarquinia (Viterbo) di Francesca Castignani – per la prima volta una donna al vertice – Sciampagna di Marineo (Palermo) di Carmelo Sciampagna e Antico Caffè Spinnato di Palermo, la storica pasticceria nella quale è arrivato a capo del laboratorio Maurizio Santin.

Premio speciale Pasticcere emergente a Marcello Rapisardi di Pasticceria&Dessert di Milano.

Novità dell'anno Cannavacciuolo Bakery di Novara.

Miglior comunicazione digitale a Pasticceria Marisa di San Giorgio delle Pertiche (Pordenone).

Miglior pasticceria salata Martesana di Milano.

Appendice finale dedicata ai migliori pastrychef che operano in alcuni dei grandi ristoranti italiani. La pasticceria della ristorazione di qualità è un altro interessantissimo capitolo dell'universo dolce, da esplorare e valorizzare.