AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

GAMBERO ROSSO: L'AQUILANO MARRONE TRA I MIGLIORI "PASTRY CHEF" IN ITALIA PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO

20 Novembre 2026



L'AQUILA – Per il terzo anno consecutivo Federico Marrone entra nella selezione «I migliori Pastry Chef» del Gambero Rosso. Il pasticciere aquilano di Da Lincosta è l'unico professionista abruzzese a figurare nella sezione della guida Le migliori pasticcerie d'Italia 2027 dedicata alla pasticceria da ristorazione. Già presente nelle edizioni 2025 e 2026, Marrone si conferma in una selezione che comprende anche professionisti dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura e di Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo.

Classe 1998, Marrone è cresciuto nel ristorante di famiglia e si è formato in Francia, dove ha lavorato al fianco del pasticciere Michel Belin. Tornato all'Aquila, ha cominciato occupandosi di pane e dessert. Da lì ha allargato il suo lavoro alle monoporzioni e alle torte moderne, con una particolare attenzione ai lievitati e agli sfogliati. A raccontare il legame con l'Abruzzo è il Dulcis Venia, uno dei dessert citati dalla guida, che accosta una namelaka allo zafferano alla liquirizia di Atri (Teram, a un biscuit morbido e a una fleur croissant.

La domenica mattina Da Lincosta cambia servizio e si dedica alla colazione. Gli ospiti possono scegliere tra due percorsi, uno dolce e uno salato. È il momento in cui lievitati e sfogliati, centrali nel lavoro di Marrone, diventano protagonisti di un appuntamento pensato interamente attorno alla pasticceria.

In vista del Natale, Marrone è impegnato anche nella produzione dei panettoni. I panettoni e le altre specialità di pasticceria

si possono prenotare attraverso il sito di Da Lincosta.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli