

PASTICCERI E PASTICCERIE D'ITALIA 2024: ECCO LE 17 INSEGNE IN ABRUZZO

16 Novembre 2023



BOLOGNA – Continua a crescere la grande pasticceria italiana, con nuove insegne che entrano nella Guida del Gambero Rosso. Sono 31 le Tre Torte, 5 i Premi Speciali e una grande riconferma: Iginio Massari, maestro indiscusso del dolce con le Tre Torte d'Oro.

Sono 17 le insegne in Abruzzo, in prevalenza a Pescara e Chieti: 7 quelle che meritano le Due Torte. [\(Qui l'elenco\)](#)

Da nord a sud, l'Italia può vantare una ricca tradizione di specialità dolci e grandi maestri nell'arte bianca che crescono di anno in anno come racconta Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024, per il secondo anno consecutivo in collaborazione con Club Kavè – Il Club dell'Espresso Italiano, come main sponsor.

In Abruzzo nessuna eccellenza arriva a meritare il punteggio pieno delle Tre Torte ma, delle 17 pasticcerie censite dalla Guida, con una prevalenza nelle province di Pescara e Chieti, sono 7 quelle che meritano le Due Torte:

“Michetti” a Montesilvano, dove la colazione è un momento d’oro, grazie alla varietà dei cornetti sfogliati farciti, di brioche alla crema, crostatine e torte da credenza da accompagnare a buoni caffè (anche in filtro) e cappuccini. Tra i cavalli di battaglia le torte (gettonate anche quelle da ricorrenza), i semifreddi e le monoporzioni, belle e bilanciate.

“Gran Noblesse” a Mosciano Sant’Angelo, dove le creazioni di Filippo Di Clemente uniscono tecnica e rispetto della qualità delle materie prime.

“Caprice” a Pescara, che propone un’offerta legata alle tradizioni del territorio, anche nel caso delle rivisitazioni di classici. Da provare le Burle, morbidi pasticcini di mandorla con amarene e mosto cotto, ricordo dei dolcetti che si preparavano in occasione della festa patronale (ultima arrivata la variante al caffè, dedicata allo scrittore pescarese Ennio Flaiano, omaggiato in varie creazioni).

“Emozioni italiane” a Pescara, dove il dinamico pasticcere Federico Anzellotti, ora anche volto televisivo, assicura una proposta di livello e buona per tutti, incentrata su qualità degli ingredienti e attenzione alla sostenibilità.

“Di Masso Pan dell’Orso” a Scanno, offre tutti i classici del repertorio abruzzese: amaretti, il mitico pan dell’orso (tortino morbido profumato di mandorle e miele di montagna, ricoperto di cioccolato), mostaccioli nelle loro tre versioni (al mosto cotto, imbattibile; con cioccolato fondente; con cioccolato bianco), frollini con la scrucchiata, la confettura d’uva Montepulciano.

“Vanilla” a Teramo, mette in mostra una pasticceria fine e golosa di mignon e maxi (eclair, babà, deliziosi bignè chantilly), torte “regolari” e a porzione, gli special di giornata e i gelati, intensi e centrati tutti, super alcuni, grazie a materia sempre di prim’ordine e più che si può indigena.

“Pannamore” a Vasto, è bar, pasticceria e gelateria, il bel locale del pasticcere Sebastiano Radoccia che offre una proposta di livello, attenta a valorizzare il territorio e a garantire un’etichetta sempre più pulita. La pasticceria moderna gode dell’apporto del campione mondiale (Lione 2021) Lorenzo Puca, che sfoggia sempre nuove creazioni come le torte estive banana e lampone o mandorla, pesca, albicocca e lime, che si aggiungono alle ormai iconiche Passione esotica, Smeraldo, Perla nera, Noisette.

Un’esplosione di sapori, tra storiche ricette e proposte più innovative, anche grazie all’utilizzo delle più moderne tecnologie, un’attenzione crescente a gusto, salute e sostenibilità, con un ruolo sempre più importante giocato dalla comunicazione e dai social media: è questo lo scenario presentato nella 13° edizione della Guida del Gambero Rosso.

Dolci ben decorati e ricette scenografiche che viaggiano su Instagram e TikTok, accompagnati dall’hashtag giusto, possono contribuire al successo di un prodotto o di un locale; ma, come sottolinea Laura Mantovano, direttore editoriale della Guida, “oggi essere social non basta: le forme, i colori, l’estetica, il design, debbono andare di pari passo con la concretezza e la solidità della proposta. È la tecnica, la qualità delle materie prime, la capacità di mixare intelligentemente gli ingredienti, il dosaggio sempre più oculato di zuccheri e grassi a fare un buon pasticcere. E, in Italia, abbiamo tante eccellenze: la lista degli indirizzi giusti cresce di anno in anno!”.

“Quello di Club Kavè con il mondo della pasticceria è un rapporto voluto e coltivato negli anni, supportando le esigenze della categoria, affiancando i nostri clienti pasticceri nella costruzione dell’offerta di caffetteria e mettendo a loro disposizione formazione costante, che grazie al Laboratorio dell’Espresso, offriamo dal 2001 – aggiunge Costanza Filicori, direttore Generale di Club Kavè -. L’amore per la pasticceria ci ha portato qui oggi a premiare e festeggiare tutti i più importanti maestri pasticceri d’Italia”.

Sono 650 le insegne incluse nell’edizione 2024, con 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, dove sfogliatella o pastiera e cannolo o cassata non potevano mancare nella degustazione, che ha incluso anche una valutazione sull’ambiente e sul servizio.

Locali storici, raffinati ed eleganti si mescolano alle nuove proposte, più moderne, ma ugualmente accoglienti e curate. La corona resta a Iginio Massari, genio indiscusso e riferimento della pasticceria italiana in tutto il mondo, sempre attuale e capace di dettare mode e tendenze, cui vanno le Tre Torte d’Oro. Pasticceria Veneto, a Brescia, è la migliore in Italia da mezzo secolo. 31 sono le eccellenze che ottengono il massimo riconoscimento delle Tre Torte; e 5 sono i premi speciali assegnati.

Club Kavè, il club dell'espresso italiano, marchio che nasce nel 2001 dalla brillante intuizione di Giovanni Filicori, che dopo 40 anni alla direzione della centenaria torrefazione bolognese Filicori Zecchini, scelse di rimettersi in discussione dando vita un marchio esclusivo destinato ai migliori bar e pasticcerie italiani. Una scommessa vinta, visto che venti anni dopo, fornisce alcune dei più prestigiosi locali d'Italia, con un solido legame con il mondo della pasticceria.

La miscela Club Kavè, infatti, con i suoi gentili profumi fruttati, la sua piacevole rotondità di corpo, il valore del dolce che prevale con decisione sugli altri, è particolarmente indicata per accompagnare ed esaltare torte, pasticcini, cornetti. Perfetta per degustare, è anche ingrediente ideale per dolci, gelati e per tutte le preparazioni a base di caffè.

Il felice sodalizio con il mondo "dell'arte bianca" consolidato negli anni anche grazie a molte collaborazioni con le più prestigiose scuole e associazione del settore. Gambero Rosso Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia.

Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web Ott con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale.