

PASTICCERIA: SANDRO FERRETTI CONFERMATO NELLA GUIDA DI GAMBERO ROSSO

27 Novembre 2015



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Le pasticcerie Ferretti confermano eccellenza, qualità ed equilibrio mantenendo salda la loro posizione all'interno dell'edizione 2016 della guida *Pasticceri & Pasticceria* di Gambero Rosso.

A sancire il primato abruzzese è una rigida giuria che, come ogni anno da cinque, verifica i processi produttivi e le produzioni stesse delle pasticcerie di tutta Italia.

Nei giorni scorsi al Lingotto di Torino, in occasione della presentazione della Guida, tutte le eccellenze menzionate e descritte hanno ricevuto un formale riconoscimento.

Per Sandro Ferretti, il cui percorso di crescita è stato inarrestabile e colmo di sempre nuove e sfidanti avventure tra cui la collaborazione con colossi internazionali del food, essere ritenuto uno dei più appetibili a livello nazionale fregiandosi dell'appartenenza abruzzese, è una grande soddisfazione.

“Nella professione esprimo liberamente la mia creatività all'interno della precisa disciplina che la pasticceria richiede - ha commentato il maestro Sandro Ferretti in occasione dell'evento di premiazione - Seguire regole scientifiche, garantire processi produttivi protetti attraverso continui controlli e analisi, non compromette il legame con il mio Abruzzo. Anzi, mi consente di evidenziarne continuamente i pregi fino a rendere consapevole chiunque apprezzi il mio lavoro oltre i confini regionali che la nostra terra sa esprimere egregiamente tradizione e innovazione, gusto e tecnica”.

Sandro - maestro pasticcere della prestigiosa Ampì (Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani) dal 2005 - ha voluto dedicare il riconoscimento ottenuto alla sua squadra e alla sua famiglia che, da anni ormai, lo sostiene nel fecondo percorso professionale.

Le sue pasticcerie, dislocate tra Roseto, Morro d'Oro (Te) e L'Aquila, sono presenti sulla guida del Gambero Rosso fin dall'esordio.