

Pasticceri&Pasticcerie 2022: 595 locali nella Guida del Gambero Rosso

written by Cecilia Alfier | 30/11/2021



PASTICCERI & PASTICCERIE 2022

- ◆ 595 LOCALI
- ◆ LA CLASSIFICA DEI PIÙ GRANDI MAESTRI ITALIANI
- ◆ 30 NOVITÀ

PREMI SPECIALI:
◆ IL PASTICCERE EMERGENTE
◆ LA MIGLIOR PASTICCERIA SALATA

- ◆ LA NOVITÀ DELL'ANNO
- ◆ MIGLIOR COMUNICAZIONE DIGITALE
- ◆ MIGLIOR PACKAGING

Quasi 600 templi della dolcezza e collaborazioni prestigiose per l'undicesima edizione della guida che vanta prestigiose collaborazioni



È giunta all'undicesima edizione la guida **Pasticceri&Pasticcerie 2022** di **Gambero Rosso**, realizzata in collaborazione con **Hausbrandt**, azienda produttrice di caffè fondata oltre un secolo fa a Trieste da **Martino Zanetti** che da piccola torrefazione si è trasformata in una realtà che esporta in 90 Paesi del mondo.

Nella **guida sono presenti 595 locali**, con alcune novità significative tra cui **3 nuovi ingressi nelle Tre Torte** (sono 26 contro le 24 della scorsa edizione) e **5 premi speciali**.

Confermata la **sezione dedicata alla pasticceria da ristorazione**, caratterizzata da peculiarità e tecniche diverse rispetto alla pasticceria tradizionale: meno zuccheri, più leggerezza, lavorazioni espresse. Una mini guida ai migliori pastry chef che operano in grandi ristoranti italiani.

Pasticceri&Pasticcerie 2022 di Gambero Rosso

Il focus degli ispettori, quest'anno è stato quello di individuare ed esaminare cambiamenti ed evoluzioni intervenuti nell'ultimo anno nella pasticceria nostrana che ha vissuto un momento d'oro. I

mastri pasticceri paladini del made in Italy sono cresciuti, hanno acquisito nuove consapevolezze e hanno imparato a utilizzare nuovi strumenti a loro disposizione.

«È un settore in continua e costante crescita ed evoluzione, abilmente plasmato dai grandi maestri pasticceri», ha dichiarato Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso che si è mostrato anche soddisfatto della guida Pasticceri&Pasticcerie 2022.

I partner della Guida “dolce” del Gambero Rosso

Oltre a **Hausbrandt**, un altro partner della guida è stato **Petra Molino Quaglia**, azienda specializzata in farine da dolci. Secondo Pietro Gabrieli, il direttore marketing dell'azienda, un bravo pasticcere dev'essere un vero artigiano che crea dolci partendo da ingredienti di base. Petra Molino Quaglia è stata la prima realtà italiana ad introdurre già negli anni novanta specifiche farine naturali, pensate per i vari tipi di pasticceria.

In quest'ottica, ben vengano la panificazione e i grandi lievitati destagionalizzati. La pasticceria, dunque, nel 2020 e 2021 si è ibridata spesso con la cucina tradizionale e si è avvicinata alle case delle persone. Molte proposte dei pasticceri, in questo periodo, sono relativamente più “facili” da replicare a casa.

Un po' più difficile da replicare tra le mura domestiche è il lavoro del maestro **Iginio Massari** premiato non solo con le **Tre torte** (il massimo riconoscimento previsto sulla Guida), ma anche con le **Tre Torte d'Oro** per la [Pasticceria Veneto](#) a Brescia. Gambero Rosso ha fatto sapere che, in futuro, Massari sarà fuori concorso.

Tra le altre collaborazioni d'eccellenza anche quella con **Valrhon**, che produce cioccolato dal 1922, e con l'azienda modenese **Bombonette** che prende il nome da una tecnica di confezionamento dolciario inventata dall'azienda stessa.