

PASTICCERI E PASTICCERIE 2025, LA 14[^] EDIZIONE DELLA GUIDA DI GAMBERO ROSSO PREMIA ANCHE L'EMILIA ROMAGNA CHE PIAZZA 48 INSEGNE



Categories: [Editoria](#), [News](#)

La **guida Pasticceri & Pasticcerie 2025** di **Gambero Rosso**, curata da **Marina Savoia** e giunta alla 14[^] edizione, che fotografa un settore in pieno fermento, è stata presentata di recente a **Castel San Pietro Terme** (Bo), nella splendida cornice di **Palazzo di Varignana**, per il terzo anno realizzata in collaborazione con **Club Kavè**.



In questo ambito l'**Emilia-Romagna**, regione ospite, ha ben figurato piazzando nella guida 48 insegne che raccontano la qualità professionale e l'impegno dei suoi maestri pasticceri in grado di reinterpretare la tradizione con ingredienti di eccellenza.

Le sfoglie sottili dei tortelli dolci e la crema al mascarpone si fondono

no così con tocchi moderni, creando dolci che narrano la storia ed il carattere di una terra ricca di sapori autentici e di creatività travolgente.

Di queste, sono due le eccellenze che raggiungono il punteggio pieno, aggiudicandosi le ambite Tre Torte, sei le insegne che spiccano tra le migliori Due Torte,





Rimini, attualmente un brand che conta svariate sedi, anche fuori regione, ma questa a due passi dal mare, nella città dove tutto è cominciato, è sicuramente la più rappresentativa. Per una proposta di qualità completa che spazia dal dolce al salato, oltre ad una strutturata proposta ristorativa. ()

Le sei le migliori Due Torte, sono state assegnate a:
Sebastiano Caridi a Faenza (Ra) che si aggiudica anche il premio speciale "Miglior Pasticceria salata"; La **Pasticceria** ad Argenta (Fe); **Regina di Quadri** a Bologna;



quattro nuovi ingressi e due Pastry Chef.
Il riconoscimento delle Tre Torte è stato attribuito a:
Gino Fabbri Pasticcere a Bologna, una pasticceria che ha salde radici nella tradizione, pur rinnovata con grazia, creatività ed un'incessante ricerca. I suoi dolci colpiscono l'occhio prima ancora del palato e ad ogni assaggio fanno apprezzare la maestria tecnica e la qualità degli ingredienti.

(www.ginofabbri.com)

Rinaldin
i a



Alfieri a

Correggio (Re); **Falicetto** a Piacenza e **Nuova Pasticceria Lady** a San Secondo Parmense (Pr).

Invece sono new entry nella nuova guida, **Pastry Lab** a Casalecchio di Reno (Bo); **Pasticceria Dante** a Ravenna, **Giacomo Ciavatta** a Riccione (Rn) e **Cesari** a Rimini.

Ed una Menzione d'onore per due Pastry Chef:
Doina Paulesco, giovane ed ispirata moldava che realizza i propri piatti presso **Osteria Francescana** a



Modena e **Valentina**

Marzano, giovane pugliese impegnata presso **Osteria del Viandante** a Rubiera (Re).

Sono 660 i locali censiti dalla Guida e 61 le novità che hanno debuttano quest'anno.

Mentre sale a 33 il numero delle insegne che ottengono il massimo riconoscimento delle Tre Torte, a cui si aggiunge **Iginio Massari**, Maestro dei maestri in Italia e nel mondo con Pasticceria Veneto di Brescia, che merita Tre Torte d'oro.



Due i nuovi indirizzi che entrano a far parte dell'Olimpo dell'eccellenza: in Veneto la **pasticceria Denis Dianin** di Selvazzano Dentro (Pd) ed in Basilicata, **Tiri Bakery & Caffè** a Potenza.

Al primo posto la **Lombardia**, con 9 pasticcerie a pieno punteggio, seguita dalla **Campania**. Sei sono i premi speciali, con 9 premiati.

Riflettori accesi anche sulla pasticceria da ristorazione, che sta vivendo un momento d'oro, come testimoniato dalla sezione della guida dedicata ai migliori pastry chef che quest'anno conta 25 premiati rispetto ai 16

della scorsa edizione e che per la prima volta, si è aperta anche al mondo delle pizzerie.

www.gamberorosso.it

(Piergiorgio Felletti)