

ABRUZZO



AVEZZANO [AQ]

Antica Pasticceria Carmignani Dal 1953

via Camillo Corradini, 241

tel. 0863 413857

chiuso martedì

7965 pasticceria 7 servizio
7 ambiente

Tre generazioni e ormai settant'anni di attività per la pasticceria della famiglia Carmignani, apprezzata per la sua produzione che sposa freschezza, ingredienti selezionati e un pizzico di creatività. Così, oltre ai classici bigné generosamente ripieni (crema, cioccolato, caffè) le vetrine si colorano di moderne monoporzioni, ordinate nei loro pirottini e vassoi. Da provare la frolla al cacao con cremoso al pistacchio e gelée ai lamponi e le tartellette con cioccolato bianco e caffè o al cioccolato fondente. Non deludono le brioche, ideali per essere tuffate nel cappuccino. Di buona fattura la tradizionale pasticceria secca e i dolci delle feste, dal panettone alla colomba, ai fritti di Carnevale. Sul fronte torte vince la classicità, tra millefoglie croccanti e un tiramisù cremoso con savoiardi bagnati alla perfezione. Servizio gentile, tavoli interni o esterni. Proprio di fronte, al civico 241, la Bakery gluten free.



CARAMANICO TERME [PE]

Dolci Emozioni

v.le Roma, 38

tel. 334 7663211

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio**76**64 pasticceria 6 servizio
6 ambiente

Un riferimento nella cittadina termale, la micro pasticceria di Fabrizio Egizii è molto apprezzata da residenti e turisti (siamo in uno dei borghi più belli d'Italia, nel cuore del Parco Naturale Maiella - Morrone). Lo spazio è davvero piccolo (il locale prevede solo l'asporto, e si lavora prevalentemente su ordinazione), la proposta quotidiana è contenuta ma di qualità, articolata tra bavaresi, mignon, cake alla frutta, frolle e pasticceria secca, dolci che all'assaggio rivelano sapori netti e un bilanciato tenore zuccherino. Il suo punto di forza sono le belle torte per cerimonie, realizzate con estro e gusto. Da ricordare i panettoni, anche in varianti territoriali come il Pancapodanno (al cioccolato e ratafià) o ortica, rum e miele (millefiori, della Maiella). Il servizio è cortese, un po' rallentato dalla mancanza di singoli cartellini descrittivi (c'è un generico cartellone), ma l'elenco ingredienti è ben in vista.



CHIETI

Veronese

LOC. Chieti Scalo

via Pescara, 554

tel. 0871 561037

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio

79

65 pasticceria 7 servizio

7 ambiente

Esperienza, gentilezza, qualità, sono alcune delle caratteristiche che distinguono Veronese, insegna che dal 1969 fa felici i golosi clienti con creazioni classiche e più moderne di tendenza. Il punto di forza è la selezione delle materie prime, che fanno la differenza, a iniziare dalla scelta delle uova e del latte per la deliziosa crema che va a farcire cornetti, dolci al cucchiaio, bignè e cannoli. Ma Veronese è anche rinomata per le torte gelato, i semifreddi e le buone torte confezionate su misura. Nei mesi freddi spazio al cioccolato, lavorato con tecnica tradizionale, mentre nella bella stagione il banco si riempie di gusti di gelato base latte o acqua. Non possono mancare per le feste comandate panettoni e colombe in vari gusti e i torroni, morbidi e duri. Sul fronte salato spiccano i tipici fiadoni al formaggio, davvero gustosi. Cortese il servizio.



GUARDIAGRELE [CH]

Pasticceria

Lullo Emo

via Roma, 105

tel. 0871 82242

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio

☎ pasticceria.lullo.it

79

65 pasticceria 7 servizio

7 ambiente

Emo Lullo, quarta generazione alla guida della pasticceria fondata a fine Ottocento, ha ereditato dal nonno l'amore per il territorio. Il locale, piccolino e dall'aria di un'antica bottega, è infatti un concentrato di tradizione. Specialità, da sempre, le "Sise de moneche", gloria della pasticceria locale - tre cupolette di pan di Spagna farcite con una vellutata "crema gialla" (nome locale della pasticceria) e spolverate di zucchero a velo, da gustare sul posto o portare via. Imperdibili pure i torroncini Aelion (antico nome di Guardiagrele), una delizia a base di zucchero, mandorle e arancia candita, e da provare i pasticcini alla mandorla (non pelata, da ricetta del nonno), amaretti, dolcetti di marzapane, confetti e - quando periodo - le ottime zeppole. Virtuosa la collaborazione con Matteo Zuccarino (pasticceria Patabom, vedi scheda), da cui sono nati i gusti di gelato Sise e Aelion, e il panettone Aelion. Cortesia.

GUARDIAGRELE [CH]

Patabom

via Località San Giovanni, 13

tel. 0871 453043

chiuso lunedì;

in estate sempre aperto

*

Mentre la guida va in stampa fervono i lavori per il trasloco dell'insegna di Matteo Zuccarino e Maria Teresa Liberatore. Un locale più ampio, con un grande laboratorio a vista, 100 metri quadrati di punto vendita e una proposta per l'intera giornata, dalla colazione all'aperitivo.

Nell'offerta, pasticceria classica e moderna, pranzi light, gelato e la cioccolateria nei mesi freddi. Attendiamo quindi il prossimo anno per esprimere un giudizio.



L'AQUILA

Briò

via Pizzodoca, 9

tel. 375 8396200

chiuso lunedì pomeriggio
e martedì tutto il giorno

78

63 pasticceria 7 servizio
8 ambiente

Ha portato una ventata di aria fresca in città la pasticceria con sala da tè della ventiquattrenne Barbara Ferretti. Un locale centrale, moderno ed essenziale, dove la pasticceria giramondo mette a frutto gli studi all'vâcole Ducasse e le esperienze in prestigiosi locali. I suoi dolci sono rigorosamente di stile francese, e tutto è prodotto in casa da ottime materie prime. Ecco quindi profumati croissant sfogliati al burro impregiositi da una deliziosa crema alla fava di Tonka, leggeri pain au chocolat, pain suisse, croissant aux amandes (la pasta di mandorla è fin troppo delicata). Squisita la tarte citron, con base di frolla al grano saraceno come anche quelle al pistacchio, al caramello salato o con composta di frutta, poi madeleine (senza lattosio), parisienne, gâteau de voyage. In salato, un versatile pain brioche. L'apertura è di agosto 2023, c'è ancora qualcosa da mettere a punto nella gestione dell'offerta e nel servizio, comunque cortese.



MONTESILVANO [PE]

Pasticceria Adriatica

via S. Francesco, 30

tel. 085 4453874

chiuso lunedì

79

**63 pasticceria 8 servizio
8 ambiente**

Quello del pasticciere Stefano Rapposelli è un locale accogliente e frequentato da una folta affezionata clientela. È un indirizzo ideale per gli amanti della pasticceria classica, realizzata con cura e proposta in un generoso assortimento esposto in modo ordinato tra vetrine e frigoriferi. Per la colazione, cornetti (pure sfogliati al burro) con creme e panna, bombe, ciambelle, maritozzi e bignè dalle forme generose. Buona scelta di paste e pasticcini, tra babà, sfogliatelle, cigni con panna e fragole, cannoncini (da provare allo zabaione), zeppole, frolle con frutta, ma anche fette di zuccotto, crostate, biscotti e paste di mandorla. Dal versante torte - pure personalizzate - creazioni come cheesecake alla rosa, lime e gelée al lampone, millefoglie, torte di frutta con base di pan di Spagna o glassate a specchio. Completano l'offerta i grandi lievitati, il cioccolato, una piccola proposta di gelato in estate. Servizio attento e cordiale.



MONTESILVANO [PE]

Michetti

c.so Umberto I, 17

tel. 085 835697

chiuso mercoledì; in estate
sempre aperto

✦ pasticceriamichetti.com

80

**64 pasticceria 8 servizio
8 ambiente**

La bellezza degli ambienti, ulteriormente rifiniti a un anno dal restyling, rende ancora più gradevole la sosta da Michetti. La colazione è un momento d'oro, grazie alla varietà dei (buoni) 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. Nella nutrita collezione, la rivisitazione della Sacher con cioccolato bianco, Tiramisù+sù, Coffee&coffe, Mela di Biancaneve, Girasole cioccolato e pera e l'immancabile Trilogy. Valida la gamma di mignon, biscotteria, bocconotti e sfogliatelle abruzzesi. Da ricordare i grandi lievitati e i dolci di Carnevale (castagnole, frappe, cicerchiate). Appetitosi salati, tra focacce farcite, sandwich, taglieri da abbinare a drink e cocktail. Servizio professionale. Altra sede a Pescara.



MOSCIANO
SANT'ANGELO [TE]
Gran Noblesse
via Passamonti, 19
tel. 327 1810652
chiuso lunedì tutto il giorno
 e domenica pomeriggio
 ✦ pasticceriagranoblesse.it

83

68 pasticceria 8 servizio
7 ambiente

Filippo Di Clemente è un artigiano innamorato del suo mestiere e della sua terra, le sue creazioni uniscono tecnica e lavorazioni rispettose della qualità delle materie prime (a partire da farine, burro e latte lactose free, frutta e canditi, realizzati in proprio da eccellenze italiane). In laboratorio prendono forma i gustosi lievitati (croissant ben sfogliati, pure bicolori o cubici con crema e frutta) e la ricca pasticceria, con quella fresca perlopiù lactose free. Torte moderne e monoporzioni si fanno ammirare per eleganza e non accostano mai troppi sapori. Si gioca inoltre con originalità su specialità tipiche: il "libretto di fichi secchi" è la base della farcitura del panettone Musiano, il Doppio Arancio - liquore locale - è protagonista nella crema dell'ottima torta Vecchia Giulia, le sfogliatelle sono ripiene di sola "scrucchiata" d'uva. Secondo stagione, gelato e cioccolato. Servizio curato, locale piccolino ma molto accogliente.



PESCARA
Caprice
p.zza G. Garibaldi, 29
tel. 085 691633
chiuso domenica pomeriggio
 ✦ dolcicaprice.it

85

70 pasticceria 7 servizio
8 ambiente

L'attaccamento al territorio è la molla che tende la creatività di Fabrizio Camplone, che si tratti di novità o rivisitazioni di classici. Nel suo repertorio, molte le specialità bandiera, dalla torta Florita alla Presentosa, dalla Triestina al rinomato panettone Dolce Mila, alla rimpizza. Così pure sul fronte sottozero, con il capriccio a tre punte e i gelati ispirati alla tradizione (su tutti scrucchiata d'uva, bocconotto, confetto di Sulmona), da gustare anche nella brioche con olio evo (ottima pure a colazione). 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). Belle le confezioni di Antonella Carchesio, moglie di Fabrizio. Ambiente classicheggiante, servizio che soffre un po' nei momenti di punta.



PESCARA

Emozioni Italiane

via Firenze, 25 I

tel. 085 8127249

chiuso sempre aperto

✉ emozionitaliane.org

82

**68 pasticceria 7 servizio
7 ambiente**

Il dinamico pasticciere Federico Anzellotti - ora anche volto televisivo - assicura una proposta di livello e buona per tutti, incentrata su qualità degli ingredienti e attenzione alla sostenibilità. Il cacao Fino de Aroma, protagonista di molte dolcezze maison, è quello delle piantagioni di proprietà in Perù, le farine (anche di miglio e grano saraceno) sono di grani italiani di piccoli produttori (virtuosa la collaborazione con un mulino di Merano), l'olio evo locale è alla base delle produzioni lactose free e vegan. Tra le molte specialità da non perdere, i mignon classici (ottimi con crema all'Aurum, liquore pescaresc alle arance) e moderni, macaron e monoporzioni (nocciola piccante e fondente su tutte), i pani speciali, i frollini, le sontuose torte e lievitati da ricorrenza (da provare quello con grani antichi e farro). Servizio altalenante, comunque cortese. Altre sedi in corso Vittorio Emanuele e a Miglianico.



PESCARA

Renzi

via Roma, 52

tel. 085 4216164

chiuso lunedì

77

**63 pasticceria 7 servizio
7 ambiente**

Le bombe di Renzi, storica insegna (dal 1934) in mano alla famiglia Bevilacqua, sono un vero must in città: fritte ad arte, sono ripiene di una saporita e setosa crema fatta a mano (o cioccolato) e generosamente cosparse di zucchero semolato, una vera golosità. Vanno a ruba ogni mattina, spariscono in fretta dai vassoi e vengono rifornite senza soluzione di continuità. Non sono comunque l'unico motivo per una sosta; qui si possono assaggiare pure ricchi maritocci, bignè, zeppole, sfogliatine glassate, un repertorio classico che non passa mai di moda. Classico anche l'ambiente, sempre curato, approdo piacevole tra le vie dello shopping a due passi dalla piazza principale. La proposta si completa con mostaccioli, tranci di Sacher, sfogliatelle, babà, plumcake, savoiardi, crostatine e tortine mandorlate. Sul fronte salato, pizzette, tramezzini e sfogliatine. Torte da ricorrenza e rustici su ordinazione. Servizio cortese.


SAN VITO CHIETINO [CH]
**Pasticceria
Rossana Iezzi**
via Nazionale Adriatica, 6
tel. 328 9125664
chiuso mercoledì

79
65 pasticceria 7 servizio
7 ambiente

Tanto è cambiato a San Vito Chietino dal 1981, anno in cui Rossana Iezzi ha aperto il suo locale. La Via Verde, percorribile a piedi o in bici - che attraversa la meravigliosa Costa dei Trabocchi - porta ogni anno sempre più turisti a caccia della vacanza sostenibile. Questo è un indirizzo perfetto per una pausa, dove tra mattonelle colorate e sorrisi si può iniziare la giornata con goduriosi cornetti al burro, integrali, mandorlati, al pistacchio, fagottini al cioccolato e brioche alla crema. Accattivante e variegata la zona pasticceria, nella quale tra babà, bignè e paste prende il suo spazio anche la biscotteria, in cui primeggiano i tipici bocconotti ripieni di cacao e mandorle, ricotta, cioccolato o crema al limone. Di qualità il gelato, da gustare pure nella brioche (gluten free) o in versione stecco. Sfiziosa pasticceria salata per un aperitivo. Attenzione per il senza glutine, materiali da asporto ecocompatibili.


SCANNO [AQ]
**Di Masso
Pan dell'Orso**
v.le del Lago, 20
tel. 0864 74475
chiuso lunedì

 ✉ dimassoscanno.it
84
69 pasticceria 8 servizio
7 ambiente

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 o bianco), frollini con la scrucchiata, la confettura d'uva Montepulciano. Ma non mancano monoporzioni d'autore, decorate ad arte e ben bilanciate come quella creata per la festa della donna, una base di pan di Spagna alla curcuma ripiena di ganache al cioccolato e ananas flambé, con copertura di cremoso al Marsala e vino bianco. Poi la pasticceria secca e il reparto mignon che vede nella pesca all'Alchermes la sua espressione migliore; e ancora i lievitati delle feste, nella versione classica o rivisitata (è il caso del panettone con Ratafia e amarene candite). Ottimi i lieviti per la colazione, senza dimenticare le proposte per l'aperitivo con ottimo pane fatto in casa e pizza alla pala dalla crosta fragrante.



TERAMO

Centini Chocolate

via Vittorio Veneto, 28

tel. 0861 247867

chiuso domenica

☎ centinichocolate.it

79

65 pasticceria 7 servizio

7 ambiente

L'insegna varata in centro storico da Ezio Centini e via via affidata alle cure dei membri di famiglia si fa teatro della modifica (un ampliamento di fatto) dell'arco di attività del poliedrico fondatore. Centini ha portato a termine il recupero a Bisenti - località di origine e sede dei suoi laboratori - del forno di famiglia. E dunque la panificazione, già in gamma in passato per un periodo, affianca ora la strada di artefice del cioccolato e quella di rifinito pasticciere. A gestire la front line pensa una delle figlie mentre il figlio Giovanni cura gli aspetti tecnici della gestione. Pane, quindi: anzi pani, inclusi quelli - di rigore qui - da grani storici locali. E coerente rafforzamento del repertorio salato (anche pizze al taglio e tonde "mono"). Ma mostra del cioccolato sempre unica per originalità e affetto per gli ingredienti indigeni. E lievitati e dolci di maggior taglio e di ricorrenza - l'ormai famoso torrone - sempre in forma.



TERAMO

Vanilla

via F. Savini, 1

tel. 0861 738782

chiuso lunedì

☎ vanillateramo.it

82

67 pasticceria 8 servizio

7 ambiente

La mostra fine e golosa di mignon e maxi (eclair, babà, deliziosi bignè chantilly). Le torte "regolari" e a porzione (tra cui l'aerea "Paradiso"). Gli special di giornata, saggio palese del livello di fantasia e cura delle esecuzioni "on demand". Panettoni e colombe sempre più raffinati. E lo spazio gelati, intensi e centrati tutti, super alcuni, grazie a materia sempre di prim'ordine e più che si può indigena. Un salato di rango - mini e "midi" pizze, sontuosi croissant farciti - sostiene l'aperitivo. E la fragranza impeccabile di lieviti, creme e farce varie (fruibili anche al momento) allietta il breakfast. Qualità totale anche sul fronte cioccolato. Cresce lo spazio vini, targato - per scelta - Abruzzo e mirato sui sostenibili. Marcia a tutta insomma la "bottega" del maestro Calvarese, assistito da un team in movimento (è la legge dei tempi) ma garantito e affiatato dalla guida di un rodato quanto affabile "nostromo".



VASTO [CH]

Pannamore

via Maddalena, 71b

tel. 0873 368803

chiuso martedì

✉ pannamore.it

86

70 pasticceria 8 servizio

8 ambiente

Bar, pasticceria e gelateria, il bel locale del pasticcere Sebastiano Radoccia 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. Ricca pure l'offerta classica, curata personalmente da Radoccia, tra cui l'ottima zuppetta Pannamore (pan di Spagna al cacao, crema al gianduia e alle mandorle). Curati i lievitati da colazione e i grandi delle feste, i bauletti gastronomici (gustoso ventricina e pecorino di Farindola) e la cioccolateria, da pregiati cacao monorigine. Dolci senza glutine e lattosio (éclair e bavaresi), gelati e granite, cui è dedicata la bella sede di Vasto Marina.