Gambero Rosso, a Milano, Trieste e Roma le migliori pasticcerie

Sono 23 le **migliori pasticcerie d'Italia** secondo il **Gambero Rosso**, come è emerso dalla presentazione della settima edizione della guida "**Pasticceri & Pasticcerie 2020**". Tanti sono i locali ad avere ottenuto le **Tre Torte**, raggiungendo un ponteggio superiore a 90.

Premi speciali vanno quest'anno al "Pasticcere Emergente": **Marco Battaglia e Lavinia Franco** di **Marlà Milano**. Novità dell'Anno: **Harry's Pasticceria** a Trieste, mentre il re dalla "Miglior Pasticceria Salata" è **Bompiani** a Roma.

Per i curatori della guida "l'alta pasticceria allarga sempre di più i suoi orizzonti con restyling dei locali che puntano alla valorizzazione dei prodotti e un'attenzione sempre maggiore da parte dell'hotellerie di lusso. Gli hotel con pasticcerie sono infatti il trend del momento: boutique in cui si punta ad una proposta d'eccellenza che seleziona le migliori materie prime da tutto il mondo, senza però dimenticare il territorio".

A guidare la classifica delle eccellenze è la Lombardia con 6 insegne, seguono la Campania con 5, poi Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio e Sicilia con 2, infine Toscana e Trentino-Alto Adige con 1. Mentre si infoltisce il numero delle **Migliori Due Torte** (i locali che hanno un punteggio da 85 a 89) che passano da 54 a 60.

"L'appuntamento con la guida Pasticceri&Pasticcerie mette in luce un settore in continua e costante crescita ed evoluzione", sottolinea **Paolo Cuccia**, Presidente di Gambero Rosso. "Il Gambero - ha ricordato - è da sempre attento ai maestri impegnati nell'utilizzo e nella trasformazione dei prodotti eccellenti che ne esaltano le qualità e riescono a produrre grandi capolavori, simbolo della creatività culinaria del nostro Paese".

Per il terzo anno una sezione finale viene dedicata ai **Migliori Pastry Chef**. La pasticceria da ristorazione è un importante e intrigante capitolo dell'universo dolce, e questa appendice raccoglie i più interessanti talenti del settore che, in grandi ristoranti della Penisola, hanno il compito di sublimare

con le loro creazioni l'ultimo atto del pasto.