Pasticceria, dai grandi ristoranti al laboratorio di casa: i 45 nomi scelti da Forbes

Dodici anni con la famiglia Cerea, tra St. Moritz, Shanghai e Portofino, prima di tornare a Martinengo e aprire una pasticceria con il proprio nome. Il percorso di Carolina Teodori è una delle storie raccolte da **Forbes Italia** in occasione di Top of Pastry Chefs 2026, la selezione realizzata con Passione Gourmet che ha premiato 45 protagonisti del settore. Accanto ai maestri più conosciuti, da Iginio Massari a Corrado Assenza, la lista dà spazio a chi firma i dessert nei ristoranti, guida laboratori, insegna o costruisce una propria attività. Non emerge dunque un unico modello di carriera. Antonino Maresca, dopo esperienze con Massari, Pierre Hermé e Heston Blumenthal, lavora oggi nella consulenza e nella formazione; Francesca Caon ha invece sviluppato a Racconigi un progetto dedicato al cioccolato, con una ricerca sulla materia prima che l'ha portata fino in Perù. Sono traiettorie che raccontano anche il passaggio di competenze tra alta ristorazione e pasticceria al pubblico. Una tecnica maturata in brigata può diventare il punto di partenza per un laboratorio indipendente, mentre un'insegna di famiglia può trovare nuove direzioni attraverso la specializzazione. La selezione curata da Alberto Cauzzi comprende inoltre riconoscimenti dedicati a innovazione, cioccolato, lievitati e comunicazione. Nell'articolo di Forbes si trovano tutti i premiati e i loro percorsi: una mappa utile soprattutto per scoprire i professionisti meno esposti, oltre i nomi che già dominano le vetrine e la televisione.