

# Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023 del Gambero Rosso, tutti i premi della Sicilia

**Autore:** Redazione

**Data:** 21 Novembre 2022



È uscita la **Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023** del Gambero Rosso. Come ogni anno, anche la nuova edizione raccoglie le **migliori pasticcerie d'Italia**, con una particolare attenzione ai trend e alle novità del settore. Anche in Sicilia sono arrivati tanti riconoscimenti: scopriamo insieme chi c'è nell'Olimpo dell'arte dei dolci.

## Gambero Rosso, Pasticceri e Pasticcerie 2023

La pubblicazione è giunta alla **dodicesima edizione** e offre una “fotografia” dell'arte dolce italiana. Come spiegato dagli esperti del [Gambero Rosso](#), il territorio e i suoi prodotti hanno sempre più importanza, con **attenzione alla sostenibilità ambientale**. Così sono anche stati scelti piccoli produttori, filiere virtuose e cura allo spreco zero.

La **Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023** ha anche messo in evidenza l'offerta dei pezzi da **colazione**, anche in edizione limitata, e le monoporzioni. Focus, poi, sulle nuove location, la cura del packaging e l'immagine coordinate, per quelle pasticcerie di design che celebrano con stile e sensibilità green il mondo dei dolci.

Andando ai **premiati**, sono **tante le new entry**, oltre a nuovi ingressi di pastry chef donne, presenti nell'appendice dedicata ai maestri del dolce. In tutto sono recensiti **620 indirizzi**. Il riconoscimento delle **Tre Torte d'Oro** è andato, ancora una volta, a **Iginio Massari**, mentre i locali che hanno ottenuto il massimo, cioè le **Tre Torte**, sono 29, con 2 new entry.

Da quest'anno, nella guida ci sono anche le **migliori Due Torte**, cioè quei 63 locali "a un passo dalla vetta". Tanti i premi speciali, con 10 riconoscimenti.

## I criteri di valutazione

Gli esperti hanno seguito un vero e proprio "**decalogo**" per le loro valutazioni nella **Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023**. Come spiegano dal Gambero Rosso, queste le 10 "linee guida" degli ispettori:

1. **Orario della visita.** I locali sono stati visitati nel momento in cui l'offerta dovrebbe essere più completa (in genere mattina e fine settimana).
2. **Ambiente.** Dov'è situato e com'è tenuto il locale, pulizia generale ed eventuali mancanze.
3. **Esposizione.** Sistemazione dei prodotti nelle vetrine interne ed esterne. Presenza o meno dei pirottini per i mignon. Quantità delle tipologie di torte sono presenti ed eventuale vetrina frigo a loro dedicata. Eventuali spazi riservati alla gelateria, alla caffetteria e alla produzione in cioccolato. I prodotti devono essere ben presentati, ordinati per tipologie e invitanti nell'aspetto.
4. **Assortimento.** Un'offerta ricca e varia di proposte è un valore aggiunto: una pasticceria con un piccolo assortimento teoricamente ha meno possibilità di fare errori. Focus anche sulla possibilità di avere dolci composti al momento (millefoglie, profiterole o torte alla panna).
5. **Pasticceria innovativa.** Valutazione dello spazio riservato a nuove creazioni rispetto ai classici della pasticceria.
6. **Prezzi e composizione.** Verifica della presenza del prezzo e del cartellino con la composizione su tutti i prodotti esposti.
7. **Prova di assaggio.** Valutazione di tre prodotti base fortemente rivelatori della qualità, e cioè: lievitato da colazione senza ripieno (cornetto, brioche); prodotto fresco: bigné alla crema, cannoncino, millefoglie o mousse; un assaggio di pasticceria secca: una semplice pasta frolla o sfoglia. Ci sono anche le dovute eccezioni regionali, come ad esempio in **Sicilia** il [cannolo](#) o la cassata.
8. **Il personale.** Valutazione di efficienza, cortesia e professionalità del personale. Utilizzo di guanti o pinze nel servire.
9. **Packaging.** Tradizionale o innovativo. Possibilità o meno di confezioni personalizzate di pasticceria secca o da viaggio.
10. **Vini da dessert.** Una pasticceria ben fornita dovrebbe avere un'adeguata selezione di vini da dessert, che andrebbero illustrati da personale informato.

Ora che abbiamo visto sia i criteri che i dettagli della **nuova Guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2023**, andiamo ai premi e alla **Sicilia**. La nostra Isola ha ricevuto più di un riconoscimento.

## Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2023, i premi

Per quanto riguarda la Sicilia, la **provincia di Palermo** raggiunge un vero e proprio primato. Tre Torte per il [Caffè Sicilia](#) di Noto e per **Sciampagna di Marineo**, in provincia di Palermo. Due Torte per la **Pasticceria Cappello** e per l'**Antico Caffè Spinnato**, entrambe di Palermo, e per il **Caffè Delizia di Bolognetta**, in provincia di Palermo. Il **Migliore Pastry Chef della Sicilia** è **Fabrizio Fiorani** del Duomo di Ragusa.

## Tre Torte

**95**

Dalmasso | Avigliana [TO]

**94**

Biasetto | Padova

Maison Manilia | Montesano sulla Marcellana [SA]

**93**

Besuschio | Abbiategrasso [MI]

Pasticceria Agricola Cilentana Pietro Macellaro | Piaggine [SA]

**92**

Gino Fabbri Pasticcere | Bologna

Fabrizio Galla | San Sebastiano da Po [TO]

Pasquale Marigliano | Nola [NA]

Nuovo Mondo | Prato

Sal De Riso Costa d'Amalfi | Minori [SA]

Walter Musco – Bompiani | Roma

**91**

Acherer Patisserie.Blumen | Brunico/Bruneck [BZ]

Belle Hélène | Tarquinia [VT]

Fusto Milano | Milano

Gruè | Roma nuovo ingresso

Ernst K Knam | Milano

Pasticceria Marisa | San Giorgio delle Pertiche [PD]

Rinaldini | Rimini

**Caffè Sicilia | Noto [SR]**

**90**

L'Arte Bianca | Parabita [LE]

Caffè Cavour 1880 | Bergamo nuovo ingresso

Cortinovis | RANICA [BG]

Dolce Reale | Montichiari [BS]

Luca Mannori | Prato

Martesana | Milano

Pepe Mastro Dolciere | Sant'Egidio Del Monte Albino [SA]

Pasticceria Roberto | Erbusco [BS]

**Sciampagna | Marineo [PA]**

## Due Torte

### 88

Atelier Damiano Carrara | Lucca

Roberto Cantolacqua Pasticcere | Civitanova Marche [MC]

#### **Cappello | Palermo**

Sebastiano Caridi | Faenza [RA]

d&g Patisserie | Selvazzano Dentro [PD]

Dolciarte | Avellino

Lombardi | Osimo [AN]

#### **Pasticceria Palazzolo | Cinisi [PA]**

Piccola Pasticceria | Casale Monferrato [AL]

Dino Pettenò | Mestre [VE]

Picchio | Loreto [AN]

Pasticceria Zizzola | Noale [VE]

### 87

Antoniazzi | Bagnolo San Vito [MN]

Il Chiosco | Lonigo [VI]

Douce | Genova

Farmacia Del Cambio | Torino

Pino Ladisa | Bari

Marlà | Milano

Marra Pane Pasticceria Pausa e Delizie | Cantù [CO]§

Moffa | Foggia

Morlacchi | Zanica [BG]

Pannamore | Vasto [CH]

Pansa | Amalfi [SA]

La Pasticceria | Argenta [FE]

#### **Antico Caffè Spinnato | Palermo**

### 86

Alfieri | Correggio [RE]

ArteSapori | Lecco

Buosi Food Experience | Venegono Superiore [VA]

Caprice | Pescara

Caffè Commercio | Dolo [VE]

Pasticceria Dell'Agnese | Torino

Ditrizio Pasticceria | Cagliari

L'Île Douce | Milano

Nuova Pasticceria Lady | San Secondo Parmense [PR]

Le Levain | Roma

Fabio Longhin – Pasticceria Chiara | Olgiate Olona [VA]

La Pasqualina | Almenno San Bartolomeo [BG]

Patalani | Viareggio [LU]

Pavé | Milano

Regina di Quadri | Bologna

Sartori | Erba [CO]  
Stella | Rotondi [AV]

## 85

Avidano | Chieri [TO]  
Pasticceria Busato | Isola Della Scala [VR]  
Chez Les Negres | Cagliari  
Davenicio | Arzignano [VI]  
**Caffè Delizia | Bolognetta [PA]**  
I Dolci di Ricky | Badia [BZ]  
Falicetto | Piacenza  
Gabbiano | Pompei [NA]  
Harry's Pasticceria | Trieste  
Ladisa Dolci e Cioccolato | Valenzano [BA]  
Mazzali | Roncoferraro [MN]  
Molineris | Carmagnola [TO]  
Morandin | Saint Vincent [AO]  
Pasticceria Piemontese | Cagliari  
Racca | Padova  
Roberto Murgia – Dolci in corso | Alghero [SS]  
Sirica | San Giorgio a Cremano [NA]  
Ugetti | Bardonecchia [TO]  
Marco Vacchieri – Dolci Intuizioni | Rivalta di Torino [TO]  
Verga Pasticceri | Giussano [MB]  
Viscontea | Milano.

Foto via FB Pasticceria Delizia [/delizialofaso](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-pasticceri-e-pasticcerie-2023-del-gambero-rosso/>

Generato il 13/05/2026