

nerdi e al sabato. L'errore, se di questo si tratta, è di aver concesso orari più lunghi alle attività che insistono su altre zone citta-

to Gianni Iauco direttore di Confesercenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI**

tutto e cassette che comporranno il Mercatino di Natale in

**A COSTI CONTENUTI**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il pasticciere Federico Anzellotti tra i migliori cinque al mondo

## ECCELLENZE D'ABRUZZO

L'abruzzese Federico Anzellotti tra i migliori cinque pasticciere del mondo. Lo ha stabilito l'International Academy of Gastronomy che ha selezionato l'artigiano in una rosa di 200 candidati italiani al Grand Prix au Chef Patissier 2021. Sul podio anche lo spagnolo Jordi Bordas, la statunitense Giesela Smith, la coppia polacca Albert Judicky e Jacek Malarski e il portoghese Joao Picao.

Il Premio prevede altre sezioni nelle categorie chef, sommelier, letteratura della cucina. A

segnalare il nome e la professionalità del marchio di Emozioni Italiane alla commissione internazionale è stata la sezione abruzzese dell'Accademia della Cucina. Il vincitore ritirerà il premio il 16 dicembre in una cerimonia che si svolgerà all'Hotel Principe di Savoia di Milano. Un nuovo riconoscimento per il maestro pasticciere originario di Miglianico che nel 2011 si è aggiudicato il titolo mondiale con il suo cioccolato: «Questa vittoria è motivo d'orgoglio - commenta l'ideatore del marchio Emozioni Italiane - ma è anche una conferma del buon lavoro svolto, visto che arriva a

dieci anni dal primo posto al campionato mondiale. Il premio aumenta il mio senso di responsabilità verso la clientela con la quale voglio condividere la gioia che provo in questo momento». Il maitre patissier abruzzese farà festa con i suoi

**«E' IL RISULTATO DI UN GRAN LAVORO, RITIRERO' IL PREMIO IL 16 A MILANO E IL 19 APRO IL PASTRY SHOP SU CORSO VITTORIO»**



Il pasticciere abruzzese Federico Anzellotti sarà premiato il 16 a Milano tra i cinque migliori pasticciere al mondo

affezionati golosi in occasione dell'inaugurazione del nuovo Pastry Shop di corso Vittorio Emanuele, prevista il 19 dicembre: «E' un moderno concetto di pasticceria che sta prendendo piede anche in Italia - spiega - con vendita di dolci e pane che sforneremo ogni ora. Impasteremo anche prodotti specifici per chi soffre di intolleranze alimentari».

E' tramontato, per ora, il progetto coltivato da Anzellotti di aprire un locale in piazza Primo Maggio negli spazi dell'ex Berardo, bloccati da due anni a causa di una querelle giudiziaria: «Preferisco non aggiungere altro, su questa vicenda si è già detto troppo - glissa l'ex presidente dei Pasticciere italiani -. Dico solo che, sotto l'aspetto imprenditoriale, ciò che era valido ieri, può non esserlo più oggi».

**Mila Cantagallo**

© RIPRODUZIONE RISERVATA