ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Danny Zazzini è il Pasticcere Emergente d’Italia: il premio Gambero Rosso

23 Novembre 2026



Dall’Abruzzo al panorama nazionale dell’alta pasticceria: **Danny Zazzini, 39 anni, originario di Francavilla al Mare, ha ricevuto il premio speciale “Pasticcere Emergente” del Gambero Rosso**, nell’ambito della guida “Le migliori Pasticcerie d’Italia 2027”. Un riconoscimento che premia il percorso professionale del pasticcere e il progetto Moer, attività inaugurata a Lanciano nel settembre 2025.

La pasticceria, aperta appena due mesi prima della pubblicazione della precedente guida, era già entrata nella selezione del Gambero Rosso. Quest’anno ha confermato le Due Torte ed è stata inserita anche nelle guide “Gelaterie d’Italia 2027” e “Bar d’Italia 2027”.

Nato nel 1987, Zazzini si è avvicinato professionalmente al mondo della pasticceria a 29 anni, dopo aver lavorato in un settore completamente diverso. Una passione coltivata fin da bambino, trasformata in una scelta di vita che lo ha portato prima a Milano per la formazione e poi a maturare esperienze nella ristorazione e nell'ospitalità di alto livello, in Italia e all'estero.

Tra le tappe più significative del suo percorso figurano il ruolo di capo pasticcere nel punto vendita fiorentino di Iginio Massari e quello di pastry chef al Castello di Reschio. Esperienze che gli hanno permesso di confrontarsi con professionisti affermati, acquisire nuove tecniche e sviluppare una propria idea di pasticceria.

Dopo anni trascorsi lontano dalla sua regione, la scelta di tornare in Abruzzo e aprire un'attività indipendente. Zazzini ha puntato su Lanciano, anziché su una grande città, con l'obiettivo di portare l'alta pasticceria contemporanea anche in un centro di dimensioni più contenute.

È nato così **Moer – Alta Pasticceria e Gelato**, un progetto che unisce il lavoro di Danny a quello della sorella Silla, che cura la parte dedicata alla gelateria. Le due realtà dialogano attraverso abbinamenti di sapori, consistenze e preparazioni.

Alla base della proposta c'è una filosofia fondata sulla ricerca, sulla sperimentazione e sulla cura dei dettagli. Tutta la produzione viene realizzata internamente, senza ricorrere a semilavorati. L'offerta comprende viennoiserie di ispirazione francese, con croissant sfogliati ogni giorno e preparati con burro francese, mignon, monoporzioni, torte e proposte salate come focacce, quiche e sfogliati. A completare il percorso, una caffetteria attenta anche alle tendenze internazionali.

Il locale si sviluppa su circa 200 metri quadrati, con un design minimale, colori caldi e linee pulite. Pensato come una boutique di pasticceria, dispone di posti a sedere, uno spazio esterno e un grande tavolo conviviale. Il laboratorio a vista consente inoltre ai clienti di osservare direttamente le lavorazioni quotidiane.

Un ruolo centrale è riservato anche alla squadra. Dopo anni di lavoro come dipendente, Zazzini ha voluto costruire un ambiente basato sul confronto e sulla partecipazione, nel quale le nuove creazioni nascono da un processo condiviso: dagli assaggi alle modifiche delle ricette, fino alla scelta dei prodotti da proporre al pubblico.

«Ho accolto questo riconoscimento con grande emozione e soddisfazione. Sono orgoglioso di poter contribuire, attraverso il mio lavoro, a valorizzare l'Abruzzo anche nel panorama nazionale della pasticceria», afferma Zazzini. «Quando ho deciso di tornare a casa, dopo tanti anni trascorsi a lavorare in Italia e all'estero, il mio obiettivo era portare nella mia terra quello che avevo imparato e costruire qualcosa che rispecchiasse davvero la mia idea di pasticceria».

Il premio, sottolinea il pasticcere, rappresenta soprattutto un punto di partenza: «Abbiamo ancora tante idee da sviluppare e vogliamo continuare a crescere, sperimentare e raggiungere traguardi sempre più ambiziosi». Una soddisfazione che Zazzini condivide con la sorella Silla e con tutta la

squadra di Moer.