Federico Marrone tra i nuovi Maestri Juniores AMPI

Luglio 23, 2025



L'AQUILA – È uno dei soli otto giovani pasticceri selezionati a livello nazionale per entrare nell'élite dell'AMPI, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Federico Marrone, talento aquilano classe 1997, ha superato con successo l'impegnativo percorso del biennio AMPI Giovani e si è guadagnato il titolo di "Maestro Juniores".

Un traguardo di prestigio che riconosce non solo le competenze tecniche e la creatività del giovane professionista, ma anche la sua capacità di coniugare innovazione e valorizzazione del territorio. Marrone è titolare del laboratorio di pasticceria del ristorante Da Lincosta, dove da anni porta avanti un'idea di dolce contemporaneo profondamente legata alla cultura locale.

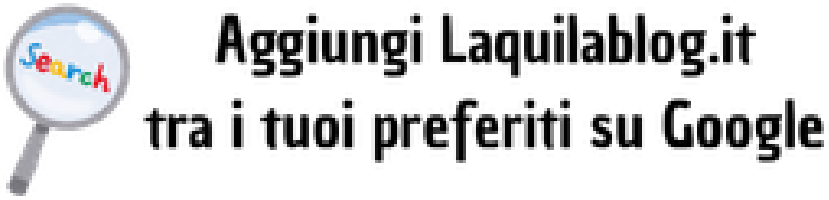
La sua candidatura all'AMPI Giovani è partita nel 2022, in un biennio formativo riservato a soli under 30 e supervisionato dai grandi nomi della pasticceria italiana. Marrone si è distinto in ogni fase,

partecipando anche al Sigep 2024 di Rimini con un dessert proteico per sportivi e conquistando l'attenzione della critica grazie al suo "Dulcis Venia", dolce ideato per la Perdonanza Celestiniana e scelto come prova d'esame per l'ammissione finale.

Su 22 candidati iniziali, solo 8 sono entrati nell'AMPI Juniores: Federico è tra loro, portando in alto il nome dell'Aquila nel firmamento della pasticceria d'autore.

«Per me è un riconoscimento che va oltre il titolo: è la conferma che anche partendo da una realtà come L'Aquila si può costruire qualcosa di grande. Credo nel valore della formazione continua, ma anche nell'importanza di restare legati alle proprie origini. La mia pasticceria è un ponte tra la memoria e il futuro», ha dichiarato Marrone.

Ma il giovane Maestro non si ferma qui. Da poche settimane ha lanciato un nuovo format che sta già facendo parlare di sé: la colazione gourmet domenicale su prenotazione, servita sulla terrazza panoramica del ristorante Da Lincosta.



Un'esperienza pensata per offrire un momento di gusto e relax, tra lievitati artigianali, selezione dolce e salata, caffetteria tradizionale e succhi naturali di produzione propria. L'iniziativa, accolta con entusiasmo dal pubblico, potrebbe presto estendersi anche al sabato.

Marrone rappresenta un esempio concreto di come passione, studio e radicamento territoriale possano trasformarsi in eccellenza. Un giovane aquilano che sta riscrivendo, con grazia e rigore, le regole della pasticceria contemporanea.

