



COMUNICATO STAMPA
Castellana Grotte (Ba), 03/09/2025

Castellana Grotte: dal 6 all'8 settembre la Festa del Cornetto e del Maritozzo

Trentaduesima edizione per l'appuntamento annuale di Chantilly Pasticceria, che vuole promuovere l'artigianalità e in cui è possibile assaggiare oltre 30 varietà di golose proposte

Cinque novità e tante dolci conferme attendono il pubblico alla **Festa del Cornetto e del Maritozzo di Castellana Grotte** (Ba), organizzata da **Chantilly Pasticceria**. L'edizione 2025, la numero trentadue, si terrà nei giorni **6, 7 e 8 settembre** nella sede in largo Porta Grande, confermandosi un appuntamento capace di deliziare i palati e, al tempo stesso, valorizzare il lavoro artigianale in pasticceria. Come da tradizione, la festa che celebra le golosità si svolgerà in contemporanea con la *Sagra del Pollo e del Coniglio* e con la *Fiera del Caroseno* della città delle grotte.

Dalle ore 20 di sabato 6 settembre fino alla sera di lunedì 8, in orario di apertura attività, i maestri pasticceri sforneranno e serviranno senza sosta i grandi classici della colazione italiana, accanto a proposte speciali create per l'occasione. Oltre trenta varianti, comprese quelle vegane e senza lattosio, animeranno l'evento: dal cornetto classico al maritozzo con panna, dal saccottino al caramello salato alla brioche con gelato, fino al "Trullo Anniversario" e ad altre prelibatezze firmate Chantilly. Le **cinque novità del 2025** arricchiscono il ventaglio delle proposte: **due Pan Suisse** (uno con biscotto cookies al cioccolato, l'altro con crema al mango) e, soprattutto, la nuova "**Nuvola**", brioche soffice e leggera che farà il suo debutto in tre varianti. Questa new entry, pensata per diventare un prodotto stabile delle colazioni di Chantilly in diverse proposte, sarà presentata in anteprima nelle versioni Tiramisù (impasto al caffè con crema al mascarpone), Buena (impasto classico con cremino alla nocciola, gianduia e wafer croccante) e Dark (impasto al cioccolato con farcitura fondente).

*"Siamo felici di tornare, per la trentaduesima volta, con la Festa del Cornetto e del Maritozzo, un evento che i nostri clienti e amici aspettano sempre con grande entusiasmo. – afferma il pasticcere **Piero Netti** – Per noi è un'occasione preziosa per proporre nuove creazioni, ma soprattutto per ribadire il valore dell'artigianalità in pasticceria, che significa studio, scelta accurata delle materie prime e cura del lievito madre: elementi che fanno la differenza in termini di qualità."*

Nata il 13 dicembre 1992 come piccola attività a conduzione familiare, Chantilly ha sempre puntato a qualità e artigianalità nel settore della pasticceria, ed è oggi cresciuta diventando un vero e proprio regno della dolcezza. Fondata da **Anna Maria Buongiorno** e poi cresciuta anche grazie all'apporto dei figli **Piero e Alessandro Netti**, che fin da giovani hanno preso in mano le redini dell'azienda, oggi la pasticceria ha sede in largo Porta Grande a Castellana Grotte (Ba). Tutte le informazioni sulla pasticceria Chantilly sono sul sito chantillypasticceria.com e sulle pagine social dedicate.

Dott.ssa Grazia Intini - giornalista, addetta stampa, content editor, consulente di comunicazione