



COMUNICATO STAMPA
Castellana Grotte (Ba), 03/09/2024

Castellana Grotte: torna la Festa del Cornetto e del Maritozzo

7 e 8 settembre 2024 si ripete l'appuntamento annuale di Chantilly Pasticceria, che vuole promuovere l'artigianalità e in cui è possibile assaggiare oltre 30 varietà di golose proposte

Ben quattro novità, ma anche tantissime dolci conferme tutte da gustare per l'attesissimo appuntamento con la **Festa del Cornetto e del Maritozzo** di Castellana Grotte (Ba) a cura di Chantilly Pasticceria. Nel 2024 si terrà nei giorni **7 e 8 settembre** nella sede di largo Porta Grande la trentunesima edizione di questa festa pensata per deliziare i palati, ma che punta anche a promuovere il lavoro artigianale in pasticceria, che come sempre si svolge in contemporanea con la tradizionale *Sagra del Pollo e del Coniglio* e la *Fiera del Caroseno* della città delle grotte.

A partire dalle ore 20 del sabato e per tutta la domenica, saranno sfornati senza sosta i classici che ogni giorno addolciscono le colazioni degli italiani, ma anche gusti e abbinamenti speciali e pensati appositamente per l'appuntamento più dolce dell'anno, con circa trenta varianti di proposte, fra le quali anche quelle vegane e senza lattosio. Ben quattro le *limited edition* di quest'anno: il *Nido Viennese*, pasta lievitata sfogliata che incontra un cake finanziere al cioccolato con albicocca e crema gianduia, il *Nido Esotico*, con cake finanziere al cocco e crema al mango, la *Brioche Bounty* con impasto al cioccolato, cremoso al cocco e crema al cioccolato, e la *Fiorentina* al cioccolato, pasta sfoglia bigusto con crema al cioccolato.

Insieme alle quattro novità, anche quest'anno saranno serviti i classici della colazione all'italiana, dal cornetto in varie farciture a quello francese, dal maritozzo alla panna al krapfen, passando per mezza donna e saccottino. Mentre tornano a grande richiesta anche le due nuove proposte dello scorso anno, che grazie al loro successo sono entrate a far parte della proposta continuativa del bar pasticceria castellanese: il cornetto *Anniversario*, dalla simbolica forma a trullo con impasto al caffè e farcitura di crema chantilly, e il *Saccottino* sfogliato al caramello salato.

“Anche quest'anno, per la trentunesima volta, abbiamo voluto ripetere la Festa del Cornetto e del Maritozzo, appuntamento che amici e clienti ci richiedono sempre con entusiasmo. – spiega il pasticcere Piero Netti – Questa ricorrenza è per noi occasione di sperimentare nuove proposte, ma soprattutto di promuovere l'artigianalità in pasticceria, che, se abbinata a studio, all'attenta selezione dei prodotti e alla giusta cura del lievito madre, è sinonimo 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, un luogo deputato all'esaltazione del bello e del buono. 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