

PASTICCERIA: IL PANETTONE DI SANDRO FERRETTI CHE CONQUISTA L'ABRUZZO, "ECCO COME SERVIRLO"

25 Dicembre 2015



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Da un piccolo panificio di paese ai mercati internazionali il lavoro è stato lungo e faticoso, ma con la pacatezza che non gli fa mai perdere l'aplomb, Sandro Ferretti taglia il suo strepitoso panettone con il volto e lo sguardo di chi ha sacrificato una vita per portare alto il vessillo della pasticceria abruzzese.

Per chi ancora non lo conoscesse, basta ricordare che è l'inventore dei mini gelati, creati nel 1995, un sapiente artigiano che riesce a far convivere cioccolateria, pasticceria e gelateria, e il proprietario del punto vendita sulla via Nazionale di Roseto degli Abruzzi (Teramo) dove chiunque, anche distrattamente, almeno una volta è entrato ad assaggiare un ottimo pasticcino.

Quest'anno, poi, l'apice della popolarità con la partecipazione del suo capo pasticcere, Lorenzo Puca, al talent di Rai Due // *più grande pasticcere*. E poi la soddisfazione per l'apertura del punto vendita all'Aquila, nel bistrot a Via XX Settembre davanti il tribunale, che sta avendo il successo che si aspettava, proprio perché già conosciuto da tutti gli aquilani che frequentano la costa teramana.

"Abbiamo avuto un grandissimo successo con i panettoni – racconta ad *AbruzzoWeb* – stiamo notando che le vendite aumentano di anno in anno, anche grazie al passaparola il prodotto viene conosciuto e apprezzato".

"La nostra azienda – aggiunge – contrariamente al contesto sono anni che cresce costantemente, l'esportazione rappresenta circa la metà del fatturato e c'è molto apprezzamento dei nostri prodotti".

Per Natale, il consiglio del maestro Ferretti è quello di abbinare il panettone con un prodotto vinicolo abruzzese, "le nostre cantine hanno fatto un grandissimo salto di qualità, quindi lo accompagnerai con una bollicina abruzzese".

Da non sottovalutare neanche il servizio. Il suggerimento è quello di sciogliere una pallina di burro in padella, tostare una fetta di panettone e accompagnarla con una leggera crema al mascarpone e della salsa allo zabaione. "È molto semplice al di là di quel che sembra", garantisce il pasticcere.

Il dolce che sta andando per la maggiore in questo inverno, tra quelli prodotti da Ferretti, è proprio una monoporzione con base di panettone con sopra la crema e un cuore di zabaione.

Una produzione, quella del tradizionale dolce natalizio, che non si interrompe mai e continua, anzi, anche dopo le feste. "C'è una richiesta costante, non arriviamo a farli che vengono venduti – svela – E quelli che abbiamo in casa sono tutti prenotati".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

E per il 2016 è già pronta una serie di nuovi prodotti destinati agli Emirati Arabi e al Giappone.

Iscrizione al ROC n° 263531 e IVA n° 01812410667
Direttore responsabile Berardo Santilli