

Il Panettone di Ferragosto nasce a Monte Procida e celebra la festa patronale

10 Agosto 2026

di Redazione



MONTE DI PROCIDA — Da “Don Salvatore Ristorante e Relais” arriva una novità che unisce la grande tradizione dei lievitati della famiglia Colandrea a un’idea inedita: portare il panettone, simbolo delle feste invernali, sulla tavola d’agosto. Nasce così il Panettone di Ferragosto, edizione limitata pensata come fine pasto estivo, da servire fresco di taglio dopo le cene sotto il limoneto o da portare a casa come piccola opera artigianale firmata **Luigi Colandrea**.

Un debutto non casuale: il 15 agosto Monte di Procida (Napoli) festeggia la sua patrona, la Madonna Assunta, e il Panettone di Ferragosto nasce anche per essere parte di questo giorno di festa collettiva per tutto il paese.

Un progetto che nasce dalla grande passione per i lievitati di Luigi Colandrea, chef e patron, insieme al fratello **Generoso**, di “Don Salvatore”. Da oltre dieci anni Luigi produce colombe e panettoni con lievito madre, grazie anche al percorso di formazione con **Rolando Morandin**, tra i massimi maestri italiani dell’arte bianca. Un lievitato tradizionalmente legato al Natale che oggi trova, per la prima volta, una versione pensata per l’estate flegrea.

Un lievitato d’estate, tra orto e mare

Il Panettone di Ferragosto reinterpreta la ricetta classica con un impasto morbido e profumato, arricchito da fragoline, limone semicandito ricavato dai limoni dell’azienda agricola di famiglia e vaniglia del Madagascar, ed è realizzato con burro di latteria.

Il risultato è un lievitato dal profilo fresco e delicato, pensato apposta per chiudere un pasto estivo: meno speziato del panettone invernale, più agrumato e fruttato, in perfetto equilibrio con la stagione.

Alla base dell’impasto c’è lo stesso lievito madre che Luigi utilizza per i panettoni e le colombe, rinfrescato quotidianamente in laboratorio.

“I grandi lievitati sono da sempre una delle nostre passioni più grandi, un lavoro che portiamo avanti da oltre dieci anni con la stessa cura che dedichiamo all’orto e alla cucina. Con il Panettone di Ferragosto” dice lo chef, “abbiamo voluto raccontare l’estate flegrea attraverso un impasto che profuma di limone e di fragoline: un modo diverso di chiudere il pasto, senza rinunciare alla tecnica e alla qualità che ci hanno sempre contraddistinto”.