ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Panettone, il Forno Zulli porta l’Abruzzo a Torino

10 Novembre 2026



Nicola Zulli, quarta generazione di una famiglia di panificatori, sarà tra i 30 maestri selezionati per la 15ª edizione di Una Mole di Panettoni, dal 27 al 29 novembre.

L’arte bianca abruzzese sarà protagonista a Torino con il **Forno Zulli di Rocca San Giovanni**, selezionato tra i trenta maestri fornai e pasticceri lievitisti che parteciperanno alla 15ª edizione di **Una Mole di Panettoni**, in programma dal 27 al 29 novembre 2026. A rappresentare l’attività sarà il maestro lievitista **Nicola Zulli**, esponente della quarta generazione di una famiglia che da oltre un secolo porta avanti la tradizione della panificazione artigianale.

Le radici del Forno Zulli risalgono al **1896**. Nel laboratorio di Rocca San Giovanni, in provincia di Chieti, l’esperienza tramandata attraverso le generazioni si unisce alla ricerca e alla selezione delle materie prime. Pane, pizze e grandi lievitati nascono da una filosofia che mette al centro l’artigianalità e il legame con la tradizione.

Il panettone, vent’anni di ricerca

Tra le produzioni del forno, un posto di rilievo spetta al **panettone**, introdotto circa vent’anni fa e diventato negli anni una delle espressioni più significative del lavoro di ricerca di Nicola Zulli.

Preparato con lievito madre e ingredienti selezionati, il dolce natalizio rappresenta l’incontro tra la storia ultracentenaria della famiglia e la volontà di esplorare nuove possibilità nel mondo della lievitazione. Un percorso che parte dal territorio abruzzese e che approderà a Torino attraverso il lavoro e l’esperienza del maestro lievitista.

Accanto al forno, la famiglia Zulli è attiva anche nella ristorazione con la pizzeria **Il Coccodrillo**, un’ulteriore espressione di un’attività che nel tempo ha ampliato il proprio orizzonte mantenendo saldo il legame con le origini.

Una Mole di Panettoni, 30 maestri da tutta Italia

Giunta alla 15ª edizione, **Una Mole di Panettoni** è una manifestazione nazionale che riunisce trenta maestri fornai e pasticceri lievitisti provenienti da tutte le regioni italiane. I partecipanti si confrontano con panettoni tradizionali e creativi, realizzati esclusivamente attraverso ingredienti e procedure artigianali, espressione della loro esperienza e dei territori di provenienza.

Organizzato da **Dettagli Eventi**, l’appuntamento è tra le manifestazioni che tradizionalmente aprono il calendario italiano degli eventi dedicati al popolare dolce natalizio. Per il Forno Zulli sarà l’occasione di portare fuori dai confini regionali una storia familiare che, dal 1896, continua a intrecciare tradizione, passione e ricerca.