

Cesare Catelli, da giovane talentuoso ad affermato pasticcere che firma le sue creazioni

24 Febbraio 2024



L'AQUILA - Un percorso al contrario per imparare il mestiere senza l'ausilio di accademie professionali ma puntinato da fervido desiderio di apprendere, un carattere instancabile e mite, e un talento innato che il pasticcere aquilano **Cesare Catelli**, 56 anni, ha dimostrato dall'inizio della sua carriera, partendo dalla pratica per arrivare alla teoria e con una storia di attività avviate alla ricerca di un gusto nuovo da portare in città.

Aprì, infatti, la prima pasticceria "Caesar" nel 1991 in via San Bernardino all'Aquila insieme a sua moglie **Monica Ludovici**, indispensabile supporto ieri come oggi, per misurarsi con la vendita e fornitura dei bar per la prima colazione, dopo aver essere stato per qualche anno

tra le mura della pasticceria di Viale San Giovanni Bosco di suo padre **Angelo**, dal quale ha rubato il mestiere con gli occhi e rivelato una naturale manualità nelle preparazioni.

In quegli stessi anni la voglia di mettersi in pari e provare a spingersi oltre i suoi colleghi lo porta a partecipare a vari corsi di formazione in Italia, in primis sul lievito madre per i grandi lievitati e prodotti per la prima colazione, sua grande passione, per poi continuare a specializzarsi sulle novità tra i cornetti, paste e pasticcini.

Le conoscenze si ampliano e le idee spaziano arrivando al 1996, quando decide di trasferirsi in un locale più ampio nella zona del Torrione dove rimane sino al 2006 per dedicarsi in modo più approfondito alla pasticceria classica e ai dolci moderni e mignon, continuando a formarsi avvicinandosi a maestri pasticceri italiani come **Iginio Massari, Paolo Caridi, Antonio Guerra e Luca Mannori**.

Così, nel 2007 cambia ancora una volta location ed approda nella attuale sede in piazzale Giuseppe Porto, dove decide, qualche anno dopo, di aggiungere al servizio pasticceria anche la caffetteria per ampliare l'offerta e adeguarsi alle nuove tendenze con la colazione salata, composta da prodotti freschi e di produzione propria. E infatti, oggi si possono trovare tramezzini di pani differenti; sandwiches ai cereali; focaccia farcita con la mortadella, prosciutto, roastbeef, funghi, tartufo, verdure; pizza al pomodoro; cornetti salati di diversi gusti, fino ad estratti e spremute di frutta fresca seguendo la stagionalità. Inoltre, tutti i giorni è possibile optare per primi piatti a pranzo e, nel periodo estivo, è disponibile anche il gelato.

“Un buon panino può sostituire il ristorante per un pranzo veloce ma salutare”, dice Catelli.

La fame di conoscenza non si arresta in lui che è prossimo a partecipare ad un corso individuale di pasticceria mignon moderna con il pluripremiato campione del mondo di pasticceria **Davide Malizia**, così come è riuscito a stringere rapporti stabiliti con grandi professionisti del settore come **Giambattista Montanari, Giuseppe Gagliardi, Mirco Marcucci**, con i quali scambiare ricette nuove e assistere a dimostrazioni aperte.

“Questo lavoro evolve continuamente e sento il bisogno di seguire corsi per tutto il tempo che sarò in attività, non bisogna mai smettere di imparare e avere spirito di sacrificio in termini di impegno e di tempo speso”, dice sicuro. “Per poter eccellere in questo settore bisogna pensare di non distaccarsi mai dal proprio lavoro, solo così si riesce ad aprire e gestire una pasticceria per molti anni. Io sono gratificato dai miei clienti affezionati che mi fanno i complimenti, questo per me è l'aspetto più importante”.

La pasticceria Caesar è composta da uno staff di 12 persone, tra cui il figlio **Roberto Catelli**,

lo chef **Fabrizio Paolini**, **Giulia Piscitelli**, risorsa factotum, il barista **Fabio Ciuffetelli**, la pasticcera **Irina Deju**, **Leonardo Franchi**, ultimo arrivato nella squadra, e **Marina Marini**. In ultimo, lontana dal laboratorio di pasticceria ma a sostegno dell'attività di comunicazione vi è la figlia **Valeria Catelli**.

“Se oggi possiamo permetterci di abbracciare una gamma ampia di prodotti e rispondere alle esigenze giornaliere del cliente è anche grazie ai miei collaboratori che lavorano con dedizione”, afferma.

Il punto vendita è aperto tutti i giorni dal martedì al sabato dalle 7,00 alle 20,00 e la domenica dalle 7,00 alle 13,30.

pubbliredazionale