

## La pastiera della Pasticceria Caesar, così una tradizione napoletana è diventata anche aquilana

26 Marzo 2024



L'AQUILA - Tra i primi a portarla all'Aquila all'inizio degli anni Duemila, la pastiera napoletana a Pasqua (e anche a Natale!) è oramai una tradizione per la Pasticceria Caesar.

“Ho avuto la fortuna di conoscere il maestro pasticcere napoletano **Paolo Fulgente** che venne da me per tenere una consulenza e la prima cosa che ha voluto insegnarmi è stata proprio la pastiera napoletana originale”, racconta **Cesare Catelli**, seconda generazione di pasticceri che guida la fortunata insegna di piazzale Giuseppe Porto insieme al talentuoso figlio **Roberto**.

“La preparazione è lunga e laboriosa, dura svariate ore perché la cottura del grano richiede circa un'ora e mezza di tempo. Poi c'è l'inserimento di tutti gli altri ingredienti, a partire dalla ricotta e dallo zucchero che vengono macerati per ventiquattr'ore. Infine la cottura, che dura circa un'ora”.

Ma quali sono i segreti di una pastiera a regola d'arte? "Due sono le cose fondamentali", dice Cesare, "la ricotta e l'essenza di fior d'arancio, fondamentale per la buona riuscita!".

Rigorosamente con sette listarelle - che secondo la credenza popolare simboleggiano la planimetria di Neapolis, ossia tre decumani e quattro cardine incrociati a scacchiera del centro storico di Napoli - la pastiera di Caesar rispetta in pieno la ricetta tradizionale, utilizzando materia prima locale a partire dalla ricotta, prodotta da un'azienda abruzzese, e dal grano.

Con una richiesta che aumenta ogni anno, la certificazione di qualità arriva dai clienti napoletani che lavorano all'Aquila che, racconta Cesare, "prima di tornare a casa per Pasqua vengono a prenderla da noi".

*pubbliredazionale*