

L'aquilano Roberto Catelli e la sua colomba tradizionale tra i finalisti di Giovani Lievitisti a confronto al Sigep 2024

20 Gennaio 2024



L'AQUILA – È aquilano uno dei finalisti abruzzesi di Giovani Lievitisti a confronto, primo campionato italiano a squadre under 30 sulla colomba artigianale promosso dall'Accademia maestri del lievito madre e Goloasi srl, che si concluderà nell'ambito del Sigep a Rimini, il 22 gennaio con relativa premiazione.

Tre le categorie a confronto, Miglior colomba artigianale al cioccolato, Miglior colomba innovativa e Miglior colomba artigianale tradizionale, per la quale è arrivato in finale **Roberto Catelli** della pasticceria Caesar dell'Aquila, che per la prima volta sarà parte attiva all'interno del 45esimo salone internazionale del Foodservice dolce.

Figlio d'arte di **Cesare Catelli**, titolare della pasticceria, porterà all'assaggio della giuria la sua colomba tradizionale perfezionata, con i canditi all'arancio e glassa mandorlata, seguendo standard ben precisi.

“È la prima volta che partecipo a questa competizione ed è una bellissima opportunità. Per me è già appagante essere arrivato tra i finalisti e ben venga se riuscissi ad andare oltre, sono molto emozionato”, rivela Roberto a *Virtù Quotidiane*. “A differenza mia che svolgo questo lavoro da 36 anni ma non ho mai preso parte a questo genere di gare, è giusto che i giovani si mettano in gioco e raggiungano le proprie soddisfazioni”, aggiunge papà Cesare.

Gli ingredienti ricercati di alta qualità sono tra le componenti fondamentali della ricetta, il resto è passione e storia professionale tramandata di padre in figlio, oltre ad un considerevole numero di ore di lievitazione.

Il burro utilizzato proviene direttamente di caseifici francesi e belgi, le uova sono fresche e pastorizzate entro 24-48 ore dalla raccolta, le arance rigorosamente siciliane, le mandorle arrivano da Campobasso, e la farina italiana selezionata è adatta ai grandi lievitati.

Inoltre, a premiazione avvenuta, i componenti dell'Accademia dei maestri lieviti italiani si interfaceranno sulle metodologie di preparazione dei prodotti con gli stessi concorrenti per un momento di confronto costruttivo, che denota quanto il lievito madre sia una materia viva sotto tutti i punti di vista e sempre da approfondire.

La colomba proposta in gara si potrà poi ritrovare nel periodo pasquale presso la pasticceria Caesar, in piazzale Giuseppe Porto, migliorata nella scelta degli ingredienti rispetto a quella degli anni scorsi.

Di seguito gli altri finalisti del campionato suddivisi in base alla regione di appartenenza: **Camillo La Morgia e Giacomo Ferruccio** (Abruzzo); **Ilario Maiolo, Pasquale Gattuso, Federica Filomena Greco** (Calabria); **Pompilio Giardino, Giorgio Maiorano, Alessandro Capiello** (Campania); **Guglielmo Scermino, Miriam Quercetani, Edoardo Corazza** (Emilia Romagna); **Simone Biasato, Mirco Montico, Kevin D'Agaro** (Friuli Venezia Giulia); **Alessandro Conte, Mattia Buffolo, Gabriel Gianforchetti** (Lazio); **Lorenzo Pozzi, Mirko De Spirito, Sofia Frugoni** (Lombardia); **Roberto Bigoni, Giorgia Flammini, Mirko Angelucci** (Marche); **Stefano Priolo, Mattia Ricci, Raffaele Forcella** (Molise); **Alessio Alloiso, Giacomo Vinai, Simone D'Angelo** (Piemonte); **Domenico Petronella, Nicola Rizzi, Lorenzo Perilli** (Puglia); **Carlo Pedalino, Marco De Natale, Mattia Maragliano** (Sicilia); **Saverio Madrigali, Lorenzo Cristiani, Riccardo Semplici** (Toscana); **Nicola Cominato, Omar Pozzebon, Riccardo Girardello** (Veneto).