VirtùQuotidiane

# Pasticceria Caesar: ecco perché il bignè fresco ogni giorno fa la differenza

20 Dicembre 2024

L'AQUILA – Quando la notte ancora non lascia spazio al giorno c'è chi pensa ad impastare, pressare nelle teglie, cuocere e farcire uno dei principali prodotti della pasticceria italiana.

È **Cesare Catelli** che, sin dagli esordi della sua attività ultra trentennale, riserva uno spazio quotidiano alla creazione del bignè "nella sua semplicità, un bignè ben fatto non ha niente da invidiare agli altri dolci più famosi. E ritengo sia necessario prepararlo fresco ogni giorno", ammette a *Virtù Quotidiane*.

La pasticceria Caesar, in piazzale Giuseppe Porto all'Aquila, con all'attivo una serie di riconoscimenti in contest di settore nazionali e numerose collaborazioni con mastri pasticceri italiani, non trascura le basi di quello che è diventato nel tempo il proprio tratto distintivo, consapevole che il segreto del successo professionale ottenuto passi anche da lì.

“L’impegno quotidiano che continuiamo ad avere verso il bignè probabilmente ci contraddistingue, essendo un’operazione che richiede molto tempo che, al contrario, altri preferiscono occupare diversamente”, prosegue Cesare Catelli.

Per ottenerlo bastano una manciata di ingredienti di qualità, come come farina, uova, burro, acqua e sale, e si sforna un guscio ideale, detto chouquettes, privo di lievito e ammoniaca, il resto è nelle sapienti mani del pasticcere.

Ma non solo, perché per dirsi completato questo piccolo dolce di origine francese ha bisogno di essere farcito e allora largo alle creme: classica, al cioccolato, chantilly, alla nocciola, al caffè, e allo zabaione, quest’ultima tra le più richieste dagli italiani. E finalmente si può addentare e appagare il gusto.

Da Caesar, ogni giorno, oltre ai bignè si possono trovare delizie di pasticceria secca, crostatine di frutta fresca, diplomatici, babà al rum, cannoli siciliani, e una ampia varietà di torte; brioche e zeppole, cornetti salati, spremute di arancia o melograno per le colazioni dolci e salate.

Infine, accompagna dalla pausa pranzo, con le sue proposte in menu, fino all’ora dell’aperitivo con taglieri di specialità locali e abbinamento di vini o cocktail.

*pubbliredazionale*