

Pasticceria Caesar, sperimentazione e riconoscimenti per l'immane Panettone

6 Dicembre 2024



L'AQUILA – Se il Natale chiama dolcezza, da Pasticceria Caesar fa rima con sperimentazione e riconoscimenti, ottenuti oggi anche da **Roberto Catelli**, figlio del titolare **Cesare** che vanta una esperienza pluriennale nel settore artigianale delle golosità.

È il terzo posto assoluto, infatti, quello occupato dal giovane pasticcere con i suoi panettoni tradizionale e al cioccolato nell'ambito del contest nazionale Panettone Awards 2024, le cui selezioni iniziali si sono svolte a settembre ad Aromacademy di **Davide Malizia**, con la presentazione di tre panettoni tradizionali da parte di 200 concorrenti, tra cui soltanto in 10 si sono qualificati per la finale del 22 novembre tenuta a Gallarate (Varese) presso la Irca

Academy.

I finalisti sono stati valutati dalla giuria tecnica composta da dieci professionisti del settore, i cui nomi sono veri e propri riferimenti per i pasticceri più giovani e noti anche al pubblico dei semplici golosi, come **Thierry Bamas**, Miglior artigiano di Francia; **Ciro Chiummo**, campione del mondo di gelateria; **Matteo Cutolo**, presidente della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria; **Salvatore De Riso**, presidente dell'Associazione dei maestri pasticceri (Ampi); **Marco De Vivo**, maestro Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana (Apei); **Domenico Di Clemente**, campione del mondo di pasticceria; **Francesco Elmi**, maestro Apei; **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia maestri del lievito madre e del panettone italiano; **Vincent Guerlais**, presidente del Relais dessert; **Luca Mannori**, campione del mondo di pasticceria; **Eugenio Morrone**, campione del mondo di gelateria; e **Alessandro Servida**, chef pâtissier, presieduti da Davide Malizia, pluricampione del mondo di pasticceria.

“In questo momento storico sta prendendo piede la tendenza ad organizzare concorsi in ambito della pasticceria e ho deciso di partecipare a questo soprattutto per essere valutato e confrontarmi con la giuria”, racconta Roberto Catelli. “Per me è stato molto motivante, e di ogni giudizio ho fatto tesoro perché mi fido delle osservazioni di ciascuno di loro. Riuscire a competere prima tra 200 colleghi, poi spiccare tra i dieci finalisti e arrivare al terzo posto è stata una grande soddisfazione per me, che mi diletto da qualche anno a produrre grandi lievitati nella nostra piccola realtà aquilana. Ho scoperto una grande passione che mi spinge ogni mattina a immergermi nel nostro laboratorio per creare e perfezionare sempre più ricette”.

Le categorie dei vincitori in concorso hanno riguardato il Panettone Cesarin; il Panettone cioccolato Irca; e i tre vincitori assoluti per entrambe le categorie sommate, di cui primo, secondo e terzo posto.

Inoltre, lo spirito competitivo e la voglia di migliorarsi porteranno Roberto Catelli di nuovo all'interno della finale del contest I giovani lieviti, dedicato alla colomba pasquale, partecipando insieme a **Camillo La Morgia** e **Giacomo Ferruccio** per la squadra Abruzzo.

Il 18 gennaio, invece, ad attenderlo sarà la prima prova del Campionato mondiale del panettone, che durerà un paio di anni e si concluderà prima con la finale nazionale al Sigep e successivamente a Milano nel 2026.

Naturalmente all'interno della pasticceria aquilana la produzione dei panettoni è avviata e sono già disponibili tutti i gusti, partendo dal tradizionale - presentato in concorso, appunto -

con uvetta, cedro e canditi per ottenere una varietà di cromatismi. In alternativa si può mirare verso quello al cacao con albicocche semi candite e cubetti di cioccolato fondente al 68%, oppure per quello ai tre cioccolati, in cui un impasto bianco viene arricchito dai cioccolati bianco, al latte e fondente. Per gli amanti del pistacchio non poteva mancare quello farcito con 150 grammi di crema spalmabile artigianale del frutto verde dalle numerose proprietà benefiche.

La novità di quest'anno

Ma la novità di quest'anno è il panettone al caffè e caramello, composto da un impasto al caffè e gocce di cioccolato bianco al caramello, appunto "non è semplice bilanciare una ricetta con il caffè nel panettone, la cui acidità è nemica del lievito, così come con il cioccolato per i grandi lievitati. Infatti, ho impiegato una intera estate per metterla a punto", confida Catelli.

Da oggi si possono acquistare tutti i gusti di panettone (da 1 kg) al costo di 35,00 euro ciascuno, ad eccezione di quello al pistacchio da 45,00 euro.

"Abbiamo optato per allineare i prezzi di quasi tutti i panettoni, nonostante i rincari settimanali delle materie prime farebbero alzare di molto i prezzi dei prodotti finiti. Mi rendo conto che per molte famiglie pagare 35,00 euro per un panettone è una spesa che non può essere affrontata a cuor leggero, ma venderli ad un costo minore di quello significherebbe non fare un panettone artigianale a regola d'arte. Stiamo cercando di mantenere gli stessi ingredienti, ampliando i riferimenti delle aziende valide nel mercato, ad un prezzo congruo per un prodotto di qualità garantita", prosegue Roberto.

E, per poter assicurare un risultato che appaghi il palato, la pasticceria Caesar ha ultimamente deciso di unificare la produzione dolciaria con l'introduzione delle farine del Molino Agugiaro&Figna, denominate Sinfonie, specifiche per il panettone e create in collaborazione con l'Accademia del lievito madre.

In ultimo ma mai ultimo nella scala degli ingredienti di valore c'è il cioccolato, le cui fave di cacao sono state selezionate personalmente da Cesare Catelli lo scorso anno presso la Barry Callebaut, compagnia dolciaria trentennale nata dalla fusione tra il produttore di cioccolato belga Callebaut e l'azienda dolciaria francese Cacao Barry.

"Ci è stata data questa grande opportunità di scegliere direttamente nell'azienda parigina il cioccolato bianco, al latte e fondente che preferiamo e di cui ci riforniamo di volta in volta in maniera esclusiva", conclude.

LE FOTO











pubbliredazionale