

FABIO CARLETTI, L'ARTISTA ANGOLANO DEL CAPPUCCINO CHE STUDIA DA DOPPIATORE

4 Marzo 2019

di Redazione



CITTÀ SANT'ANGELO - Il dolce orsetto Winnie the Pooh, Minni e Topolino, Snoopy e gli altri amati personaggi dei Peanuts, ma anche immagini tratte da dipinti celebri, poesie, frasi. Sono soltanto alcuni dei numerosi soggetti con cui **Fabio Carletti** personalizza i suoi richiestissimi cappuccini.

Angolano, classe 1992, Fabio lavora nel bar-ristorante di famiglia: il Belvedere di Città Sant'Angelo (Pescara). È qui che, da giovanissimo, comincia a cimentarsi nella preparazione

di caffè e cappuccini.

“Ho iniziato a dare il mio contributo intorno ai 12 anni, ma ovviamente, andando a scuola, facevo ancora poco. Finite le superiori, mi sono dedicato a tempo pieno all’attività di famiglia”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

“I primi tempi avevo molti problemi a servire correttamente un cappuccino, un caffè macchiato o qualunque cosa richiedesse l’uso del latte – ammette – Mi ha aiutato molto seguire su internet alcuni tutorial sulla latte art, le decorazioni a base di latte. Ho imparato anche a creare un topping artigianale di caffè e cacao”.

Fabio inizia a portare al Belvedere quella che è da sempre una sua grande passione: il disegno.

“Ho cominciato con decorazioni fatte a mano libera sulla superficie del latte. Sono partito da forme molto semplici, un cuore ad esempio, per poi aumentare la difficoltà del disegno” spiega.

“Mi è sempre piaciuto stare davanti a un foglio con una matita in mano. Con queste creazioni sono riuscito a unire l’utile al dilettevole”.

Comincia, così, a dare forma a quei personaggi che tanto amava disegnare sulla carta. “Il primo che ho riprodotto su un cappuccino è stato Snoopy, semplice da disegnare e conosciuto un po’ da tutti”.

I primi disegni erano realizzati in bianco e nero. In un secondo momento, Fabio aggiunge il colore, utilizzando coloranti alimentari in gel e liquidi. “Tutti i prodotti che uso sono gluten free”, precisa. L’artista angolano del cappuccino impiega in media dai 20 ai 30 secondi per riprodurre un personaggio semplice o una frase.

“Per i disegni più complessi ci vogliono, invece, anche 8 minuti. Per fare in modo che il cappuccino non si raffreddi prima di essere servito al cliente, in caso di tempi di realizzazione lunghi utilizzo una tazza bollente e scaldo di più il latte”.

Numerosi sono i soggetti tratti dall’universo dei fumetti e dei manga giapponesi. “Piacciono molto anche le frasi, che possono essere disegnate sia sul cappuccino che sul caffè macchiato”, spiega.

“Spesso mi arrivano richieste di dediche sui canali social *Facebook* e *Instagram*, dove ho aperto delle pagine in cui pubblico tutti i miei lavori. Lo scorso anno ho partecipato come

ospite al Pescara Comix, che si tiene a nel centro L'Arca di Spoltore. Ho preparato i miei cappuccini nei vari bar presenti all'interno", ricorda.

Un'altra grande passione di Fabio Carletti è il doppiaggio. "Sto frequentando l'Accademia del Doppiaggio di Pescara di **Roberto Pedicini** e **Christian Iansante**. Seguo, inoltre, le dirette su *Facebook* di una radio dedicata a questo mondo: Radio Cigliano. Gli ospiti della serata, doppiatori, si raccontano attraverso le loro esperienze. Poiché il pubblico ha la possibilità di interagire, spesso mando foto di cappuccini che rappresentano personaggi interpretati dagli ospiti nel corso della loro carriera. Sono felice di poter dire che le mie dediche sono sempre state molto apprezzate. Il mio desiderio per il futuro è di portare avanti ciò che faccio ora, in entrambi i campi". **Rosa Anna Buonomo**