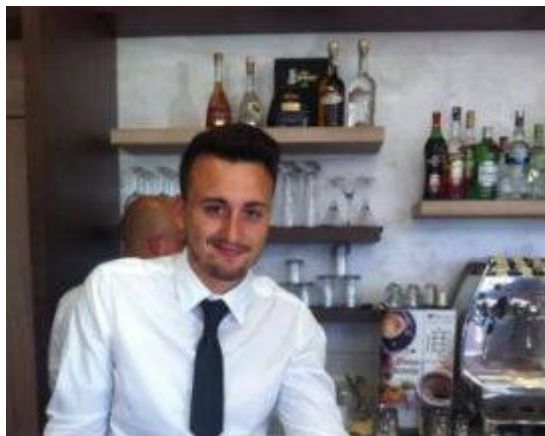


DALLA PASTICCERIA AL MAGICO MONDO DEL CAFFÈ, L'AQUILANO CATELLI ALLE FINALI DI ESPRESSO CHAMPION

28 Giugno 2017



L'AQUILA - L'aquilano Roberto Catelli, della pasticceria Caesar, figlio di Monica e Cesare, presenti in città da 25 anni, parteciperà all'Espresso Champion, il campionato baristi dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), che si terrà a Milano domani, giovedì 29 giugno.

Nonostante la giovane età, Roberto ha le idee ben chiare: lavora con i genitori da sempre, fin dai tempi della scuola, ma ha voluto fare qualcosa di più, avvicinandosi al magico mondo del chicco di caffè.

Una passione che gli consentirà di partecipare a una delle più importanti competizioni internazionali di settore presso il museo Mumac milanese.

"Tutto è nato per caso, sono rimasto stregato da questo magico chicco quando abbiamo aperto la caffetteria nel 2013 - racconta Roberto ad *AbruzzoWeb* - Inizialmente era un mondo a me estraneo e mi sembrava tutto difficile, poi con il passare del tempo, mi sono reso conto di riuscire con molta disinvoltura, e da lì mi sono appassionato sempre di più".

Ed è arrivata, alla fine, la competizione nazionale. "Grazie al caffè che utilizzo, un'ottima torrefazione italiana, la Club Kavè di Filicori Zecchini di Bologna, ho avuto la possibilità di partecipare a questa competizione", spiega.

"Ho già vinto la prima gara che mi ha permesso di qualificarmi alle finali di giugno - aggiunge - Spero di riuscire a piazzarmi anche per la finale mondiale di ottobre sempre a Milano, all'interno della Fiera Host".

Non solo un obiettivo importante per la propria gratificazione personale, ma, come spiega Catelli, perché "questa gara è un ottimo biglietto da visita, so bene che potrebbe creare delle occasioni lavorative preziose. Ho capito che il mio futuro è la torrefazione - assicura - e vincendo potrei lavorare all'estero come trainer. Una cosa che vorrei tanto, per questo sono spinto a fare sempre di più e a farlo al meglio".

"Abbiamo dei tempi stretti e precisi, in 11 minuti dobbiamo trovare la macinatura perfetta con 500 grammi di caffè a disposizione, preparare 4 espressi e 4 cappuccini, lasciando la postazione pulita a fine lavoro", così racconta quello che sarà chiamato a fare in gara.

Tempi stretti e paletti quasi militareschi: "Ci sono dei parametri molto rigidi, stabiliti dalla giuria e che vanno assolutamente rispettati per essere classificati primi".

"Venticinque secondi per un caffè per 25 millilitri di quantità - spiega ancora - 25 secondi per il cappuccino. La temperatura del latte deve essere di 55 gradi per avere la schiuma perfetta. Ovviamente non possiamo controllare il tempo o la temperatura, ma fare tutto a occhio, mettendo in campo e applicando anni di lavoro ed esperienza".

"Sono nel mio mondo, sto facendo quello che amo, per cui non posso definirlo un semplice lavoro - conclude Roberto - non

finirò mai di essere grato ai miei genitori, che mi hanno trasmesso la passione, la voglia di fare, l'impegno, la volontà, ma soprattutto hanno gettato le basi, affinché io avessi non solo un mestiere ma una mia attività".