

L'AQUILA: LA PASTICCERIA SPOSA L'ESPRESSO, "CAESAR" DIVENTA UNA GIOIELLERIA DEL GUSTO

14 Settembre 2013



L'AQUILA – Paste, mignon, profiterole, millefoglie e frollini di ogni genere sono solo alcune delle delizie che da anni fanno della pasticceria Caesar dell'Aquila un punto di riferimento per i palati più golosi del capoluogo.

Oggi i titolari Cesare e Monica Catelli, al lavoro tra farine e lieviti da oltre 20 anni, raddoppiano, affiancando allo storico laboratorio anche la caffetteria.

L'inaugurazione, prevista alla fine di settembre, vedrà come testimonial d'eccezione lo chef aquilano William Zonfa, doppia presenza sulla Guida Michelin e sul Gambero Rosso, che preparerà un dolce per i primi 50 ospiti della serata.

Una e vera e propria 'gioielleria del gusto', un luogo raccolto e raffinato, nei locali di sempre in via Savini, rinnovati per l'occasione, dove passare qualche ora in relax con la famiglia, o in compagnia di un buon libro.

"Non volevamo realizzare il solito bar, ma una caffetteria dove chi arriva non può fare a meno di mangiare almeno uno dei nostri dolci esposti al bancone, oltre a bere un ottimo cappuccino", spiega ad *AbruzzoWeb* Monica, moglie del titolare.

Una pasticceria raffinata, insomma, alla quale non si può resistere, quella proposta da Caesar dalle monoporzioni alle torte di ogni tipo. Ne sanno qualcosa tutti gli aquilani che nel week end affollano il suo laboratorio per le classiche "pastarelle" del pranzo domenicale.

"Puntiamo molto sulla caffetteria e per questo motivo abbiamo fatto corsi di preparazione di caffè e cappuccini, anche di soia – prosegue – Se si monta bene il latte, anche questi tipi di cappuccini possono diventare gustosi, avendo così un occhio di riguardo per gli intolleranti e gli allergici al latte, senza perdere la bontà. L'idea mi è venuta perché mia figlia soffre di questo disturbo".

Ventidue anni di amore per la pasticceria, in cui forme, profumi e morbidezze incontrano creme, cioccolato, zucchero e vaniglia per creare prodotti di prima qualità che da ottobre faranno il paio con cornetti, cappuccini, caffè e aperitivi.

"Offiremo la qualità che ci ha sempre contraddistinto, proponendo prodotti realizzati con lievito madre, molto più leggero, e con farine selezionate e macinate a pietra – sottolinea Monica – Oltre ai nostri dolci tipici come la millefoglie e il tiramisù e le delizie al limone, abbiamo una vasta gamma di pasticceria secca e frollini, cornetti con crema, cioccolato e marmellate, fatti esclusivamente con burro".

Una volta a settimana, poi, la caffetteria si trasformerà in stuzzicheria proponendo pizzette, rustici, pani speciali e cornetti salati, realizzati da Cesare che vanta un'esperienza ventennale anche nella produzione dei salati.

“Realizzeremo aperitivi a tema, come quello del venerdì che sarà interamente a base di pesce – afferma – Mio figlio, che ha 20 anni, sarà al bancone e si occuperà della gestione della caffetteria e degli aperitivi a 360 gradi”.

Un’inaugurazione che vedrà la presenza dello chef aquilano famoso nel mondo Zonfa che realizzerà al momento un dolce di caramello, pistacchio e lamponi.

“Non potevo mancare a questo appuntamento per fare i miei migliori auguri alla pasticceria Caesar e ai suoi proprietari che si rimettono in gioco dopo 20 anni, mantenendo la qualità di sempre – precisa – Il mio dolce sarà un semifreddo al caramello con una quenelle di gelato di lamponi su un letto di crema a base di pistacchio”.