

Caesar, la pasticceria che sforna pane casereccio per colazioni salate e pause golose

14 Dicembre 2024



L'AQUILA - Non solo di dolci ma anche di pane casereccio, panini e focacce parla la selezione della pasticceria Caesar dell'Aquila, fresca ogni giorno dalle 6,30, sotto le mani esperte di **Cesare Catelli**, insieme alla sua famiglia con il supporto di collaboratori fidati.

In principio ci sono le farine, provenienti dall'Antico Molino Rosso, specializzato nella macinazione a pietra delle farine biologiche e attento ad acquistare il grano soltanto da aziende agricole italiane certificate biologiche. La produzione di Caesar è di due tipi di pane, il semi integrale e il 100% integrale ai sette cereali.

“Il nostro pane casereccio in realtà nasce dall'esigenza di mantenere attivo il lievito madre fresco che utilizziamo in pasticceria, perciò ogni giorno lo rinnoviamo e ogni giorno sforniamo pagnotte e focacce”, racconta **Roberto Catelli**, astro nascente della pasticceria che sta

facendosi notare a livello nazionale.

E, in effetti, ci si può lasciare tentare anche da una colazione diversa ma che si sta sempre più diffondendo, dai cornetti salati ai panini farciti: “Noi crediamo molto alle consumazioni salate, abbiamo voluto inserirle dal momento della colazione e devo ammettere che vanno quasi di pari passo a quelle classiche dolci - rileva - possiamo ricevere contemporaneamente richieste di cappuccino e bomba alla crema e di spremuta all’arancia e panino al prosciutto crudo. La risposta è stata eccellente anche per i pranzi veloci, grazie alla vicinanza del nostro negozio con alcune scuole e il Conservatorio di musica”.

Dal pane servito nel cestino per le pause pranzo, a quello del banco vendita, fino alle focacce e ai panini farciti con il roast been o cotoletta, oppure vegetariani o al crudo con stracciatella e tartufo, in ogni proposta si ritrova la dedizione artigianale.

E se non bastasse dalle 12,00 alle 15,00 è possibile fermarsi per garantirsi una pausa pranzo veloce e di gusto: Caesar da circa tre anni ha anche una cucina interna gestita dallo chef **Fabrizio Paolini** che ogni giorno crea menù composti da quattro antipasti, quattro primi con pasta all’uovo, e tre secondi, per i 30 posti a sedere nel dehor esterno.

Ricette espresse e con ingredienti selezionati per i primi classici al pomodoro e basilico, stagionali, di pesce e di carne che, abbinati ad una bevanda, rientrano in un costo contenuto di una decina di euro.

La pasticceria Caesar è aperta tutti i giorni, eccetto il lunedì, ad orario continuato dalle 6,30 alle 20,00 e la domenica fino alle 13,30.



pubbliredazionale