



Dall'antica "semmulella" al pane in cassetta svedese. L'arte bianca secondo Catello Di Maio

Da Cesto Bakery a Torre del Greco in provincia di Napoli, laboratorio di panificazione e luogo d'incontro

Figura intrigante e al contempo di spessore tra i giovani talenti che compongono oggi la *new wave* della panificazione, **Catello Di Maio** – patron di **Cesto Bakery** a **Torre del Greco** in provincia di **Napoli** – di sé ama molto semplicemente dire: «*Mia mamma è cuoco e mio papà è fornaio. Domandarmi come è iniziato tutto è fin troppo facile: da piccolo aiutavo i miei al forno, tutte le estati. Tutte*».

Se indubbiamente è vero che la maestria acquisita da questo appassionato trentacinquenne nel campo della nobile arte bianca nasce da una saggezza antica, cioè da quei segreti del mestiere custoditi gelosamente e tramandati di generazione in generazione, nondimeno la ricerca di Catello – laureando in tecnologie alimentari – nasce da uno studio attento sulle materie prime (le farine in primis) ma anche dall’approfondimento di quelle tecniche capaci di valorizzarle al meglio. In un dialogo continuo tra tradizione e sguardo (dritto) al futuro da cui si sviluppa un circolo virtuoso.



Catello con una delle sue pagnotte di Pane di Altamura.

Cesto Bakery, dalla semolella al pane in cassetta svedese

Nasce così da **Cesto Bakery** – insegna premiata con le due pagnotte secondo la prestigiosa guida ai migliori pani e panificatori d’Italia del Gambero Rosso – tanto il rilancio della **Semolella**, che è l’antico pane di Torre del Greco preparato con farina di semola della varietà Senatore Cappelli e lievito madre, che l’esotico **Rugbrød**, pane in cassetta di origine svedese realizzato con farina di segale e ricoperto di semi. Quest’ultimo è tra le specialità maggiormente richieste da una clientela sempre più curiosa ed esigente che, in questa città alle pendici del Vesuvio, vi si reca appositamente.

«Sono un viaggiatore – dice di sé Catello –. Ho girato a lungo in Europa per trovare la giusta fonte di ispirazione, la formula perfetta. C’era il pane nella mia testa, ma

desideravo anche creare un luogo che potesse celebrarlo con convivialità ed atmosfera. Sono un fan delle panetterie nord europee, mi piace il loro stile così caldo e accogliente, ma senza troppi fronzoli. E poi sono fan della qualità, a tutti i costi, senza compromessi. In più, vivo in una terra generosa e di grande tradizione in fatto di arte bianca: tutto questo ha composto il puzzle, traducendosi nella realizzazione del mio grande sogno».



L'interno dei croissant di Cesto Bakery.

Proposte per la Pasqua: casatiello, pastiera, colomba...

Per la **Pasqua** l'offerta di Cesto Bakery si fa ovviamente più ricca. Accanto al tradizionale **casatiello** (nella versione classica salata, ma anche nella rivisitazione dolce del panettone natalizio), troviamo l'immaneabile [pastiera napoletana](#) quindi i grandi lievitati che spaziano dalla **colomba classica** a quella con il **pistacchio siciliano** (da cui Catello ricava anche una golosissima crema spalmabile) sino alla più insolita e sofisticata colomba con **cioccolato, amarene e caffè**.

In questo luogo d'incontro qual è Cesto Bakery oggi, il "buono" si declina tanto nella ricca proposta che va dalla colazione alla cena che nella sensibilizzazione verso un tema chiave qual è quello delle corrette abitudini alimentari, ma anche nel segno del rifiuto di ogni spreco alimentare. Non sorprende così che nomi oggi di primissimo piano nel panorama italiano come quelli degli chef stellati Domenico Iavarone e Domenico Candela o di un grande pasticciere come Antonino

Maresca abbiano accettato l'invito di Catello a confrontarsi con le rispettive professionalità. È avvenuto lo scorso anno e – c'è da scommetterlo – “Cesto Bakery & Friends” avrà di nuovo un seguito goloso.

Cesto Bakery

Via Salvator Noto n. 26 – Torre del Greco (NA)

www.cestobakery.it

Data di creazione

13/03/2024

Autore

giovanni-caldara