

## PASTICCERIA RENZI, DAL 1934 COLAZIONI E RICORRENZE AL FIANCO DEI PESCARESI

18 Febbraio 2021



PESCARA – Sono trascorsi 87 anni da quando il laboratorio artigianale della Pasticceria Renzi ha cominciato a sfornare paste e creme per i pescaresi. Da allora ben poco è cambiato. Le ricette, le lavorazioni e l'amore sono quelli di una volta ed è forse proprio l'atmosfera vintage di questo luogo che l'ha resa una vera istituzione nel capoluogo adriatico.

È praticamente impossibile trovare un pescarese che non abbia fatto colazione con cornetti e mostaccioli della pasticceria Renzi, che non si sia lasciato andare al piacere sprigionato nella mitica bomba alla crema di questo luogo o che non abbia celebrato una ricorrenza familiare di fronte a una torta Mille Foglie.

La storia della pasticceria comincia nel 1934, lungo via Piave. “Mio nonno **Romolo Bevilacqua** e mia nonna **Luisa Renzi** nel 1928 si trasferirono a Pescara da Falconara Marittima (Ancona) – ricorda a *Virtù Quotidiane* il titolare attuale, **Antonio Bevilacqua** -. Lui era già un affermato pasticcere nelle Marche e quando arrivò a Pescara divenne il primo pasticcere di D'Amico. Qualche anno dopo decise di mettersi in proprio e creare la sua

pasticceria”.

In pieno regime fascista, il Comune non autorizza la prima richiesta di apertura di Romolo, in quanto segnalato come non simpatizzante del duce. Dopo un paio di tentativi, Romolo aggira l'ostacolo presentando la stessa richiesta a nome della moglie, Luisa. Inizia così la storia della pasticceria Renzi.

La primissima sede è lungo via Piave all'angolo di via Michelangelo Forti. Dopo un po' c'è il primo trasloco nella stessa via, a qualche metro di distanza e dal 1955 con **Sergio** (papà di Antonio) e **Bruno**, figli del fondatore, viene creato un secondo locale in via Roma, lì dove si trova ancora oggi. “Fino al 1978 sono state portate avanti entrambe le pasticcerie – continua Antonio -. In quell'anno è stato chiuso il punto vendita di via Piave e mio padre e mio zio si sono concentrati su via Roma, dove il locale era molto più ampio. Nel 1999 la proprietà venne divisa e subentrò io, risistemando la pasticceria così come la vediamo oggi”.

E se i cambiamenti dei locali sono stati diversi, a restare sempre invariate sono le ricette, quelle di creme, paste, torte e ventagli che sono diventate un must per i pescaresi. “Il segreto sono le lavorazioni lente, le cotture fatte nel modo giusto – sottolinea Antonio, 63 anni compiuti lo scorso dicembre e da quando ne aveva 30 con le mani in pasta nel laboratorio di produzione -. Ancora oggi facciamo la crema a mano, nel pentolone di rame”.

La produzione di paste e torte è giornaliera con i forni e i fuochi che si accendono intorno alle 4 di mattina. Oggi Antonio è affiancato nel laboratorio da altri pasticceri e nella gestione dell'attività dai figli **Stefano** e **Francesco**. “Qui sono passate intere generazioni. Ancora adesso i clienti entrano e raccontano di quando sgattaiolavano dalla finestra della scuola Pascoli che si trova qui di fronte, per venire a prendere la merenda. La nostra è una pasticceria molto naturale, all'antica e questo i clienti lo sanno. Forse pecco nell'innovazione – confessa – e ci siamo aggiornati poco negli anni, ma credo che sia proprio l'attaccamento alle lavorazioni di una volta a renderci costanti e apprezzati”.

## LE FOTO







































