

GIACOMO DE ACETIS, PASTICCERE PER PASSIONE: “SONO FERMO ALLA VECCHIA GUARDIA E NON MI MUOVO DA LÌ”

13 Marzo 2021



PESCARA – Dell’umiltà che da sempre lo accompagna ha fatto virtù, del rispetto per la tradizione il suo totem, delle profumate e vellutate creme “montate a mano nel caldaietto di rame” la sua specialità. Tanto da chiamare il suo laboratorio artigianale semplicemente “La Cremeria”.

Giacomo De Acetis, pescarese classe 1962, viene da una famiglia di pasticceri e con orgoglio ne ripercorre la storia, ne tiene vivo l’insegnamento ogni giorno che passa nel suo laboratorio di pasticceria. “Mai cambiato la base o il gusto di un prodotto, sono fermo alla vecchia guardia e da lì non mi muovo”, rivela a *Virtù Quotidiane*. “D’altronde come potrei” aggiunge, “la tecnologia è cambiata ma il mio metodo resta quello”.

Per l’appunto di recente Giacomo è stato celebrato dall’Accademia italiana della cucina-delegazione di Pescara con il premio “Massimo Alberini”, riconoscimento “alla qualità costante della sua produzione di torte, pasticceria e creme lavorate artigianalmente con ingredienti di qualità e tecniche rispettose della tradizione del territorio”.

Esperienza che viene da lontano e che fa della sua un’attività storica apprezzata da

generazioni di pescaresi. Il padre **Enrico** e lo zio **Bruno** hanno gestito dal 1957 un laboratorio di pasticceria in città dapprima in via Firenze, poi in via Ariosto. Lo zio **Corrado** negli anni '50 lavorava in Belgio come minatore e al contempo faceva esperienza in una pasticceria che forniva la tavola di Re Baldovino; subito dopo la tragedia di Marcinelle, quasi obbligato dalla madre a tornare in Abruzzo, ha fondato a Lanciano (Chieti) lo storico Caffè Impero.

Giacomo inizia a 13 anni. Dopo la scuola aiuta al bancone e nel laboratorio dello storico Caffè dei Pini di via Regina Margherita, gestito da Enrico fino al 1980. Oltre al padre altre sono le figure a cui si dice riconoscente. **Gianni Antonini**, marito della zia **Assunta De Acetis**, quando a Chieti Scalo apre la Pasticceria "La Veronese" fornendogli l'occasione per imparare l'arte del pandoro e del panettone artigianale. Negli anni '80 Giacomo lavora al Caffè dei Pini e dopo il servizio militare in Marina approda alla storica Pasticceria Ettore Santavenere di Pescara Colli. "Da Santavenere, collaboratore di mio padre, ho appreso tanto di più e tutt'oggi rispetto fino in fondo gli insegnamenti" ama dire.

È l'1 marzo 1990 quando apre i battenti la sua pasticceria, in Viale Bovio. Lo scorso anno, in tono mesto causa Covid, il trentennale dell'attività.

"La Cremeria" è una pasticceria della tradizione che non indulge al richiamo delle mode e non si è fatta tentare dal virtuosismo tecnologico esagerato. Nel laboratorio De Acetis non si producono cake design né cupcakes e ogni cosa ha il suo sapore. Bignè, zeppole, torte alla frutta, alla crema e cioccolato, chantilly (al maraschino) e gianduia, Sacher o "Delicious" (personale elaborazione della Torta Delizia) e perfino il suo pandispagna "differente" ("montato a mano come quello della nonna, no semilavorati" tiene a far sapere l'artigiano) sono le sue molte specialità. Come pure le più semplici chiacchiere al rum e miele "sottili e ancora croccanti dopo due giorni, nate quasi per caso tuffandole calde nella miscela per le castagnole".

In assoluto è alle sue creme che il locale deve la meritata fama: da non perdere la "Crema al cucchiaino", virtuosismo di crema e frutta che il maestro pasticcere esprime al meglio d'estate per maggiore disponibilità di ingredienti, e su prenotazione.

"Di norma il grosso della mia produzione è su prenotazione" tiene a precisare Giacomo. "Cremini, millefoglie, dolci al cucchiaino e zuppe vanno necessariamente consumati appena fatti. Solo un minimo della pasticceria è destinata al banco, tanto più in questo tempo di crisi".

"Lavorando in questo modo da sempre" conclude De Acetis, "rischio solo di accontentare il cliente, al quale dedico moltissimo tempo al momento dell'ordinazione, mi adegua su tutto

per accontentarlo e quando mi rifornisco delle materie prime guardo alla qualità del prodotto, non al costo". E la nota dolente riaffiora. "Fino a prima del Covid c'era un bell'assembramento qui davanti al banco, si prendeva il numeretto e si faceva la fila. Ora tutto questo è un ricordo, stringo i denti per non perdere i miei fidati collaboratori".

LE FOTO STORICHE

