

VALERIA GIANGIACOMO, LA MIA PASTICCERIA MODERNA A SCAFA

9 Giugno 2020

di **Marcella Pace**



SCAFA – Ha messo le mani letteralmente in pasta per la prima volta a 5 anni. Quello che in principio era un gioco, poi trasformato in hobby, seguendo nel tempo il filo della passione, è divenuto un lavoro.

Valeria Giangiacomo dal 2017 è la titolare della caffetteria e pasticceria Zucchero e Peperoncino di Scafa (Pescara). Pescara di origine, per amore si è trasferita nel paese della Val Pescara con il marito e i suoi bimbi, Francesco di 11 anni e Alessandro di 9.

“La prima torta l’ho fatta a 5 anni – racconta a *Virtù Quotidiane* – . Mi regalarono una mini sac a poche e con l’aiuto di mia mamma ho cotto una battuta di pan di Spagna. Il mio primo evento, con 12 mini torte super decorate l’ho fatto a 8 anni. Compravo in edicola gli inserti di **Wilma De Angelis**”.

Se la passione la porta a sfornare torte ogni volta che ha del tempo libero, la vita professionale la conduce nel lavoro di buyer. Ma il mondo del food non resta mai troppo distante. Per diversi anni, Valeria, classe 1976, ricopre il ruolo di responsabile commerciale proprio per prodotti nel mondo della cucina. “La nascita del mio secondo figlio è coincisa con l’esplosione in Italia del cake design. Mi ha sempre affascinato l’arte decorativa e così ho iniziato a fare dei corsi”.

Valeria Giangiacomo si avvicina alla Sweetest School, la scuola di pasticceria di Pescara nata da **Simona Miramare** e **Lorenzo Renzetti**. Una realtà di formazione dalla quale la pasticceria non si staccherà più. Prima come allieva e oggi come docente. “Sono in formazione continua – sottolinea -. La mia filosofia è chi si ferma non si forma. Mi sono approcciata alla pasticceria in tutti i suoi livelli e le sue sfaccettature, fino alla sua scientificità. La ricerca della conoscenza per me è fondamentale. Ho sempre avuto la passione per il l’insegnamento, per il trasmettere il mio sapere e così ho cominciato anche a tenere i primi corsi”.

Valeria è docente per Sweetest, per l’istituto privato Mecenate sia nell’ambito di corsi amatoriali che nel percorso formativo per l’età scolare e tiene corsi per bambini.

Nel 2017 la Giangiacomo, che si è diplomata da privatista all’Istituto Alberghiero De Cecco, portando come torta finale le sue “5 interpretazioni di cioccolato”, apre la sua realtà imprenditoriale. La pasticceria “Zuccherò e Peperoncino” a Scafa, nata come “scommessa sulla linea del moderno, ma senza mai dimenticare la pasticceria classica. Le mie torte devono essere prima di tutto buone e poi esteticamente impattanti. Ho sempre giocato tecnicamente, utilizzando basi meno colorate, sfruttando le altezze per lasciare la parte edibile più pulita”.

Attenta ai particolari in modo quasi maniacale, la sua linea di mignon moderni è arrivata a 25 tipologie diverse, riuscendo attraverso il gusto ad alimentare la conoscenza su questa tipologia di pasticceria. “A Scafa non c’era una grande cultura della pasticceria moderna – dice -. Oggi ho una clientela eterogenea che apprezza il legame con il territorio a cui poter proporre prodotti che da sempre fanno parte di questo mondo di pasticceria, ma anche una schiera dei fedeli del moderno, che ormai conoscono nomi e caratteristiche dei miei pasticcini”.

Affiancata da una squadra di otto persone, Valeria Giangiacomo cura ogni fase delle sue creazioni.

“Stampo personalmente le tartellette che hanno tutte una base di frolla con una componente di mandorla, per conferire una tipicità precisa. I miei clienti hanno la possibilità di sfogare la loro fantasia, per cui ogni torta ha una grande personalità”.

Attiva nel settore catering, del dolce, ma anche del salato, Valeria punta, con la caparbia che la contraddistingue, a crearsi “una identità nella formazione come docente e mantenere la sua realtà imprenditoriale”.

LE FOTO











































