



Il sindaco Carlo Masci e il pasticciere pescarese Giacomo De Acetis

STORICA ATTIVITÀ IN VIALE BOVIO

Pasticceria storica: De Acetis premiato dal sindaco Masci

► PESCARA

Al pasticciere pescarese **Giacomo De Acetis** il premio "Massimo Alberini" ieri mattina nella sala giunta, presenti il sindaco **Carlo Masci**, il delegato di Pescara dell'Accademia italiana della cucina, **Giuseppe Fioritoni**, e lo stesso De Acetis, schivo alle apparizioni in pubblico ma emozionato. Il riconoscimento assegnatogli, intitolato al giornalista e storico della gastronomia nonché fondatore con **Orio Vergani** dell'Aic, premia un'attività storica apprezzata da generazioni di pescaresi.

Il premio "Alberini" è attribuito appunto «a quegli esercizi commerciali estranei all'Accademia e che da lungo tempo, con qualità costante e riconosciuta, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con eccellenti basi della materia prima, che siano però rispettose della tradizione locale». Pasticciere di tradizione come già suo papà Enrico e gli

zii Concezio detto Bruno e Corrado, Giacomo De Acetis, classe 1962, da trent'anni è titolare di un laboratorio artigianale di pasticceria con punto vendita in viale Bovio, la sua cremeria. Così raccontata dalla delegazione di Pescara dell'Accademia: «Una pasticceria della tradizione che non indulge al richiamo delle mode e non si è fatta tentare dal virtuosismo tecnologico esagerato. Nel laboratorio di De Acetis non si producono cake design né cupcakes. Ogni cosa lì ha il suo sapore, nulla sa di finto: i pasticcini, le torte, le chiacchiere al rum e miele, le zeppole fritte e al forno o il semplice cornetto del mattino, preparati con prodotti di qualità, con tecnica e metodi antichi. Giacomo non è più un artigiano, è un vero artista. Straordinarie le sue creme, quelle per cui è famoso il locale e da cui prende il nome. Merita di essere gustata la "Crema al cucchiaino", virtuosismo di crema e frutta (solo d'inverno)».

Jolanda Ferrara