

IL PIU' GRANDE PASTICCERE: FINALE AMARO PER PUCA, TITOLO PERSO PER UN SOFFIO

3 Dicembre 2015



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Non si è risparmiato, ha conquistato con la spontaneità e la simpatia innata, ha dimostrato umiltà, ma anche sicurezza e disinvoltura nelle prove più complesse, maestria e tecnica rare, ma non gli è bastato.

Lorenzo Puca, il capo pasticcere pescarese del maestro Sandro Ferretti, ottiene il secondo posto nella sfida finale contro l'avversario-amico Sebastiano Caridi, nell'ultima puntata de *Il Più Grande Pasticcere* andata in onda ieri sera su Rai2.

"Meritava di vincere" è il commento a caldo del suo maestro Sandro Ferretti, mentre su *Fb*, la sua fan page e quella del giovane pastry chef si riempiono di messaggi di incredulità, delusione e sostegno che lo decretano "vincitore morale" della gara.

"Non ho parole – prosegue Ferretti – pensavo che c'è l'avrebbe fatta. Tecnicamente è più preparato, non ha sbagliato e lo meritava. Siamo tutti con lui, ora deve riprendere e continuare così come ha fatto fino ad ora".

Per Lorenzo, che non pensava di arrivare alla finale, partecipare a *Il Più Grande Pasticcere* ha rappresentato "una rivincita sulla vita", come ha spiegato nel corso della prima sfida, quando a contendersi il titolo erano ancora lui, Sebastiano Caridi e Debora Vena.

La puntata si apre con la preparazione di una torta nuziale. Gli aspiranti hanno quattro ore di tempo e un accesso alla dispensa.

Lorenzo ha le idee chiare: la sua creazione sarà bianca e gialla, il colore che simboleggia la gelosia. Il giudizio di Luigi Biasetto, Leonardo Di Carlo e Roberto Rinaldini è unanime: il dolce di Puca è il migliore e gli dà diritto di accesso alla finalissima, mentre Debora e Sebastiano dovranno affrontare una eliminatória.

Lorenzo, che a loro spiega come la pasticceria sia la sua ragione, quella che lo fa andare a letto contento la sera e lo sveglia felice al pensiero di tornare nel suo laboratorio, riceve apprezzamento per la sua capacità di lavorazione dello zucchero. "Un capolavoro di bontà" così Biasetto definisce il suo dolce.

Il giovane pasticcere è incredulo: "Ho già vinto emotivamente. Questo giudizio mi ripaga di tutti i sacrifici fatti. Ho sempre pensato a soddisfare gli altri. Questa volta sto vincendo per me stesso. Ti rind cont?!?" si lascia scappare in pescarese.

La prova eliminatória stabilisce l'avversario di Puca nella finalissima: toccherà a Sebastiano Caridi. Prima della sfida i due aspiranti al titolo ricevono la sorpresa di un videomessaggio.

È la mamma a parlare a Lorenzo: le sue sono parole di incoraggiamento e sprone, che lo commuovono fino alla lacrime: "I miei hanno sempre cercato di starmi vicino, mentre io li allontanavo con la presunzione di un adolescente. Non sono stato il migliore dei figli, ero un "cane sciolto", sono andato via di casa che ero bambino e sono tornato per i miei problemi di salute.

Solo crescendo ho capito l'importanza della famiglia e che da solo non ce l'avrei fatta. Oggi, con un po' di esperienza sulle spalle, ritengo che loro siano i miei numeri uno".

Nell'ultima prova i ragazzi dovranno preparare un dolce che parla di loro: "il vostro marchio di fabbrica, quello che racconta la vostra storia, la vostra concezione di pasticceria" in tre ore di tempo. I giudici lo assaggeranno "al buio", senza conoscere l'autore.

Al momento dell'assaggio finale, i pasticceri sono accompagnati anche dalle loro famiglie. Per Lorenzo ci sono i genitori e la sua ragazza, Fabiana. Il dolce che Lorenzo presenta si chiama "May way", ispirato alla canzone di Frank Sinatra le cui parole raccontano di un uomo che, facendo il bilancio della sua vita, esprime soddisfazione per aver sempre fatto tutto "a modo suo".

La torta, a base di sablé alla vaniglia, cremoso esotico, pan di Spagna al cioccolato e frutto della passione, glassa al cioccolato fondente 72% e decoro in isomalto, da oggi sarà disponibile in tutte le boutique di Ferretti.

Anche in questo caso, la preparazione di Lorenzo stupisce: è "elegante, luminosa, da grande pasticciere" anche se Rinaldini sottolinea due gradi in più di cottura sulla cremosa esotica.

Nonostante l'apprezzamento dei giudici, a cui si unisce anche il grande Iginio Massari, il vincitore è Sebastiano.

Lorenzo sa che deve imparare dai suoi errori: "Faccio i complimenti a Sebastiano - dichiara Lorenzo a fine trasmissione - è un amico e un grande professionista, corretto e sincero. Ci speravo, è vero. Ho sempre considerato Sebastiano uno dei più forti".