

"IL PIU' GRANDE PASTICCERE": IL PESCARESE PUCA RESTA IN GARA, MARTEDI' SFIDA SUL GELATO

11 Novembre 2015



ROSETO - Continua il cammino di Lorenzo Puca ne "Il piu' grande pasticcere". Nella puntata andata in onda ieri sera su Rai2 Lorenzo ha superato brillantemente e con la consueta allegria le sfide proposte dai giudici maestri pasticceri Luigi Biasetto, Roberto Rinaldini e Leonardo Di Carlo.

Il capo pasticcere pescarese del maestro Sandro Ferretti di Roseto rimane quindi nell'accademia dei "Pastry Chef" insieme ad altri cinque aspiranti e approda alla quarta puntata.

La prima prova solletica la creatività di Lorenzo. I concorrenti dovranno cimentarsi con le specialità regionali. Ognuno di loro deve scegliere una regione, che non sia quella di provenienza, e preparare un dolce tipico proposto dai tre giudici. Lorenzo è chiamato per ultimo alla scelta e deve "accontentarsi" della Sicilia che potrà essere rappresentata attraverso la realizzazione del cannolo alla ricotta.

L'Abruzzo è, invece, nelle mani di Kanako Murakami: la concorrente giapponese preparerà un parrozzo e si affiderà più volte, nel corso della trasmissione, al consiglio di Lorenzo che si dimostra generoso e solidale. Creatività e rispetto per la tradizione sono i criteri che i giudici valuteranno nei lavori degli aspiranti. Rinaldini si aspetta, ancora una volta, di veder volare Lorenzo che percorre la strada di una personale interpretazione del tipico dolce siciliano.

"Faccio quattro cialdine da stratificare con ricotta e arancia, stando attento a bilanciare la farcitura con la parte croccante. Non voglio tornare in eliminatoria. È sempre così: per fare qualcosa di buono devo stare nei guai fino a collo" spiega Lorenzo nel corso del programma.

Il momento del verdetto, quello che "agita" sempre molto il capo pasticcere pescarese, nasconde l'insidia di un doppio giudizio: la preparazione di Puca, infatti, e' fatta assaggiare anche al collega concorrente siciliano, Giovanni. Per Biasetto non c'è storia: Lorenzo è "pieno di entusiasmo. Sei molto positivo e lo trasmetti, sei tecnicamente preparato. Hai fatto un lavoro eccellente, mantenendo tutti i profumi della Sicilia".

Lorenzo guadagna così la sfida in esterna, sotto gli occhi del grande Iginio Massari. I concorrenti in coppia devono realizzare dolci dietetici per una speciale giuria composta da una nutrizionista e da giudici che stanno seguendo un percorso di dimagrimento. In coppia con Kanako, Lorenzo prepara una torta "nippo-abruzzese" a base di pasta frolla alla vaniglia con crema di fragola, pan di spagna con granella di pistacchio e mousse di yogurt e lampone. Con un gusto incontenibile e solo 250 kcal, l'inusuale coppia supera la sfida e accede alla quarta puntata senza passare per l'eliminatoria.

Martedì prossimo alle 21,15, su Rai2, i concorrenti rimasti in sei, dovranno cimentarsi con il gelato.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC II. 26502 - P.IVA 01812420607

Direttore responsabile Berardo Santilli