

IL PIU' GRANDE PASTICCERE: PUCA SUPERA ANCHE SECONDA PROVA

4 Novembre 2015



PESCARA - Lorenzo Puca ha superato anche la seconda puntata del reality andato in onda ieri sera su Rai2 *Il più grande pasticcere*, nonostante abbia rischiato l'eliminazione per non aver superato la prima prova a cui i giudici Luigi Biasetto, Roberto Rinaldini e Leonardo Di Carlo hanno sottoposto i concorrenti.

Il capo pasticcere pescarese del maestro Sandro Ferretti di Roseto rimane nell'accademia dei "Pastry Chef" insieme ad altri sette aspiranti che si sono distinti e approda alla terza puntata.

La sfida non inizia nel migliore dei modi per il giovane pasticcere che, insieme ai suoi compagni, deve cimentarsi nella realizzazione di un dessert semplice, ricco ed elegante le cui origini risalgono al Rinascimento: il profiterole.

Il tempo a disposizione è di un'ora e mezzo con un unico accesso in dispensa. Lorenzo mostra le prime difficoltà, nonostante sia richiamato da Rinaldini che lo incita a cacciare la sua grinta.

Puca presenta la sua creazione: "profiterole al gianduia" con fondo morbido alle nocciole, bignè ripieni di bavarese alle nocciole pralinate, ricoperti di ganache al cioccolato fondente al 72% e ganache al cioccolato al latte al 68%.

L'ultimo passaggio nella preparazione mette in seria difficoltà Lorenzo che presenta ai giudici un dolce incompleto, privo di decorazioni.

I tre maestri sono irremovibili: i bignè risultano troppo grandi, la glassa è opaca, non sono perfetti.

Secondo Biasetto "Lorenzo ha fatto un errore dopo l'altro e non ha dominato il tempo".

Nella sfida finale Lorenzo lotta contro altri tre colleghi per mantenere il suo posto: un'ora e mezzo per preparare tre tipi di dolci su stecco, diversi nella forma, nel sapore e nella glassatura. Lorenzo riesce a dare prova di grande fantasia, capacità di gestione del tempo e competenza. Realizza, così, tre minute creazioni a base di caprese al limone con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio, mousse allo yogurt con frutti esotici e noccioline pralinate, e cremino alla gianduia.

I tre giudici riconoscono l'impegno e la bravura del capo pasticcere, lo elogiano per la velocità e per aver saputo coniugare bellezza e bontà.

Lorenzo si sente "felice e soddisfatto".

Essere qui è un altro punto di partenza - racconta nel corso della trasmissione col sorriso sulle labbra - Vengo da due anni difficili a causa di crisi d'ansia, depressione e attacchi di panico che ho sconfitto anche mettendomi alla prova e vincendo il titolo di Campione d'Italia di Pasticceria nella categoria seniores del Sigep".

"Ha tirato fuori la sua personalità - commenta il suo maestro, Ferretti - dimostrando carattere e grinta, anche se continua a fare più del dovuto. Ha grandi fragilità, ma è proprio nei momenti di difficoltà che acquista forza e recupera. Lo invito a

mantenere razionalità”.

L'appuntamento è per martedì prossimo alle 21,15, su Rai2, con Lorenzo alle prese con le prove della terza puntata del reality.