

'IL PIU' GRANDE PASTICCERE':IL PESCARESE PUCA APPRODA ALLA FINALE DEL 2 DICEMBRE

25 Novembre 2015



PESCARA - Il pescarese Lorenzo Puca si è aggiudicato la finale de "Il più grande pasticcere", andata in onda ieri sera su Rai2 convincendo i giudici maestri pasticceri Luigi Biasetto, Roberto Rinaldini e Leonardo Di Carlo.

Il capo pasticcere del maestro Sandro Ferretti di Roseto accede alla finale per il titolo di miglior "Pastry Chef" d'Italia gareggiando con Debora Vena e Sebastiano Caridi nell'ultima puntata che andrà in onda mercoledì 2 dicembre alle 21,15.

La prima prova richiede "intuizione colpo di genio" dice Biasetto agli aspiranti introducendo la prima prova che lascerà sul campo un concorrente.

I ragazzi dovranno dimostrare di possedere la stoffa del grande pasticcere misurandosi con la realizzazione di un pre-dessert e un dessert abbinati a un menu stellato proposto da uno chef "provocatorio ed esibizionista", Davide Scabin, due stelle Michelin, icona dell'arte in cucina essendo il suo ristorante di cristallo accanto al museo di arte contemporanea di Rivoli (Torino).

Lorenzo, pastry chef da laboratorio, sa già che la prova per lui sarà particolarmente complicata.

La sfida è resa ancora più ostica dall'estemporaneo test proposto dai tre irremovibili giudici: realizzare con gli stessi ingredienti anche un "petit four", un minuscolo dolce che accompagna il caffè, il ringraziamento della cucina, "delicato, piacevole, in punta di dita, non impegnativo, piccolo ma prezioso", spiega Biasetto.

E mentre i giudici danno indicazione sulla preparazione della piccola pasticceria, Lorenzo brucia nel forno le cialde che avrebbero dovuto rappresentare il cuore dei suoi dessert.

Il capo pasticcere è in difficoltà: non può tornare in dispensa e il tempo non è dalla sua parte. I giudici si dimostrano generosi con lui, gli danno suggerimenti e lo esortano e non abbattersi.

Nonostante gli sforzi profusi, Lorenzo non soddisfa la giuria.

Il suo dessert principale - a base di macedonia di frutti esotici, mousse al cioccolato fondente 72% e sorbetto al limone, dedicato al suo cane che "negli ultimi due anni è la gioia più grande della mia vita" - entusiasma Rinaldini per l'equilibrio, ma esteticamente non convince e non lega con la proposta di menù di Scabin.

Nel confronto con Sebastiano, però Lorenzo ha la meglio e vola insieme ad altri due compagni in Sicilia a incontrare il grande maestro pasticcere Iginio Massari.

I concorrenti dovranno realizzare un dolce a base dei prodotti tipici di Sicilia - mandorle, pistacchi e ricotta - da abbinare al Marsala e consigliati da tre signore siciliane.

Lorenzo dimostra da subito grande padronanza e capacità di fare squadra. Un mix che gli vale l'accesso alla finale premiata senza indugio dalla giuria popolare.

Alla prova eliminatoria vanno Sebastiano e Mario continuamente esortati da Lorenzo che li segue da vicino durante la sfida motivandoli e consigliandoli.

Ancora una volta, sia nella preparazione dei suoi dolci, sia nella relazione con i compagni di avventura, Lorenzo dimostra grande cuore.

E dovrà mettercene tanto anche nell'ultima puntata, quando dovrà misurarsi con una torta nuziale e con la "creatura" più importante per un pasticciere: il panettone. L'appuntamento questa volta è per mercoledì alle 21 e 15, sempre su Rai2.