

IL PIU' GRANDE PASTICCIERE: IL PESCARESE PUCA ENTRA IN ACCADEMIA PASTRY CHEF

28 Ottobre 2015



ROSETO - Con sobrietà, giocosità e maestria, Lorenzo Puca ha superato le prove sottoposte dai maestri di alta pasticceria Luigi Biasetto, Roberto Rinaldini e Leonardo Di Carlo ed è entrato nella rosa dei dieci dell'accademia dei "Pastry Chef".

La prima puntata de *Il più grande pasticcere 2*, andata in onda ieri sera su Rai2, ha consacrato i migliori d'Italia, quelli che dalla prossima puntata si sfideranno per conquistare il titolo di "più grande".

Tra loro, dunque, anche Lorenzo Puca, 26 anni, originario di Pescara, unico abruzzese in gara e giovane capo pasticcere del maestro Sandro Ferretti di Roseto.

Al suo attivo, nonostante la giovane età, un'esperienza decennale e il titolo di Campione d'Italia di Pasticceria nella categoria seniores del Sigep, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali.

Visibilmente emozionato Puca che, nel corso della prima prova della durata di 30 minuti, ha stupito con la preparazione di un suo dolce, Yin e yang (fondo croccante al gianduia, pan di spagna al cioccolato inzuppato con bagna al caffè, crema leggera al mascarpone, mousse al cioccolato, glassa lucida al caramello e decoro di cioccolato fondente), definito da Rinaldini al momento dell'assaggio come "pieno di luce, un'esplosione di aromi, struttura e consistenza. Il miglior biglietto da visita per l'ingresso in accademia".

Alla seconda prova - utilizzo di "sua maestà l'uovo" per la preparazione di crema e meringhe - Di Carlo ha indicato Puca come "uno su cui puntare".

L'ultima sfida - tre ore di tempo per realizzare un dessert alla frutta - è stata un pò sotto tono per Lorenzo che ha avuto problemi con l'abbattitore, ma nel giudizio dei tre guru ha prevalso l'attenzione all'entusiasmo e alla voglia di fare. Puca è stato scelto, così, sui trenta partecipanti per indossare uno dei dieci cappelli da pasticcere disponibili.

"Merito il cappello. Me lo merito perchè la pasticceria mi ha dato tanto e voglio restituire - ha detto Lorenzo a più riprese nel corso della trasmissione mostrando grinta e a tratti commozione e apprensione - Sono la persona più insicura del mondo. In queste prove cerco di gestire la mia ansia. E' una responsabilità dimostrare di poter restare tra tanti che vorrebbero esserci".

Lorenzo ha dedicato il dolce Yin e yang alla sua rivincita verso problemi di salute che lo hanno provato.

"So di cosa è capace Lorenzo - ha aggiunto il maestro Sandro Ferretti - Ha i numeri per restare in accademia. Conoscendo le sue caratteristiche gli avrei consigliato di preparare un dolce piu' lineare in occasione della terza prova. In queste casi non bisogna strafare, ma lasciare spazio a qualità e semplicità. Sono felice che abbia questa opportunità e mi auguro che possa goderne fino in fondo. Può confrontarsi, misurarsi e mettersi in gioco, acquisire consapevolezza. Il mio consiglio per la

prossima puntata? Continuare così, senza esagerare”.

Nei prossimi giorni, il dessert realizzato da Lorenzo in trasmissione - Yin e yang - sarà disponibile per tutti i curiosi nelle pasticcerie Ferretti.

L'appuntamento è per martedì prossimo, alle 21,15, su *Rai2* per la seconda puntata.