

"IL PIU' GRANDE PASTICCERE": IL PESCARESE LORENZO PUCA VOLA IN SEMIFINALE

18 Novembre 2015



PESCARA - L'ansia e la paura della continua prova a cui è stato sottoposto non hanno vinto su Lorenzo Puca che nella puntata de "Il più grande pasticcere", andata in onda ieri sera su Rai2, ha dimostrato ancora una volta grandi professionalità e maestria tali da consentirgli di superare le sfide proposte dai giudici maestri pasticceri Luigi Biasetto, Roberto Rinaldini e Leonardo Di Carlo.

Il capo pasticciere pescarese del maestro Sandro Ferretti di Roseto rimane nell'accademia dei "Pastry Chef", è di fatto uno dei migliori quattro pasticceri d'Italia e insieme ad altri tre colleghi aspiranti approda alla quinta puntata.

"In pasticceria nulla è semplice. Così anche il primo dolce da preparare è solo apparentemente facile da realizzare" dice Rinaldini ai concorrenti, spiegando che dovranno allestire lo zuccotto di gelato. Con una sua versione, il maestro Biasetto è stato incoronato campione del mondo nel 1997.

Il tempo a disposizione dei ragazzi è di tre ore con un solo accesso in dispensa.

Per Lorenzo, monitorato costantemente dal maestro Biasetto, è una grande soddisfazione portare a termine la prova non essendosi mai cimentato con la preparazione del tipico dolce fiorentino.

Il capo pasticciere di Ferretti propone lo zuccotto Fantasia con pan di Spagna al pistacchio, semifreddo al pistacchio e alla fragola, gelato al mascarpone e vaniglia, gelato al cioccolato fondente al 72%, glassa al caramello.

Nonostante l'impegno e l'indiscutibile gusto, Lorenzo commette un errore imperdonabile su cui la giuria non transige: l'utilizzo della frutta come decorazione che, inevitabilmente, congela.

Lorenzo guadagna comunque la prova in esterna con il maestro dei maestri, Iginio Massari, mentre Giovanni e Kanako restano in Accademia a prepararsi per l'eliminazione.

Questa volta, l'esterna trasferisce i quattro concorrenti selezionati su una nave da crociera, verso Barcellona.

I concorrenti, divisi in coppie, dovranno realizzare una colazione di quantità e qualità per i crocieristi che saranno i primi giudicanti, oltre a Massari che terrà conto di tecnica, morbidezza, del lavoro in cucina e in coppia.

Lorenzo sarà nella squadra blu con Sebastiano Caridi.

I due infaticabili colleghi mostrano grande affiatamento e collaborazione.

Di Lorenzo emergono competenza, generosità e umiltà. Dopo aver lavorato tutta la notte, Lorenzo e Sebastiano sottopongono le loro creazioni dolci e salate al giudizio degli ospiti della crociera che scelgono di premiarli. Dello stesso

avviso anche Massari che apprezza non solo la bontà e la versatilità dei due, ma anche la resistenza alla fatica.

Il ritorno in Accademia è per assistere alla prova eliminatoria attraverso cui i due concorrenti torneranno a casa.

A lasciare la competizione sono due persone molto care a Lorenzo: Giovanni Capello e Kanako Kurakami.

Lorenzo non riesce a trattenere la commozione, pur avendo guadagnato con grinta la semifinale. Il maestro Ferretti è orgoglioso di Lorenzo: "E' in un percorso di maturazione, riesce a gestire la pressione. Ma la sua non è freddezza. Il nostro Lorenzo ha una grande generosità e approccia la sfida sempre in maniera positiva. Sono curioso di vedere come se la caverà con la preparazione del dessert finale di una cena stellata".

Nel corso della prossima puntata, infatti, la prova più ardua sarà quella che vedrà i concorrenti alle prese con l'ideazione di un dessert, giudicati da Davide Scabin, chef due stelle Michelin, icona dell'arte in cucina essendo il suo ristorante di cristallo accanto al museo di arte contemporanea di Rivoli (Torino).

Appuntamento, dunque, a martedì prossimo alle 21,15, su Rai2, con i quattro concorrenti rimasti in gara.