

L'ITALIA CON L'ABRUZZESE LORENZO PUCA CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA



PESCARA - L'Italia ha vinto la sua terza Coppa del mondo di Pasticceria 2021.

Nelle dieci ore a disposizione il team composto dall'abruzzese **Lorenzo Puca** (capitano della squadra e candidato per la lavorazione dello zucchero), **Andrea Restuccia** (pasticcere che nel passato mondiale aveva scolpito il ghiaccio) e **Massimo Pica** ha realizzato, gareggiando con altre dieci nazioni, il dessert al cioccolato da condividere, la torta gelato, il dessert da ristorante, la scultura di zucchero alta 165 cm e, con la stessa altezza, una pièce al

cioccolato.

Alla competizione che si è svolta a Lione secondo è arrivato il Giappone, terza la Francia.

“Questo mondiale - ha commentato a *La Cucina Italiana* l'allenatore della squadra **Alessandro Dalmasso**, anche presidente del Club della Coupe du Monde de la Pâtisserie Selezione Italia - che si pensava potesse essere sotto tono è stata invece una grande competizione che ha visto tutti i partecipanti non mollare nonostante la pandemia e continuare ad allenarsi per ottenere il migliore risultato. I nostri ragazzi hanno dato il massimo e hanno dimostrato di essere un team affiatato, professionale e di lavorare con il cuore. Abbiamo vinto, è una gioia immensa: oggi abbiamo scritto la storia”.

La giuria era composta da **Jordi Roca**, pastry chef del El Cellar de Can Roca di Girona, **Sébastien Vauxion**, **Brandon Dehan**, **Giuseppe Amato** ed **Eunji Lee**, oltre a tre chef: **Glenn Viel**, **Sang Hoon Degeimbre** e l'americana **Dominique Crenn**. Come presidente onorario della gara anche **Patrick Roger**, artista scultore del cioccolato, che utilizza spesso natura e animali come fonte di ispirazione creativa.

Il dessert da condividere si è sviluppato a strati su una base di frolla aromatizzata con vaniglia e arancia, arricchita da una crema pasticcera e pan di spagna al cioccolato, crema diplomatica alla vaniglia, gelatina esotica profumata all'arancia e ancora da un diplomatico al cioccolato con salsa colante. Per la torta gelato invece, realizzata come una vera e propria “matrioska” aveva una parte centrale composta da una gelatina alla fragola e lampone, semifreddo al mascarpone e lampone, mandorle e passion fruit.

L'innovazione è stata il cilindro interno realizzato con una ciambella di meringa con una composta esotica a dividere il sorbetto; il dolce si è completato con un gelato mandorla, vaniglia e lime e una base di pan di spagna al pistacchio, quindi lampone e mandorla.