

## Lorenzo Puca, il primo libro e una nuova visione di pasticceria per Pescara all'orizzonte: "Semplice, golosa, pulita"

2 Aprile 2024



PESCARA – **Lorenzo Puca**, pescarese classe 1989, campione del mondo di pasticceria (Lione 2021) fuoriclasse nella lavorazione dello zucchero artistico, presenta il suo primo libro, *Fragile* (Chiriotti editori, pagg 310 con illustrazioni), manuale tecnico da lui interamente progettato “per dare un plus a chi è già professionista e vuole approfondire e a chi ha basi solide e vuole avvicinarsi ad un’arte che si sta perdendo”.

Il libro è strutturato seguendo una logica da sfogliare partendo dalle basi: ingredienti, cotture, colorazioni, dalle lavorazioni più semplici fino ad evolvere alle tecniche più complesse, addirittura al mai visto.

Per il pasticciere abruzzese è il coronamento di un sogno, uno dei suoi tanti e importanti. E chiude il cerchio dopo l’agognata conquista della Coppa del Mondo. Lo racconta a *Virtù*

*Quotidiane* in anteprima sulla presentazione del libro in programma lunedì prossimo, 8 aprile nella sede della Red Academy a Treglio (Chieti).

## **Puca, per il suo primo libro ha scelto un argomento di nicchia**

Fare un libro penso sia tra i sogni di ogni professionista. Ho voluto fare il libro dove avrei voluto studiare quando ho iniziato. All'epoca non sapevo come si cuoce lo zucchero bianco, come si tira e come si lavora, in mancanza di un manuale tecnico ho speso molto del mio tempo in prove. Il libro è strutturato seguendo una logica e parte dalle basi: ingredienti, cotture, colorazioni, si passa poi alle lavorazioni più semplici fino ad evolvere alle tecniche più complesse, addirittura al mai visto.

## **L'hanno soprannominata L'uomo dello zucchero, la manipolazione dello zucchero artistico è forma d'arte nelle sue mani, come nasce questa passione?**

Tra i molti motivi di fascino è la libertà di realizzazione. Come il vetro soffiato anche lo zucchero bianco sottoposto a certe cotture e tipologie di lavorazione si trasforma in qualcosa di magnifico, magico, che prima non c'era e che avrà durata breve, effimera, sensibile com'è alle condizioni ambientali. Per anni questa tecnica manuale mi ha dato l'opportunità di partecipare e vincere concorsi. Con questo progetto editoriale ho voluto mettere dieci anni di esperienza al servizio degli altri, credo molto nella condivisione, viaggiando molto mi sono accorto di quanto mancasse un libro del genere, mi auguro che invogli chiunque ad avvicinarsi all'argomento, professionisti e non.

## **Un debito di riconoscenza dunque, con il titolo *Fragile* allude anche ad altro?**

Dietro quella scelta c'è stato un grande lavoro di pensiero. Cercavo una parola unica che racchiudesse in modo univoco e profondo la peculiarità della materia, lo zucchero, e la sostanza dell'essere umano, la fragilità appunto. Entrambi possono essere, e sembrano, tanto forti e duri quanto alla fine fragili. Lo zucchero è durissimo quando ti colpisce ma basta un piccolo sussulto per farlo esplodere. Anche l'animo umano è fatto così, vogliamo sembrare forti quando in realtà ognuno di noi ha le sue vulnerabilità, basta un niente per farle esplodere.

## **Per lei è questa una fase di cambiamenti, la conclusione del lungo sodalizio con Pannamore a Vasto, il rientro nella sua città, Pescara, un nuovo progetto all'orizzonte. Momento stimolante?**

Credo che il cambiamento faccia parte della crescita dell'uomo e del professionista, è un segno di intelligenza e di esperienza.. Sapevo che prima o poi sarei andato via da Vasto

(Chieti) dopo la Coppa del Mondo, da sempre coltivo il sogno di una mia attività e nei piani futuri vorrei realizzarlo nella mia città di origine. Dopo 18 anni in giro per l'Italia e dopo tutto quanto ho raccolto nel mio cammino mi sembra sia arrivato il momento di fermarmi in un punto e costruire qualcosa.

## **Tempi previsti per la sua nuova apertura?**

Non mi sono dato un tempo, so bene che aprire una pasticceria è un processo molto lungo, nel mentre mantengo i miei impegni di consulente.

## **Tra i suoi sogni e desideri, come già ha raccontato a questo giornale c'è quello di portare una visione nuova di pasticceria dalle nostre parti. Come distinguerà la sua proposta ?**

La mia proposta si distinguerà semplicemente perchè è la mia. Sono 18 anni che manco da Pescara e onestamente non so nemmeno quali siano le pasticcerie, cosa è cambiato in tutti questi anni e quale sia la situazione attuale. Sicuramente non andrò a guardare cosa c'è in giro perchè ho sempre pensato al mio orto. Arriverò con la mia idea, se si distinguerà sarà il mercato a stabilirlo.

## **La sua idea di pasticceria?**

Semplice, golosa, pulita.

## **Accessibile a tutti no?**

La pasticceria non è un bene di prima necessità, è un di più e come tale non sempre è accessibile a tutti. Quella fatta in un certo modo, con una certa scelta delle materie prime, della tecnologia applicata e della qualità igienico-sanitaria ha dei costi piuttosto sostenuti. Se si parte da costi di quel tipo è normale che i prezzi di vendita debbano essere adeguati in alto, quel prodotto non sarà per tutti, è come andare in un tre stelle Michelin.

## **Con Pannamore un arrivederci o un addio?**

Sono stati 8 anni di successi e naturalmente ci lasciamo con un po' di dispiacere ma bisogna essere consapevoli che per tutto c'è un inizio e una fine e che bisogna guardare al futuro, un futuro diverso possibilmente. La mia indole dinamica e girovaga non mi ha portato a stare fermo in solo posto sebbene Pannamore rappresenti il legame più duraturo che io abbia avuto, di questo ringrazio per la grande disponibilità il patron **Nino Radoccia** che ha saputo comprendere la mia necessità di uscire dall'azienda per allenarmi e fare concorsi. I ragazzi

che lavorano in laboratorio continueranno a portare avanti il lavoro avviato anche con me com'è già stato durante le mie assenze per prepararmi alle competizioni.

## **LE FOTO**













