

Enrico Puca da Tollo alla cucina del ristorante Sintesi, una stella Michelin di Ariccia

27 Gennaio 2024



TOLLO - “Volevo ritrovare i profumi di mia madre, che ho perso 11 anni fa, attraverso la cucina”. Inizia così, per superare un dolore attraverso il ricordo, il percorso gastronomico di **Enrico Puca** e che oggi lo ha portato nella cucina stellata del ristorante Sintesi ad Ariccia (Roma), dove è capo partita ai primi.

Classe 1985, originario di Tollo (Chieti), Enrico inizia “come cameriere e barman come tutti,

per pagarmi gli studi mentre frequentavo la facoltà di Chimiche e Tecnologie Farmaceutiche”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Lavoravo in sala, o nei bar. Ho cominciato a fare le stagioni”.

Appassionato ogni giorno di più del mondo della ristorazione Puca inizia a lavorare come barman in un’attività del suo paese. Quando questa chiude, passa a Crecchio, “come bracerista”. È lì che si avvicina alla cucina, e inizia a muovere i veri primi passi. “Mi piaceva molto e così nel 2018 ho deciso di fare un corso di cucina a Roma”. Quella esperienza formativa diventa per lui il biglietto d’ingresso in una cucina stellata, quella della famiglia Tinari. “Quel corso mi ha dato l’opportunità di fare uno stage al ristorante Villa Maiella. Quando si è concluso, **Arcangelo Tinari** mi ha chiesto di restare e da semplice stagista sono diventato capo partita nel 2019”.

Per Enrico lavorare a Villa Maiella è sia un tassello in più nel suo bagaglio di esperienze, ma è anche un modo “per realizzare il sogno di mia madre. Ricordo che lei me ne parlava spesso e quando mi è stata data l’opportunità di andarci l’ho subito colta per onorare la sua memoria. Ho iniziato a cucinare nel 2013, quando lei è venuta a mancare”, confessa, “sia per l’esigenza di farmi da mangiare, ma anche per ritrovare i suoi profumi”. La cucina per lui ancora oggi è questo, “recuperare pezzi della mia memoria e riproporli agli altri”.

Conclusa l’esperienza nello stellato di Guardiagrele (Chieti), Enrico gira per altri ristoranti della zona, a Margazill a Città Sant’Angelo (Pescara) e poi “dopo il Covid, per un annetto a Madre a Pescara. Poi ancora all’hotel Di Rocco a Loreto Aprutino (Pescara) nella banchettistica. Fino a dicembre, quando Sintesi, il ristorante di Ariccia, di **Sara Scarsella** e **Matteo Compagnucci** fresco fresco della prima Stella Michelin (*presa nel novembre 2022*), apre le candidature.

“Cercavano un capo partita ai primi e mi sono proposto”, dice Enrico. “Per me la cucina fine dinig. Amo questa esperienza. È la cucina che più mi ispira e alla quale mi ispiro. Avendo avuto come prima grande formazione quella di Villa Maiella, cerco sempre questa impostazione”.

Non è un caso che il primo piatto che per Enrico lo rappresenta di più è “la chitarrina al pomodoro fresco ed erbe della Maiella che era nel menù di Villa Maiella. È una salsa estiva buonissima, molto difficile da fare. Per me è sempre stata una grande sfida e quando mi è stato detto che l’avevo centrata è stato un grande motivo di orgoglio”.

A Sintesi, dove il menù parte dai sapori del territorio e va oltre, utilizzando tecniche orientali e metodi di conservazione nord europei, “la materia prima locale viene rivisitata in chiave internazionale” dice Enrico. “Facciamo ad esempio dei tortelli di agnello con topinambur e

brodo di radici, che è un piatto molto particolare, dove il brodo è tutt'altro che quello classico".

Il progetto di Sintesi si estende anche con un bistrot a Castel Gandolfo, "Tinello, dove si fa una cucina veloce, confortevole e confortante, abbinata a vini naturali. Quando capita che andiamo a prestare servizio lì, siamo liberi anche di sperimentare qualche accostamento particolare. Quando lavori in una cucina stellata, la pressione è altissima, perché è altissimo il livello. Chi sceglie un ristorante gourmet lo fa perché sia aspetta qualcosa di più, ma per me lavorare sotto stress è stimolante".

Per il futuro Enrico si vede in un ristorante tutto suo, "tra Tollo e Collecorvino, dove mi sono sposato, che rispecchi le esperienze che sto facendo e quelle che farò, che esalti il territorio nella contemporaneità, da affiancare a vini naturali e a fermentati. Mi piace l'idea di tornare alle cose che si facevano una volta, ma farle meglio, in chiave contemporanea".

LE FOTO







