

# Il pasticciere Puca: dall'Alberghiero alla Coppa del mondo

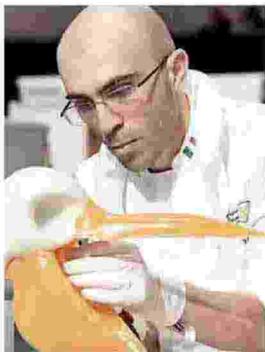
L'ex studente del De Cecco svela: «Avevo smesso di lavorare per la depressione. La terapia? Mettersi in competizione»

di **Marcella Pace**

► PESCARA

La depressione e le crisi di panico mettono in discussione dieci anni di sacrifici fatti per raggiungere il sogno di sempre. Diventare un pasticciere. Poi la terapia e la partecipazione al primo campionato. Il mettersi in competizione, sfidare se stesso per superare i propri limiti. Le vittorie si susseguono e la dolcezza assaporata giorno dopo giorno sovrasta l'amaro di un periodo buio. **Lorenzo Puca** è il campione del mondo di pasticceria. Trentadue anni, nato e cresciuto a Pescara, ha conquistato la Coppa mondiale a Lione insieme ad **Andrea Restuccia** e **Masimo Pica**.

Per lui è la seconda volta sul podio della competizione più importante. Già nel 2019 era riuscito a ottenere la medaglia di bronzo. «Leggerezza. La prima cosa che ho provato quando abbiamo sollevato la coppa è stata leggerezza. Fisica e mentale»,



Puca durante la competizione 2019

confessa il pasticciere. Il percorso di Puca nel mondo gastronomico comincia intorno ai 13 anni. L'estate della terza media per arrotondare entra per la prima volta in una cucina. Un periodo che lo induce a iscriversi all'istituto alberghiero di Pescara. Nessuno della famiglia, «nemmeno i parenti alla lontana», precisa, «ha mai lavorato

nel mio mondo. Avevo iniziato da piccolo come aiuto cuoco in diversi ristoranti. Andare in pasticceria è stata una semplice casualità. Volevo provare un'esperienza un po' diversa. Mi è piaciuta di più, forse per il semplice fatto che mi piace mangiare i dolci».

A scuola Lorenzo conosce **Moreno Rossoni**. «È stato l'unico docente a quei tempi che mi spingeva davvero a fare questo lavoro. E infatti ancora oggi siamo molto amici». Dopo il terzo anno, Puca decide di abbandonare gli studi per imparare il mestiere sul campo. Prima la Romagna, poi Milano qualche anno. «La mia vita lavorativa è cambiata completamente a Brescia. Per nove mesi sono stato assistente nella scuola Cast Alimenti e poi sono entrato nella pasticceria Veneto di **Iginio Massari**, un'esperienza che mi ha cambiato a livello professionale e mentale». Infine il ritorno in Abruzzo, prima a Teramo e poi a Vasto, dove vive e lavora



Lorenzo Puca, 32 anni, campione del mondo di pasticceria con la coppa

tutt'ora. «Il mio avvicinarsi alle gare è stato particolare», racconta. «A circa 24 anni avevo smesso di lavorare perché ero in terapia per depressione e crisi di ansia. Cominciai a domandarmi se avessi buttato 10 anni in un lavoro che forse non mi apparteneva. Nel 2015 ho partecipato al primo campionato. Seguito dal mio psicologo siamo riusciti a

vincere. Ho ritrovato fiducia in me stesso». Da allora le vittorie diventano inarrestabili arrivando una settimana fa all'oro nel campionato del mondo. «Adesso però basta con le competizioni. Voglio scrivere un libro, basato sul mio trascorso per aiutare ragazzi che stanno vivendo problematiche simili alla mia, condividendo la mia esperienza».

