

BOLOGNATODAY

'Re Panettone': premiata la Pasticceria Beverara di Castel Maggiore

"Matrioska" si è aggiudicato la prima menzione d'onore per il dolce innovativo a base di lievito madre e prodotti totalmente naturali

Redazione

28 novembre 2017 14:59



La giuria di "Re Panettone", la kermesse che celebra il Panettone artigianale di alta qualità ha premiato anche le leccornie di casa nostra: la Pasticceria Beverara di Castel Maggiore del giovane capo pasticcere Luca Porretto. Si tratta dell'unico riconoscimento in Emilia-Romagna per quello che sembra essere un evento tutto meneghino.

"Matrioska", così si chiama il lievitato della Pasticceria Beverara si è aggiudicato la prima menzione d'onore per il dolce innovativo a base di lievito madre e prodotti totalmente naturali.

Per i premi I Pangiuso che conquistano i palati dei giurati fra le creazioni di 43 pasticcerie – è "il panettone nel panettone": all'interno un panettone con impasto al cacao e una farcitura di albicocche candite e cioccolato fondente, all'esterno un panettone classico con arancia candita avvolto da una glassa di cremino al pistacchio e zenzero.

Un risultato importante per la Pasticceria Beverara che per il secondo anno si cimenta nella produzione di lievitati e che, oltre ai due dolci realizzati per i premi I Pangiuso, ha avviato una propria produzione di lievitati realizzati con ingredienti naturali e glasse autoprodotte e lavorate a mano, tanto da ottenere la Certificazione Re Panettone® per i sei tipi di panettone prodotti per il Natale 2017. Una garanzia estesa tutto l'anno ai prodotti che recheranno il bollo di certificazione con ologramma anticounterfeiting che certifica la non presenza tra gli ingredienti di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471).

La Pasticceria Beverara ha scelto di non utilizzare preparati chimici e surrogati, semilavorati industriali, basi delle torte già pronte, creme in polvere, olio di palma. Si tratta di una pasticceria artigianale che ha scelto l'autoproduzione: dalla crema pasticcera alle glasse per i semifreddi fino alle decorazioni. Anche le confetture e le caramelle di frutta.

Luca Porretto – classe 1986 – è pasticcere dal 2005, quando, dopo il conseguimento del diploma di ragioneria, intraprende la professione nell'azienda di famiglia Pasticceria Beverara. Negli anni si dedica sempre maggiormente a quella che risulta essere la sua passione creativa per le torte e che gli ha permesso di classificarsi primo al Bologna Wedding Cake Expo 2012 e di ottenere importanti riconoscimenti quali il Bollino d'oro Matrimonio.com 2013.

Nel gennaio 2014, appassionato di effetti scenici applicati alle torte, si specializza nella produzione di torte scenografiche con effetti speciali, che gli è valsa il premio 5 stelle Wedding Awards 2014.

Da novembre 2014 collabora con É TV Rete 7 nel programma "Il Mago delle Torte".

Nell'ottobre 2014 riceve l'invito dall'ANCDI – Associazione Italiana Nazionale Cake Design Italiani al Gran Galà del Cake Design di Terracina per realizzare la torta di chiusura dell'evento. Alta 2.80 metri, la torta presentava 3 acquari nella parte superiore e un fuoco nella parte centrale, così da conferire l'effetto ottico che mostrava gli ultimi cinque piani sospesi e retti dal fuoco. Il progetto ha attirato anche l'attenzione di Renato Ardivino – cake designer protagonista del programma "Torte in corso" su Real Time TV – presente alla cerimonia.

Nell'ottobre 2015 incaricato dall'ANCDI, partecipa al progetto della torta più grande del mondo che verrà fatta e presentata in occasione dell'Expo 2015: ha diretto un team di 300 pasticceri per realizzare la torta di 130 mq che si è aggiudicata Il Guinness dei Primati.

I più letti della settimana

Rubano auto a Bologna e la lanciano contro l'Apple Store di Rimini

Sant'Agata: schianto mortale in Lamborghini, Orlando dispone accertamenti

Il reddito dei bolognesi aumenta, ma i più ricchi sono gli over 60
12 dicembre, sciopero medici e veterinari: sanità e sale operatorie ferme per 24 ore

Valsamoggia: azzannata dai pitbull del vicino, grave al Maggiore

Meteo, vento forte: danni all'ospedale di Porretta, Vigili del fuoco a lavoro
