

Menzione d'onore alla Pasticceria Beverara di Castelmaggiore

By **Andry & Vicky** - 29 novembre 2017



RE PANETTONE

Menzione d'onore alla Pasticceria Beverara di Castelmaggiore (BO) per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno



Bologna, 26 Novembre 2017 – Giornata di premi ieri a Re Panettone, la kermesse che da dieci anni celebra il Panettone artigianale di alta qualità. La giuria di esperti ha assegnato i premi I Pangiuso, giunti quest'anno alla sesta edizione: due categorie, "Miglior panettone tradizionale" e "Miglior lievitato innovativo", mentre una commissione di maestri pasticceri ha giudicato i più gustosi panettoni fatti in casa.

La **Pasticceria Beverara** del giovane talentuoso capo pasticcere **Luca Porretto** alla sua guida dal 2015 – l'unica della regione Emilia-Romagna ad essere premiata nel palmares della celebre kermesse meneghina – **si aggiudica la prima menzione d'onore per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno a base di lievito madre e prodotti totalmente naturali GIUSO.**

Matrioska – è questo il nome del lievitato realizzato dalla Pasticceria Beverara per i premi I Pangiuso che conquista 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 anticontraffazione che certifica la non presenza tra gli ingredienti di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471).

Da sempre alla ricerca dell'equilibrio fra tradizione e innovazione con un occhio particolare alla sperimentazione, 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. Nel loro laboratorio non c'è posto neppure per la vanillina, solo vaniglia in bacche.

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" che lo vede partecipare con il nome d'arte e dove crea in diretta torte di grandi dimensioni con effetti speciali: fuoco, acquario, illuminazione, effetti pirotecnici e comparsa/scomparsa di elementi nascosti all'interno della torta attraverso l'utilizzo di dispositivi elettronici.

Il programma televisivo ha ottenuto un notevole successo grazie anche alla puntata dedicata alla Virtus Bologna per la quale Luca Porretto ha realizzato una grande torta celebrativa, in occasione dei festeggiamenti per i 30 anni del decimo scudetto. La torta aveva una base di 6 mq e un punto massimo di altezza di 3.05 metri; dall'ultimo dei nove piani, tramite telecomando, è emersa una stella illuminata a simbolo del decimo scudetto che la Virtus vinse 30 anni fa a Milano, mentre la torta veniva illuminata alla base grazie a suggestivi effetti pirotecnici.

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 Ardovino – 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.

PER INFORMAZIONI:

Pasticceria Beverara

Via Giacomo Matteotti, 183/185

Sabbiano – 40013 Castel Maggiore (BO)

Tel. 051 6345354

www.pasticceriabeverara.it

UFFICIO STAMPA:

Iva Maria Frandina

Cel. +39 349 8188472

Ivamaría.frandina@gmail.com

Pasticceria Beverara, Pasticceria Beverara Bologna, Pasticceria Bologna, Pasticceria Bologna panettone, Pasticceria panettone Bologna, Pasticceria panettone artigianale Bologna, panettone artigianale Bologna, produzione panettone artigianale Bologna

Andry & Vicky