

BOLOGNATODAY

Menu x

NUOVA KUGA PLUG-IN HYBRID

IBRIDO ED ELETTRICO,
IN UNA SOLA AUTO.

€ 385 AL MESE
ANTICIPO € 3.000
TAN 5,49% TAEG 6,48%

SCOPRI DI PIÙ

Ford | BRING ON TOMORROW

Chiudi

Ecco Porretto, il panettone che cambia il panettone: ottiene il brevetto di unicità

Nasce a Bologna. Il lievitato più famoso del Natale si trasforma così

Redazione

26 novembre 2018 15:10



A Bologna nasce il primo panettone sferico. È frutto di un lavoro di sperimentazione e ricerca ed ha ottenuto il brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo. Una novità assoluta nel panorama del lievitato più famoso di sempre, simbolo del Natale.

Dietro l'originale dolce c'è la Pasticceria Beverara del giovane capo pasticciere Luca Porretto, alla sua guida dal 2015, reduce dalla menzione d'onore al concorso Re Panettone 2017 per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno.

Il panettone diventa sferico: progettato stampo ad hoc

Porretto – è questo il nome dell'originalissimo panettone - si presenta dunque innovativo per la sua forma sferica, per giungere alla quale è stato progettato e realizzato appositamente uno stampo in acciaio, "frutto di una lunga ricerca e di un cospicuo investimento economico", fanno sapere gli ideatori, aggiungendo che "morbidezza nell'impasto, sapori intensi e profumi agrumati caratterizzano il primo panettone rotondo che non si capovolge mai!".

PUBBLICITÀ



Ads by Teads