



A Natale arriva Porretto, il panettone tondo che non si capovolge

di Alessandra Favaro

Ultima Modifica: 26/11/2018

Stanchi del “solito” panettone tradizionale? Quest Natale arriva Porretto, il panettone rivisitato e corretto dal capo pasticcere della **Pasticceria Beverara di Bologna**, Luca Porretto.

L'artigiano pasticcere, fresco della menzione d'onore al concorso **Re Panettone 2017** per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno, ha inventato e produce il **primo panettone sferico**, che ha ottenuto il **brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo**.

Il panettone rotondo prende il nome dal suo artefice, Luca Porretto e nasce con la collaborazione del papà Vincenzo e del suo staff tutto bolognese di pasticceri composto da Federico Bardasi, Marco Ferroni e Federico Piero.

Come nasce

La sua forma sferica deriva da uno stampo progettato appositamente, in acciaio. Ma le differenze non stanno ovviamente solo nella forma, ma anche nell'impasto e nella scelta per guarnirlo, con cioccolato fondente in pepite e marmellata all'arancia.



impasti.

Da qui la necessità di Luca Porretto e il suo staff di lavorare sull'impasto, giocando tra le percentuali di grassi e il tuorlo d'uovo per alleggerirlo e **dare vita a un panettone che una volta sfornato non collassasse su se stesso**. Dopo averlo fatto raffreddare, le due estremità dello stesso stampo vengono unite con uno strato di marmellata all'arancia, autoprodotta artigianalmente. Poi il panettone viene fatto rapprendere, glassato e guarnito.

L'intero procedimento di lavorazione comporta 12 ore in più di riposo rispetto al panettone tradizionale.

Un panettone dunque con un **impasto più leggero**, impreziosito da una massa di cacao al 99% con arancio candito, **pepate di cioccolato fondente e gocce di marmellata all'arancia**, dove il giusto bilanciamento viene raggiunto grazie a un gioco di sapori intensi: glassato con un cremino di nocciola al cioccolato bianco e nocciole pralinate che lo rende più fluido e dolce, adagiato su un cremino al pistacchio che pulisce la bocca dall'insieme di sapori.

Morbidezza nell'impasto, sapori intensi e profumi agrumati caratterizzano il primo panettone rotondo che non si capovolge mai realizzato fino a questo momento.

Per l'occasione, domenica 2 dicembre dalle ore 16.00 alle ore 18.00, la **Pasticceria Beverara** presenterà in sede il suo **panettone innovativo Porretto** in un evento di degustazione dedicato alla linea artigianale di panettoni autoprodotti e certificati. Un traguardo importante per il locale al suo solo terzo anno di produzione per i lievitati, che ha dato vita a una linea di panettoni interamente realizzati con ingredienti naturali e glasse autoprodotte e lavorate a mano, tanto da ottenere la Certificazione Re Panettone® per tutta la linea dei panettoni.

Condividi L'Articolo



L'Autore



[Alessandra Favaro](#)

giornalista



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)

[Compagnia](#)