

**Ultima Ora** Coronavirus, Emiliano: "A lavoro per potenziare piano ospedaliero" (https://www.dire.it/31-03-

**Chi siamo** (https://www.dire.it/chi-siamo/)  
**Contatti** (https://www.dire.it/contatti/)  
**Notiziari**  
(http://93.63.249.195/newsreader/)  
**RSS** (https://www.dire.it/canali-rss/)

# Arriva il panettone rotondo: l'ha creato un pasticciere di Bologna

Canali ▾ Espressivo ▾ Informativi ▾ Speciali ▾ Multimedia ▾ News letter

**I nostri Tg**  
(https://www.youtube.com/viLbo4eBnU8DAi7kaA?view\_as=subscriber)



@ Marcella Piretti (https://www.dire.it/author/marcella-piretti/)

📅 27 Novembre, 2018 (https://www.dire.it/2018/11/27/)

🔍 ApprofondIRE (https://www.dire.it/category/speciali/focus/)

**È l'unico panettone che non si capovolge mai. Il segreto? Un impasto speciale e uno stampo realizzato ad hoc. Si chiamerà Porretto, dal nome del suo inventore**

Condividi l'articolo:



**BOLOGNA** - Un panettone innovativo che cambia il panettone. E lo rende sferico. È l'ultima creazione di un giovane pasticciere

TG SANITÀ



SCIENTIFICAMENTE



TG PSICOLOGIA



TG SCUOLA



TG CULTURA



(<https://www.dire.it/>) **Bolognese, Luca Porretto, che domenica lo**

**presenta al pubblico con una degustazione nella Pasticceria Beverara, in via Matteotti a**

Castel Maggiore alle porte di Bologna, dove

lavora come capo pasticcere. Di panettoni, del resto, un po' se ne intende, visto che,

oltre a essere figlio d'arte, l'anno scorso ha vinto una menzione d'onore al concorso **Re Panettone 2017** per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno.

Quest'anno arriva invece il **primo panettone sferico**, frutto di un attento lavoro di sperimentazione e mai realizzato prima: è un brevetto **unico** a livello italiano ed europeo.

Per realizzarlo, è stato progettato e realizzato appositamente **uno stampo in acciaio**, cosa non semplice e soprattutto costosa.

Per la Pasticceria Beverara, che produce dolci lievitati solo da tre anni, si tratta di una svolta e del primo passo di un percorso di sperimentazione e innovazione sul panettone che d'ora in poi sarà continuo. L'interesse a migliorarsi sempre di più in questo campo, del resto, era già evidente con l'apertura di una linea di panettoni interamente realizzati con **ingredienti naturali e glasse autoprodotte e lavorate a mano**.

Forse non tutti sanno che i panettoni, una volta cotti, vengono sempre capovolti, perchè altrimenti collassano inevitabilmente su se stessi. Per questo panettone, però, la procedura è diversa: il suo impasto leggero permette di evitare di capovolgerlo: tolto dal forno, viene semplicemente fatto



Chi siamo (<https://www.dire.it/chi-siamo/>)  
Contatti (<https://www.dire.it/contatti/>)  
Notiziari  
(<http://93.63.249.195/newsreader/>)  
RSS (<https://www.dire.it/canali-rss/>)



(<https://www.diregiovani.it>)

Canali ▾

Esteri ▾

Regioni ▾

Speciali ▾

Multimedia ▾

Newsletter ▾

TG PEDIATRIA

TG CINEMA



TG RIABILITAZIONE

TG AMBIENTE



TG MUSICA

TG SANITÀ



(https://www.dire.it/arriva-il-panettone-rotondo-lha-creato-un-pasticciere-di-bologna/)

raffreddare. Poi, per ottenere la forma sferica, le due estremità dello stesso stampo vengono unite con uno strato di marmellata

all'arancia artigianale. 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.

Il nuovo panettone rotondo porterà il cognome del pasticciere- Porretto appunto- e dietro la sua realizzazione c'è il lavoro anche del papà Vincenzo Porretto e dello staff tutto bolognese di pasticceri composto da Federico Bardasi, Marco Ferroni e Federico Piero.

Quali sono i 'segreti' della nuova creazione? **Morbidezza nell'impasto, sapori intensi e profumi agrumati**, il tutto impreziosito da una massa di cacao al 99% con arancio candito, pepite di cioccolato fondente e **gocce di marmellata all'arancia**. Non mancano un tocco di cremino di nocciola e cremino al pistacchio.

Domenica 2 dicembre lo potrete assaggiare: è in programma infatti - **dalle 16 alle 18** - un evento di degustazione dedicato alla linea artigianale di panettoni autoprodotti e certificati e nell'occasione sarà presentato anche il nuovo panettone Porretto.



Leggi anche:



UN NUOVO QUOTIDIANO GRATUITO ONLINE CON LE NOTIZIE DEL GIORNO  
Chi siamo (https://www.dire.it/chi-siamo/)  
Contatti (https://www.dire.it/contatti/)  
Notiziari (http://93.63.249.195/newsreader/)  
RSS (https://www.dire.it/canali-rss/)



SCARICA L'APP  
App Store Google Play

(http://www.dire.it/dire-oggi/)

## Approfondire (https://www.dire.it/categ



(https://www.dire.it/30-03-2020/44-0842-coronavirus-e-turismo-in-italia-in-fumo-18-mld-nel-2020-la-sardegna-perderà-367-mln-di-euro/)

**Coronavirus e turismo, in Italia in fumo 18 mld nel 2020. La Sardegna**