

# Il panettone a forma di sfera che vuole spazio sull'albero di Natale

Di **Scatti di Gusto** - 22 Novembre 2019



Un panettone a forma di sfera, anzi, di pallina dell'albero di Natale per restare in tema di feste. Lo ha inventato Luca Porretto della **Pasticceria Beverara** con il papà **Vincenzo Porretto** e del suo staff bolognese composto dai pasticceri Federico Bardasi, Federico Pieri e Matteo De Simoni.

Il **Panettone Porretto** è una sfera che, dopo aver ottenuto il **brevetto di unicità e innovazione** a livello italiano ed europeo, sta per ottenere anche il brevetto per il mercato americano.

Per giungere alla forma sferica è stato progettato e realizzato appositamente uno stampo in acciaio, frutto di ricerca e di un cospicuo investimento economico.

La sua peculiarità gli è valsa un successo che si è tradotto in richieste di ordini e spedizioni in tutta Europa.

La prima versione del Porretto si caratterizzava per la realizzazione attraverso uno stampo a due emisfere separate, poi successivamente unite, e un impasto modificato e più compatto che doveva garantire solidità.

Luca Porretto e la sua squadra hanno alleggerito l'impasto per ottenere una maggiore sofficità e raggiungere le caratteristiche di un impasto tradizionale a sfera unica.

È stato anche realizzato e brevettato un pirottino ad hoc e modificato lo stampo iniziale con l'integrazione di altre prese d'aria per lo sviluppo del panettone in cottura.



Il nuovo Porretto – dicono dalla pasticceria – si presenta rinnovato nell'impasto e nell'estetica: **impasto ultra soffice** con massa di cacao 99%, arricchito con pepite di cioccolato fondente 60%, arancia candita, noci di marmellata all'arancia amara. Lo completa un cremino di nocciole pecan cantonesi e una granella di nocciole pralinate.

**Domenica 24 novembre 2019 dalle ore 16 alle ore 18**, la Pasticceria Beverara presenta il nuovo panettone sferico in un **evento di degustazione gratuito** aperto a tutti.

Un traguardo importante per la Pasticceria Beverara, al suo quarto anno di produzione per i lievitati, è il conseguimento della **Certificazione Re Panettone® per tutta la linea dei panettoni** accordata alla linea di panettoni realizzati con ingredienti naturali e glasse autoprodotte e lavorate a mano.

Una garanzia estesa tutto l'anno ai prodotti che recheranno il bollo di certificazione con ologramma antictraffazione che certifica l'assenza tra gli ingredienti di mono e digliceridi degli acidi grassi (E471).

*Pasticceria Beverara. Via Giacomo Matteotti, 183 – Castel Maggiore (BO). Tel. +390516345354*

Scatti di Gusto

f

SEGUICI SU INSTAGRAM

@SCATTIDIGUSTO



