

indirizzo web: <https://www.newsfood.com/luca-porretto-mago-delle-torte-ma-anche/>

data articolo: 23 Novembre 2019



IL PRIMO PANETTONE ROTONDO (anzi sferico) È BOLOGNESE E SI CHIAMA PORRETTO

Per Newsfood.com è il PANELLONE

E' destinato a diventare il panettone dei calciatori, dei pallavolisti... di tutti gli sportivi del pallone!

La Pasticceria Beverara guidata dal giovane Luca Porretto inventa e realizza il primo panettone sferico mai creato prima che ottiene il brevetto di unicità a livello italiano, europeo e americano

**EVENTO DI DEGUSTAZIONE GRATUITO Domenica 24 novembre 2019 ore
16.00-18.00 presso Pasticceria Beverara**

Via Giacomo Matteotti, 183 Sabbiuo di Castel Maggiore (BO)

Bologna, 22 Novembre 2018 -

La Pasticceria Beverara del giovane talentuoso capo pasticcere Luca Porretto alla sua guida dal 2015 perfeziona la sua invenzione dando vita alla versione rinnovata del primo **panettone rotondo**: il Panettone Porretto evolve sia nell'impasto che nell'estetica, a seguito di un lungo e attento lavoro di sperimentazione durato due anni. Inoltre, dopo aver ottenuto il brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo, sta per ottenere anche il brevetto per il mercato americano.

Porretto - è questo il nome del panettone realizzato dalla **Pasticceria Beverara** - è il "panettone rotondo" -come un pallone da calcio- che porta la firma di **Luca Porretto** con il papà **Vincenzo Porretto** e del suo staff bolognese composto dai pasticceri **Federico Bardasi, Federico Pieri e Matteo De Simoni**. Si tratta di una novità assoluta nel panorama del lievitato più famoso di sempre, simbolo del Natale, 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.

La sua peculiarità gli è valso 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 semisfere separate, poi successivamente unite, e un impasto modificato e più compatto che doveva garantire solidità.

Luca Porretto e la sua squadra hanno lavorato per alleggerire l'impasto e ottenere una maggiore sofficità fino a raggiungere un impasto tradizionale a sfera unica, realizzare e brevettare un pirottino ad hoc (il cartone per la cottura), modificare lo stampo iniziale con l'integrazione di altre prese d'aria per lo sviluppo del panettone in cottura.

Oggi nella sua nuova versione il Porretto 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.

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

Per l'occasione, domenica 24 novembre 2019 dalle ore 16.00 alle ore 18.00, la Pasticceria Beverara presenta, in un evento di degustazione gratuito aperto a tutti dedicato, la nuova versione del suo panettone innovativo insieme a tutta la linea artigianale di panettoni autoprodotti e certificati.

Un traguardo importante per la Pasticceria Beverara al suo solo quarto 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.

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).

**LUCA PORRETTO: MAGO DELLE TORTE MA ANCHE MAGO DEL
PALLONE PANETTONE**



Da sempre alla ricerca dell'equilibrio fra tradizione e innovazione con un occhio particolare alla sperimentazione e all'artigianalità, la Pasticceria Beverara fa dell'autoproduzione un marchio di fabbrica, **non utilizzando preparati chimici** e surrogati, semilavorati industriali, creme in polvere, olio di palma. Un vero laboratorio dove si autoproducono dalle creme spalmabili alle glasse fino alle decorazioni, dalle marmellate e confetture alle caramelle di frutta.

CHI E' LUCA PORRETTO

Luca Porretto - classe 1986 -è pasticcere dal 2005 quando, dopo il conseguimento del diploma di ragioneria, decide di dedicarsi all'azienda di famiglia. La sua passione per le torte e in particolar modo per quelle scenografiche dal tocco più creativo e con effetti speciali gli permette di classificarsi primo al Bologna Sì Sposa

Wedding Cake Expo 2012 e ottenere importanti riconoscimenti. □Nell'ottobre 2014 l'ANCDI (Associazione Italiana Nazionale Cake Design Italiani) lo invita a realizzare la torta per il Gran Galà del Cake Design di Terracina. Alta 2,80 metri, presenta tre acquari nella parte superiore e un fuoco nella parte centrale, così da far sembrare che gli ultimi cinque piani siano sospesi e sorretti solamente dal fuoco. Nel 2014 collabora con E' TV Rete 7 dove, nel programma "Il Mago delle Torte", crea in diretta torte di grandi dimensioni con effetti speciali: dal fuoco agli acquari, dalle illuminazioni agli effetti pirotecnici sino alla comparsa/scomparsa di elementi nascosti attraverso l'utilizzo di dispositivi elettronici. □Il programma ottiene un notevole successo grazie soprattutto alla puntata dedicata alla grande torta celebrativa realizzata per la Virtus Bologna, in occasione dei festeggiamenti per i 30 anni del decimo scudetto. Su richiesta dell'ANCDI è inoltre invitato a Expo Milano 2015 per realizzare la torta più grande del mondo, durante la 25a edizione di Hobby Show Milano, e dirigere una squadra di 300 pasticceri italiani, dove vince il Guinness dei Primati. Nel 2015 collabora con l'emittente televisiva TRC per la registrazione del programma "Il Mago delle Torte". Premi e riconoscimenti: Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Luca e Vincenzo Porretto entrano nell'Albo d'Onore istituito dalla Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria Cioccolateria per promulgare la pasticceria italiana nel mondo); Campionati Italiani FIPGC 2018 - premio per l'Innovazione e terzo posto per la Scultura in Zucchero; menzione d'onore Re Panettone 2017 al Panettone Matroska per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno; selezioni regionali per i Campionati Italiani FIPGC 2018 - primo posto nella categoria zucchero artistico; Golden Wedding Awards Matrimonio.com 2016, 2017 e 2019; Guinness World Records a Expo Milano 2015.

PER INFORMAZIONI

Pasticceria Beverara
Via Giacomo Matteotti, 185
40013 Sabbiuono di Castel Maggiore (BO)

T. 051 6345354
info@pasticceria beverara.it
www.pasticceriabeverara.it