



Ricette



Eventi



Letture di Gusto



Gazzetta del Vino



Alimentazione e diete



Ristoranti



REGIONI

PRODOTTI

INTERVISTE

RICETTE

NEWS

CIBO &amp; STORIA

RUBRICHE

SCUOLE DI CUCINA E CORSI

SHOP

EMILIA-ROMAGNA • PRODOTTI

## Il panettone può essere sferico? A Bologna sì, ed è anche buono!

© 11/12/2019 • Manuela Mancino

*È Luca Porretto (classe '86) della Pasticceria Beverara l'inventore del **primo panettone rotondo**. Studio e ricerca continui hanno permesso al giovane promettente pasticciere di perfezionare la sua precedente versione, assieme al padre Vincenzo*



Porretto è avvolto da uno strato di cremino alle nocciole pecan cantonesi.

È un gustoso e intelligente connubio tra la tradizione e la contemporaneità il panettone rotondo della Pasticceria Beverara (Bologna), opera di Luca Porretto che, assieme al padre Vincenzo, ha

perfezionato quest'anno la sua precedente versione del lievitato, meritando il **brevetto di unicità a livello italiano ed europeo**.

Una quadratura del cerchio – si potrebbe affermare – pensando al lavoro di costante miglioramento condotto da Luca e dal suo team di pasticceri nel riuscire a realizzare un panettone a sfera unica (e non due semisfere, come in passato) e dall'impasto particolarmente soffice che è stato chiamato "**Porretto**".

## Panettone rotondo "Porretto", la degustazione



Il Panettone "Porretto" della Pasticceria Beverara.

La "gola", incuriosita dall'aspetto di certo inusuale, trova piena soddisfazione sin dal primo boccone, custodito da uno **strato di cremino alle nocchie pecan cantonesi**, cui la granella di nocchie pralinate conferisce croccantezza ed eleganti sfumature tostate.

Prosegue l'appagamento del gusto grazie ad un **impasto morbido e ben umido**, nel quale è facilmente riconoscibile la **qualità della materia prima impiegata** e l'abilità della lavorazione, capace di fondere armonicamente componenti "di carattere" che però riescono a comporre una sintonia di progressioni aromatiche.

La massa di cacao 99%, infatti, sembra disegnare un ordinato mosaico gustativo assieme alle **pepite di cioccolato fondente 60%**, all'**arancia candita** e alle noci di **marmellata all'arancia amara** che, alleggerendo il morso con note segnatamente agrumate, invitano all'assaggio successivo.

Un vizio capitale "sano" quello in cui si incorre degustando il **panettone sferico di Luca Porretto**, realizzato bandendo qualsiasi

preparato chimico e/ o surrogato, semilavorati industriali, creme in polvere, mono e digliceridi degli acidi grassi (E471).

## Pasticceria Beverara a Bologna: artigianalità e sperimentazione

Artigianalità e sperimentazione, dunque, diventano i protagonisti alla **Pasticceria Beverara**, dove l'autoproduzione è una filosofia prima ancora di una esigenza: dalle creme spalmabili alle decorazioni, dalle marmellate alle glassature, ogni preparazione è il frutto di ricerca, studio, passione e professionalità. Di quella profonda e viva dedizione al proprio lavoro che rende unico qualsiasi gesto.

Sino al prossimo 25 dicembre, il panettone **Porretto** rimarrà a tentarvi tra le varie decorazioni dell'albero di Natale.

### Pasticceria Beverara a Bologna

Via Matteotti 183 (11,07 km) – Castel Maggiore (BO)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Print PDF

Tags [Bologna](#) [Ricette di Natale](#) [Panettone](#)

Condividi su:



**Ti è piaciuto questo articolo?**

Registrati alla nostra [newsletter](#)

**Autore**

TUTTI GLI ARTICOLI



### Manuela Mancino

**Il segugio scopritore.** Quasi vent'anni di passione trascorsi tra territori e ricerca. Curiosità e desiderio di conoscenza mi hanno portato ad approfondire il mondo del food con corsi di sommelier, degustazione e tecnico di olio e olive da mensa, birra, salumi, formaggi e acqua. Lasciarsi guidare da profumi e sapori e ricercando l'anima più profonda di ogni "frutto" degustato. Questa la mia filosofia!