

BOLOGNATODAY

ATTUALITÀ

È del bolognese Luca Porretto il Panettone innovativo più buono al mondo: si chiama 'Sóppa'

Il particolare panettone nasce per riprodurre in veste natalizia uno dei grandi classici della pasticceria emiliana e italiana: la zuppa inglese



Luca Porretto

È il giovane bolognese Luca Porretto, capo pasticcere e titolare della Pasticceria Beverara, la medaglia d'oro e primo vincitore assoluto per la categoria Panettone Innovativo, dal nome 'Soppa', ai Campionati del Mondo della FIP Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Una manifestazione che ha ottenuto il patrocinio del Ministero degli Esteri per la promozione nel mondo della nostra arte pasticceria e promozione del Made in Italy - la cui premiazione della terza edizione si è tenuta ieri a Roma nella splendida cornice di Palazzo Pallavicini.

"Quando abbiamo aperto il suo panettone abbiamo visto l'effetto wow, a livello visivo per una cromaticità incredibile, a livello olfattivo e nella degustazione", ha spiegato Roberto Lestani, Presidente della FIP Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che ha presentato la vittoria del Panettone Innovativo di Luca Porretto.

Il panettone innovativo, con brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo, che porta il

nome Sóppa nasce per riprodurre in veste natalizia uno dei grandi classici della pasticceria emiliana e italiana: la zuppa inglese, così come si legge in una nota. Panettone Innovativo composto da impasto al cioccolato, impasto alchermes, impasto classico, con farciture di chunks di cioccolato fondente, gelatina alchermes e ricoperto da una glassa di cioccolato e alchermes.

Il nome Sóppa trae ispirazione sia dal dolce zuppa inglese che in bolognese si dice "soppa", sia dall'espressione bolognese "sóppa!" come esclamazione per la fatica di fronte al lungo lavoro che ha portato alla sua realizzazione. "La difficoltà nella realizzazione del panettone Sóppa sta non solo nell'estetica ma soprattutto nel bilanciamento degli ingredienti - spiega il vincitore Porretto - per poter ottenere una perfetta riproposizione del gusto della zuppa inglese all'assaggio.

Io e il mio staff abbiamo voluto metterci ulteriormente alla prova per dimostrare come la pasticceria sa e può continuamente innovarsi. Siamo partiti da due prodotti tradizionali simbolo, il panettone e la zuppa inglese, e li abbiamo fatti diventare un qualcosa di nuovo e unico creando un prodotto davvero innovativo che valuteremo di mettere in produzione stabile."

Il Panettone Innovativo 'Soppa'



© Riproduzione riservata