



[Home](#) [Guida Bologna](#) [Arrivare e Muoversi](#) [Eventi](#) [Lifestyle](#) [Chi Siamo](#) [Promuoviti](#) [Contatti](#)

È bolognese il miglior panettone innovativo del mondo

[Home](#) >> [Lifestyle](#) >> [Food & Drink](#) >> È bolognese il miglior panettone innovativo del mondo...

📅 12 Ottobre 2021 [Enzo Radunanza](#) [0 Commenti](#)



Con il suo "Sóppa", il pasticcere Luca Porretto ha conquistato la medaglia d'oro nell'ambito del concorso internazionale organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

È del pasticcere bolognese **Luca Porretto** il miglior panettone innovativo del mondo. Bologna conquista un riconoscimento importante nell'ambito della pasticceria e lo fa grazie ad un giovane e talentuoso artigiano che si era già fatto notare nel 2017 con il "panettone nel panettone" e nel 2018 con l'ideazione del [primo panettone rotondo](#).

Sommario

- [1 Come è composto il Panettone "Sóppa"](#)
- [2 Precedenti riconoscimenti di Luca Porretto](#)
- [3 I progetti futuri di Luca Porretto](#)

Il nostro Network



Esplora BolognaBO

Seleziona una categoria ▼



Seguici su Facebook: Metti MI PIACE



Luca Porretto realizza il miglior Panettone Innovativo

Luca Porretto, titolare della **Pasticceria Beverara** ha vinto la **medaglia d'oro per la categoria Panettone Innovativo** ai **Campionati del Mondo della FIPGC** Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, un concorso che ha ottenuto il patrocinio del Ministero degli Esteri per la promozione nel mondo della nostra arte pasticceria e promozione del Made in Italy.

«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 dichiarato Roberto Lestani, Presidente della FIP, alla presentazione della vittoria del Panettone Innovativo di Luca Porretto.

Alla terza edizione del concorso, la cui premiazione si è tenuta al Palazzo Pallavicini di Roma, Porretto ha presentato il suo "Sóppa" un panettone con brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo e che riproduce la zuppa inglese in una vesta natalizia.

Come è composto il Panettone "Sóppa"

Il **Panettone Innovativo campione del mondo** è composto da un impasto al cioccolato, impasto alchermes e impasto classico, con farciture di chunks di cioccolato fondente e gelatina di alchermes. Inoltre è ricoperto da una glassa di cioccolato e alchermes.

L'artigiano bolognese ha lavorato molto per ideare e realizzare la sua creazione. La maggiore difficoltà era di aromatizzare un impasto molto grasso e saporito come quello del panettone. Inoltre, solo dopo un centinaio di prove, Luca Porretto è riuscito a ottenere **tre impasti differenti** alla stessa temperatura di fine impasto e che fermentassero in maniera identica.

"Sóppa", inoltre, conferma la filosofia di qualità della Pasticceria Beverara, i cui prodotti sono realizzati con ingredienti naturali, senza preparati chimici e surrogati, semilavorati industriali, creme in polvere né olio di palma.



Luca Porretto è titolare della Pasticceria Beverara (Foto © Ufficio stampa).

Il nostro Shop



Pubblicità



Prenota un Hotel a Bologna

Cerca un Hotel a Bologna

Oltre 2.563.000 hotel, case vacanze, appartamenti e altri posti unici dove soggiornare...

Nome destinazione/struttura:

Bologna

Check-in

12 ▼ ott '21 ▼

Check-out

13 ▼ ott '21 ▼

Decidi le date più tardi

Prenota ora, paga dopo

Rimborsiamo le differenze di prezzo

Booking.com

Cerca

In vetrina

Precedenti riconoscimenti di Luca Porretto

Il successo ottenuto per il **miglior panettone innovativo del mondo**, per Porretto rappresenta il coronamento di una carriera brillante che l'ha visto raggiungere anche altri riconoscimenti prestigiosi. Nel 2017, il suo "**panettone nel panettone**" **Matrioska** aveva ottenuto la Menzione d'onore alla kermesse Re Panettone. Nel 2018 ha ideato il **Porretto**, il panettone rotondo che insieme al Matrioska hanno ottenuto il brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo.

I progetti futuri di Luca Porretto

I progetti futuri prevedono la **prossima apertura a Quarto Inferiore di una nuova pasticceria** per la quale sono previste 12 nuove assunzioni per le figure di pasticciere, barman/barlady e personale amministrativo.

Per informazioni: www.magodelletorte.it

CONDIVIDI SU:



Etichette : [#Chef](#), [#Fuoriporta](#), [#Pasticcerie](#)

Sezioni: [Food & Drink](#)

Enzo Radunanza



Giornalista e addetto stampa, scrivo di enogastronomia, viaggi e cultura. Inoltre sono copywriter, consulente SEO e digital media marketer per varie realtà.

Ti potrebbero interessare?

Food & Drink

Food & Drink

Event



[CLAI di Imola premiata tra le migliori aziende italiane](#)

[Da Ristorante Marconi a Casa Mazzucchelli: come cambia lo stellato di Sasso Marconi](#)

[ITC Tea parte la](#)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento