ABBONATI

MENU CERCA

la Repubblica

ABBONATI GEDI SMILE

Bologna

adv

CONTENUTO PER GLI ABBONATI

Il panettone più innovativo del mondo? E' bolognese

di Sabrina Camonchia

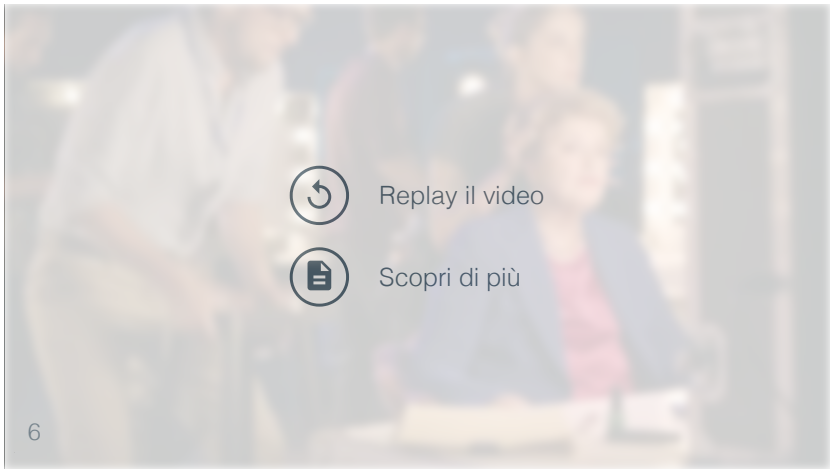
Vince un giovane pasticciere petroniano: ecco come

12 OTTOBRE 2021

2 MINUTI DI LETTURA

Più che un panettone è un modo di dire tipicamente nostrano. Sóppa è il nome del nuovo dolce natalizio che consacra un pasticciere bolognese campione del mondo della specialità. Se dici panettone non è certo a Bologna che pensi come sua culla: sarebbe come se una sfoglina milanese vincesse il titolo iridato per il tortellino. Eppure succede, è successo: il miglior nuovo panettone del mondo, ebbene sì, lo fanno a Bologna. E lo ha decretato la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (FIPGC). La specialità, attenzione, è "panettone innovativo". Chissà se a Milano avranno da obiettare su questa bolognesizzazione del loro dolce. E come se la famosa sfoglina di cui sopra avesse fatto un ripieno di cotoletta...

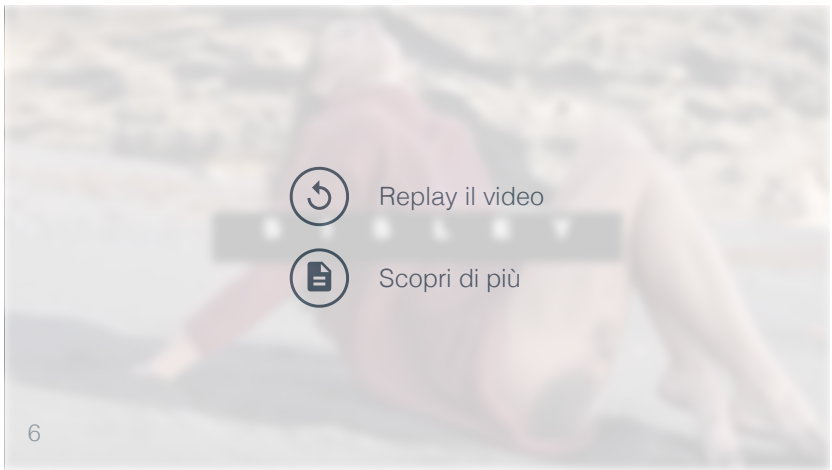
PUBBLICITÀ



Come è stato rivisitato? Soppa è un nome che, da queste parti, non lascia spazio all'immaginazione. Dal doppio riferimento: quello a uno dei classici dolci della pasticceria emiliana - la zuppa inglese che in bolognese si dice "soppa" - e quello a una espressione gergale molto amata sotto le Due Torri che indica stupore e fatica. Medaglia d'oro per questa delizia tutta da assaggiare è il giovane Luca Porretto (classe 1986) che dal 2005, dopo un diploma in Ragioneria, si è buttato a capofitto nell'azienda di famiglia rivoluzionando con la sua creatività il modo di fare dolci. Il suo quartier generale è la Pasticceria Beverara a Castel Maggiore, avviata dal padre Vincenzo che ha alle spalle 40 anni di servizio in questo settore.

Come si presenta Sóppa? I giudici, nella premiazione che si è tenuta domenica a Roma, sono rimasti stupefatti, oltre che dal profumo e dal gusto, dalla cromaticità del panettone. C'è da credergli: il tipico rosso dell'alchermes – che fa molto nuance Rosso Bologna - ha la parte del leone senza sovrastare gli altri sapori. Il composto è fatto di cioccolato e liquore, le farciture hanno pezzi di cioccolato fondente con gelatina liquorosa. Una glassa con gli stessi ingredienti ricopre il panettone.

PUBBLICITÀ



Luca Porretto

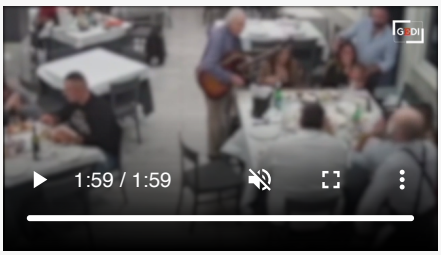
Il maestro non svela i suoi segreti ma racconta l'ideazione del dolce: "La difficoltà nella realizzazione del panettone Sóppa sta non solo nell'estetica, ma soprattutto nel bilanciamento degli ingredienti per poter ottenere una perfetta riproposizione del gusto della zuppa inglese all'assaggio. Siamo partiti da due prodotti tradizionali simbolo, il panettone e la zuppa inglese, e li abbiamo fatti diventare qualcosa di nuovo e unico creando un prodotto innovativo che valuteremo di mettere in produzione stabile", spiega Porretto. Col pallino dell'innovazione continua, il pasticciere e il suo staff si mettono sempre alla prova fra sperimentazione, ricerca e tradizione. Sóppa è il frutto di diverse prove tecniche, "sia per la difficoltà di aromatizzare un impasto molto grasso come quello del panettone, sia per ottenere tre impasti differenti alla stessa temperatura di fine impasto così da farli sviluppare in modo identico".

Di prossima apertura, a Quarto Inferiore, uno spazio dedicato alla pasticceria contemporanea, progettato in pieno lockdown e per il quale sono previste 12 assunzioni. "La particolarità del luogo sarà quella di far

conoscere il dietro le quinte del lavoro: un grande vetro percorrerà il locale e darà la possibilità ai clienti di assistere alla produzione in progress".

adv

VIDEO DEL GIORNO



Rapina shock a Casavatore: armi puntate contro famiglie e bambini per derubare i clienti

Leggi anche

Emergenza clima. Riccardo Valentini, Nobel per la pace con Al Gore: "Agire subito, anche in Emilia"

Lepore, il debutto da sindaco: "Il mio primo atto? Termosifoni accesi"

Dal Cersaie all'Appennino, gli alberghi tornano a riempirsi: il peggio è passato

© Riproduzione riservata

Taboola Feed

Guerra ai topi, tombini speciali basculanti nel centro storico