



È bolognese il miglior panettone innovativo del mondo

## **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](#).

## **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).

## 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 pasticcere, barman/barlady e personale amministrativo.

Per informazioni: [www.magodelletorte.it](http://www.magodelletorte.it)

### Data di creazione

2021/10/12

### Autore

enzo-radunanza