



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 pasticcera 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 qualit della Pasticceria Beverara, i cui prodotti sono realizzati con ingredienti naturali, senza preparati chimici e surrogati, semilavorati industriali, creme in polvere nè 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

Data di creazione

2021/10/12

Autore

enzo-radunanza