

Il panettone può essere sferico? A Bologna sì, ed è anche buono!

scritto da Manuela Mancino | 11/12/2019



È Luca Porretto (classe '86) della Pasticceria Beverara l'inventore del primo panettone rotondo. Studio e ricerca continui hanno permesso al giovane promettente pasticcere di perfezionare la sua precedente versione, assieme al padre Vincenzo

È un gustoso e intelligente connubio tra la tradizione e la contemporaneità il panettone rotondo della **Pasticceria Beverara** (Bologna), opera di **Luca Porretto** che, assieme al padre Vincenzo, ha perfezionato quest'anno la sua precedente versione del lievitato, meritando il **brevetto di unicità a livello italiano ed europeo**.

Una quadratura del cerchio - si potrebbe affermare - pensando al lavoro di costante miglioramento condotto da Luca e dal suo team di pasticceri nel riuscire a realizzare un panettone a sfera unica (e non due semisfere, come in passato) e dall'impasto particolarmente soffice che è stato chiamato

“Porretto”.

Panettone rotondo “Porretto”, la degustazione

La “gola”, incuriosita dall’aspetto di certo inusuale, trova piena soddisfazione sin dal primo boccone, custodito da uno **strato di cremino alle nocciole pecan cantonesi**, cui la granella di nocciole pralinate conferisce croccantezza ed eleganti sfumature tostate.

Prosegue l’appagamento del gusto grazie ad un **impasto morbido e ben umido**, nel quale è facilmente riconoscibile la **qualità della materia prima impiegata** e l’abilità della lavorazione, capace di fondere armonicamente componenti “di carattere” che però riescono a comporre una sintonia di progressioni aromatiche.

La massa di cacao 99%, infatti, sembra disegnare un ordinato mosaico gustativo assieme alle **pepite di cioccolato fondente** 60%, all’**arancia candita** e alle noci di **marmellata all’arancia amara** che, alleggerendo il morso con note segnatamente agrumate, invitano all’assaggio successivo.

Un vizio capitale “sano” quello in cui si incorre degustando il **panettone sferico di Luca Porretto**, realizzato bandendo qualsiasi preparato chimico e/ o surrogato, semilavorati industriali, creme in polvere, mono e digliceridi degli acidi grassi (E471).

Pasticceria Beverara a Bologna: artigianalità e sperimentazione

Artigianalità e sperimentazione, dunque, diventano i protagonisti alla **Pasticceria Beverara**, dove l’autoproduzione è una filosofia prima ancora di una esigenza: dalle creme spalmabili alle decorazioni, dalle marmellate alle glassature, ogni preparazione è il frutto di ricerca, studio, passione e professionalità. Di quella profonda e viva dedizione al proprio lavoro che rende unico qualsiasi gesto.

Sino al prossimo 25 dicembre, il panettone **Porretto** rimarrà a tentarvi tra le varie decorazioni dell’albero di Natale.

Pasticceria Beverara a Bologna

Via Matteotti 183 (11,07 km) - Castel Maggiore (BO)

[Sito web](#) - [Facebook](#)