

 LUCA PORRETTO
Pasticceria Beverara



Sticcia
GMI
MOTILE CLEAN

Luca

Sticcia
Benvenuto

CHI SIAMO

LA STORIA DELLA NOSTRA PASTICCERIA

La nostra azienda, che originariamente portava il nome di Pasticceria Beverara, nasce a Bologna nel 2003 da un'idea di Vincenzo Porretto, papà di Luca Porretto e pasticcere di professione con oltre quarant'anni di esperienza nel settore, che ne fa un laboratorio artigianale dove spicca la produzione di lievitati da colazione.

Nel 2018, alla guida del figlio Luca, giovane pasticcere ma che ha già fatto parlare di sé per via delle sue torte scenografiche con effetti speciali e per le quali gli è stato attribuito l'appellativo "Il Mago delle Torte", si rinnova dando vita a una propria produzione innovativa.

La Pasticceria, che ad oggi conta uno staff di 42 dipendenti, si impone come punto di riferimento del territorio per la pasticceria di alta qualità che unisce con maestria tradizione e innovazione, e che ogni anno sa rinnovarsi con nuove creazioni, frutto di un costante lavoro di ricerca sulle materie prime, dell'autoproduzione di glasse, confetture, marmellate e creme spalmabili, di macchinari all'avanguardia e formazione del team di lavoro.

Nel 2021 i tempi sono maturi per un'operazione di rebranding e restyling che ha coinvolto il nome: nasce così il nuovo logo Luca Porretto - Pasticceria Beverara. In concomitanza con l'apertura di una seconda pasticceria.



LUCA PORRETTO PASTICCERE

Luca Porretto è pasticciere dal 2005. La sua passione per le torte scenografiche con effetti speciali gli ha permesso di ottenere importanti riconoscimenti. Nell'ottobre 2014 l'ANCDI lo ha invitato a realizzare la torta per il **Gran Galà del Cake Design di Terracina**. Alta 2,80 metri, la torta presenta tre acquari e un fuoco, così da far sembrare gli ultimi cinque piani sospesi e sorretti solamente dal fuoco. Nel 2014 collabora con **É TV Rete 7** dove, nel programma *Il Mago delle Torte*, crea in diretta torte di grandi dimensioni con effetti speciali: dal fuoco agli acquari, dalle illuminazioni agli effetti pirotecnici sino alla comparsa/scomparsa di elementi nascosti attraverso l'utilizzo di dispositivi elettronici.

Su richiesta dell'ANCDI viene invitato a **Expo Milano 2015** dove dirige una squadra di 300 pasticceri italiani per realizzare la torta più grande del mondo, durante la 25ª edizione di *Hobby Show Milano*, vincendo il **Guinness dei Primati**. Nel 2015 collabora con l'emittente televisiva TRC per la registrazione del programma "Il Mago delle Torte".

Nel 2014 rileva l'azienda di famiglia e crea la sua pasticceria artigianale di alta qualità unendo tradizione e innovazione. Nel 2016 intraprende la produzione di panettoni e lievitati inventando il suo primo lievito innovativo, il **Panettone Matrioska**, che riceve la **Menzione d'onore Re Panettone 2017**. Il primo di una collezione di panettoni innovativi che vede nascere nel 2018 il **primo panettone tondo sferico**, che prende il nome di **Panettone Porretto** e nel 2021 il **Panettone Sóppa** al gusto di zuppa inglese vincitore dei Campionati del Mondo FIPGC. Tutti i suoi panettoni innovativi hanno il **brevetto di unicità e innovazione** a livello italiano ed europeo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

- **Vincitore dei Campionati del Mondo FIPGC 2021** nella categoria Panettone Innovativo.
- **Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria:** Luca e Vincenzo Porretto entrano nell'Albo d'Onore istituito dalla Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria Cioccolateria per promulgare la pasticceria italiana nel mondo.
- Campionati Italiani FIPGC 2018: **premio per l'Innovazione e terzo posto per la Scultura in Zucchero.**
- **Menzione d'onore** Re Panettone 2017 al Panettone Matrioska per il dolce lievitato innovativo per tutto l'anno.
- **Selezioni regionali per i Campionati Italiani FIPGC 2018:** primo posto nella categoria zucchero artistico.
- **Golden Wedding Awards** Matrimonio.com 2016, 2017, 2019, 2021, 2022, 2023
- **Guinness World Records** a Expo Milano 2015

LA PRODUZIONE ARTIGIANALE

Abbiamo scelto l'autoproduzione: dalla creme spalmabili alle confetture optiamo per la produzione interna degli ingredienti.

Non usiamo semilavorati industriali, basi per le torte già pronte, creme in polvere, olio di palma. Questo ci consente di realizzare dolci di alta qualità, partendo dalla selezione delle materie prime per giungere alla lavorazione completa.

La nostra linea di panettoni artigianali, che ha ottenuto la **Certificazione Re Panettone®**, viene realizzata con materie di altissima qualità e l'impiego del lievito madre.

Inoltre, oltre alla propria produzione classica, abbiamo un'attività notturna di produzione rivolta a terzi che rifornisce più 60 bar della città di Bologna.

IL LABORATORIO CENTRALIZZATO

Nella primavera 2022 abbiamo avviato la realizzazione del **laboratorio centralizzato** su due livelli.

Si tratta di un grande laboratorio **all'avanguardia** con macchinari e strumentazioni tecnologicamente avanzati, che ci consente di gestire al meglio tutte le fasi di **produzione artigianale** al servizio delle nostre pasticcerie di Sabbiuino e Quarto Inferiore, oltre che di soddisfare le richieste sempre più ingenti aumentando i cicli produttivi.

È il luogo primario di produzione dei grandi lievitati e permette di testare tecniche nuove di lavorazione e produzione; monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione; sperimentare diverse tecniche di cottura, conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti.



LE PASTICCERIE

Due sono le **pasticcerie** dedicate alla **vendita delle nostre collezioni**, entrambe situate nell'immediata provincia che fa parte della città metropolitana di Bologna: quella di Sabbiuo di Castel Maggiore e di Quarto Inferiore.

Entrambe le pasticcerie sono dotate di un'area bar, vetrina espositiva, laboratorio interno e dehor.

La pasticceria di Sabbiuo è più votata alla vendita e alla gestione del settore wedding e offre un servizio di pastry drive; la pasticceria di Quarto invece oltre alla vendita diretta, ha anche un cocktail bar contemporaneo con servizio di caffetteria, bartending e catering per eventi privati.



PROSSIMA APERTURA: ZANZIBAR

Nell'autunno 2022 Luca Porretto è coinvolto dal **The Rock Restaurant** di **Zanzibar** in un progetto ambizioso e approda oltreoceano con la propria visione di **pasticceria contemporanea**.

Studia una linea di dessert ad hoc per il ristorante The Rock, dove sarà presente in periodi dell'anno programmati, che realizza insieme alla brigata locale, formandola. Un progetto che si è misurato sin da subito con le difficoltà dell'assenza in loco di tecniche e strumenti di pasticceria e di conseguenza con l'opportunità di implementare competenze per realizzare una produzione di alta pasticceria.

Dopo il secondo step, si fa strada l'idea di fare impresa all'estero: insieme a Claudio Moras, proprietario del The Rock, aprirà un la sua prima pasticceria oltreoceano.



LE COLLEZIONI



TORTE SCENICHE

- Effetti speciali (acquario, fuoco, illuminazione, movimenti elettrici)
- Grandi dimensioni
- Presentazione scenografica



TORTE NUZIALI

Una produzione, quella delle torte nuziali, che ci vede coinvolti da moltissimi anni e con una grande riconoscibilità sul territorio.

Nata dalla passione di Luca per le torte scenografiche e con effetti speciali, declina la torta da matrimonio in diverse varianti e la interpreta in chiave contemporanea. Giocando con la forma, i colori, le glasse e gli effetti wow.

Ne gestiamo una produzione importante in termini di numeri in ogni weekend, durante la stagione, e offriamo un servizio completo. Il trasporto è il momento più delicato perché quando si tratta di movimentare e consegnare torte, queste devono essere sempre trasportate garantendo igiene e catena del freddo: per questo utilizziamo camion frigo coibentati.

- La caratteristica peculiare è la crema diplomatica (o detta crema Chantilly) prodotta con una lavorazione molto particolare.



TORTE CLASSICHE

- Torte da forno
- Torte da credenza
- Torte da ricorrenza



SEMIFREDDI

- Frutta fresca ridotta in coulis o gelatine
- Ricerca di consistenze nuove e diverse
- Glasse e decori in cioccolato creati artigianalmente



MONO

- Frutta fresca ridotta in coulis o gelatine
- Ricerca di consistenze nuove e diverse
- Glasse e decori in cioccolato creati artigianalmente



MIGNON

- ▶ Frutta fresca ridotta in coulis o gelatine
- ▶ Ricerca di consistenze nuove e diverse
- ▶ Glasse e decori in cioccolato creati artigianalmente

MACARONS

- Guscio croccante e interno morbido
- Ganache spumose





BISCOTTI

- ▶ Differenza degli impasti sempre diversi abbinati a creme spalmabili, marmellate e confetture.



PRALINE

- ▶ Pralineria innovativa
- ▶ Cioccolati monorigine
- ▶ Ripieni differenti tra creme anidre e ganache



BRIOCHE E LIEVITATI DA COLAZIONE

- ▶ Impasto lavorato con burro 82%
- ▶ Sfogliatura omogenea
- ▶ Lievitazione naturale senza ausilio di agenti lievitanti



PANETTONI

- ▶ Produzione artigianale
- ▶ Lievito madre
- ▶ Innovazione
- ▶ Materie prime di altissima qualità

PANETTONE MATRIOSKA

Il “panettone nel panettone”: all’interno un panettone con impasto al cacao e una farcitura di albicocche candite e cioccolato fondente, all’esterno un panettone classico con arancia candita avvolto da una glassa di cremino al pistacchio e zenzero. Ottiene il brevetto di unicità e innovazione a livello italiano.



PANETTONE PORRETTO

Il primo panettone rotondo, a forma sferica, che ottiene il brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo. Progettato e realizzato da Luca Porretto e dal suo team di pasticceri.



PANETTONE SÓPPA

Il panettone vincitore dei Campionati del Mondo FIPGC nella categoria Panettone Innovativo. Con brevetto di unicità e innovazione a livello italiano ed europeo.

Riproduce il dolce tradizionale Zuppa Inglese. Impasto al cioccolato con chunks di cioccolato fondente, impasto Alchermes con gelatina di Alchermes, impasto classico con chunks di cioccolato fondente, crema pasticcera, glassa di cioccolato fondente e Alchermes.





PANDORI

- Produzione artigianale
- Lievito madre
- Innovazione
- Materie prime di altissima qualità

TORRONI

- Produzione artigianale
- Frutta secca di altissima qualità





COLOMBE

- Produzione artigianale
- Lievito madre
- Innovazione
- Materie prime di altissima qualità



CONFETTURE E MARMELLATE

- ▶ Cottura con tecnica cielo aperto con percentuale di frutta fino al 70%



CREME SPALMABILI

- Nocciole
- Pistacchio
- Cioccolato



IN BARATTOLO

- Golosità in barattolo per gustare il meglio dell'alta pasticceria anche e casa.
- In foto Babà napoletani secondo la ricetta originale.



CARAMELLE

- Gelatine con frutta fresca
- Gommose con metodo schiumato



CAFFETTERIA

- ▶ Caffè pregiati
- ▶ Caffetteria speciale
- ▶ Tisane biologiche e artigianali



COCKTAIL BAR

- Drink e cocktail con ingredienti autoprodotti
- Signature
- Presentazione scenica



APERITIVO METROPOLITANO & CATERING

- Mignoneria salata
- Finger food
- Proposte ricercate

PRESENZA ONLINE

WEB SITE

pasticceriabeverara.it

FACEBOOK PAGE

www.facebook.com/lucaporrettopasticcere/

INSTAGRAM PAGE

www.instagram.com/lucaporrettopasticcere/

 **LUCA PORRETTO**
Pasticceria Beverara

VIA GIACOMO MATTEOTTI, 183/185 -
SABBIUNO DI CASTEL MAGGIORE (BO)

VIA VIA SAN DONATO, 48 - QUARTO
INFERIORE DI GRANAROLO DELL'EMILIA (BO)

INFO@PASTICCERIABEVERARA.IT

WWW.PASTICCERIABEVERARA.IT