

Notte dei Maestri del Lievito Madre

Il 25 luglio, dalle 20.00 a Palazzo della Pilotta, i maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano faranno degustare al pubblico oltre 4 quintali del dolce impasto

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana presenteranno *“I Nuovi Talenti del Lievito Madre”*, premio dedicato ai giovani che a livello nazionale si sono distinti per la lavorazione e il rispetto per il lievito madre

L'evento è promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma City of Gastronomy



Quattrocentocinquanta panettoni per circa 4 quintali di dolce impasto: l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano celebra “La Notte” più dolce dell'anno sotto il cielo di Palazzo della Pilotta, nel centro storico di Parma, e guarda al futuro con la costituzione del premio *“I Nuovi Talenti del Lievito Madre”*, organizzato in collaborazione con **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**.

Il 25 luglio 2022 la **Notte dei Maestri del Lievito Madre** è attesa nel centro di Parma e rappresenta uno fra **i più importanti e attesi appuntamenti del settore riservato a lievitisti, pasticceri, panificatori e pizzaioli italiani**. L'ingresso, al costo di 5,00 € permetterà di accedere agli spazi e degustare i lievitati in esposizione. Il ricavato sarà poi devoluto a Emporio Solidale Parma, che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà.

I Maestri lievitisti dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano daranno la possibilità di degustare i loro prodotti e far conoscere le novità estive, dimostrando che i lievitati, anche i più classici, si possono gustare tutto l'anno. L'evento, promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del **Comune di Parma e Parma City of Gastronomy**, farà anche da palcoscenico del premio, ideato in collaborazione con **ALMA – La Scuola Internazionale**





di Cucina Italiana, dedicato ai giovani lievitisti italiani che si sono distinti sul territorio nazionale per dedizione, impegno, formazione e rispetto verso il Lievito Madre.

«La sinergia tra **Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, rappresenta per la città di Parma l'ennesimo successo collaborativo che questo territorio sa offrire - spiega il Vicesindaco e Assessore al Turismo del Comune di Parma **Lorenzo Lavagetto** -. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è una manifestazione consolidata che ospita i grandi talenti dei Maestri della pasticceria ed è in grado di attrarre operatori del settore, curiosi e turisti da tutta Italia che potranno conoscere la nostra città. Il ricavato sarà devoluto a Emporio Solidale Parma, in questo modo sosterranno anche persone e famiglie in difficoltà».

«I Maestri portano nel mondo la cultura dei lievitati e della nostra Città Creativa per la Gastronomia Unesco. Ospitare questo evento nel cuore di Parma darà ancora una volta la possibilità a tantissime persone del settore e non di conoscere le nostre eccellenze. L'evento promuove il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto troppo spesso associato all'immaginario delle festività natalizie. Sarà un'intera notte dedicata ai prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori Maestri in un contesto unico come quello di Palazzo della Pilotta. Il Comune di Parma sostiene i giovani e il premio, dedicato ai nuovi talenti del settore scelti da Alma, è un ulteriore passo di crescita nella valorizzazione della cultura gastronomica di cui il settore ha bisogno. Nelle passate edizioni, Parma e i parmigiani, hanno partecipato all'evento con grande entusiasmo e curiosità. Ringrazio l'ideatore il pasticcere **Claudio Gatti** di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, Presidente dell'Accademia e famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la Focaccia di Tabiano. Un plauso ad Alma – **La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e a quanti del settore sono impegnati a valorizzare questi prodotti». ha dichiarato l'Assessore a Parma City of Gastronomy **Marco Bosi**.

Alle 20.00 dal palco di Palazzo della Pilotta a Parma il presidente, il maestro **Claudio Gatti**, e lo chef **Matteo Berti**, direttore didattico di **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, presenteranno **I Nuovi Talenti del Lievito Madre: saranno consegnati i riconoscimenti ad alcuni fra i migliori giovani lievitisti d'Italia scelti dall'ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che saranno accompagnati dai loro tutor**.

«Per disegnare il futuro - spiega **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia -, bisogna prima tracciare nuove strade per creare le opportunità per costruirlo. Questo premio è un primo tassello per tracciare e delineare future possibilità di crescita e confronto verso le nuove generazioni che stanno dimostrando passione e tenacia nel perseguire la professione soprattutto in un periodo così delicato dal punto di vista sociale ed economico. Il premio rappresenta soltanto una parte delle iniziative che Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano riserverà ai giovani».



«**La Notte dei Maestri del Lievito Madre** - ha spiegato lo chef **Matteo Berti** Direttore didattico di **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** - rappresenta per noi un appuntamento importante sul panorama dolciario con i grandi lievitisti italiani ed i loro prodotti. **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** è presente fin dalla prima edizione di questa manifestazione, un'occasione didattica a cui far partecipare gli allievi: un confronto diretto sul campo per i nostri pasticceri che si stanno formando. Collaborare al fianco dei prestigiosi maestri che prendono parte all'iniziativa è motivo di arricchimento non solo esperienziale, ma anche culturale. A rendere ancor più speciale quest'edizione è la proclamazione de **I Nuovi Talenti del Lievito Madre**, giovani professionisti nell'età, ma non in tecnica e professionalità. L'istituzione di una nuova categoria come questa rafforza ancora di più il valore della nostra Scuola come hub gastronomico e d'ospitalità dove Maestri e allievi si incontrano in un sinergico scambio di conoscenze».

La Notte dei Maestri del Lievito Madre in pillole:

Orario. dalle 20.00 alle 23.00

Dove. Palazzo della Pilotta, centro storico di Parma

Evento food. Oltre 400 panettoni in degustazione

Ingresso. 5,00 €

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata in collaborazione con: Agugiaro & Figna Molini, Le Sinfonie, ArteCarta, Brazzale, Cesarin Spa, Hausbrandt, Icam Agostoni, MCE Meccanica, Cuoci & Gira, Polin. Cartoset come sponsor silver.

Supportano l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre i partner tecnici: Goeldlin, Cartotecnica Partenope, Ica, PQR ParmaQuality Restaurants, Artedolce.

Appoggiano L'iniziativa ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef. I media partner dell'iniziativa: Il pasticciere, Il Panificatore, ItalianGourmet, Dolcesalato, Italia a Tavola, Pizze e Pasta.

Ufficio stampa & PR
M: Comunicazione
Micaela Scapin
Cell. 338 4293592
info@micaelascapin.it
www.micaelascapin.it

