

La notte dei Maestri

Il 22 luglio dalle ore 20 va in scena la V edizione della Notte dei Maestri del Lievito Madre, l'appuntamento per incontrare i più grandi Maestri Pasticceri a Parma e l'evento più importante del mondo del lievitato fuori stagione:

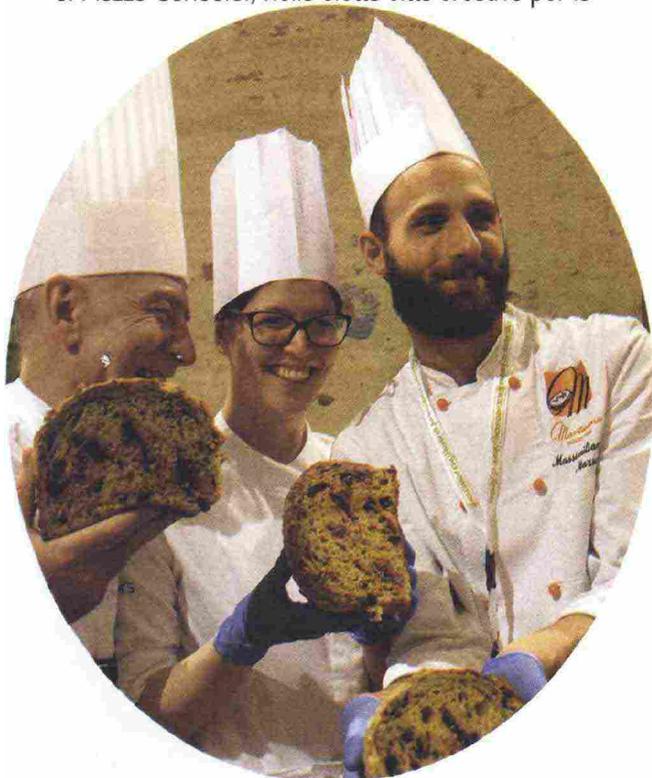
E' una notte dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito. L'evento nasce da un'idea del pasticcere Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la Focaccia di Tabiano, il suo dolce simbolo.

Anche quest'anno si terrà sotto i Portici del Grano di Piazza Garibaldi, nella eletta città creativa per la

gastronomia Unesco, con ospite d'onore il Maestro Rolando Morandin al quale sarà riconosciuto il premio alla carriera di lievitaista d'eccezione: un'esperienza di grande rilievo nel mondo dei lievitati, in particolare per il panettone, ma basti pensare al peso del suo "metodo Morandin", una tecnica di mantenimento del lievito madre in acqua, utilizzata oggi da molti addetti ai lavori. Sarà una degustazione libera dove si potranno provare oltre 60 tipologie di lievitati rigorosamente artigianali, realizzati con lievito madre dai Maestri. Un'iniziativa che promuove il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto troppo spesso associato all'immaginario della festa.

A conclusione dell'evento verranno resi noti i finalisti della prima edizione del "Panettone World Championship", promosso dal Gruppo Maestri del Lievito Madre per eleggere il miglior panettone artigianale tradizionale a livello mondiale. La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà ospitata durante la 41esima edizione di Host a Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, alla Fiera di Milano, Rho il prossimo ottobre. L'obiettivo del contest è quello di avviare un momento di confronto e condivisione tra i professionisti del settore, come in occasione della Notte dei Maestri del Lievito Madre.

Quest'anno un'altra bella novità: sei Maestri del Lievito

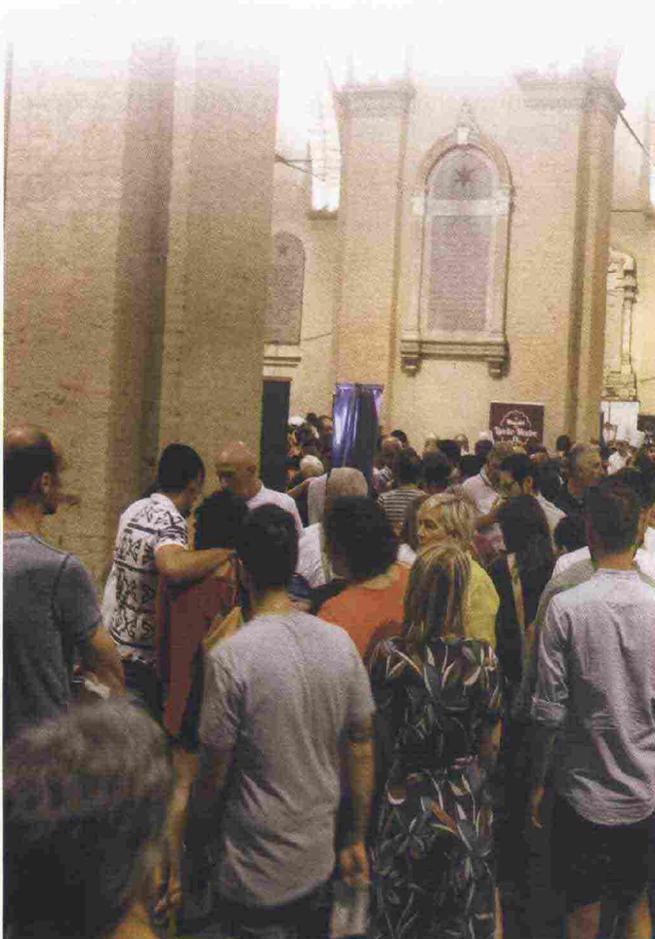
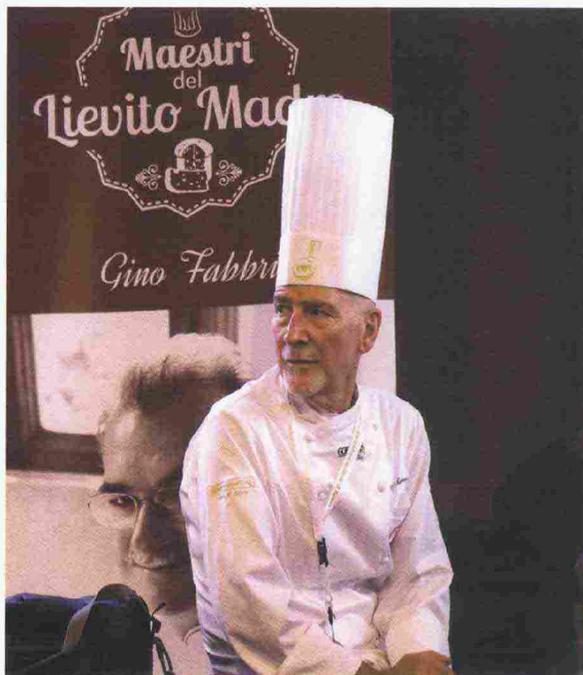


panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

Madre (Luigi Biassetto, Salvatore De Riso, Claudio Gatti, Alfonso Pepe, Attilio Servi e Vincenzo Tiri) si sono uniti e hanno partecipato alla 19ª edizione di Cibus 2018 con il claim: "Insieme per promuovere l'eccellenza della pasticceria artigianale italiana". Nel gennaio 2019 un'altra delegazione (tra cui Claudio e Stefano Gatti, Renato Bosco, Rolando Morandin, Marco Avidano, Francesco Favorito, Vincenzo Tiri, Fabrizio Galla) ha partecipato alla 40ª edizione del Sigep di Rimini per raccontare la storia e le curiosità sui lieviti più apprezzati in Italia. A precedere le degustazioni, sul palco, un mini talk-show presentato da Atenaide Arpone Responsabile magazines di Italian Gourmet. Fil rouge in linea con le scorse edizioni e focus dell'evento è la destagionalizzazione di panettoni e lieviti, tanto da vederlo protagonista di merende sotto l'ombrellone.

Secondo Aidepi (l'associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) nel nostro Paese ne vengono prodotti ogni anno circa 50 tonnellate che equivalgono circa a 50 milioni di unità (0,82 pro capite) per un giro d'affari complessivo pari a 331 milioni di euro, quasi un panettone a testa. Un trend, quello del panettone, in costante crescita: (+4%). E anche i numeri dell'export sono positivi come conferma Confartigianato in un report che riguarda il consumo dei lieviti. Secondo Coldiretti 3 italiani su 4 nel 2018 hanno scelto dei panettoni garantiti made in Italy, a conferma di una sempre maggiore sensibilità dei consumatori verso la provenienza di quel che portano in tavola.

I Maestri del Lievito Madre presenti vengono da tutta Italia, riuniti per una lunga notte dedicata alla lievitazione: Marco Avidano- Pasticceria Avidano a Chieri (TO); Mario Bacilieri- Pasticceria Bacilieri a Marchirolo (VA); Luigi Biassetto - Pasticceria Biassetto a Selvazzano Dentro (PD); Maurizio Bonanomi- Pasticceria Merlo a Pioltello (MI); Renato Bosco- Saporè di San Martino Buon Albergo (VR); Roberto Cantolacqua Ripani- Pasticceria Mimosa di Tolentino (MC); Emanuele e Giancarlo Comi- Pasticceria Comi a Missaglia (LC); Salvatore De Riso- Sal De Riso a Tramonti (SA); Denis Dianin- D&G Patisserie di Selvazzano Dentro (PD) e Clusone (BG); Francesco Favorito - specialista del Gluten free; Salvatore Gabbiano- Pasticceria Gabbiano di Pompei (NA); Fabrizio Galla- Fabrizio Galla a San Sebastiano Da Po (TO); Claudio Gatti- Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme (PR); Stefano Gatti- Il Fornaio a Viareggio (LU); Emanuele Lenti- Pregiata Forneria Lenti a Grottaglie (TA); Daniele Lorenzetti- Pasticceria Lorenzetti a San Giovanni Lupatoto (VR); Grazia Mazzali- Pasticceria Mazzali a Governolo (MN); Luca Montersino- Icook



panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

a Chieri (TO); Mauro Morandin- Pasticceria Mauro Morandin a Saint-Vincent (AO); Alfonso Pepe- Pasticceria Pepe a Sant'Egidio del Monte Albino (SA); Paolo Sacchetti- Il Nuovo Mondo a Prato; Vincenzo Santoro- Pasticceria Martesana di Milano; Anna Sartori- Pasticceria Sartori a Erba (CO); Attilio Servi- Pasticceria Attilio a Pomezia (RM); Valter Tagliazucchi- Il Gamberlano a Pavullo Nel Frignano (MO); Vincenzo Tiri- Tiri 1957 di Acerenza (PZ); Andrea Tortora- AT/ Patissier San Cassiano in Badia (BZ); Carmen Vecchione- DolciArte di Avellino; Achille Zoia- La boutique del Dolce a Cologno Monzese (MI).
 Agugiaro&Figna Molini, azienda molitoria italiana attiva fin dal XV secolo e leader nel mercato italiano per la macinazione del grano tenero anche quest'anno è main sponsor de la Notte dei Maestri del Lievito Madre con la linea "Le Sinfonie" dedicata all'arte dolciaria e le farine di gusto Grano Franto, Mora e Grani Antichi per preparazioni di grandi lievitati sia dolci che salati. I Maestri pasticceri d'Italia presenti potranno interpretare a scelta una farina di gusto firmata

Agugiaro&Figna e testarne la duttilità sulle proprie lavorazioni. Agrimontana custodisce dolcemente i frutti della natura ricorrendo alle proprie abilità artigianali supportate dalle più moderne tecnologie. La canditura è stata la loro prima preparazione cui sono seguite le confetture e altri prodotti tradizionali e innovativi all'insegna della naturalità e dell'alta qualità.

