



RASSEGNA STAMPA
LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE
26 LUGLIO 2021
PARMA



- **ANSA** : https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/07/19/parma-ospita-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre_51537a82-38a7-476b-b0e6-459a737e1eef.html
- **Italia News** : <https://www.italia-news.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-si-svolgera-il-26-luglio-2021-nelle-vie-del-centro-di-parma-21982.html>
- **La Gazzetta dell'Emilia**: https://www.gazzettadiparma.it/mediagallery/tv-parma/2021/07/23/news/torna_lunedì_la_notte_dei_maestri_del_lievito_madre_assaggi_e_solidarietà_-_video-6182925/
- **Venezia&Dintorni**: <https://veneziaedintorni.it/il-26-luglio-a-parma-va-in-scena-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **La repubblica**: https://parma.repubblica.it/cronaca/2021/07/20/news/parma_il_26_luglio_la_notte_dei_maestri_del_lievito_madre-310965106/
- **So Wine So Food**: <https://www.sowinesofood.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **Pianeta pane**: <https://www.pianetapane.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **Gazzetta di Parma**: https://www.gazzettadiparma.it/mediagallery/tv-parma/2021/07/23/news/torna_lunedì_la_notte_dei_maestri_del_lievito_madre_assaggi_e_solidarietà_-_video-6182925/
- **Agroalimentare News**: <http://www.agroalimentarenews.com/news-file/La-Notte-dei-Maestri-del-Lievito-Madre--serata-con-30-Maestri.htm>
- **Pubblicità Italiana**: <https://pubblicitaitalia.com/it/food/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio>
- **Food And Soon**: <https://www.foodandsoon.com/a-parma-e-il-tempo-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **Comune di Parma**: <https://www.comune.parma.it/notizie/comunicati/TURISMO/2021-07-23/La-Notte-dei-Maestri-del-Lievito-Madre-4.aspx>
- **Gazzetta di Parma** :
- **ApeTime**: <https://www.apetimetomazine.com/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-torna-il-26-luglio/>
- **Zero**: <https://zero.eu/it/eventi/81081-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-parma/>
- **Cookist**: <https://www.cookist.it/a-parma-torna-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **Informa giovani**: <https://informagiovani.parma.it/informagiovani/eventi/3145-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre.html>
- **Itinerario del Gusto**: <https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-5215>

- **Emilia Romagna news 24:** <https://www.emiliaromagnanews24.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2-197677.html>
- **Gusto h24:** <https://www.gustoh24.it/solidarieta-e-gusto-a-parma-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **FineDINING Lovers :** <https://www.finedininglovers.it/evento/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2021>
- **12 TV Parma:** <https://www.12tvparma.it/serviziotg/2021/07/26/news/torna-stasera-in-centro-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-6202138/>
- **Gazzetta di Parma:**
- **Parma Daily:** <https://www.parmadaily.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-in-piazza-garibaldi/>
- **Comune di Parma:** <https://www.parmacityofgastronomy.it/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **12 TV Parma:** <https://www.12tvparma.it/serviziotg/2021/07/27/news/grande-successo-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-6208329/>
- **Virgilio:** <https://www.virgilio.it/italia/parma/notizielocali/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-in-piazza-garibaldi-66494589.html>
- **DOLCESALATO:** [posthttps://www.dolcesalato.com/tag/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/](https://www.dolcesalato.com/tag/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/)
- **ALMA:** <https://www.alma.scuolacucina.it/labbraccio-di-parma-alla-notte-dei-maestri-del-lievito-madre>
- **NeroSpinto Magazine:** <https://www.nerospinto.it/arriva-la-sesta-edizione-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-a-parma-il-26-luglio>
- **Food Affairs:** <https://www.foodaffairs.it/2021/07/19/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio/>
- **HORECA:** <https://www.horecanews.it/successo-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-premio-alla-carriera-a-piergiorgio-giorilli/>
- **Italiagourmet:** <https://www.italiagourmet.it/notte-del-lievito-madre-2021/>
- **#miimpegnoparma:** <https://www.miimpegnoparma.it/it-IT/Notte-dei-Maestri-del-lievito-madre-10.aspx>
- **Maestri Lievito Madre:** <https://www.nottemaestrilievitomadre.it>
- **Cucine d'Italia:** <https://cucineditalia.com/notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2021/>
- **Pasticceria Internazionale:** <https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/07/23/parma-ospita-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>
- **Non solo eventi Parma:** <https://www.nonsoloeventiparma.it/eventi/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-5b2e607f062c141fdb3e1bf4>
- **Italian's Excellence:** <https://www.italiansexcellence.it/parma-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/07/19/parma-ospita-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre_51537a82-38a7-476b-b0e6-459a737e1eef.html

A Parma 'La Notte dei Maestri del Lievito Madre'

Il 26 luglio nelle vie del centro appuntamento con i più grandi lievitisti italiani



Parma, agosto. La Notte dei Maestri del Lievito Madre
(Foto: riproduzione da Ansa) - RIPRODUZIONE
RISERVATA

CLICCA
PER
INGRANDIRE

Una notte con i più grandi lievitisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli: è quanto proposto il 26 luglio nelle vie del centro città di Parma con "La Notte dei Maestri del Lievito Madre", evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Comune di Parma, in collaborazione con La Scuola Italiana di Cucina Internazionale (Alma). L'incontro, utile a degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia, prevede la partecipazione di oltre trenta Accademici con i loro lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporto Solidale di Parma, progetto di solidarietà realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà. Per il 24 agosto è previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano un altro appuntamento con la "Notte dei Panettoni in riva al mare" organizzato in Campania, a Minori provincia di Salerno. La Notte dei Maestri del Lievito Madre - afferma l'assessore al Turismo Cristiano Cesa - vede i più grandi lievitisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli, con oltre trenta stand, presenti nel centro storico di Parma per un'iniziativa coinvolgente che permetterà ai partecipanti di intraprendere un percorso del gusto, legato al valore ed alla qualità di prodotti proposti. "Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, stiamo cercando - commenta il Maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - di avvicinarci, nel rispetto delle regole, agli appassionati dei lieviti perseguendo la mission dell'Accademia, esaltare l'eccellenza dell'artigianalità italiana".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



<https://www.italia-news.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-si-svolgera-il-26-luglio-2021-nelle-vie-del-centro-di-parma-21982.html>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre si svolgerà il 26 luglio 2021 nelle vie del centro di Parma

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavout, Mistrall, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporiosolida.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'emporio.

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavout, Mistrall, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporiosolida.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'emporio.

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

Tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lieviti made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Questi sono alcuni tra i principali obiettivi dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, la realtà con sede a Parma, presso l'HUB Gastronomy Unesco, che punta a tutelare la qualità del Lievito Madre, la produzione artigianale dei lieviti. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nata dalla spinta da parte dei soci fondatori, i maestri **Claudio Gatti**, nominato Presidente dell'Accademia, **Maurizio Bonanomi**, **Salvatore De Riso**, **Paolo Sacchetti**, **Vincenzo Tiri** e **Carmen Vecchiarelli**, riunisce i pasticceri, i panificatori e i pizzaioli che lavorano il lievito madre da almeno 10 anni. Si accede tramite la selezione effettuata da un'apposita commissione d'esame presieduta dal maestro Maurizio Bonanomi.



https://www.gazzettadiparma.it/mediagallery/tv-parma/2021/07/23/news/torna_lunedì_la_notte_dei_maestri_del_lievito_madre_assaggi_e_solidarietà_-_video-6182925/

Lunedì, 19 Luglio 2021 19:14

Il 26 luglio torna a Parma la Notte dei Maestri del Lievito Madre

Scritto da Chiara Marando

In arrivo il lunedì 26 luglio la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per far assaporare e raccontare i loro lievitati.

Di Chiara Marando -

Torna a Parma la notte più fragrante e golosa dell'anno: è in arrivo il lunedì 26 luglio la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per far assaporare e raccontare i loro lievitati.

Il primo vero incontro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il grande pubblico di appassionati, nel contesto ormai collaudato di Piazza Garibaldi, cuore della manifestazione. Finalità primaria dell'Accademia quella di tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lievitati made in Italy. Non solo, anche promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.



Ma la novità di questa edizione sarà una diffusione ancora maggiore dell'iniziativa che coinvolgerà tutto il centro della città. Ogni accademico verrà abbinato a uno dei prestigiosi negozi del centro.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'Accademia con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con ALMA - La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.



Per la Sotte di Parma come sempre è **ALPIS** - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sempre tecnici: **CBS Hotel Villa Ducale - Parma Quality Restaurant**.

https://parma.repubblica.it/cronaca/2021/07/20/news/parma_il_26_luglio_la_notte_dei_maestri_del lievito_madre-310965106/

Parma, il 26 luglio la Notte dei maestri del lievito madre



Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale

Una notte con i più grandi lievisti italiani, panificatori, panificatori e pizzaioli: è quanto proposto il 26 luglio nelle vie del centro città di Parma con La Notte dei Maestri del Lievito Madre, evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Comune di Parma, in collaborazione con La Scuola Italiana di Cucina Internazionale (Alma).

L'incontro, utile a degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia, prevede la partecipazione di oltre trenta Accademici con i loro lieviti.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma, progetto di solidarietà realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà.

Il panettone è buono anche d'estate: a Parma la notte dei maestri del lievito madre



1 di 20

Una notte dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri. In piazza Garibaldi, Anzani sera, ha dimostrato il panettone di qualità in un periodo d'anno insolito. Tanti talenti si sono messi a disposizione per una degustazione libera che ha offerto oltre 40 tipologie di lieviti artigianali e artigianali. Una iniziativa che si è data degli obiettivi di consenso dei lievisti tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto tradizionalmente associato all'invernamento della dieta. Dopo il nome il maestro Rodolfo Morandini che ha ricevuto il premio alla carriera di lievito d'eccezione: fuori pensare al peso del suo aceto di Morandini, una tecnica di aceto di Morandini del lievito madre in acqua, utilizzato oggi da molti addetti ai lavori. Presente anche una degustazione di ragazzi della comunità temporanea di recupero per i tossicodipendenti di San Patrizio che ha proposto al pubblico i loro prodotti. Foto: Comune di Parma

Per il 24 agosto è previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano un altro appuntamento con la Notte dei Panettoni in città al mare organizzato in Campania, a Minori provincia di Salerno.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre - afferma l'assessore al Turismo Cristiano Casadei - i più grandi lievisti italiani, panificatori, panificatori e pizzaioli, con oltre trenta stand, presenti nel centro storico di Parma per un'iniziativa coinvolgente che permetterà ai partecipanti di intraprendere un percorso del gusto, legato al valore ed alla qualità di prodotti proposti.

Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, stiamo cercando - commenta il Maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - di avvicinarci, nel rispetto delle regole, agli appuntamenti dei lievisti perseguendo la mission dell'Accademia, esaltare l'eccellenza dell'artigianalità italiana.

La manifestazione inizierà alle ore 20 e sarà gratuita nelle strade del centro storico. Le vie Cavotti, Mazzini, Marconi, Piacenza, Garibaldi, piazzale della Strada e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti.

In piazza sarà posizionato un infoplein per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand.

Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito bracciale-ticket 5 euro che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il

Ecco tutti i maestri protagonisti: Marco Avitasso, Mario Baccelli, Maurizio Bonamini, Renato Bosco, Fabrizio Campione, Roberto Cantalupo Ripani, Fabio Ciriani, Emanuele Costa, Roberto Costo, Salvatore De Rosa, Luca Dura, Denis Dura, Anello Di Caprio, Angelo Di Biase, Francesco Fiamma, Antonio Fiamma, Claudio Gatti, Stefano Gatti, Stefano Lippi, Emanuele Lenzi, Cinzia Muzzi, Luca Morandini, Oscar Pignani, Giuseppe Pepe, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Valter Tagliamarchi, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchiarelli, Andrea Zito.

<https://www.sowinesofood.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



Oltre trenta gli Accademici presenti con i loro lieviti pronti per far degustare al pubblico le migliori eccellenze d'Italia a Parma

Il primo incontro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a **Parma lunedì 26 luglio** per la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**.

Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre, è organizzata dall'Accademia con il patrocinio e il coordinamento del **Comune di Parma**, in collaborazione con **ALMA – La Scuola Italiana di Cucina Internazionale**. È uno dei più importanti appuntamenti per incontrare i più grandi lievisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli.

Il prossimo appuntamento dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

Tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lieviti made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.

<https://www.pianetapane.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



22 Luglio 2021

PARMA, IL 26 LUGLIO LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

[Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

Il panettone è buono anche d'estate: a Parma la notte dei maestri del lievito madre

Una notte dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri. In piazza Garibaldi, lunedì sera, ha dominato il panettone di qualità in un periodo dell'anno insolito. Tanti talenti si sono messi a disposizione per una degustazione libera che ha offerto oltre 60 tipologie di lievitati rigorosamente artigianali. Una iniziativa che si è fatta largo promuovendo il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto tradizionalmente associato all'immaginario della festa. Ospite d'onore il maestro Rolando Morandini che ha ricevuto il premio alla carriera di lievitista d'eccezione; basti pensare al peso del suo metodo Morandini, una tecnica di mantenimento del lievito madre in acqua, utilizzata oggi da molti addetti ai lavori. Presente anche una delegazione di ragazzi della comunità terapeutica di recupero per tossicodipendenti di San Patrignano che ha proposto al pubblico i loro prodotti.

Per il 24 agosto è previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano un altro appuntamento con la Notte dei Panettoni in riva al mare organizzato in Campania, a Minori provincia di Salerno.

https://www.gazzettadiparma.it/mediagallery/tv-parma/2021/07/23/news/torna_lunedì_la_notte_dei_maestri_del_lievito_madre_assaggi_e_solidarietà_-_video-6182925/

■ INIZIATIVA

Torna lunedì la "Notte dei maestri del lievito madre": assaggi e solidarietà - Video

23 luglio 2021, 13:28



f t in e

Parma si accende con la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Il 26 luglio a partire dalle 20.00 il centro storico di Parma si animerà con le postazioni di trenta maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La manifestazione inizierà alle 20 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto (costo 5,00 Euro) che darà la possibilità di degustare liberamente i lievitati. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporioparma.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/La-Notte-dei-Maestri-del-Lievito-Madre--serata-con-30-Maestri.htm>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre: serata con 30 Maestri

L'evento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



Roma- Parma si accende con la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Il 26 luglio a partire dalle 20.00 il centro storico di Parma si animerà con le postazioni di trenta maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La manifestazione sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un **Infopoint** per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto (costo 5,00 Euro) che darà la possibilità di degustare liberamente i lievitati. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale** di Parma, un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

La Notte del Lievito Madre è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

<https://pubblicitaitalia.com/it/food/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio>

FOOD

La Notte dei Maestri del Lievito Madre risplende a Parma lunedì 26 luglio

Oltre trenta gli Accademici presenti con i loro lieviti pronti per far degustare al pubblico le migliori eccellenze d'Italia



Il primo incontro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il grande pubblico di appassionati si svolgerà a Parma lunedì 26 luglio per la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'Accademia con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con ALMA - La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.

È uno dei più importanti appuntamenti per incontrare i più grandi lievisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli.

Uno fra gli appuntamenti attesi per degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia.

<https://www.foodandsoon.com/a-parma-e-il-tempo-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



Il primo incontro dell'Accademia dei **Maestri del Lievito Madre** e del Panettone Italiano con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a Parma lunedì 26 luglio per la Notte dei Maestri del Lievito Madre.



Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

L'incontro non si svolgerà più in Piazza Garibaldi, che rimane comunque il cuore della manifestazione, ma coinvolgerà tutto il centro della città. Ogni accademico sarà abbinato ad uno dei prestigiosi negozi del centro della città di Parma.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre, è organizzata dall'Accademia con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di **Parma**, in collaborazione con ALMA - La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.

È uno dei più importanti appuntamenti per incontrare i più grandi lieviti italiani, pasticcieri, panificatori e pizzaioli; uno fra gli appuntamenti attesi per degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia.

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico; le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Piacente, Garibaldi, piazzale della Strocata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico agli stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti.

Un progetto che sposa la beneficenza



In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla collocazione dei vari stand; si potrà accedere alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Imperio Solitale di Parma** (www.imperiosolitale.org).

un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'Imperio.

<https://www.comune.parma.it/notizie/comunicati/TURISMO/2021-07-23/La-Notte-dei-Maestri-del-Lievito-Madre-4.aspx>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre

Lunedì 26 luglio, dalle 20, le strade del centro storico ospiteranno oltre trenta stand degli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti.

Parma si accende con la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Il 26 luglio a partire dalle 20.00 il centro storico di Parma si animerà con le postazioni di trenta maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio e la co-organizzazione del **Comune di Parma**, in collaborazione con **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**.

La presentazione alla stampa è stata ospitata, nel rispetto delle attuali norme Covid 19, negli spazi dei **Portici del Grano del Municipio**, alla presenza di **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, **Giuseppe Bullo**, Communication Manager di ALMA. Presente anche **Giuseppe Vezzani**, presidente dell'Emporio Solidale alla quale sarà devoluto l'intero incasso degli ingressi.

«La Notte dei Maestri del Lievito Madre vede i più grandi lievisti italiani, pasticcieri, panificatori e pizzaioli, con trenta stand, presenti nel centro storico di Parma - sottolinea l'Assessore al Turismo, **Cristiano Casa** - per un'iniziativa culturale che permetterà ai partecipanti di intraprendere un percorso del gusto, legato al valore ed alla qualità di prodotti propri. Parma capitale della Food Valley italiana e Città Creativa della Gastronomia UNESCO si appresta, così, a vivere uno evento indimenticabile che unisce la sapienza dei maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano alla solidarietà: il ricavato della manifestazione verrà infatti devoluto a favore di **Emporio Solidale di Parma**».

La giornata, dedicata al Lievito Madre, al suo utilizzo e alla sua lavorazione, inizierà alle 18.00 a Palazzo Genovese con la consegna delle targhe ai 30 accademici e con la celebrazione del premio alla carriera che sarà consegnato al Maestro **Piergiorgio Giorli**. «È un grande onore per noi premiare il "Maestro del Lievito" Piergiorgio Giorli - ha affermato il maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia - per avere contribuito, così come recita la targa, alla conoscenza del Lievito Madre in tutto il mondo e per il contributo dato con la sua professionalità alla nostra categoria». La consegna del premio è stata introdotta da **Elisabetta Cugini**, giornalista di DolceSalato. «Ricevere questo premio da parte dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - ha detto il Maestro **Giorli** - è per me un'emozione grande ed inaspettata, oltre che una gioia immensa. Rappresenta il riconoscimento di un'intera carriera, il riconoscimento per uno vizio totalmente dedicato alla ricerca, nell'ambito del lievito madre e della realizzazione del Panettone Italiano».

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavotti, Mistrali, Morrelli, Pisanca, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto (costo 5,00 Euro) che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale di Parma** (www.emporiosolidale.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

Ecco tutti i maestri protagonisti: Marco Avdiano, Mario Bacilieri, Maurizio Bonanomi, Renato Bosco, Fabrizio Campione, Roberto Cantolaccia Ripani, Fabio Ciniaci, Emanuele Comi, Roberto Cosmo, Salvatore De Riso, Luca Diana, Denis Dianin, Anelli Di Caprio, Angelo Di Manno, Francesco Favoriti, Antonio Follador, Claudio Gatti, Stefano Gatti, Stefano Laghi, Emanuele Lenzi, Grazia Mazzali, Luca Montersino, Oscar Pagani, Giuseppe Pepe, Paolo Sacchetti, Anna Sansoni, Valter Tagliacuci, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchiarelli, Andrea Zini.

La Notte del Lievito Madre è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMiano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro/Ripina Madre - La Sinfonia, Anticasta Italia Srl, Carrigiani Group, Cesarini Spa, Comari Italia Spa, Dolomia Aquila, Euro Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, VoloGroup Srl e lo sponsor tecnico Goldfin Chef.

Per la Notte di Parma come sempre è ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sponsor tecnici: CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.

La notte dei Maestri del lievito madre torna il 26 luglio

Da Redazione ApeTime 24/07/2021

Torna "La notte dei Maestri del lievito madre" ed è in programma a Parma nella serata di lunedì 26 luglio.

Obiettivo della manifestazione come sempre è diffondere la conoscenza e la consapevolezza del valore dei **lievitati made in Italy** e salvaguardare e promuovere l'utilizzo delle materie prime artigianali. Organizza l'Accademia dei Maestri del lievito madre e del panettone italiano, che ha sede a **Parma** (Città creativa per la gastronomia Unesco) e riunisce **pasticceri, panificatori e pizzaioli** che lavorano il lievito madre da almeno 30 anni.

Piazza Garibaldi sarà il cuore della manifestazione, che però si estenderà a tutto il centro della città. Nell'occasione saranno oltre **30 gli accademici** che presenteranno i loro lieviti, dando l'occasione a tutti di assaggiarli. Il via all'iniziativa verrà dato **alle 20**, in piazza Garibaldi sarà posizionato un infopoint che servirà per avere le informazioni sulla dislocazione dei vari stand, nelle vie del centro. Avranno diritto alle degustazioni solo coloro che si saranno registrati e che indosseranno l'apposito braccialetto; il ricavato andrà interamente in beneficenza per un gruppo di associazioni di volontariato della città impegnate in un progetto di contrasto alla crescente povertà generata da questo periodo di crisi economica.



<https://zero.eu/it/eventi/81081-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre,parma/>

La notte dei maestri del lievito madre

Bere e Mangiare

Mangiare

DOVE

→ Portici del Grano
Piazza Garibaldi, Parma

QUANDO

lunedì 24 luglio 2021
H 20.00

QUANTO

free



Terza edizione della Notte dei Maestri del Lievito Madre, che quest'anno si terrà sotto i Portici del Grano di Piazza Garibaldi, nel cuore di Parma. Degustazione libera di 60 tipologie di lieviti realizzati dai più grandi maestri pasticceri.

<https://www.cookist.it/a-parma-torna-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

A Parma torna La Notte dei Maestri del Lievito Madre

Un evento che si propone di presentare il panettone (artigianale) come prodotto fruibile tutto l'anno. È questo l'obiettivo della Notte dei Maestri del Lievito Madre, manifestazione che il prossimo 26 luglio si terrà per le vie del centro storico di Parma. Presenti 32 grandi lievisti italiani che, accanto a dolci e pane, proporranno le proprie versioni del panettone. Ognuno in una bottega della città.



A Parma la sesta edizione dell'evento che chiama a raccolta pizzaioli, pasticceri e panificatori: in 31 hanno voluto rispondere presente all'invito dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. La manifestazione è stata organizzata in collaborazione con La Scuola Italiana di Cucina Internazionale (Amici) e patrocinata dal Comune di Parma.

Notte dei Maestri del Lievito Madre: chi ci sarà

Maestri panificatori da Nord a Sud Italia, riuniti sotto il nome del **lievito madre** e protagonisti di un evento che il 26 luglio trasformerà metaforicamente Parma in un enorme forno a cielo aperto. Comuni denominatore l'obiettivo di presentare il **panettone** sotto una nuova e rinnovata dimensione, non più solamente limitata al periodo natalizio ma valida 365 giorni l'anno. Accanto a **pane** e **pizza** i Maestri proporranno le loro versioni dei **panettoni artigianali** (realizzati rigorosamente con lievito madre), che arricchiranno le strade del capoluogo emiliano.

Le vie storiche di Parma vedranno la presenza di **circa trenta presidi** con i più grandi lievisti italiani, che proporranno a chiunque voglia partecipare un'autentica esperienza degustativa senza vincoli di stagionalità. Ogni Maestro **lavorerà in un negozio** (pasticceria o panificio) del centro parmensi, appostamente assegnato per l'evento. Tra i partecipanti Renato Bosco, Salvatore De Riso, Fabio Ciridi e Carmen Vecchiarelli.

Per la degustazione dei panettoni occorre acquistare il ticket, venduto all'incirca ai punti di Piazza Garibaldi, al prezzo di 5 euro. Il ricavato che sarà devoluto a Emporto Solidale di Parma.

<https://informagiovani.parma.it/informagiovani/eventi/3145-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre.html>



EVENTI 26 LUGLIO 2021

La Notte dei Maestri del Lievito Madre

Lunedì 26 luglio, dalle 20 alle 24, le strade del centro storico ospiteranno oltre trenta stand degli Accademici del Lievito Madre ed i loro prodotti.

Parma si accende con la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Il 26 luglio a partire dalle 20.00 il centro storico di Parma si animerà con le postazioni di trenta maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La giornata, dedicata al Lievito Madre, al suo utilizzo e alla sua lavorazione, inizierà alle 18.00 a Palazzo Genovese con la consegna delle targhe ai 30 accademici e con la celebrazione del premio alla carriera che sarà consegnato al Maestro Piergiorgio Gionli.

La **manifestazione inizierà alle ore 20.00** e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Strecata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre **trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre** e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito bracciale (costo 5,00 Euro) che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. **Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporiosolidale.org)**, un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

f t G+ m



<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-5215>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre

Quando: **26/07/2021** **concluso**
Dove: **Emilia Romagna / Parma**

Parma si accende con la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Il **26 luglio a partire dalle 20.00** il centro storico di Parma si animerà con le postazioni di trenta maestri del Lievito Madre provenienti da tutta Italia.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio e la co-organizzazione del **Comune di Parma**, in collaborazione con ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

L'iniziativa è stata presentata questa mattina, nel corso di una conferenza stampa, in piazza Garibaldi, alla presenza di Cristiano Casa, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Giacomo Bullo, Communication Manager di ALMA. Presente anche Giacomo Vezzani, presidente dell'Emporio Solidale alla quale sarà devoluto l'intero incasso degli ingressi.

La giornata, dedicata al Lievito Madre, al suo utilizzo e alla sua lavorazione, **inizierà alle 18.00 a Palazzo Genovese** con la **consegna delle targhe ai 30 accademici** e con la celebrazione del premio alla carriera che sarà consegnato al **Maestro Piergiorgio Giordili**. «È un grande onore per noi premiare il "Maestro dei Lievitati" Piergiorgio Giordili - ha affermato il maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia - per avere contribuito, così come recita la targa, alla conoscenza del Lievito Madre in tutto il mondo e per il contributo dato con la sua professionalità alla nostra categoria». La consegna del premio è stata introdotta da Elisabetta Cugini, giornalista di *DolceSalato*. «Ricevere questo premio da parte dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano - ha detto il Maestro Giordili - è per me un'emozione grande ed inaspettata, oltre che una gioia immensa. Rappresenta il coronamento di un'intera carriera, il riconoscimento per una vita totalmente dedicata alla ricerca, nell'ambito del lievito madre e della realizzazione del Panettone Italiano».

La manifestazione **inizierà alle ore 20.00** e sarà spalmata **nelle strade del centro storico**. Le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. **Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto (costo 5,00 Euro)** che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporioparma.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.



<https://www.emiliaromagnanews24.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2-197677.html>

Questa sera Parma si accende con la Notte dei Maestri del Lievito Madre

Da **Roberto Di Biase** - 26 Luglio 2021

43

PARMA – Al via la nuova edizione de "La Notte del Lievito Madre" alla presenza di **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, **Matteo Berti**, Direttore Didattico di ALMA. Presente anche Giacomo Vezzani, presidente dell'Emporio Solidale alla quale sarà devoluto l'intero incasso degli ingressi.

La manifestazione ha visto la consegna delle targhe a 30 accademici e la celebrazione del premio alla carriera al Maestro **Piergiorgio Giorilli**.

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. La via Cavotti, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto (costo 5,00 Euro) che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma (www.emporioparma.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

Ecco tutti i maestri protagonisti: Marco Avidano, Mario Bacilieri, Maurizio Bonanomi, Renato Bosco, Fabrizio Campione, Roberto Cantolacchia Ripani, Fabio Ciriaci, Emanuele Comi, Roberto Cosmo, Salvatore De Riso, Luca Diana, Denis Dianin, Anello Di Caprio, Angelo Di Manno, Francesco Favorito, Antonio Follador, Claudio Gatti, Stefano Gatti, Stefano Laghi, Emanuele Lenti, Grazia Mazzali, Luca Montersino, Oscar Pagani, Giuseppe Pepe, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Valter Tagliacuzzi, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione, Andrea Zino.

La **Notte del Lievito Madre** è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro&Fina Molini - Le Sinfonie, Artercarta Italia Srl, Carpi Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

Per la Notte di Parma come sempre è ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sponsor tecnici: CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.



<https://www.gustoh24.it/solidarieta-e-gusto-a-parma-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

NOTTE DEI MAESTRI

Solidarietà e Gusto a Parma per la "Notte dei Maestri del Lievito Madre"

di Roberto Tassinari
26 luglio 2021



Al via oggi a Parma "La Notte dei Maestri del Lievito Madre": lunedì 26 luglio dalle ore 20

Si terrà oggi, dalle 20, la «Notte dei Maestri del Lievito Madre», che animerà piazza Garibaldi e i bergini lievitatori con degustazioni, suggerimenti e gelose sorprese.

L'appuntamento sarà anche un'importante occasione per aiutare chi è in difficoltà: l'incasso degli ingressi della serata sarà infatti interamente devoluto a Emporio Solidale. Ognuno dei maestri pasticceri sarà abbinato ad un negozio del centro. Al tavolo, al fianco dei **30 Maestri**, ci saranno anche gli studenti dei corsi di pasticceria di Alma, per una «prova sul campo» di altissimo livello. Per accedere alla zona della Notte del Lievito Madre sarà necessario acquistare il bracciale d'ingresso (dal costo di 5 euro) che permetterà di degustare liberamente i lieviti.

La presentazione in piazza Garibaldi

La **presentazione ufficiale** questa mattina in una assolata Piazza Garibaldi alla presenza di **Cristiana Cesa**, Assessore al turismo, ai rapporti internazionali e alle attività economiche del Comune di Parma, **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettiere Italiano, **Giacomo Bullo**, Responsabile comunicazione di Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana e **Giacomo Vezzani**, presidente dell'Emporio Solidale.

Anche in quest'anno difficile e di sofferenza Parma festeggia l'edizione 2021 della **Notte del Panettiere**: sarà ancora una volta un'intensa esperienza di piacere e di gusto legata alla solidarietà, l'intero incasso degli ingressi sarà infatti devoluto all'Emporio Solidale di Parma, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città emiliana per contrastare la crescente povertà in questo periodo di grave crisi sociale ed economica.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre, è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettiere Italiano con il patrocinio e la co-organizzazione del **Comune di Parma**, in collaborazione con **Alma - La Scuola internazionale di cucina italiana**, che ha ricorato **Giacomo Bullo**, Communication Manager di ALMA, ha visto la collaborazione della Scuola internazionale di Cucina Italiana con i Maestri dell'Accademia fin dalla prima edizione.

Da ricordare inoltre che l'evento **nasce da un'idea del pasticciere Claudio Gatti** di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme (Parma), famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la **Picciotta di Tabiano**, il suo dolce simbolo.

Il Premio alla carriera sarà consegnato al Maestro Piergiorgio Giorilli

La giornata, dedicata al Lievito Madre, il suo utilizzo e alla sua lavorazione, inizierà alle 18.00 a Palazzo del Governatore con la consegna delle targhe ai 30 eccellenze e con la celebrazione del premio alla carriera che sarà consegnato al Maestro **Piergiorgio Giorilli**. «È un grande onore per noi premiare il «Maestro del Lievito» Piergiorgio Giorilli - ha affermato il maestro Claudio Gatti - per avere contribuito, così come molti la farga, alla conoscenza del Lievito Madre in tutto il mondo e per il contributo dato con la sua professionalità alla nostra categoria».

«La Notte dei Maestri del Lievito Madre - ha spiegato **Giacomo Bullo** - è un momento disteso e noi parteciperemo gli alunni di ALMA - ha spiegato - un confronto diretto sul campo per i nostri pasticceri che si stanno formando. Collaborare al fianco dei prestigiosi maestri che prendono parte ad un evento così speciale è motivo di arricchimento non solo professionale, ma anche culturale per tutti i nostri allievi. ALMA con il suo contributo disteso affiancherà con entusiasmo questa nuova edizione».

26 Luglio 2021

<https://www.finedininglovers.it/evento/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2021>



PARMA

26 Luglio, 2021

La Notte dei Maestri del Lievito Madre

A Parma, torna l'appuntamento con i più grandi maestri
lievitisti italiani, tra pasticceri, panificatori e pizzaioli

Organizzata dall'Accademia del Maestro del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma, in collaborazione con ALMA - La Scuola italiana di Cucina Internazionale, il **26 luglio 2021** torna a **Parma** l'appuntamento con **La Notte dei Maestri del Lievito Madre**.

Si tratta del primo incontro dell'**Accademia del Maestro del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il grande pubblico di appassionati: **più di trenta gli accademici** - tra pasticceri, panificatori e pizzaioli provenienti da tutta Italia - saranno presenti nelle vie del centro della città emiliana, per presentare i propri lieviti, dando la possibilità alle persone di assaggiarli.

L'evento coinvolgerà tutto il centro di Parma, e ogni accademico sarà abbinato a uno dei negozi del centro della città. **La manifestazione inizierà alle ore 20.00** e prenderà vita tra le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo, con oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti.

Si accederà alla zona della **Notte del Lievito Madre** indossando l'apposito braccialetto che darà la possibilità di degustare liberamente i lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale di Parma** (www.emporio-parma.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città, per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

<https://www.12tvparma.it/serviziotg/2021/07/26/news/torna-stasera-in-centro-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-6202138/>

SERVIZIO TG

TORNA STASERA IN CENTRO LA "NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE"

26 luglio 2021, 15:01



Speciali

12 TV
PARMA
SPECIALI

12 tgfocus

Ultimo TG

<https://www.parmadaily.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-in-piazza-garibaldi/>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre in piazza Garibaldi



Al via la nuova edizione de "La Notte del Lievito Madre" alla presenza di Cristiano Casa, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Matteo Berti, Direttore Didattico di ALMA. Presente anche Giacomo Vezzani, presidente dell'Emporio Solidale alla quale sarà devoluto l'intero incasso degli ingressi.

La manifestazione ha visto la consegna delle targhe a 30 accademici e la celebrazione del premio alla carriera al Maestro Piergiorgio Giorli.

Per la Notte di Parma come sempre è ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sponsor tecnici CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.



<https://www.parmacityofgastronomy.it/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>


NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

Lunedì 26 luglio 2021 torna la **Notte del Lievito Madre**, uno dei più importanti appuntamenti per incontrare i più grandi lievitisti italiani, pasticcieri, panificatori e pizzaioli. Uno tra gli appuntamenti più attesi per degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia.

La manifestazione si svolgerà **nelle strade del centro storico**: le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Placane, Garibaldi, piazze della Stocata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti.

In piazza sarà posizionato un **Infopoint** per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito **bracciale** che darà la possibilità di degustare liberamente i lievitati, in **vendita al costo di 5€**.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emperia Solidale di Parma** (www.emperiasolidale.org), un progetto di solidarietà, di speranza e di condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'entità.



27 Luglio 2021

<https://www.12tvparma.it/serviziog/2021/07/27/news/grande-successo-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-6208329/>

■ SERVIZIO TG

GRANDE SUCCESSO PER LA "NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE"

27 luglio 2021, 15:01



Speciali

12 TV
PARMA
SPECIALI

12 tgfocus

Ultimo TG

<https://www.virgilio.it/italia/parma/notizielocali/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-in-piazza-garibaldi-66494589.html>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre in piazza Garibaldi



Al via la nuova edizione de 'La Notte del Lievito Madre' alla presenza di Cristiano Casa, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, Claudio Gatti, Presidente...

[Leggi tutta la notizia](#)

Parmadaily.it | 27-07-2021 10:48

Categoria: [SPETTACOLO](#)

[posthttps://www.dolcesalato.com/tag/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/](https://www.dolcesalato.com/tag/notte-dei-maestri-del-lievito-madre/)

L'abbraccio di Parma alla Notte dei Maestri del Lievito Madre

EVENTI

4 min

28 Luglio 2021

Dopo un anno di stop, è tornata a Parma la Notte dei Maestri del Lievito Madre, dedicata al Panettone artigianale italiano

Piemonte ha abbandonato con valore la sarda edizione de **La Nostra del Maretti del Lirio Maletti**. Cauderem del Palazzo del Governatore ha ospitato la cerimonia inaugurale alla presenza di **Cristiano Cava**, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Pinerolo, **Claudio Bardi**, Presidente dell'Associazione dei Maretti del Lirio Maletti e del Pavese Lirio Maletti, **Malino Bardi**, Direttore Editoriale di **ELITE**. Sono state consegnate lire 100.000 al Maretti per l'altro impegno nella promozione del Lirio Maletti. Il premio alla carriera è stato assegnato al Maretti **Pierluigi Giarin**. Promote anche Giacomo Tognoli, presidente dell'Ente Turistico della quale sarà dedicato l'anno prossimo un numero degli ingressi.

10. REFERENCES

«È un grande onore per noi premiare il "Maestro dei Livellati" Pinguicchio Giordani», ha affermato il maestro **Chiavio Gatti**, presidente dell'**Associazione**, «per aver contribuito, così come noi le targa, alla conoscenza del Livetto Medio e tutto il mondo a parte i contributi dato con le sue professionalità alla nostra categoria». La consegna del premio è stata introdotta da **Eleonora Gugli**, giornalista di **Corriere della Sera**, all'occasione primo premio di parte dell'Accademia dei Maestri del Livetto Medio e del **Parlamento Italiano**, ha commentato ufficialmente ammirando il **Maestro Giordani** e il suo «per un'immagine grande di inaspettata, oltre che una guida innovativa. Rappresenta il commitment di un'intera categoria, il riconoscimento per una vita totalmente dedicata alla ricerca nell'ambito del Livetto medio e della tradizione del **Parlamento Italiano**».



ESTABLISHED 1982

La manifestazione, a differenza delle altre iniziative, è stata approntata nelle strade del centro storico. Le vie Etrusche, Melfiani, Mazzoni, Pizzoccheri, Casale, quelle della Silenzia e la tratta di Duomo, hanno visto la luce di una manifestazione a differenza di tante altre che hanno coinvolto la Discesa del Livello Madre e i loro pendenti. Iniziativa a data posticipabile o rinviata per diverse informazioni alla delegazione del grande artigiano del ticket. Si sceglieva allora la zona della Motta dei Mazzoni? Il Livello Madre voleva indicare l'aspetto trasversale (circa 1.500 Euro) che ha dato la possibilità al numero pubblico di degustare liberamente l'evento. Il ricambio della manifestazione è stato dedicato in beneficenza al prossimo Istituto di Pavia. [L'evento è stato posticipato](#). Si tratta di un progetto di solidarietà, di speranza e confidenza, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per combattere la crescente povertà in quanto tempo di pace e crisi economica e sociale.

1. **INTRODUCTION**

Dece l'altre menti protagonisti: Mario Andino, Mario Baccini, Maurizio Bonanni, Renato Bressi, Fabrizio Campione, Roberto Cammisa, Riccardo Caviglioli, Fabio Cricci, Emanuele Cusi, Roberto Cosmo, Salvatore De Niro, Luca D'Amico, Denis D'Amico, Giulio Di Caprio, Angelo Di Marco, Francesco Elm, Francesco Farnetti, Antonio Follador, Claudio Gatti, Stefano Gatti, Stefano Lighi, Emanuele Lillo, Carlo Mazzali, Luca Montebelli, Dece Pignati, Giuseppe Pepe, Paolo Sacchetti, Anna Sartori, Walter Tagliaventi, Vincenzo Tati, Eamon Verticchi, Andrea Zini.

1. Results

[illegible]

<https://www.alma.scuolacucina.it/labbraccio-di-parma-alla-notte-dei-maestri-del-lievito-madre>

L'abbraccio di Parma alla Notte dei Maestri del Lievito Madre

28/11/2020 < Condividi



Forma fu allestito con l'aiuto e la collaborazione di La Natta dei Nuclei del Centro Verde. Qualche ora dopo il Palazzo del Governatore ha ospitato la cerimonia inaugurale alla presenza di **Ciriaco De Caro**, Assessore al Turismo ed MMLT della Regione del Trentino. **Giulio Sisti**, Presidente dell'Associazione dei Marchi del Centro Verde, ha parlato di **Montebelluna**, **Malles**, **Boè**, **Santeramo** e **Ortisei** di **S.M.**. Sono state consegnate trecento targhe ai Marchi per il proprio impegno salvaguardazione del Centro Verde. **I premi alla carriera** li stato assegnati a **Massimo Procopio Gatti**, Presidente della Saccaro Viscini, presidente dell'Impresa turistica alla quale ha dedicato l'intera carriera del lavoro.



La manifestazione, a differenza delle altre edizioni, è stata ospitata nelle strade del centro storico. La via Cavotti, Micali, Murru, Sennar, Garibaldi, piazza della Decoro e piazza d'Armi hanno dovuto parzialmente o integralmente dare il loro spazio agli Accademici dell'Accademia di Belle Arti che, in questi giorni, ha dato particolare rilievo per i temi affrontati alla dislocazione degli accenti farnetani del teatro. Si racconta alla corte della festa dei Murru di Maria Wladimir Wladimir /opposite traslocare le parole LIO E che da possibilità di numerose pubblici di legittimo filamento i benedetti. Il ricambio della manifestazione è stato dedicato in beneficenza a proprio titolo di merito (www.murru.org) - al progetto di solidarietà, di speranza e condivisione realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per combattere la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.



La Notti dei Maestri del Levito Madre è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Levito Madre e del Pantheon Italiano di Pinerolo WorldChampionship che si svolgerà al centro del Belfiandro. Accompagnare l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agopoli/Tigra Italia - Le Solfiere, Arancina Italia Srl, Cespigiani Group, Gossini Spa, Gorman Italia Spa, Italiana Arca, Euro Service, Expansion Food - Parigi gourmet, Handbrandi Trieste 1981 Spa, Icaro Spa, Polio Group, Vialto Group e la sponsor tecnica Gennaro Chet!

La Notte dei Maestri del Levito Madre, è stata organizzata dall'Accademia dei Maestri del Levito-Madre con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con ANAS - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Per la foto di Palma come sempre **ALBA** - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha affiancato i Master dell'Accademia d'Amministrazione collaborazione tra la più alta della prima edizione. Palma collaborerà come speaker Series CCM Hotel/Villa Ducale Palma. Qualità. Non a caso.

<https://www.nerospinto.it/arriva-la-sesta-edizione-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-a-parma-il-26-luglio>

Arriva la Sesta edizione della Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma il 26 luglio

di Veronica Pizzelli / 29 Lug 2021



Il cuore della manifestazione sarà sempre Piazza Garibaldi, ma l'incontro con i più grandi lievisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli si terrà nella zona centrale della città di Parma dove ogni maestro verrà associato ad un negozio del centro.

Grazie a un **Impiepoint**, che si terrà al centro della piazza, si potranno avere tutte le informazioni utili relative al postdicasterio degli stand e, grazie a un **benicialeto** ad hoc, si potrà degustare quella che si vuole liberamente. Tutto il ricavato verrà devoluto in beneficenza a **Imperio Solidale** di Parma (www.imperiosolidale.org), un **progetto di solidarietà, di speranza e condivisione**, realizzato da un **gruppo di associazioni di volontariato** della città. Lo scopo dell'Imperio è proprio quello di contribuire la lotta allo spreco e la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e, puntando alla solidarietà e alla responsabilità sociale.

Secondo **Matteo Bertì**, Direttore Didattico di **ALMA** – La Scuola Italiana di Cucina Internazionale: «Queste due realtà hanno sempre manifestato una profonda affinità professionale e un obiettivo comune: la concretizzazione nell'insegnamento e la promozione dell'eccellenza. Da questa comunione d'intenti nasce la collaborazione con l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che vede **ALMA** partecipare all'interno della Notte dei Maestri del Lievito Madre. La forza di queste due realtà declinata alla professionalità dei Maestri coinvolti farà da cornice all'evento, con la presenza di prestigiosi rappresentanti e divulgatori dell'eccellenza del made in Italy, sinonimo di assoluta qualità e tecnica del pantheon dell'arte bianca».

<https://www.foodaffairs.it/2021/07/19/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio/>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre risplende a Parma Lunedì 26 luglio

Pubblicato il 19 luglio 2021

Facebook Twitter LinkedIn



Oltre trenta gli Accademici presenti con i loro lievitati pronti per far degustare al pubblico le migliori eccellenze d'Italia

Il primo incontro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del **Panettone Italiano** con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a **Parma lunedì 26 luglio** per la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lievitati dando la possibilità alle persone di degustarli.

L'incontro non si svolgerà più in Piazza Garibaldi, che rimane comunque il cuore della manifestazione, ma coinvolgerà tutto il centro della città. Ogni accademico sarà abbinato ad uno dei prestigiosi negozi del centro della città di Parma.

La manifestazione inizierà alle ore 20.00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico. Le vie Cavour, Mistrali, Manelli, Piacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a oltre trenta stand che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. In piazza sarà posizionato un Infopoint per ricevere informazioni sulla dislocazione degli stand. Si accederà alla zona della Notte del Lievito Madre soltanto indossando l'apposito braccialetto che darà la possibilità di degustare liberamente i lievitati. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale di Parma** (www.emporioparma.org), un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'Emporio.

<https://www.horecanews.it/successo-per-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-premio-alla-carriera-a-piergiorgio-giorilli/>

Successo per La Notte dei Maestri del Lievito Madre. Premio alla carriera a Piergiorgio Giorilli

L'abbraccio di Parma alla Notte dei Maestri del Lievito Madre, culminata nella consegna del premio alla carriera a Piergiorgio Giorilli.

di Redazione 2 - 29 luglio 2021



L'auditorium del Palazzo del Governatore ha ospitato la cerimonia inaugurale della [Notte dei Maestri del Lievito Madre](#), alla presenza di **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo ed Attività Economiche del Comune di Parma, **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, **Matteo Berti**, Direttore Didattico di ALMA. Sono state consegnate trentuno targhe ai Maestri per il loro impegno nella promozione del Lievito Madre. Il **premio alla carriera è stato assegnato al Maestro Piergiorgio Giorilli**. Presente anche Giacomino Vezzani, presidente dell'Emporio Solidale alla quale sarà devoluto l'intero incasso degli ingressi.

"È un grande onore per noi premiare il "Maestro del Lievito" Piergiorgio Giorilli - ha affermato il maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia - per avere contribuito, così come recita la targa, alla conoscenza del Lievito Madre in tutto il mondo e per il contributo dato con la sua professionalità alle nostre categorie". La consegna del premio è stata introdotta da **Elisabetta Cugini**, giornalista di DolceSalato.

La **Notte dei Maestri del Lievito Madre** è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiarò&Figna Molini - Le Sinfonie, Artcarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

La **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, è stata organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre con il patrocinio e la co-organizzazione del **Comune di Parma**, in collaborazione con **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**.

Per la Notte di Parma come sempre ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha affiancato i Maestri dell'Accademia attraverso una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sponsor tecnici: CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.

<https://www.italiangourmet.it/notte-del-lievito-madre-2021/>

Panettone d'estate: Parma in festa con i Maestri del Lievito Madre

29 Luglio 2021



La Notte del Lievito Madre, giunta alla sesta edizione, ha cambiato formula. Quest'anno i Maestri erano distribuiti in alcune vie del centro di Parma. I parmigiani sono stati felici di assaggiare oltre 60 panettoni tra tradizionali e creativi. Il ricavato è andato in beneficenza.

Panettone d'estate è una definizione che è diventata familiare anche per gli italiani più tradizionalisti: merito dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** che hanno contribuito a destagionalizzare questo straordinario lievitato. Si è infatti svolta il 26 luglio la **Notte del Lievito Madre**, giunta alla sesta edizione.

La Notte del Lievito Madre: gli organizzatori

La **Notte del Lievito Madre** è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artcarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

La **Notte del Lievito Madre**, è stata organizzata dall'Accademia dei maestri del Lievito Madre con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con **ALMA - La Scuola Italiana di Cucina Internazionale**.

Per la **Notte di Parma come sempre è ALMA** - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha affiancato i Maestri dell'Accademia attraverso una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come sponsor tecnici: CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.

a cura di Atenaide Arpone

<https://www.miimpegnoaparma.it/it-IT/Notte-dei-Maestri-del-lievito-madre-10.aspx>

Notte dei Maestri del lievito madre

I migliori lievitati al mondo per le vie del centro



Ritorna l'appuntamento più goloso dell'estate con i più grandi Maestri pasticceri d'Italia e i loro panettoni artigianali, lievitati in maniera naturale.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del Panetone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi produce questo dolce partendo esclusivamente dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio. L'evento,

organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panetone Italiano, giunto quest'anno alla sua sesta edizione, sarà realizzato in una nuova formula nel rispetto delle normative antiCovid: non più concentrato in Piazza Garibaldi, come per le passate edizioni, ma diffuso in vari punti del piccolo centro storico.

Per questa edizione infatti saranno coinvolti i più importanti esercizi commerciali ubicati nelle vie del centro storico. Ogni negozio, al suo esterno, ospiterà uno dei Maestri dell'Accademia (circa 25 pasticceri) con una postazione personalizzata creando così un percorso che si snoderà tra le più significative vie cittadine del centro.

In Piazza Garibaldi sarà posizionato un InfoPoint con materiale divulgativo e dove sarà anche possibile acquistare il braccialetto che darà diritto agli assaggi e il cui devoluto sarà dato in beneficenza ad Emporio Solidale Parma.

SESTA EDIZIONE NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

lunedì 26 luglio 2021
Parma

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano organizza la sesta edizione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**: l'appuntamento con i più grandi Maestri Pasticcieri d'Italia e i loro prodotti artigianali, lievitati in modo naturale.

Al cuore della serata è la cultura dei lieviti e la **destagionalizzazione** di panettoni di qualità, tanto da vederli protagonisti di menù in tutta l'Unione.

L'edizione 2021 vuole stringere un legame ancor più forte con la città andando ad abbinare i Maestri ai più prestigiosi negozi del centro città. Un sodalizio volto alla qualità e all'eccellenza.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del **Panettone artigianale** mettendo a confronto le diverse culture di chi produce questo dolce partendo esclusivamente dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.



<https://cucineditalia.com/notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2021/>



Oltre 30 illustri esponenti dell'arte bianca presenti con i loro fragranti lievitati tutti da gustare, simbolo delle migliori eccellenze Made in Italy: il 26 luglio, nel cuore di Parma, va in scena la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con ALMA – La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.

«Per noi questo è un importante momento d'incontro con il nostro pubblico – afferma il Maestro **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, stiamo cercando di avvicinarci, rispettando le regole, agli appassionati dei lievitati perseguendo la mission dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: esaltare l'eccellenza dell'artigianalità italiana e il lavoro di tanti artigiani che con passione e impegno dedicano la loro vita e la loro professione al mondo dell'alta pasticceria».

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Minori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.

L'evento, tra i più importanti e attesi appuntamenti del settore dei lievitisti, pasticceri, panificatori e pizzaioli italiani, coinvolgerà tutto il centro della città emiliana e ogni accademico partecipante sarà abbinato a uno dei prestigiosi negozi del centro della città di Parma.

La manifestazione inizierà alle ore 20:00 e sarà spalmata nelle strade del centro storico: le vie Cavour, Mistrali, Mameli, Pisacane, Garibaldi, piazzale della Steccata e la Strada al Duomo faranno da palcoscenico a **oltre trenta stand** che ospiteranno gli Accademici del Lievito Madre e i loro prodotti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale di Parma**, un progetto di solidarietà, di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà in questo tempo di grave crisi economica e sociale.

<https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/07/23/parma-ospita-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

Parma ospita la Notte dei Maestri del Lievito Madre

Oltre trenta lievitisti italiani presenti. E ad agosto la manifestazione si trasferisce in riva al mare



Lunedì 26 luglio, oltre trenta lievitisti italiani si riuniscono a **Parma**, in occasione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**: piazza Garibaldi resta il cuore della manifestazione, ma questa nuova edizione coinvolge tutto il centro cittadino. Organizzata dall'**Accademia del Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con **ALMA**, inscena per le vie della capitale della Food Valley italiana e Città Creativa della Gastronomia UNESCO un **percorso del gusto**, legato al valore ed alla qualità del panettone artigianale. E il ricavato viene devoluto a favore di Emporio Solidale di Parma.

"Per noi questo è un importante momento d'incontro con il pubblico", dichiara **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia. Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, rispettando le regole, l'Accademia continua a promuovere l'eccellenza dell'artigianalità italiana e dà appuntamento alla **Notte dei Panettoni in riva al mare**, in programma a **Minori**, in provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

www.nottemaestrilievitomadre.it

<https://www.nonsoloeventiparma.it/eventi/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-5b2e607f062c141fdb3e1bf4>

LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

Parma - Piazza Garibaldi, Parma, PR, Italia



23 LUGLIO 2018
PIAZZA GARIBOLDI, PARMA
ORE 20.00

**IL PANETTONE
SI VESTE DA SERA**
CON IL GUSTO DELLE FARINE INTEGRE



GRANO ARBORIO UNIVERSALE 100% D
MACINATO A PETRA CON VALORE GRANDE ORIGINARIO PARMA
MISCELA CON INTEGRALE CON TUTTO IL BUONO DEL GRANO
GRANO ARBORIO UNIVERSALE 100% D
PER IMPASTARE TUTTE LE VOSTRE CREAZIONI

GIUGLIARDI-FIGNA
Maestri di farfina
Incontrate i Maestri del Lievito Madre a Parma

www.nonsoloeventiparma.it

Claudio Gatti e i suoi amici (i migliori pasticceri d'Italia) Sal De Riso, Alfonso Pepe Pasticcere, Attilio Servi solo per citarne qualcuno vi aspettano a Parma per farvi assaggiare le loro specialità (panettoni e pandori)

OSPITE D'ONORE: Iginio Massari. Presenta: Carla Icardi - Direttore Progetti Food di MN Holding. .

Ecco l'elenco completo dei 30 Pasticceri presenti all'evento:

Marco Avidano Mario Bacilieri Luigi Biasetto Maurizio Bonanomi Renato Bosco Roberto Cantolacqua Ripani Giancarlo e Emanuele Comi Salvatore De Riso Denis Dianini Gino Fabbri Francesco Favorito Salvatore Gabbiano Fabrizio Gallia Claudio Gatti Stefano Gatti Emanuele Lenti - Pregiata Forneria LENTI Daniele Lorenzetti Grazia Mazzali

Durante il corso della serata, a partire dalle ore 20.30 sotto i Portici del Grano di Piazza Garibaldi, sarà possibile degustare liberamente oltre 60 tipologie di lievitati rigorosamente artigianali, realizzati dagli oltre 30 i Maestri del Lievito Madre. Un'iniziativa che promuove il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto troppo spesso associato all'immaginario della festa.

Ospite d'eccezione il Maestro Pasticcere Iginio Massari che per l'occasione sarà premiato con il titolo "Maestro dei Maestri del Lievito Madre" by Beicolade . Seguirà inoltre un mini talk-show presentato da Carla Icardi di MN Italia sull'importanza della selezione di materie prime di qualità nella realizzazione dei prodotti in degustazione e l'uso di un lievito vivo, che rende quindi il prodotto finito sempre diverso, a seconda delle condizioni atmosferiche, con sfumature e imperfezioni che lo rendono davvero artigianale.

Piazza Garibaldi, Parma, PR, Italia

<https://www.italiansexcellence.it/parma-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



A PARMA, IL SESTO APPUNTAMENTO CON I PIÙ GRANDI MAESTRI DEL LIEVITO: TUTTI I DETTAGLI DELL'EVENTO

Una notte interamente dedicata alla degustazione di prodotti tipici e lievitati artigianali, realizzati dai migliori maestri italiani.

È una iniziativa unica che promuove il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto tradizionalmente associato all'immaginario comune della festa. La Notte dei Maestri del Lievito Madre nasce, infatti, con l'obiettivo di far conoscere a tutti l'eccellenza del **Panettone artigianale** e confrontare le diverse culture di chi produce questo dolce, partendo esclusivamente dalla lievitazione naturale.

L'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** e del **Panettone Italiano**, in collaborazione con **La Scuola Italiana di Cucina Internazionale (Alma)**, organizza la sesta edizione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**: l'appuntamento più atteso di sempre con i più grandi lievisti italiani, tra pasticciieri, panificatori e pizzaioli, e che l'anno scorso non ha avuto luogo a causa della pandemia.

L'evento inizierà il **26 luglio**, alle ore 20.00, e coinvolgerà tutte le vie e le piazze del centro di **Parma**, la caratteristica cittadina emiliana.

Oltre trenta stand accoglieranno gli Artisti del Lievito che presenteranno al pubblico i propri prodotti artigianali, con la possibilità di poterli assaggiare.

Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a **Emporio Solidale di Parma**, un progetto di solidarietà e condivisione realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città, col fine di contrastare la crescente povertà in questo grave periodo di crisi economica e sociale.

