

"La Notte dei Maestri del Lievito Madre" torna a Parma

Decimo anno dell'evento che celebra il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale. Il ricavato sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma Torna La Notte dei Maestri del Lievito Madre, evento benefico che celebra il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale, realizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il patrocinio del Comune di Parma e Parma Food Valley. La Notte dei Maestri del Lievito Madre si terrà mercoledì 17 luglio 2024, a partire dalle 20, in Pilotta. La presentazione, al Laboratorio Aperto del



Complesso del San Paolo, con Marco Bosi, Assessore con delega alla Città Creativa UNESCO, Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e Panettone italiano. Era presente, tra gli altri, Mario Marini, Responsabile Marketing del Territorio e City Branding del Comune di Parma. Decimo anno per La Notte dei Maestri del Lievito Madre ha commentato l'Assessore Marco Bosi un traguardo simbolico che, come sempre, celebreremo all'insegna dell'eccellenza dei prodotti lievitati creati dalle sapienti mani dei Maestri. È un evento molto partecipato da cittadine e cittadini di Parma che, nel corso del tempo, hanno potuto scoprire questi prodotti di altissima qualità e degustarli anche in estate e non solo durante il periodo natalizio. La Notte dei Maestri del Lievito Madre si conferma, inoltre, come evento benefico: una serata per conoscere e celebrare prodotti gastronomici di eccellenza e un'occasione importante per aiutare chi si trova in difficoltà. La Notte dei Maestri rinnova l'appuntamento annuale con un format sempre diverso ha spiegato il Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano Claudio Gatti e oggi rappresenta per i giovani un primo grande traguardo importante. In occasione di questo decimo anniversario, il nostro focus sarà sul lievito madre a 360 gradi, con grandi lievitati, cornetti, pane, grissini e focacce. Parma si conferma un punto di incontro per gli amanti del lievito madre ed una grande festa con ospiti e personalità nazionali e internazionali di altissimo livello. Protagonisti dell'evento sono, come sempre, i grandi lievitati, a partire dal panettone, declinato nelle più prelibate e stuzzicanti varianti, dal classico di Natale a versioni innovative, dalle sfumature dolci o salate fino a quelle più estive, imperdibili in ogni stagione. E ancora, una vasta gamma di prodotti da forno, come pane e pizza, realizzati rigorosamente con lievito madre vivo. Un appuntamento imperdibile per scoprire e assaporare le diverse interpretazioni dei Maestri che, con passione e destrezza, valorizzano il lievito madre, ingrediente tradizionale, simbolo di eccellenza e identità territoriale. Nel corso dell'evento saranno inoltre assegnati premi e riconoscimenti speciali ad Antonino Cannavacciuolo Gennaro Esposito Luca Marchini, Max Mascia e Davide Oldani, chef stellati che con il loro lavoro e la ricerca tra innovazione e tradizione artigianale simboleggiano e supportano l'eccellenza di tutti i lievitati Made in Italy. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è un evento dedicato non solo alla tradizione e al gusto, ma anche alla solidarietà: il ricavato dell'evento, infatti, sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà. Per partecipare alla degustazione è possibile acquistare il braccialetto solidale con un contributo minimo di 5 euro agli stand dell'Emporio, allestiti nei pressi della Pilotta, dove sarà possibile comprare anche le esclusive specialità dei Maestri. La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata con il sostegno di AFA Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Dolomia, Don Vanilla, Eurovo, Fabbri 1905, Foss Marai, Goeldlin, ICAM, Agostoni, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Ambrogio Sanelli, Torrefazione Dubbini, Uvella. E con ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef, Host Milano, PQR, SIGEP, e i media partner Dolcesalato, Grande Cucina, Il Panificatore Italiano, Il Pasticcere e Gelatiere Italiano, Italia a Tavola, Italiangourmet, Pizza e Pasta Italiana. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker Spotify Apple Podcast Google Podcast Deezer Castbox