



Iscriviti alla Newsletter

Vai allo SHOP

italiangourmet

NEWS ▾ SHOP VIDEO RICETTE EVENTI ▾ RIVISTE DIGITALI ▾ CONGUSTO

Accedi



Home News Il Panificatore Italiano

Il Panificatore Italiano

Torna la “Notte dei Maestri del Lievito Madre”

Luglio 2024



Decimo anno dell'evento che celebra il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale. Appuntamento il 17 luglio, alle 20, in Pilotta, a Parma. Il ricavato sarà devoluto all'Emporio Solidale della città.

La “Notte dei Maestri del Lievito Madre” è l'[evento benefico](#) che celebra il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale. Giunta al [decimo anniversario](#), è realizzata 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 a 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. Nel corso del tempo, hanno potuto scoprire questi prodotti di altissima qualità e degustarli anche fuori dal periodo natalizio.

Recenti



Torna la “Notte dei Maestri del Lievito...



Il Panificatore e Lavazza insieme p...



Resistenti in vigna: vini PIWI e la sfida...



I Cavalieri dell'Arte Bianca



La frutta dell'estate con i Pastry Filling...

La Ricetta



Risotto Carnaroli Limone e Asado

Tags

La Notte 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».

Il programma della “Notte dei Maestri del Lievito Madre”

ORE 18 c/o Palazzo del Governatore (Piazza G. Garibaldi,19 – Parma):

Presentazione dell'edizione 2024 e saluto delle autorità

Discorso del presidente di Accademia MLM **Claudio Gatti**

Presentazione dei **finalisti di Giovani Lievitisti a confronto 2025**, seconda edizione del campionato a squadre sulla Colomba Artigianale riservato ai lieviti under 33 organizzato da Accademia MLM e & Goloasi srl la cui premiazione si svolgerà al SIGEP 2025 di Rimini. Intervento a cura di Massimiliano Dell'Aera, fondatore di Goloasi

Presentazione della **Convention Mondiale del Panettone** in programma a Monza il 14 ottobre 2024

Consegna **targhe di riconoscimento** agli chef che si sono distinti per il lavoro sul lievito madre e a tutti gli accademici

La presentazione è aperta al pubblico

Ore 19 **sfilata** dei Maestri in corteo per le vie del centro di Parma fino a raggiungere la Piazza della Pilotta

Dalle ore 20 alle 24 **degustazione** di panettoni artigianali e altri prodotti realizzati con lievito madre vivo dai Maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano in Piazza della Pilotta (fino ad esaurimento scorte)

Panettone anche d'estate, ma non solo

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**.

«La Notte dei Maestri rinnova l'appuntamento annuale con un format sempre diverso» ha spiegato il Presidente dell'Accademia, **Claudio Gatti**. «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».

Premi e solidarietà

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.

L'appuntamento è 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. Qui sarà possibile comprare anche le esclusive specialità dei Maestri.

I partner della “Notte dei Maestri del Lievito Madre”

L'appuntamento è realizzato con il sostegno di numerosi partner. AFA Arredamenti, Agugiario & Figna Molini e Le Sinfonie, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Dolomia, Don Vanilla, Eurovo, **Fabbri** 1905, Foss Marai, Goeldlin, ICAM, Agostoni. E ancora, Mielizia, Gruppo Polin, Reviva Group, Ambrogio Sanelli, Torrefazione Dubbini, Uvella. Insieme a loro, ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef, Host Milano, PQR,

#Pasticceria **322**

#Panificazione **71**

#Cucina **47**

#Bakery **31**

#pasticcere **28**

#torte **12**

SIGEP, Il Panificatore Italiano, Il Pasticcere e Gelatiere Italiano e italiangourmet.it sono media partner.

a cura di Redazione Italian Gourmet

#Claudio gatti #licvito madre #Davide Oldani

#antonino cannavacciuolo

#Notte dei Maestri del Licvito Madre

#panettone salato #panettone estivo

#Accademia Maestri del Licvito Madre e del Panettone Italiano

#eventi parma #Gennaro Esposito

Ti potrebbero interessare

Ricette Correlate