

## La Notte dei Maestri del Lievito Madre 2024: decimo anno dell'evento

[ 9 Luglio 2024 ] La Notte dei Maestri del Lievito Madre 2024: decimo anno dell'evento Slider3

La Notte dei Maestri del Lievito Madre 2024: decimo anno dell'evento

9 Luglio 2024

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 questa mattina, 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".

La mistica ci porta al "fondo dell'anima" della città di Parma: all'aeroporto Verdi e all'Alta Velocità (di Andrea Marsiletti)

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, Torreazione 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.

Maggiori info: