

## ATTUALITÀ

# Domani a Parma l'evento più goloso dell'anno con "La Notte dei Maestri del Lievito Madre 2024"

L'evento benefico dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre. Premi speciali a chef stellati che supportano l'eccellenza dei lievitati Made in Italy

Redazione

16 luglio 2024 17:48



La foto di gruppo

Tutto è pronto per l'evento più goloso dell'estate: domani, mercoledì 17 luglio si terrà **La Notte dei Maestri del Lievito Madre**, l'appuntamento annuale per celebrare il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale che spegne 10 candeline, organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** e del **Panettone Italiano**, con il patrocinio del **Comune di Parma** e **Parma Food Valley**.

Con una nuova straordinaria edizione, per il decimo anniversario la serata sotto il cielo stellato della Pilotta con i più grandi Maestri d'Italia è ancora più speciale: la tradizione si rinnova, arricchendosi di sorprendenti e appetitose novità. Protagonista indiscusso sarà il lievito madre vivo, vero fattore identitario di ogni territorio, in tutte le sue possibili declinazioni, tra il dolce e il salato, come cornetti, focacce, fette biscottate, grissini e derivati. Non mancherà il re dei grandi lievitati, il panettone, presentato nelle più prelibate e stuzzicanti varianti, dalle mille sfumature tradizionali e stravaganti, per ogni stagione.

Un appuntamento imperdibile per scoprire e assaporare le diverse interpretazioni dei Maestri, che con passione e destrezza valorizzano questo ingrediente, simbolo di eccellenza e identità territoriale. Una notte magica, dove tradizione, innovazione e solidarietà si fondono per offrire

un'esperienza indimenticabile.

Dalle 19 circa, gli Accademici sfileranno lungo le vie del centro fino ad arrivare al Palazzo della Pilotta, e a partire dalle ore 20, sarà possibile assaggiare i migliori panettoni artigianali ed altre prelibatezze preparate con lievito madre vivo, offerti dai Maestri dell'Accademia MLM. A questo link l'elenco completo dei Maestri partecipanti e tutti i dettagli:

[https://www.nottemaestrilievitomadre.it/\\_files/ugd/35734c\\_271d4c29a47743159d21eabf73d3a6dc.pdf](https://www.nottemaestrilievitomadre.it/_files/ugd/35734c_271d4c29a47743159d21eabf73d3a6dc.pdf)

Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma: per poter accedere alla degustazione acquista il braccialetto solidale con un contributo minimo di € 5,00 presso gli stand dell'Emporio dove sarà possibile anche comprare le esclusive specialità dei Maestri per raccogliere fondi destinati a sostenere l'Associazione che assiste le famiglie in difficoltà.

L'appuntamento sarà anche l'occasione per conoscere e consegnare le prestigiose giacche alle dieci squadre finaliste della seconda edizione del Campionato a Squadre sulla Colomba Artigianale, riservato ai lievitisti under 33 **organizzato da Accademia MLM e & Goloasi srl**.

Non mancheranno premi e riconoscimenti speciali assegnati quest'anno chef stellati che con il loro lavoro di ricerca tra innovazione e tradizione artigianale simboleggiano e supportano l'eccellenza di tutti i lievitati Made in Italy: **Antonino Cannavacciuolo** insieme al pastry chef **Kabir Godi** (*Il Laboratorio Cannavacciuolo*), **Gennaro Esposito** con il pasticcere **Carmine Di Donna** (*La Torre del Saracino*), **Luca Marchini** (*L'Erba del Re*), **Max Mascia** con il pasticcere **Giovanni Mattina** (*Ristorante San Domenico*), e **Davide Oldani** (*Ristorante D'O*).

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.

© Riproduzione riservata



Si parla di [evento](#), [maestri lievito madre](#)

## I più letti

- 1.** [ATTUALITÀ](#)  
Caldo: ecco quando a Parma arriveremo a 40 gradi
- 2.** [ATTUALITÀ](#)  
Locali per fare aperitivo a Parma: la top 5
- 3.** [ATTUALITÀ](#)  
Riattivato il collegamento tra Parma e Reggio: si viaggia su un binario
- 4.** [ATTUALITÀ](#)  
Guasto sulla linea ferroviaria: ritardi e cancellazioni
- 5.** [ATTUALITÀ](#)  
Cinque trekking in montagna per sfuggire all'afa

## In Evidenza