

Parma. Grande successo per i 'Maestri del Lievito Madre': panettoni italiani in crescita (+4%), business da €331 mln

scritto da Scenari Internazionali | 26 Luglio 2018



PARMA – Una tonnellata di panettone e lievitati tagliati lo scorso **23 luglio alla quarta edizione della Notte dei Maestri del Lievito Madre**, l'appuntamento per incontrare i più grandi Maestri Pasticceri. Trenta protagonisti della lievitazione e oltre 5000 presenze di cui oltre 250 solo di esperti di settore, per la notte più lunga di Parma, dedicata alla degustazione di **prodotti lievitati artigianali**. L'evento è nato da un'idea del pasticcere **Claudio Gatti** di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la Focaccia di Tabiano, il suo dolce simbolo, ed è organizzato da Video Type di Parma.

✖ Iginio Massari, ospite d'eccezione dell'evento è stato premiato con il

titolo **“Maestro dei Maestri del Lievito Madre”** by Belcolade, presentato da **Carla Icardi**, Direttore Progetti Food di MN Holding.

Iginio Massari è considerato il **Padre della Pasticceria Italiana**, fondatore di AMPI, Associazione Maestri Pasticceri Italiani e della scuola di cucina professionale Cast Alimenti, protagonista del format televisivo The Sweetman Celebrities in onda su Sky Uno HD, le sue creazioni si trovano a Pasticceria Veneto a Brescia e alla Pasticceria Iginio Massari a Milano, a pochi metri dal Duomo. Per questo il titolo **“Maestro dei Maestri del Lievito Madre”** non poteva essere più appropriato.

Per il terzo anno, **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** è stata partner del progetto: gli studenti del Corso Superiore di Pasticceria hanno fatto da assistenti ai 30 Maestri Pasticceri in arrivo a Parma da tutta Italia: l'evento è stato **un'anticipazione dell'esperienza che andranno a vivere nei prossimi tre mesi**, quando affronteranno il periodo di stage. Inoltre alla Notte dei Maestri del Lievito Madre ALMA ha omaggiato i *foodies* presenti con del **lievito madre**.

I dati

Secondo Aidepi (l'associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) nel nostro Paese ne vengono prodotti ogni anno circa 50 tonnellate che equivalgono circa a 50 milioni di unità (0,82 pro capite) per un giro d'affari complessivo pari a 331 milioni di euro, quasi un panettone a testa. Un trend, quello del panettone, in costante crescita: (+4%) . E anche i numeri dell'export sono positivi come conferma Confartigianato in un report che riguarda il consumo dei lievitati. Secondo Coldiretti 3 italiani su 4 nel 2017 hanno scelto dei panettoni garantiti made in Italy, a conferma di una sempre maggiore sensibilità dei consumatori verso la provenienza di quel che portano in tavola.

I maestri del Lievito Madre

I Maestri del Lievito Madre presenti vengono da tutta Italia, riuniti per una lunga notte dedicata alla lievitazione:

Marco Avidano– Pasticceria Avidano a Chieri (TO)

Mario Bacilieri– Pasticceria Bacilieri a Marchirolo (VA)

Luigi Biasetto – Pasticceria Biasetto a Selvazzano Dentro (PD)

Maurizio Bonanomi– Pasticceria Merlo a Pioltello (MI)

Renato Bosco– Saporè di San Martino Buon Albergo (VR)

Roberto Cantolacqua Ripani– Pasticceria Mimosa di Tolentino (MC)

Emanuele e Giancarlo Comi– Pasticceria Comi a Missaglia (LC)

Salvatore De Riso– Sal De Riso a Tramonti (SA)

Denis Dianin– D&G Patisserie di Selvazzano Dentro (PD) e Clusone (BG)

Gino Fabbri– Gino Fabbri Pasticcere a Bologna
Francesco Favorito– specialista del Gluten free
Salvatore Gabbiano– Pasticceria Gabbiano di Pompei (NA)
Fabrizio Galla– Fabrizio Galla a San Sebastiano Da Po (TO)
Claudio Gatti– Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme (PR)
Stefano Gatti– Il Fornaio a Viareggio (LU)
Emanuele Lenti– Pregiata Forneria Lenti a Grottaglie (TA)
Daniele Lorenzetti– Pasticceria Lorenzetti a San Giovanni Lupatoto (VR)
Grazia Mazzali– Pasticceria Mazzali a Governolo (MN)
Mauro Morandin– Pasticceria Mauro Morandin a Saint-Vincent (AO)
Alfonso Pepe– Pasticceria Pepe a Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
Paolo Sacchetti– Il Nuovo Mondo a Prato
Vincenzo Santoro– Pasticceria Martesana di Milano
Anna Sartori– Pasticceria Sartori a Erba (CO)
Attilio Servi– Pasticceria Attilio a Pomezia (RM)
Valter Tagliazucchi– Il Gamberlano a Pavullo Nel Frignano (MO)
Vincenzo Tiri– Tiri 1957 di Acerenza (PZ)
Andrea Tortora– AT/ Patissier San Cassiano in Badia (BZ)
Carmen Vecchione– DolciArte di Avellino
Achille Zoia– La boutique del Dolce a Cologno Monzese (MI)

Parma, il territorio

Parma è stata nominata, unica in Italia, città creativa per la gastronomia Unesco nel dicembre dello scorso anno. Parma è una città con un centro ricco di capolavori artistici, piccoli e grandi tesori di diverse epoche e grandi aree verdi, si respira un'atmosfera raffinata da piccola capitale. Certo non si può parlare solo della cittadina di Parma, dei suoi monumenti (le cappelle del Correggio, la camera di San Paolo e il battistero nella splendida cornice della piazza del Duomo) e della sua tradizione musicale, senza aver ben presenti i paesaggi che le fanno da corona: le colline tra il Po e il crinale appenninico, con tanti piccoli centri ricchi di storia, castelli, pievi medioevali e teatri.

✖ La “bassa” con i comuni di Mezzani, Sorbolo, Trecasali e Polesine ha ispirato il riottoso carattere di Bernardo Bertolucci e Giovannino Guareschi. Terra ricca di capolavori architettonici come il Castello dei Rossi a S. Secondo, la Reggia di Colorno ora sede di Alma- Scuola internazionale di Cucina Italiana, il castello di Fontanellato, la rocca di Meli Lupi a Soragna e l'abbazia cistercense a Fontevivo. Qui regna la cultura della carne e la lavorazione del suino è considerata un'altra forma d'arte.

L'Appennino parmense raccoglie le valli del Ceno, del Taro e del Parma – i tre principali corsi d'acqua della provincia – costellate da borghi antichi e da meraviglie paesaggistiche che suggeriscono itinerari in mountain bike, passeggiate a cavallo ed escursioni a piedi attraverso i

boschi, su sentieri ombrosi e cime a volte impegnative.

Fonte: Camilla Rocca – Ufficio Stampa