Parma: VIII edizione de "La notte dei Maestri del lievito madre"

LUGLIO 6, 2023

IL RICAVATO SARÀ DEVOLUTO ALL'EMPORIO SOLIDALE DI PARMA. NEL CORSO DELLA SERATA SARANNO CONFERITI PREMI E RICONOSCIMENTI SPECIALI E SARÀ PRESENTATA LA SQUADRA NAZIONALE ITALIANA CHE PARTECIPERÀ AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

Basta un solo ingrediente, il **lievito madre fresco**, per illuminare il centro storico di **Parma**: torna il **24 luglio**, ***La notte dei Maestri del lievito madre***, una serata all'insegna dell'artigianalità organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il patrocinio del **Comune di Parma** e **Parma Food Valley**, sotto il cielo stellato della Pilotta.

Una grande festa aperta a professionisti, curiosi e semplici turisti per degustare e promuovere il consumo dei grandi lievitati, a partire dal dolce iconico del Natale italiano nel mondo, il Panettone, e le specialità dei Maestri, vere perle del Made in Italy, in ogni stagione dell'anno. La Notte dei Maestri del Lievito Madre nasce con l'obiettivo di far conoscere l'eccellenza del Panettone artigianale mettendo a confronto le diverse culture di chi lo produce partendo esclusivamente dal lievito madre, vero fattore identitario e caratteristico di ogni territorio.

Dalle ore 19 gli Accademici sfileranno lungo le vie del centro scortati dalla banda, fino ad arrivare al punto espositivo di Piazza della Pace presso il Palazzo della Pilotta. Qui

ULTIMI ARTICOLI

Azzerati i matrimoni: fotografi siciliani scendono in piazza a Catania
GIUGNO 11, 2020

TuttoPizza dal 23 al 25 maggio: oltre 100 espositori alla Mostra d'Oltremare
MAGGIO 20, 2022

"Le Vigne dell'Etna": al Grand Hotel "Faraglioni" si celebrano le eccellenze del vulcano
NOVEMBRE 23, 2022

Alcamo: vino, musica e letteratura al Castello dei Conti di Modica
LUGLIO 19, 2022

Avio (Trento): arriva "Uva e dintorni" con un ricco programma
SETTEMBRE 1, 2022

CATEGORIE

Eventi	248
Comunicati	142
Aziende vitivinicole	142
Cucina	140
Cantina	56
Etichette e degustazioni	44

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

dalle 20 sarà possibile assaggiare i migliori panettoni artigianali e altre prelibatezze preparate con lievito madre vivo, offerti dai Maestri dell'Accademia MLM.

Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'**Emporio Solidale di Parma**, che si occupa di aiutare e sostenere persone e famiglie in difficoltà: per poter accedere alla degustazione, infatti, si dovrà ritirare un braccialetto riconoscitivo presso lo stand dell'Emporio Solidale con un contributo minimo di 5,00 €. Inoltre, ci sarà la possibilità, con un contributo minimo di 35,00 €, di poter ricevere un panettone dei Maestri.

La serata sarà anche l'occasione per incontrare dal vivo la squadra degli Accademici che rappresenterà l'Italia al **Panettone World Championship** in programma ad ottobre, e per assegnare premi e riconoscimenti speciali a coloro che con il loro lavoro simboleggiano e supportano l'eccellenza dei grandi lievitati Made in Italy.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata con il sostegno dei main sponsor ***Agugiaro & Figna Molini, Bombonette, Brazzale, Cesarin, Cooki, Don Vanilla, Fabbri 1905, ICAM, Gruppo Polin, Reviva Group, Torrefazione Dubbini, Workline, del local sponsor Artedolce Parma, e dei partner ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef, Host Milano, PQR, SIGEP, Fondazione Telethon e dei media partner Dolcesalato, Italia a Tavola, Italian Gourmet, Il Panificatore Italiano, Il Pasticcere e Gelatiere Italiano, Pizza e Pasta Italiana***.

AUTORE Redazione
TAGS #chef #cibo #cucina #cuochi #eventi

Articolo precedente
Vita sana anche in vacanza: il "Fantini Club" sempre più green

Articolo successivo
Sicilia Occidentale, un tuffo nella storia del Mediterraneo

Articoli correlati

Poggio Cagnano: 2^ edizione ancora più ricca de "La Sbicchierata"

Orecchiette nelle 'nchiosce, la grande festa della 'regina' pugliese

"Red Montalcino": il 15 luglio torna l'evento alla Fortezza medievale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706