Quotidiano
04-07-2023
Pagina 10
Foglio 1

GAZZETTA DI PARMA

Tiratura: 24.293
Diffusione: 21.733

www.ecostampa.it

Evento Il programma

Lievito madre, la Notte dei Maestri torna il 24 luglio

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 e Parma Food Valley, sotto il cielo della Pilotta.

Una grande festa aperta a professionisti, curiosi e 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 19 gli accademici sfileranno lungo le vie del centro scortati dalla banda, fino ad arrivare al punto espositivo di piazza della Pace nel Palazzo della Pilotta. Qui 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 euro. Inoltre, ci sarà la possibilità, con un contributo minimo di 35 euro, 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.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri