



www.ecostampa.it

La notte dei Maestri del Lievito Madre 2023: il 24 luglio torna con l'VIII edizione sotto il cielo stellato della Pilotta

① 17 Luglio 2023







E' stata presentata, questa mattina, nel corso di una conferenza stampa in municipio, l'8ª edizione de "La notte dei Maestri del Lievito Madre 2023", in programma lunedì 24 luglio, dalle 20 alle 24, sotto il cielo stellato della Pilotta. Ne hanno parlato **Lorenzo Lavagetto**, Vicesindaco del Comune di Parma con delega alla Cultura ed al Turismo; **Marco Bosi**, Assessore a Città Creativa Unesco; **Claudio Gatti**, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre; **Giacomo Bullo**, Communication Manager ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana e **Maurizio De Vitis**, Presidente di Emporio Solidale Parma.

"Si rinnova un'iniziativa – spiega il Vicesindaco **Lorenzo Lavagetto** – frutto della sinergia di azione tra Assessorato al Turismo e Assessorato a Città Creativa Unesco. L'evento mette Parma al centro della valorizzazione gastronomica italiana con i Maestri del Lievito Madre ed il coinvolgimento di ALMA".











riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa

Marco Bosi, Assessore a Città Creativa Unesco ha dichiarato: "Si tratta di un appuntamento atteso per apprezzare un prodotto, il panettone, che va oltre il Natale, e la possibilità di degustare prodotti di altissima qualità".

Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre ha rimarcato come la serata del 24 sarà contraddistinta da diversi eventi, dove i partecipanti saranno protagonisti a partire dalle degustazioni.

Giacomo Bullo, Communication Manager ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha sottolineato come "ALMA sia a fianco della manifestazione fin dalla sua prima edizione. Gli studenti del corso superiore di pasticceria saranno a fianco dei Maestri del Lievito Madre in un'occasione di didattica e di accrescimento professionale".

Maurizio De Vitis, Presidente di Emporio Solidale Parma, ha ringraziato. "Siamo felici di essere parte di un progetto che coinvolge tante eccellenze, sensibili ai bisogni della città e di chi è in difficoltà".



Classifica Top50, le 50 persone più influenti di Parma (aggiornamento luglio 2023)

Pubblichiamo l'aggiornamento semestrale della tradizionale classifica dei Top 50, la graduatoria che fotografa la mappatura del potere cittadino, ovvero le 50 persone più influenti di Parma. Chi sono coloro che per ruolo, relazioni, notorietà, visibilità, ... Leggi



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 19.30, gli Accademici sfileranno lungo le vie del centro accompagnati del Gruppo Strumentale Bandistico Felino-APS, fino ad arrivare al punto espositivo di





LEGGI ANCHE:



- † Terra Santa 4 Aspettando l'armageddon a Megiddo e che l'apocalisse arrivi il prima possibile (di Andrea Marsiletti)
- † Terra Santa 3 L'esperienza intensissima della trasfigurazione sul monte Tabor, nonostante Lavagetto (di Andrea Marsiletti)
- † Terra Santa 2 Indegno ed eletto al cospetto della moltiplicazione dei pani e dei pesci a Tagba (di Andrea Marsiletti)







Piazza della Pace presso il 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 5,00 €. 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.

www.nottemaestrilievitomadre.it_

www.accademiamaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it

www.instagram.com/maestridellievitoedelpanettone/

www.facebook.com/AccademiaMaestridelLievitoMadreePanettoneItaliano

Michele Guerra è una Ferrari usata come una Twingo (di Andrea Marsiletti)

† Terra Santa 1, la spiritualità del primo miracolo di Gesù alle nozze di Cana in mezzo al trash dei pellegrini e dei venditori (di Andrea Marsiletti)

