



ASSOCIAZIONI



## Il lievito madre: un Master

ALLA **CAST** ALIMENTI, BRESCIA, IL RICHEMONT CLUB ITALIA HA ORGANIZZATO UN MASTER DEDICATO AL LIEVITO MADRE. UNA DUE GIORNI IMPORTANTE A CURA DEL BIOLOGO E MASSIMO ESPERTO DELL'ARGOMENTO CARLO DI CRISTO

- A cura della redazione
- Foto courtesy of RicheMont Club Italia

Due giorni intensi, due giorni attivi, proprio come i lieviti che grazie alla loro azione tengono vivo e fertile il lievito madre. Per tenere viva e fertile la loro professione i soci del RicheMont Club si riuniscono costantemente per approfondire o "rinfrescare" le loro conoscenze. Così è successo con il master sul lievito madre che si è svolto a **Cast** Alimenti, Brescia. A tenere le due sessioni, uno dei massimi esperti sul lievito madre, **Carlo Di Cristo**, che ha rapito i soci del Club affrontando tutte, ma proprio tutte, le tematiche relative al principio della panificazione, il lievito madre, appunto.

### QUANDO NASCE, CHE COS'È, COME USARLO...

Un focus completo e importante sul lievito naturale e i prefermenti, cominciando dagli albori e ripercorrendo le tappe, dalla nascita a oggi, di questo prezioso ingrediente della panificazione.

22 ■ il panificatore italiano

Una parte importante delle masterclass in programma ha approfondito la tematica della fermentazione nei prodotti da forno e il ruolo del lievito naturale nella panificazione. Qui, Di Cristo ha spiegato perché usare il lievito madre:

- perché dà vita a una migliore formazione di aromi dal punto di vista qualitativo e quantitativo;
- perché permette un'importante attività antimicrobica;
- perché migliora la pasta (mollica più spessa e tenace, crosta colorata e tenace, migliore reazione di Maillard, migliore elasticità e lavorabilità, maggiore tenuta nel tempo).

Ha poi spiegato l'importanza cruciale dell'ambiente di fermentazione per la buona riuscita di un prodotto lievitato spiegando ai soci trucchi e segreti. Ma, in particolar modo, ha messo in pratica la teoria attraverso diverse preparazioni sottolineando un punto importante, ovvero l'importanza della sperimentazione continua: «Sperimentate con mano, fa-



cendo prove e analizzando i risultati per vedere cosa succede e quali sono le reazioni del lievito madre con le diverse farine usate. Assaggiare sempre, questo è il trucco!»  
 Una sperimentazione che nasce anche da una profonda competenza e conoscenza della materia che Carlo di Cristo ha voluto condividere con tutti i soci Richemont dimostrando anche l'empatia con il Club.

**L'ENTUSIASMO DEL PRESIDENTE MATTEO CUNSOLO**

«C'è stata una grande affluenza da parte dei soci e, per l'ennesima volta, è venuta fuori la grande coesione del Club e il significato di cosa vuol dire essere Richemont, perché prima ancora che colleghi siamo un gruppo di amici che condividono la stessa passione, il pane», ha commentato Matteo Cunsolo dopo il master con Di Cristo. E ha poi aggiunto: «Carlo è un professionista riconosciuto da tutti che dimostra conoscenza infinita della materia e capacità innata di trasmetterla. Ma oltre che grande esperto mi piace sottolineare anche il lato umano, perché è un amico e la sua partecipazione ai momenti conviviali del Club lo dimostra e ci rende orgogliosi». •

**Tanti altri** appuntamenti formativi saranno organizzati da Richemont Club Italia nei prossimi mesi, tutte le informazioni sul sito [richemontitaly.it](http://richemontitaly.it) e sulle pagine social di riferimento.



**CHI È IL CARLO DI CRISTO**

Un'identità non canonica: biologo, neuroscienziato, ricercatore di zoologia presso l'Università degli Studi del Sannio, ma col pallino della panificazione con lievito naturale, studiata con l'approccio dello scienziato. Un autodidatta della panificazione, che ha saputo trasformarsi in punto di riferimento per tanti addetti ai lavori, investendo nella propria formazione personale, perfezionando la tecnica accanto ai maestri, mettendo a punto formulazioni di farine ideali per il lavoro che più gli interessava, ricercando i molini migliori sul territorio.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**Il lievito madre: un Master**  
 AL CASTALVETI DI TORRECANICOLI, IL CLU...  
 IL LIEVITO MADRE È UNO DEI...  
 IL LIEVITO MADRE È UNO DEI...  
 IL LIEVITO MADRE È UNO DEI...

**TREND PROFUMATI E CONCETTI CROCCANTI:**  
 SUCCEEDI SORGI ALLA SUNDICE  
 22-25 ottobre 2022  
 sideback

146176