

Parma, 22 luglio: i più quotati maestri pasticceri d'Italia scendono in piazza Garibaldi per una degustazione «fuori stagione» di oltre sessanta tipologie di prodotti da forno. Tra le novità, l'annuncio dei finalisti del Panettone world championship. Perché il dolce di Natale in realtà è per sempre

LA NOTTE DEL LIEVITO MADRE

A

di Chiara Amati

La quinta edizione, la Notte dei maestri del lievito madre — nata da un'idea del pasticciere Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme — si conferma l'appuntamento più importante al mondo del lievito fuori stagione. Il 22 luglio a partire dalle ore 20, come sempre sotto i Portici del Grano di piazza Garibaldi, a Parma — città creativa Unesco per la gastronomia —, sarà possibile degustare oltre 60 tipologie di prodotti lievitati artigianali dei maestri nell'uso del lievito. Tra i più attesi, Andrea Tortora e Vincenzo Tiri, Luigi Biasetto e Renato Bosco, ma anche Salvatore De Riso, Alfonso Pepe, Vincenzo Santoro e altri 23 ospiti. Quest'anno la manifestazione sarà intitolata a Rolando Morandini al quale verrà consegnato il premio alla carriera di lievito d'eccezione per il panettone, certo, ma soprattutto per quel «metodo Morandini», ideato da molti addetti ai lavori, che prevede il



Il panettone, segno di un'eredità di mezza estate per i maestri pasticceri d'Italia che vogliono fare un dolce per tutte le stagioni

mantenimento del lievito madre in acqua. Per una notte Parma sarà la capitale mondiale dei lieviti grazie a un evento che, in linea con i precedenti, intende destagionalizzare persino il panettone — nell'immaginario collettivo associato alle feste natalizie — per fare il protagonista de l'estate. E lo sarà di certo considerando che, novità in calendario, nel corso della serata verranno resi noti i finalisti del Panettone world championship, voluto dal gruppo Maestri del lievito madre per eleggere il miglior panettone artigianale tradizionale al mondo. La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverranno a ottobre, nel corso della 46esima edizione di Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale in programma alla Fiera di Milano. Nelfattesa, non resta che apprezzare la bontà di quell'impasto fermentato prezioso, fatto di acqua e farina, che, se «scoccolato» al punto giusto, si trasforma in prodotti straordinari.

GLI ALTRI EVENTI

1

LO SCARPAZZONE

È così una torta salata di bettola, spinaci, ricotta e parmigiano reggiano tipica di Carpi, Reggio Emilia. Festival in suo onore a Parco Malideri il 3 e 14 luglio

2

IL RE DEI CRUDI

Il 14 luglio, a Sant'Ilse (Ao), è possibile visitare lo stabilimento di produzione dello jambon e assistere a degustazioni guidate con tanto di wine specialità valdostane

3

DÜSSELDORF DA GUSTARE

Alimenti bio, prodotti da forno, nocciola, ma anche vini, bere questo, eccolo altro, al Festival gastronomico più atteso d'Europa, dal 23 al 25 agosto lungo la Klönigallee

4

THE BIG FEASTIVAL

Alla Alex James' Farm di Kingham, nel Cotswolds, dal 23 al 25 agosto i più rinomati chef della Gran Bretagna prepareranno i tre de l'ipadella. Il tema? Lo street food

5

IL SALONE DEL BIOLOGICO

Sarà la manifestazione dedicata al comparto dei prodotti biologici e naturali, aprirà al pubblico dal 6 al 9 settembre alla fiera di Bologna



Medico Consorzio d'Albergo D'Impianto
Miglior consorzio d'Italia
1994-2019
Vincitore



A ogni nuovo inizio

Follow us
www.cantinatollo.it

CANTINA TOLLO
La passione per il vino italiano

#COOKING CLUB

Le dirette social
sulla pagina Facebook
@CucinaCorriere

OGGI ORE 10.30
con la rubrica
IL NUOVO COOK IN EDICOLA

Nel giorno dell'uscita, i giornalisti
il Cook raccontano ai lettori
come sono nati i libri del mese

17 LUGLIO ORE 17.30
con Luciano Ferraro
SCUOLA DI VINO

L'esperto di vini del
Corriere parlerà del
Prosecco. Col fondo, un
vino antico e nuovo che stupisce
con un gusto non standardizzato

24 LUGLIO ORE 17.30
con Anna Wilansky
IL MENU SALUTARE

La dieta anti-veg? A
base di insalate con una
sola fonte proteica e senza
non froda. Parla di nutrizionista

30 LUGLIO ORE 17.30
con A.Dal Monte
Affrenda e Principato

I PERSONAGGI
Il dietro le quinte
delle nostre interviste
agli chef stellati del mese

C