



Notte dei Maestri del Lievito Madre

17.07.24 - PARMA

≡ dalle **20.00** alle **24.00** ≡

I migliori lievitati al mondo sotto
il cielo stellato della Pilotta

Degustazione di **PANETTONI ARTIGIANALI** e altri prodotti realizzati con lievito madre vivo, dai maestri dell'Accademia dei **Maestri del Lievito Madre** e del **Panettone Italiano**

Per partecipare ritira il **BRACCIALETTO** all'**INFO POINT**





L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano presenta una nuova, straordinaria edizione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, l'evento che celebra il lievito madre vivo e l'arte della panificazione tradizionale che quest'anno **compie 10 anni!**

Per il decimo anniversario l'appuntamento con i più grandi Maestri d'Italia è ancora più speciale: **la tradizione si rinnova, arricchendosi di sorprendenti e golose novità.**

Protagonisti indiscussi sono come sempre i **grandi lievitati**, a partire dal **panettone**, declinato nelle più prelibate e stuzzicanti varianti, dal classico di Natale a versioni innovative, dalle sfumature dolci o salate fino a quelle più estive, imperdibili in ogni stagione.

E ancora, una vasta gamma di **prodotti da forno**, come **pane** e

pizza, realizzati rigorosamente con lievito madre vivo.

Un appuntamento imperdibile per scoprire e assaporare le diverse interpretazioni dei Maestri, che con passione e destrezza valorizzano questo ingrediente tradizionale, **simbolo di eccellenza e identità territoriale.**

Una serata magica, dove tradizione, innovazione e solidarietà si fondono per offrirti un'esperienza indimenticabile.

Il ricavato dell'evento sarà devoluto all'Emporio Solidale di Parma: per poter accedere alla degustazione **acquista il braccialetto solidale** con un contributo minimo di € 5,00 **presso gli stand dell'Emporio dove potrai anche comprare le esclusive specialità dei Maestri** per raccogliere fondi destinati a sostenere l'Associazione che assiste le famiglie in difficoltà.



L'ACCADEMIA MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO nasce dall'esigenza diffusa di difendere, valorizzare, divulgare la produzione artigianale dei lievitati con **Lievito Madre.**

Si tratta di una organizzazione autonoma che svolge attività di promozione, formazione e di aggiornamento culturale e professionale. È una realtà innovativa, che prima non era individuabile in modo specifico nel panorama nazionale e internazionale.




Inquadra il QR-CODE e visita il sito dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Legenda

 Percorso sfilata dei Maestri per le vie del centro

 Area degustazioni

 Info point Stand Emporio Solidale di Parma



Claudio Colombo

Colombo e De Santi

Emanuele Comi

Pasticceria Comi

Ivo Corsini

Forno Corsini 1875

Davide Dall'Omo

Pasticceria Dall'Omo Davide

Aniello Di Caprio

Pasticceria Lombardi

Angelo Di Masso

Pan Dell'Orso

Luca Diana

Diana La Pasticceria

Elvio Pasquale Donatone

Arte del Dolce

Francesco Elmi

Pasticceria Regina di Quadri

Vincenzo Faiella

Faiella Srl

Luigi Fusco

Pasticceria Punto Freddo

Claudio Gatti

Presidente Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Stefano Gatti

Docente e Consulente in Materia Arte Bianca

Luigi Giannotti

Giannotti 1966

Qui sotto l'elenco completo dei pasticceri partecipanti.

Beniamino Bazzoli

Linea Pane Srl

Alessandro Bertuzzi

Consulente Formatore di Pasticceria e Lievitati

Maurizio Bonanomi

Merlo

Paolo Caridi

Food Innovator

Massimo Carnio

Pasticceria Villa dei Cedri

Gianluca Casadei

Pasticceria Casadei

Andrea Ceracchi

Maciste Pasticceria

Chen Shih-Chieh Giovanna

I Love Italy by Giovanna

Stefano Laghi

Antonella Dolci di Gallo A.

Gabriele Lolli

Pasticceria Belsito

Daniele Lorenzetti

Pasticceria Lorenzetti

Stefano Lorenzoni

Arte Dolce

Massimiliano Maiorano

La Forneria

Luca Marchini

L'erba del Re

Grazia Mazzali

Pasticceria Gelateria Mazzali

Giorgio Mecca

Pasticceria Giomecca

M. Amilcar Orellana

Panetteria Del Borgo

Roberto Moreschi

Roberto Pastry

Pietro Netti

Pasticceria Gelateria Chantilly

Gianfranco Nicolini

Pasticceria Romana

Oscar Pagani

Non Solo Pane

Armando Pascarella

Pasticceria Pascarella

Giuseppe Pepe

Pepe Mastro Dolciere

Guido Rispoli

Grano e Sesamo

Paolo Rufo

Pasticceria Mille Voglie

Manuel Scarpa

Caffè Pasticceria Nelly's e Masalab

Alessandro Slama

Da Slama

Gabriele Spinelli

Dolce Salato

Marco Tateo

Divine Tentazioni

Stefano Tulipano

Babalab

Beatrice Volta

Come una Volta

Wu Pao-Chun

Wu Pao Chun Bakery

Patrick Zanesi

Dolce e Salato

Andrea Zino

Canepa 1862



Con il patrocinio



Comune di Parma



SPONSOR



PARTNER



MEDIA PARTNER

