

Il 25 luglio 450 panettoni artigianali e tradizionali in degustazione a Parma

La Notte dei Maestri del Lievito Madre,
dalle 20.00 a Palazzo della Pilotta nel centro storico
addolcirà il cielo della città

L'evento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano
con il patrocinio del Comune di Parma e Parma City of Gastronomy



Quattrocentocinquanta panettoni per circa 4 quintali di dolce impasto saranno in degustazione
per un pubblico di appassionati.

Il 25 luglio 2022 la Notte dei Maestri del Lievito Madre addolcirà il cielo di Parma. La manifestazione
si svolgerà a Palazzo della Pilotta, a partire dalle 20.00, è sarà un prezioso momento d'incontro e
confronto fra i migliori maestri lieviti italiani e il pubblico di appassionati.

I Maestri lieviti dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano daranno la
possibilità di degustare i loro prodotti e far conoscere le novità estive, dimostrando che i grandi lieviti,
anche i più classici, si possono gustare tutto l'anno!

L'evento, promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il
patrocinio del Comune di Parma e Parma City of Gastronomy farà anche da palcoscenico al premio
dedicato ai giovani. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e ALMA – La
Scuola Internazionale di Cucina Italiana presenteranno "I Nuovi Talenti del Lievito Madre", premio
dedicato ai giovani che a livello nazionale si sono distinti per la lavorazione e il rispetto per il lievito
madre.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre in pillole

Orario. dalle 20.00 alle 23.00

Dove. Palazzo della Pilotta, centro storico di Parma

Evento food. Oltre 400 panettoni in degustazione

Ingresso. 5,00 € il ricavato sarà poi devoluto ad Emporio Solidale Parma, che si occupa di aiutare
e sostenere persone e famiglie in difficoltà.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre è organizzata in collaborazione con: Agugiaro & Figna Molini, Le
Sinfonie, ArteCarta, Brazzale, Cesarin Spa, Hausbrandt, Icam Agostoni, MCE Meccanica, Cuoci &





Gira, Polin. Cartoset come sponsor silver.

Supportano l'Accademia i partner tecnici: Goeldlin, Cartotecnica Partenope, Ica, PQR ParmaQuality Restaurants, Artedolce.

Appoggiano l'iniziativa ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef to Chef.

I media partner dell'iniziativa: Il pasticcere, Il Panificatore, ItalianGourmet, Dolcesalato, Italia a Tavola, PizzePasta.

Ufficio stampa & PR
M: Comunicazione
Micaela Scapin
Cell. 338 4293592
info@micaelascapin.it
www.micaelascapin.it

