

15 Maggio 2014

Pasta madre o lievito naturale? Questione di definizioni. E di batteri.

Ora che tutti ne parlano è tempo di fare chiarezza sui termini. Ne abbiamo parlato con Adriano Piccioli del Panificio Verichese.



maggiore digeribilità, migliore conservabilità e un aroma consistente

Ora che tutti ne parlano è tempo di fare chiarezza sui termini. Ne abbiamo parlato con Adriano Piccioli del Panificio Verichese.

Una cosa è certa: la pasta madre piace ed è sempre più popolare. Questo [lievito "vivo"](#) [1] abita ormai nel frigorifero di tante famiglie e compare tra gli ingredienti di panifici e pizzerie. Si tratta di un impasto di acqua e farina, acidificato da differenti ceppi di batteri in grado di innestare una lievitazione naturale. Le sue prassi lente e accurate avevano nel tempo ceduto il passo all'uso più rapido di altri lieviti. Ma ora che tutti ne parlano, il rischio è di confondersi le idee. Innanzitutto la pasta madre è conosciuta con svariati nomi tra cui pasta acida e lievito madre. C'è poi chi la chiama semplicemente lievito naturale, ma ad essere precisi anche quello di birra lo è. Per fare chiarezza abbiamo chiacchierato con Adriano Piccioli del [Panificio Verichese](#) [2] di Pavullo nel Frignano (Modena). Qui ogni giorno si "rinfrescano" quintali di pasta madre che è parte dei loro prodotti da tre generazioni, tanto che il ceppo di lievito usato ancora oggi risale al 1956.

Che differenza c'è tra lievito madre e lievito naturale? I termini si possono usare come sinonimi?

Non è sbagliato definire la pasta madre lievito naturale, tant'è che è uno dei nomi con cui comunemente viene chiamata. Tuttavia occorre sapere che nella famiglia dei "naturali" c'è anche il lievito di birra. Infatti entrambi, che producono una fermentazione microbica, si distinguono dai lieviti chimici come ad esempio il bicarbonato di sodio o di ammonio che funzionano appunto per

reazione chimica. Quello che invece distingue la pasta madre dal lievito di birra, in breve, sta nel fatto che la prima è composta semplicemente di acqua e farina in cui si sviluppano vari tipi di microrganismi (mentre in quello di birra essenzialmente uno: il [Saccharomyces cerevisiae](#) [3] ndr). La pasta madre necessita di tempi più lunghi per la lievitazione e si rigenera “rinfrescando” con acqua e farina una parte dell’impasto originario. Questi due lieviti naturali si possono usare sia alternativamente sia combinati, la scelta dipende dal prodotto che si vuole ottenere e il tipo d’impasto.

Perchè scegliete di usare la pasta madre?

I prodotti hanno maggiore digeribilità grazie ai tempi più lunghi di lievitazione e hanno migliore conservabilità, nonché un aroma e consistenza differenti. In più è un modo per portare avanti una tradizione casereccia di cui la pasta madre è simbolo. Basta dire che noi utilizziamo ancora il ceppo di lievito di mia madre Giovanna. Risale al 1956, quando la mia famiglia ha lasciato il lavoro contadino per aprire il forno, ed è ancora quello che rinfreschiamo ogni giorno. Si tratta di una vera e propria arte che necessita di esperienza e dedizione. É qualcosa che non s’inventa.

Vista la recente riscoperta di questo ingrediente, quali saranno le tendenze per il futuro?

Il pane tradizionale è come un vestito su misura, con la crescita delle produzioni di massa è inevitabile che passi in secondo piano. Ma la tradizione non finisce, ed è bello sentire che ora c’è chi usa il lievito madre anche in casa.

Potrebbe interessarti anche

[Nient'altro che pane](#) [4]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/dipendenza-dalla-pasta-madre-gli-italiani-non-la-lasciano-mai.html>

[2] <http://www.territori.coop.it/nientaltro-che-pane.html?lookfor=panificio%20verichese>

[3] http://it.wikipedia.org/wiki/Saccharomyces_cerevisiae

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/nientaltro-che-pane>