

Mensile • Anno XVI • N°135 Aprile- Maggio 2021

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE

L'enologia leggera
rivoluziona
i vini bianchi

SFIZIOFOOD

Lievito madre
ancestrale
ed eterno



BLANC DE BLANCS

**Champagne Breakfast
per Dom Ruinart 2009**

Lievito madre ancestrale ed eterno

Elena Bianco

L'Italia guida la classifica europea dei prodotti a base di pasta madre e sono tanti i tipi di farine che possono essere fermentati per un migliore profumo, sapore, conservabilità e digeribilità. Grande varietà di prodotti da forno dolci e salati, come quelli di Francesca Benedettelli e Luigi Coppola

Quanti significati in un pezzo di pasta inacidita: coesione sociale, condivisione, simbolismo. Le numerose leggende europee che rimandano alla scoperta del lievito lo raccontano come una sostanza sacra dagli effetti prodigiosi per il suo misterioso potere di rendere morbido e gonfio l'impasto del pane. Nella tradizione orale mediterranea il lievito è il dono della Madonna, di una santa, di una sibilla, di una fata, in ogni caso di figure femminili divine o semidivine, depositarie di saperi utili. La Madonna, infatti, da piccola imparava dalla Sibilla le faccende domestiche. Un giorno l'allieva scoprì un avanzo di lievito, sostanza che la profetessa usava per il pane e che gli uomini non conoscevano; lo nascose sotto l'ascella (da cui derivò la cavità che tutti abbiamo) e lo portò a Sant'Anna, sua madre: da allora gli uomini ebbero il pane, morbido e fragrante. Altre leggende aggiungono che Maria imparò anche a condividere il lievito, conservandolo in una tazza. Ecco perché dalla notte dei tempi, il lievito è simbolo di coesione, un bene comune che passa di mano in mano come il forno del paese e diventa dote per le spose.

Il lievito madre, ancestrale e praticamente eterno se accudito, nasce come novità che dall'Oriente, forse in Macedonia, arriva a Roma verso il III secolo a.C. e diventa simbolicamente qualcosa di straniero che altera positivamente l'esistente: dal punto di vista mitologico, la figura di Dioniso. Il dio del vino, del fermento, dunque anche del lievito, era per i Greci lo straniero per antonomasia. Un dio epidemico nel senso letterale, e proprio *epidemie* si chiamavano i rituali dionisiaci. Secondo il celebre antropologo Marcel Detienne, infatti, il termine "epidemia" in origine non apparteneva alla medicina, ma alla religione arcaica e indicava l'azione improvvisa di una potenza esterna e ignota. Dioniso irrompeva nella vita degli uomini come una sorta di lievito sociale, come lo immagina Euripide nelle *Bac-*

conti, suscitando un fermento rigenerativo e vitale. Fisicamente e simbolicamente, dunque, il lievito è un'alterazione positiva -un accrescimento- prodotto da uno straniero. Impossibile non leggere in tutto ciò una curiosa analogia con l'atto sessuale.

Dal profondo significato sociale della vita in lievitazione, sembra derivare anche il significato del pane come nutrimento per antonomasia (compagno deriva dal latino *cum panis*) e la panificazione come atto culturale primario: non per nulla Ulisse nell'*Odissea* per descrivere la bestialità di Poliferno dice che "non somiglia a un mangiatore di pane". È altrettanto significativo che la parola lievito abbia la stessa radice di allievo, ciò che il maestro fa crescere. Dal significato metaforico di crescita, alle valenze sociali, si arriva anche alla lettura religiosa del passaggio, come dimostrano la Pasqua ebraico-cristiana, festa di Risurrezione che cade intorno all'equinozio di primavera, quando la natura rinasce dal sonno invernale. Anche nelle religioni mediterranee pre-cristiane compaiono i cicli di morte e rinascita della natura e le divinità del grano come Adone, Attis e altri, tutti nati da una dea vergine, proprio come Gesù. Divinità che simboleggiavano il ciclo stagionale delle piante, soprattutto dei cereali. In Siria, addirittura, durante la festa di Tammuz, le lamentatrici, che

piangevano il dio ucciso e macinato in un mulino, non mangiavano nulla di macinato, ma solo grano macerato, dolci,



Le potenzialità del lievito madre sono oggetto di studi scientifici. In Belgio è in via di realizzazione la prima biblioteca al mondo di lieviti naturali. Secondo gli studi effettuati, ogni lievito madre è un tesoro originale, perché unici e diversi sono i microorganismi che lo compongono





uvetta: ingredienti sorprendentemente simili alle nostre torte pasquali, come la pastiera.

Dalla storia alla scienza, un team di ricercatori dei Laboratori Micro4food guidati da Marco Gobbetti, microbiologo degli alimenti, ha passato in rassegna i principali studi dedicati al lievito madre o pasta madre, per evidenziarne le potenzialità sensoriali, nutrizionali, nutraceutiche. Ogni lievito madre è un tesoro originale, perché unici e diversi sono i microrganismi che lo compongono. Per questo motivo il professor Gobbetti sta creando la prima biblioteca di lieviti naturali, in Belgio. Il primo vantaggio dato dall'impiego della lievitazione naturale sta nell'ampiezza dei tipi di farine che possono essere fermentati con questa tecnologia: da 23 specie di cereali, 10 pseudo-cereali, 19 leguminose e 25 altri tipi di vegetali. Da ciò deriva miglior profumo, sapore, conservabilità e digeribilità e dunque l'applicazione a una grande varietà di prodotti da forno dolci e salati. L'Italia guida la classifica europea dei prodotti a base di lievito madre, con oltre trenta varietà tradizionali.

Sa usare bene la pasta madre Francesca Benedettelli, pastry chef del bistellato ristorante *Santa Elisabetta* del *Brunelleschi Hotel* di Firenze. Una laurea in Restauro, studentessa ad Alma, esperienza con Moreno Cedroni, la giovane Francesca in questo periodo di stop forzato sta pensando alla nuova carta. "Così ho realizzato una focaccia dolce con noci e uvetta, da un'idea nata qualche anno fa a Roma, la mia città, dopo l'assaggio di un pane buonissimo con all'interno questi ingredienti -racconta- Solo successivamente ho pensato di preparare questa focaccia con lo zucchero di canna sulla superficie, che caramellasse e creasse una crosta croccante". Per la lievitazione usa il suo licoli (lievito madre liquido), dono di un collega, che rinfresca in media ogni 3-4 giorni. L'uso del licoli consente alla chef di ottenere un prodotto che si conserverà più a lungo, soprattutto in grado di sprigionare note aromatiche intense e peculiari di questo tipo di lievitazione.

Si è votato alla lievitazione anche il giovane Luigi ►



Francesca Benedettelli, pastry chef del bistellato *Santa Elisabetta* del *Brunelleschi Hotel* di Firenze, ha accantonato la laurea in Restauro e durante il lockdown ha inventato una focaccia dolce con noci e uvetta e lo zucchero di canna sulla superficie, che caramella e crea una crosta croccante. Per la lievitazione usa il suo licoli (lievito madre liquido) che rinfresca in media ogni tre-quattro giorni

