

Il pasticcere Cesare Catelli e il suo lievito madre fresco come un figlio che accudisce da 33 anni

20 Dicembre 2024



L'AQUILA - Quanto peso ha l'assenza di una parola all'interno di un'etichetta alimentare? Molto se si pensa che a volte può fare la differenza - o peggio - rappresentare un inganno per il consumatore. Come nel caso del lievito madre vivo o pasta acida naturale, composto da un impasto di acqua e farina in cui si sviluppa una contaminazione spontanea di microrganismi e batteri lattici.

Infatti, questo necessita di essere costantemente nutrito e "rinfrescato" ed è ideale per la base di prodotti della panificazione e deve essere distinto dal lievito madre generico col quale, invece, si intende quello disidratato e riattivato con il lievito di birra, utilizzato poi dall'industria alimentare sottoforma di mix preparati a cui attingono anche pasticcerie artigianali.

La conservazione del lievito madre vivo presuppone una cura quotidiana, proprio come quella che utilizza la pasticceria Caesar di **Cesare Catelli** all'Aquila per la creazione dei grandi lievitati, del pane e della piccola pasticceria presenti nella selezione dei propri prodotti

artigianali.

“Ogni giorno, anche più volte al giorno eseguiamo operazioni di rinfresco e stiamo attenti a mantenere delle temperature adatte per far sì che sia pronto alla produzione dei lievitati di ogni genere. Inoltre, non utilizziamo emulsionanti né mono e digliceridi degli acidi grassi e siamo fieri di avere così un’etichetta pulita e salutare per l’organismo”, spiega il pasticcere.

Il lievito madre è materia viva in tutti i sensi, essendo continuo oggetto di studio e di ricerca scientifica da parte di alcune Università del mondo, dunque siamo ancora lontani dal tracciare una linea ben definita sui suoi benefici e numerose caratteristiche ma ciò che sembra già abbastanza chiaro riguarda gli effetti sulla digeribilità.

“Ho seguito con interesse vari congressi sul tema presso le Facoltà di Bolzano e di Teramo in cui venivano affermati i suoi benefici a livello intestinale. Dalla scoperta del lievito madre vivo ad oggi si sta cercando di osservare in laboratorio sempre più approfonditamente la trasformazione dei batteri lattici e acetici. È un mondo affascinante proprio per i risvolti che può avere sulla salute umana”, prosegue Catelli.

Inoltre, Caesar sta sperimentando con delle prove tecniche una sua lavorazione differente basata sullo shock termico, passando da un processo di lievitazione a caldo di 16-20 gradi e di rinnovi a 24-30 gradi ad un mantenimento a freddo sui 4 gradi, affinché si sviluppino ulteriori batteri benefici per una migliore resa del prodotto finito: “Tendiamo ad un bilanciamento per ottenere un prodotto profumato, morbido e digeribile”, spiega. “Il nostro lievito lo abbiamo creato da un ceppo che ci è stato consegnato 33 anni fa e senza di quello non possiamo fare nulla, lo curiamo come un bambino piccolo”.

Tante, dunque, le bontà nelle quali si ritrova e che, sempre con un consumo consapevole, strizzano l’occhio anche alla salute, dalle veneziane ai cornetti e brioche della prima colazione, ai panettoni, pandori e colombe.



