

PIZZA FOOD

ANNO IX
n. 76



Creiamo qualità

**Molino Grassi e Cristian Zaghini:
nel laboratorio "Impastando Impara",
tre incontri per i professionisti
sugli impasti e sul lievito madre**

**Approfondimento
a pag. 22**

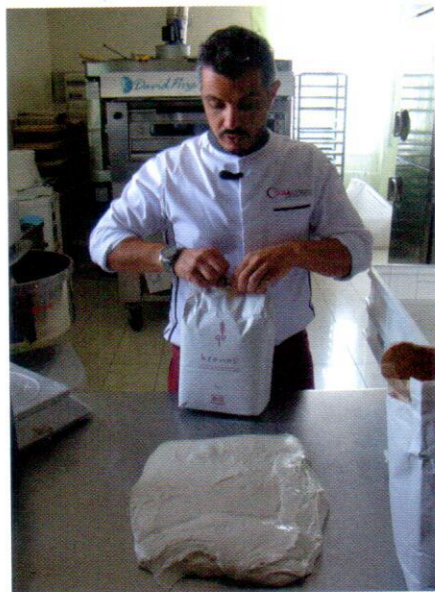


qualità bio



**Ricomincio
dalla farina**

Sua maestà, il lievito madre



Cristian Zaghini, chef pizzaiolo di ConsultaPizza, è stato docente del tritico di **incontri professionali "Ricomincio dalla farina"**, dedicati agli **impasti** e al **lievito madre**, presso il **laboratorio di panificazione, pizzeria e pasticceria "Impastando sImpara" di Molino Grassi**. L'ultimo appuntamento ha avuto come protagonista una delle tematiche più dibattute nel settore, quella che vede in primo piano il lievito madre, appunto. Zaghini, che da oltre 10 anni segue da vicino questo tipo di impasto, lo ha raccontato e spiegato, in lungo e in largo, a un cospicuo numero di addetti ai lavori che ha fatto capolino nell'aula situata all'interno dell'imponente struttura molitoria di Parma.

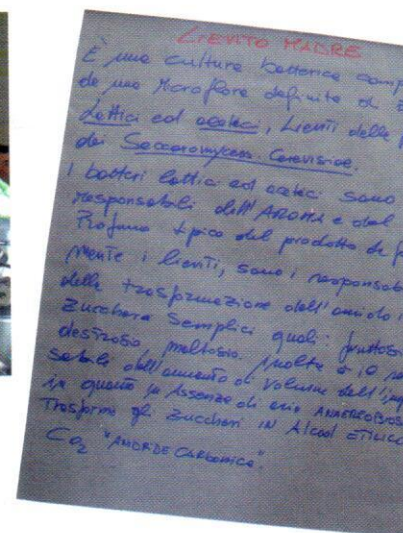
TEORIA E PRATICA

"Mi piace trasferire la mia conoscenza ad altri colleghi, affinché migliorino il loro,

Così lo ha definito lo chef pizzaiolo Cristian Zaghini introducendo la giornata dedicata al lievito madre presso il laboratorio di panificazione, pizzeria e pasticceria "Impastando sImpara" di Molino Grassi. Ultimo appuntamento per gli operatori professionali del ciclo di tre incontri "Ricomincio dalla farina"



ma anche il mio lavoro - ha spiegato il docente -. Sono infatti convinto che sul lievito madre ci sia ancora molto da scoprire. Studiandolo costantemente, gli allievi di questo corso potranno trovare nuove soluzioni e, a quel punto, sarò io che a mia volta apprenderò su 'sua maestà il lievito madre' aspetti inediti, interessanti e certamente molto utili". Dopo l'impasto diretto e l'indiretto (biga e poolish), questo terzo appuntamento è stato forse il più importante, se non altro proprio per il delicato tema affrontato. Zaghini ha cominciato lo stage spiegando le **caratteristiche del lievito madre naturale**, il **processo di preparazione** e di **maturazione**, l'**impasto acido spontaneo**, l'**impasto madre**, le **culture starter** fino ai **rinfreschi** necessari per mantenerlo attivo. È poi passato all'aspetto pratico, mostrando un suo impasto e utilizzandolo per la preparazione di **pizze e focacce**. Alla fine ha suddiviso l'impasto in varie parti regalandone una pallina a ciascun corsista (che si è portato a casa



anche una preziosa e pratica dispensa ricca di informazioni sull'argomento), spiegando a tutti, con minuzia di particolari, il procedimento corretto per la sua costante riproduzione, nonché quello per rinfrescarlo e quindi mantenerlo perfetto per l'utilizzo. Protagonista anche di questa giornata di formazione la **linea di farine biologiche di Molino Grassi QB-Qualità Bio**, nelle varianti **Montana, Kamut, Kronos, Einkorn, Multicereali** e **Grano del Miracolo**, che è stata utilizzata per la preparazione di tutti gli impasti. ●



Cristian Zaghini

