ISSUE #10

VISIONI, PROGETTI, CUORE, PASSIONI E SCELTE DEL MOLINO,
NELLE PAROLE DEL MUGNAIO

11 2022

IL MUGNAIO ®

MOLINO PASINI

L'ARTE DELLA FARINA

voce del verbo lievitare

Il passaggio dalle primordiali poltiglie di semi sbriciolati e cereali macinati a mano fino ai primi pani cotti sulla pietra e poi sulla brace, vede protagonisti soprattutto i popoli dei Sumeri in Mesopotamia, e la civiltà dell'Antico Egitto. In particolare, quest'ultima notò come il processo di fermentazione dei cereali per la produzione di birra poteva essere applicato anche alle farine.

Gli Egizi iniziarono ad aggiungere all'amalgama di chicchi macinati ed acqua un pezzetto di impasto avanzato il giorno prima. La "pasta madre" nacque così e diventò ben presto un prodotto prezioso, quasi mistico e da custodire gelosamente.

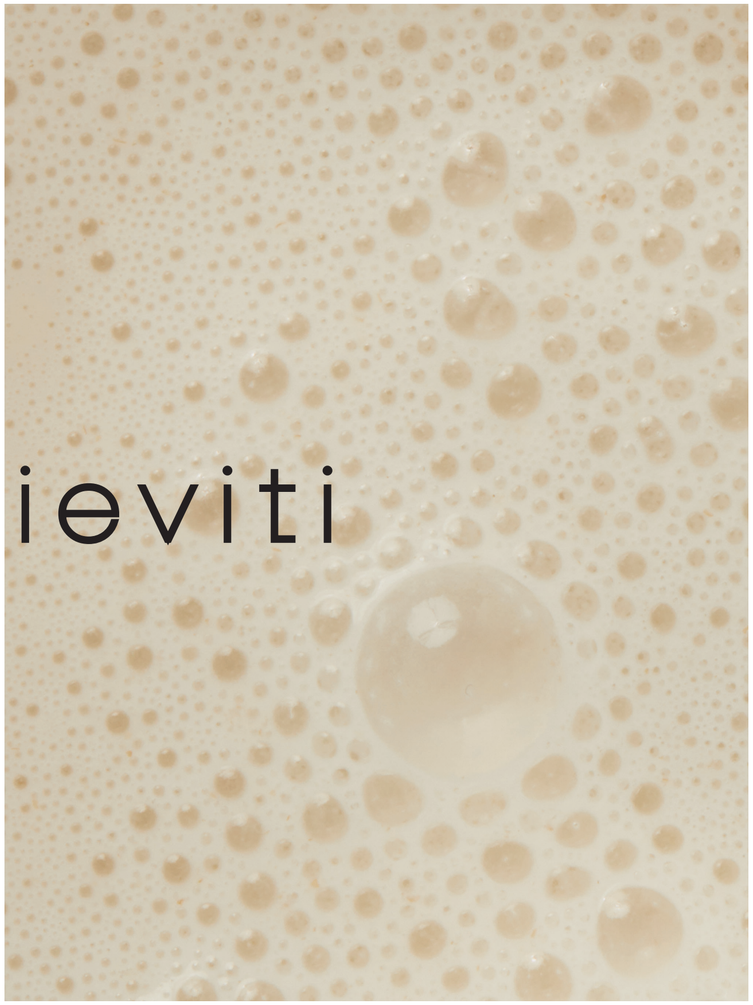
Da questi risultati gli Egizi elaborarono anche dei nuovi forni di cottura realizzati con l'argilla del Nilo. Chiusi dentro queste costruzioni a cono, le forme di pane cuocevano gonfiandosi. Il pane realizzato con pasta madre risultò da subito molto soffice, più duraturo e più digeribile. Dalla terra dei faraoni, la civiltà del pane si diffuse, in modi e tempi diversi, in tutto il bacino del Mediterraneo. I greci amavano definirsi mangiatori di farine bianche. Il candore della farina, la ricerca di un colore sempre più bianco, sarà considerato per lungo tempo simbolo di qualità e purezza del prodotto finale. L'attenzione per l'integrale arrivò ben dopo e i gourmet ellenici rimasero convinti sostenitori dei loro pani "bianchi come la luna".

Nell'antica Grecia i grandi fornai erano considerati un po' come delle star, perché grazie alla loro maestria, dei composti informi e appiccicosi si trasformavano in soffici e profumate pagnotte: quello del panificatore divenne un mestiere di tutto rispetto, che richiedeva ingegno, manualità e pazienza. Dal punto di vista tecnico, i Greci misero a punto degli strumenti di cottura ancora più professionali e si deve a loro l'istituzione dei primi forni pubblici. In contemporanea, nacquero le prime associazioni di panificatori, organizzate con regole chiare e con precisi canoni di lavorazione del pane. La varietà di pani prodotti aumentò, iniziarono a diffondersi pagnotte realizzate con vino, miele, latte o spezie e la produzione slittò in notturna. I Romani videro l'introduzione di quest'arte piuttosto tardi, solo a partire dalla prima Repubblica.

Nel suo *Naturalis Historia*, Plinio racconta di come inizialmente vi fossero delle focacce non lievitate, simili a delle piadine, e una sorta di farinata. A partire dal modo in cui veniva setacciata la farina, si ottenevano pani diversi detti cibarius, secundarius, plebeius, rusticus. Tra i diversi tipi d'impasto, quelli in uso nelle zone rurali includevano legumi, castagne e altri elementi "poveri", mentre ne esistevano di più costosi e raffinati a base di spezie, canditi, miele e olio alle corti dei signori. Esistevano pani di forma allungata e pagnotte rotonde, con incisioni a spicchi per favorirne la divisione in quattro parti o più. Sempre grazie a Plinio, sappiamo che fino a più di 580 anni dalla fondazione della città, a Roma non esistevano fornai. Erano le donne a coltivare l'arte panificatoria all'interno del nucleo famigliare.

Successivamente, a mano a mano che le tecniche di macinazione e setacciatura della farina e di cottura del pane si andarono affinando, la produzione passò ad artigiani specializzati (pistores e le pistrinae, fornai e panetterie). Per quanto il pane sia diventato nel giro di poco tempo elemento fondamentale dei banchetti romani, tuttavia rimase a lungo appannaggio di alcune fasce della popolazione. Un segno distintivo del ceto di appartenenza. Sulle tavole dei contadini infatti comparivano per di più polente e talvolta pani realizzati con farine meno pregiate.

Una storia affascinante, che ci dimostra come la lievitazione sia al centro della crescita sociale delle civiltà: proprio come oggi, come ci nutriamo è determinante per capire qual è la nostra posizione nella storia.



i lieviti

I LIEVITI

Come nascono i lievitati? A che cosa dobbiamo la grande magia che c'è dietro una lievitazione ben riuscita? Il segreto nascosto dentro a michette, panini e pagnotte è nella fermentazione doruta allo sviluppo di lieviti e batteri lattici. Il lievito che possiamo utilizzare per realizzare il pane può essere di diversi tipi: i lieviti e i metodi che scegliamo di utilizzare nella preparazione dipendono dal prodotto finale che desideriamo. Per ognuno c'è il lievito ideale.

1
Lievito serale (b i g a)
Un impasto di farina, acqua e lievito molto consistente, con un'alta percentuale di farina. È detto "serale" perché i panettieri lo preparano la sera prima per il giorno dopo. Si utilizza principalmente per realizzare pagnotte e forme grosse, con un'alveolatura leggera.

2
Lievito poolish
Nato più di cent'anni fa e riscoperto dai nostri panificatori solo da pochi decenni, il poolish è una biga molto particolare che consente di realizzare qualsiasi tipo di impasto. Permette di creare pani dal gusto molto aromatico e dal profumo particolarmente marcato, la cui fragranza dura più a lungo. Questa biga si presenta come un fluido semiliquido e viene preparata solo poche ore prima dell'impasto, miscelando acqua e farina in pari quantità. Con questo metodo di lavorazione si può realizzare qualsiasi tipo di impasto. Si tratta di una lavorazione importante sia per la semplicità e la brevità di esecuzione, sia perché consente di utilizzare farine più deboli. Per una buona lavorazione del poolish si consiglia l'impasto manuale. La dose di lievito da utilizzare varierà invece in funzione del tempo di fermentazione (che può andare dalle 3 alle 24 ore, a temperatura ambiente). Minore è il tempo di fermentazione, maggiore sarà la quantità di lievito impiegata.

3
La pasta di riporto
La pasta di riporto è la pasta da pane finita, che può essere conservata in frigorifero e utilizzata come lievito il giorno successivo. Può essere utilizzata come lievito per qualsiasi impasto.

4
Lievito naturale
Una delle preparazioni più complesse e lunghe per la preparazione di un lievito che è la "Madre" di tutti i lieviti. Per realizzarlo, infatti, non viene utilizzato come base il lievito ma purea di frutta, birra o yogurt impastati con farina e acqua. Questo lievito, una volta pronto, viene utilizzato in parte e in parte rinvigorito con l'aggiunta quotidiana di farina. Può durare anni, se ben trattato. Di difficile gestione in una cucina domestica, è senz'altro il tipo di lievito migliore utilizzabile sia in panetteria che in pasticceria. Il pane realizzato con questo tipo di lievito risulta morbido e gustoso per molti giorni e la sua aromaticità è di gran lunga superiore a quella ottenuta con un normale processo di lievitazione.

5
Il lievito di birra
Gli Inglesi, i Francesi e i Tedeschi hanno un nome specifico per il lievito di birra: yeast, levure, hefe. Noi invece abbiamo un solo termine generico, che si declina di volta in volta sulle varie tipologie di lievito. Ma le diversità ci sono, e sono profonde. A differenza del lievito naturale o lievito madre, il lievito di birra è costituito da cellule selezionate di Saccharomyces cerevisiae, microscopici funghi unicellulari che danno vita a una fermentazione alcolica, con produzione di anidride carbonica ed etanolo. Il lievito di birra, reperibile fresco o disidratato, offre alcuni concreti vantaggi: su tutti assicura una fermentazione rapida, riducendo i tempi di lavorazione.

6
Il metodo diretto
Il metodo diretto è quello che prevede l'utilizzo del lievito di birra in panetti (max. 5%). È il sistema più rapido ma anche quello che ha una durata limitata nel tempo: il pane realizzato con il metodo diretto, infatti, si conserva solo per 12/24 ore, e perde progressivamente la sua morbidezza.

7
Il Tang zhong
Il Tang zhong (conosciuto anche come water roux) è un metodo di panificazione giapponese diffuso da Yvonne Chen per rendere sofficissimi e leggeri gli impasti sia dolci che salati. È un preimpasto o uno starter che si prepara prima dell'impasto totale cuocendo farina e acqua in rapporto 1:5 per pochi minuti. Il risultato è una pappetta dalla consistenza gelatinosa.

8
Licoli
Licoli è il "diminutivo" di Lievito su Coltura Liquida e indica un lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, generalmente del 100% (ovvero la quantità di acqua è il 100% della quantità della farina). Più acido del lievito madre, il licoli sviluppa una maggiore Acidità Lattica. Per questo non sostituisce il lievito madre nelle preparazioni di pasticceria più complesse come i grandi lievitati. Ma ha una maggiore facilità di utilizzo, rispetto al lievito madre, perché necessita di un solo rinfresco per potere essere utilizzato.

IL LIEVITO MADRE

Farina e acqua. Nient'altro, e niente di più semplice. Bastano questi due ingredienti per compiere una magia: la fermentazione spontanea, ad opera di differenti specie di lieviti e lattobacilli. È questa la prima, fondamentale differenza tra lievito madre e lievito di birra, che è invece costituito da un solo ceppo di lieviti. Chiamato anche lievito naturale, pasta acida, pasta madre o lievito acido, il lievito madre è caratterizzato da una fermentazione dei carboidrati che dà vita ad acido lattico, acido acetico, anidride carbonica ed etanolo. I pregi che ne derivano sono davvero numerosi, e rendono il lievito madre preferibile al lievito di birra sotto molti aspetti: maggiore digeribilità e biodisponibilità delle sostanze nutritive, un bouquet aromatico più ampio e complesso, una maggiore conservabilità, un ridotto "picco glicemico" causato dal pane con esso confezionato. Non basta: l'ambiente acido riduce la possibilità di contaminazione da parte di altre specie batteriche non adatte a vivere in tale ambiente. Tutti questi pregi danno ragione del successo che in epoca recente il lievito madre sta riscuotendo tra panificatori, pasticcieri e pizzaioli, e anche tra i consumatori che hanno iniziato ad apprezzarlo e a sceglierlo anche nella panificazione domestica.

parola al tecnico

TECNICA & FARINA

Giambattista Montanari ci svela i segreti delle farine nella lievitazione

La farina, in un impasto lievitato, è un elemento cardine e spesso rappresenta il 50% del totale degli ingredienti. È l'elemento strutturale principale dei lievitati di un artigiano, anche se spesso l'importanza della sua scelta in passato è stata sottovalutata. Oggi fortunatamente non è più così e la farina è riconosciuta come forse l'ingrediente più importante nella buona riuscita di una ricetta. Per questo occorre dare il giusto valore alla scelta della farina, conoscere chi la produce e come, se i grani vengono selezionati sulla base di caratteristiche interessanti per il risultato che si vuole ottenere e soprattutto se queste caratteristiche si riscontrano in maniera costante nel tempo. Il risultato che si otterrà dipende anche da tanti altri fattori: dalla qualità del grano, da come questo è stato macinato, dalle proteine e dal loro assorbimento. Scegliere quella migliore per le lavorazioni che si vogliono realizzare è il primo passo per un risultato soddisfacente.

Cosa sono e a cosa servono le farine tecniche. Anche le farine possono essere "tecniche": ma che cosa intendiamo esattamente con questo termine? Le farine tecniche sono farine studiate per permettere ai professionisti che le utilizzano di avere il miglior risultato possibile a seconda dello scopo per cui vengono utilizzate. Per ottenerle, è fondamentale un'accurata e sapiente selezione e miscelazione dei grani.

Per fare un esempio: per ottenere una corretta pasta frolla c'è bisogno di una percentuale proteica bassa, che consenta di realizzare un prodotto molto friabile, che però mantenga anche correttamente la sua forma.

Questo naturalmente è solo un esempio, ma per ciascun singolo prodotto che si intenda preparare si richiede uno studio accurato delle caratteristiche che deve avere la farina.

Come si possono riconoscere le migliori. La qualità di una farina non può essere determinata con la semplice osservazione visiva: è necessario studiare i valori che la caratterizzano, leggere le indicazioni e la descrizione del produttore, e soprattutto testarla.

Questo è il passaggio imprescindibile per valutare una farina: vedere concretamente come risponde nell'impasto, che tipo di risultato porta nel prodotto finito, in sostanza, la sua performance.

Certamente, anche la reputazione di serietà che un molino si è conquistato nel corso del tempo ha la sua importanza: la ricerca nella selezione dei grani, il livello di tecnologia presente nella lavorazione del grano, il controllo in ogni fase della produzione, sono tutti elementi importanti, ma non necessariamente sufficienti, per ottenere un buon risultato. Inoltre, la garanzia di sicurezza alimentare garantita da un molino con impianti tecnologicamente all'avanguardia è evidente.

Infine, la costanza e la regolarità nell'arco temporale dell' anno sono un altro degli indicatori essenziali del lavoro di un professionista.

La lievitazione è un processo complesso, che richiede maestria, competenza e sapienza. Ecco qualche consiglio del nostro tecnico per riuscire a gestirla nel modo migliore possibile.

1. Quantità
La prima caratteristica per una lievitazione controllabile e gestibile è la giusta percentuale di lievito da utilizzare.

2. Bilanciamento
Bilanciare correttamente la ricetta con le giuste proporzioni tra lievito, zucchero e sale è fondamentale. Se si eccede nella quantità di zucchero e di sale, aumenta la pressione a carico delle cellule dei lieviti e quindi la lievitazione anziché procedere come vorremmo, diminuisce e rallenta.
Quindi bilanciare correttamente due degli elementi principali che regolano la fermentazione, zucchero e sale, è indispensabile per ottenere un buon risultato.

3. Temperature
Mai eccedere nelle temperature di lievitazione pensando di fare prima: quando le temperature sono molto alte, si danneggia la struttura glutinica, ottenendo di sicuro un risultato più scadente.

4. Amido
È fondamentale utilizzare una farina con una buona percentuale di amido danneggiato, in modo che il processo di fermentazione prima, e di lievitazione dopo, possano svolgersi in maniera regolare. Una farina con una quantità ridotta di amido danneggiato rallenterebbe molto la fermentazione o la farebbe partire molto in ritardo, quindi non sarebbe una buona lievitazione, mentre una quantità eccessiva di amido danneggiato renderebbe tutto molto più veloce, a discapito dello zucchero.

5. Malto
Per una lievitazione ottimale è consigliato l'utilizzo di estratto di malto diastasico per dare regolarità e stabilità al processo.

6. Liquidi
Una buona ricetta deve essere ben bilanciata anche per la parte relativa ai liquidi. I liquidi in un impasto sono infatti responsabili di tutte le reazioni microbiche e chimiche di un processo di lievitazione. Per poter regolamentare correttamente la lievitazione, l'impasto deve avere la giusta consistenza. L'impasto troppo morbido lievita molto più velocemente ma se ne ha poco controllo, mentre l'impasto troppo duro tende a bloccarsi e lievitare poco, perché tende a spaccare la maglia glutinica.

7. Impastamento
A volte gli impasti lavorati male o non correttamente impediscono la realizzazione e la formazione di una corretta maglia glutinica. Un impasto formato male e impastato male lievita in maniera non regolare.

8. Processo
Un corretto processo produttivo, adatto ai vari tipi di prodotti che si stanno producendo, è fondamentale per la buona riuscita finale. Sapere quando e come raffreddare, quando e per quanto tempo far "puntare" un impasto, sono tutte competenze che si imparano e si devono tenere in considerazione quando si vuole ottenere la perfetta lievitazione.

giro d'Italia

1. Babà (Campania, Napoli)
Il dolce simbolo della tradizione napoletana non nasce in Italia, ma in Polonia. Dal colore ambrato e dalla forma allungata, il suo impasto e i suoi tempi di lievitazione variano da pasticciere a pasticciere: ognuno custodisce gelosamente questi segreti. Una volta cotto, viene inzuppato nel rum. Può essere guarnito con panna e crema pasticcera.

2. Brazadel (Trentino-Alto Adige)
Ricetta nata per celebrare la Pasqua. Si tratta di una piccola ciambellina, il cui impasto è fatto con farina tipo 0, latte, burro, zucchero, lievito di birra, uova, rum e scorze di agrumi. Alla fine ci si aggiunge sopra la granella di zucchero.

3. Brioscia (Sicilia, Catania)
Detta anche brioscia col tuppo (cioè la parte superiore del dolce), viene usata di solito per accompagnare la granita o il gelato. Si prepara con farina manitoba, lievito di birra, zucchero semolato, burro, latte. Alcuni usano anche le uova. La brioscia di Messina è più lievitata di quella catanese. Risulta meno diffusa, ma ugualmente presente, a Palermo.

4. Colomba (Lombardia, Milano)
Dolce ormai tipico della Pasqua. Taluni fanno risalire la sua invenzione al regno di Alboino, re dei Longobardi. La versione moderna nasce nel primo '900 grazie all'invenzione della Motta. Il nome deriva dalla forma del dolce, che ricorda il volatile simbolo della Pasqua. I suoi ingredienti principali sono farina di frumento, zucchero, uova, burro, scorze di agrumi canditi e lievito naturale. Sulla superficie vanno granelli di zucchero e mandorle tostate.

5. Pettole dolci (Puglia)
Le pettole pugliesi dolci sono un dolce tipico della tradizione pugliese. Piccole palline di pasta lievitata che vengono fritte in abbondante olio caldo e servite per tantissime occasioni diverse. Si preparano a Lecce il giorno di San Martino, l'11 novembre; a Taranto il giorno di Santa Cecilia, il 22 novembre; a Brindisi per l'Immacolata e a Foggia e in tutta la Puglia e la Basilicata per la Vigilia di Natale. Sono un dolce molto semplice ma morbido e gustoso, specie se consumato ancora caldo.

6. Fugassa veneta (Veneto, Venezia e Treviso)
La sua origine è controversa, per taluni è stata creata da un fornaio trevigiano, per altri invece è un prodotto della tradizione povera locale. Una cosa è certa: si tratta di un dolce pasquale, che viene creato con l'impasto del pane a cui vengono aggiunti burro, uova, miele, mandorle.

7. Maritozzo (Lazio, Roma)
Dolce che affonda le sue radici nell'antica Roma, il nome deriva dall'usanza a cui era correlato: l'uomo doveva offrire in dono proprio questa preparazione alla propria fidanzata, il donante perciò veniva definito in maniera irrisoria "maritozzo". Si prepara con farina, uova, miele, burro e panna montata. È una sorta di pagnotta dolce aperta con in mezzo la panna. A volte viene condita con uva sultanina e canditi. Al Sud Italia assume la forma di treccia e non ha la panna nel mezzo.

8. Pandoro (Veneto, Verona)
Lievitato tipico della festa di Natale. Il suo nome deriva dalle parole in dialetto veneto "Pan de oro", dato che veniva servito solo sulle tavole dei più agiati. Le sue origini risalgono all'Impero Romano, la ricetta attuale è datata invece fine 1800, quando Domenico Melegatti ne deposita la ricetta presso l'ufficio brevetti. Si prepara con farina, zucchero, uova, burro, lievito e vaniglia. Si serve spolverandolo con abbondante zucchero a velo.

9. Panettone (Lombardia, Milano)
Lievitato tipico delle festività natalizie, le origini sono ignote e ruotano attorno a due leggende popolari, di cui una ambientata presso la cucina di corte di Ludovico il Moro. La prima documentazione di panettone è firmata da Pietro Verri e risale al IX secolo. Si prepara con acqua, farina, uova, latte, burro, zucchero, frutta candita, uva sultanina, vaniglia e ovviamente lievito.

10. Sciacchiata di Pasqua (Toscana, Livorno e Pisa)
Si tratta di un dolce tipico del periodo di Pasqua, originario della Toscana. La ricetta, che risale al 1800, prevede per la sua preparazione l'utilizzo di farina, zucchero, uova, burro, anice, liquore, vin santo, olio, miele e scorze di agrumi. Il nome, inoltre, potrebbe trarre in inganno sulla forma: è infatti un dolce molto lievitato e quindi gonfio.

11. Torta delle rose (Lombardia, Brescia e Mantova)
Il suo nome deriva dal modo in cui viene disposta la pasta sulla teglia, che ricorda per l'appunto la forma dei boccioli di rosa. Si prepara con farina, uova, sale, burro, latte, vaniglia, miele, lievito di birra e zucchero. La sua storia risale alla fine del 1400, quando il cuoco dei signori di Ferrara realizzò una torta ad hoc per Isabella d'Este (arrivata in città in quanto consorte di Francesco II Gonzaga).

come lievita il mondo

In **Italia** la chiamiamo pasta madre o madre acida: è il lievito di pasta acida naturale di diverse consistenze prodotto con farina, acqua e talvolta "starter". Il termine è conosciuto in Spagna con il nome di Masa Madre. Mentre per gli inglesi si parla di Sourdough starter, un impasto fermentato di pasta madre

I T

acida, generalmente di consistenza densa, utilizzato molto nel mondo anglosassone. Dà origine al Sourdough Bread, che è poi quello che tutti noi conosciamo bene anche in Italia, visto che abbiamo importato questo metodo di produzione e molti dei panificatori fanno ricerca in questa direzione. In **Francia** si chiama Levain, ed è il lievito francese di pasta acida naturale densa, prodotta catturando lieviti e batteri selvaggi a temperature relativamente basse (20 – 23° C) al fine di favorire la formazione di acido lattico a scapito dell'acido acetico. Un mondo diverso, una differente idea di pane, che va

R F

dalla consistenza finale dell'impasto, alla differente idratazione ma anche al diverso profumo finale del prodotto realizzato. In **Belgio** si cambia ancora: si chiama Desem, ed è un impasto madre naturale a base di farina integrale, khorasan o amaranto (priva di glutine). Tradizionalmente viene inoculato con lieviti e batteri selvaggi, mantenuto fresco (18° C) e completamente ricoperto di farina per favorire lo sviluppo dei batteri lattici e dei lieviti naturalmente presenti nella farina. Il termine "Desem" si riferisce anche alla pagnotta derivante da questo pre impasto fermentato.

B E

Il lievito maturo Desem è caratterizzato da una buona crescita, una consistenza leggera e un gusto agrodolce e leggermente acidulo.

La pagnotta, nel processo, è simile al "pain au levain" francese, ma prodotto con farina integrale. In **Olanda** il metodo è diretto, con lo starter, termine che può assumere due significati: coltura pura di batteri e lieviti o pezzo di impasto che viene tenuto da parte e utilizzato successivamente come base per un processo di rinfresco continuo.

N L

Infine c'è l'Amish starter, dal nome della enclave americana: un lievito naturale prodotto con del lievito commerciale dove, al posto dell'acqua, viene utilizzato del latte, a cui viene aggiunta una piccola quantità di zucchero per impasti dolci. Il Pane al latte Amish ha un sapore delizioso e una texture umida, adatto a tutte le occasioni, ottimo per realizzare panini, toast e toast alla francese. Il pane dell'amicizia Amish si realizza con pasta acida di latte ed è spesso condiviso con gli amici, come una sorta di catena di Sant'Antonio.

piccolo dizionario di lievitazione

Lievito Fungo unicellulare, che metabolizza gli zuccheri semplici in alcol e CO2. Questo processo, a livello chimico è chiamato impermeabilizzazione o fermentazione. Diverse specie di lievito vengono utilizzate in diversi tipi di fermentazione; un esempio è il lievito di birra, usato sia nelle panetterie che nei birrifici.
Fermentazione Processo chimico che coinvolge il metabolismo dei lieviti che si nutrono di zucchero [carboidrato]. I derivati della fermentazione comprendono acidi organici, gas o alcol. Essa si verifica in presenza di agenti lievitanti (lieviti o/e batteri lattici).
Batteri Lattici (LAB) Termine generico per indicare un'intera serie di specie di batteri gram-positivi (Enterococcus, Lactococcus, Leuconostoc, Lactobacillus ecc.) che producono principalmente o esclusivamente acido lattico. Vengono utilizzati abbondantemente nell'industria alimentare per la preparazione di yogurt, formaggio, crauti, vino, birra, pasta madre ecc.
Riporto Impasto che viene tenuto da parte per poi essere utilizzato successivamente come base per un processo per un prossimo impasto. Assume diverse denominazioni a seconda del dialetto regionale.
Prefermento Impasto indiretto fermentato che precede un altro impasto. La pasta madre acida, la biga e il poolish sono tutti prefermenti o "antipasti" (gergo americano).
Rinfresco Processo di nutrimento del lievito di madre acida o di un impasto con lievito di birra preventivamente fermentato.
Autolisi Metodica di lavoro che viene impiegata abbastanza spesso durante la prima fase di un processo di panificazione. A livello biochimico, avviene una scissione delle macromolecole della farina che, per azione enzimatica, vengono "distrutte" (idrolizzate), provocando una reazione chimica definita "idrolisi".
Impasto diretto Miscela di farina e liquidi, lievito e sale. Talvolta possono essere aggiunti grassi e proteine, miglioratori, spezie e aromi.
Impasto indiretto Metodica di lavoro ovvero un pre impasto che prevede un parziale impiego degli ingredienti in una prima fase di impasto che dovrà fermentare per poi essere integrato nella seconda fase di impasto. La seconda fase di impasto, in panificazione si chiama rinfresco ma a livello amatoriale siamo abituati a chiamarlo, "secondo impasto".
Puntata Tempo di riposo di un impasto che fa seguito all'impasto stesso. In questa fase è attiva una fermentazione che concorre alla lievitazione. La puntata può essere intesa "in massa", quando la massa intera viene fatta lievitare (senza manipolazione alcuna) in un contenitore rettangolare dai bordi dritti o in una ciotola.
Pieghe di rinforzo Manipolazione dell'impasto che precede la formatura. L'impasto viene degassato in modo tale che venga ripiegato in tre parti per poi essere lasciato puntare.
Degassamento Sgonfiare e distribuire i gas di lievitazione in modo regolare sulla superficie dell'impasto dopo la lievitazione in massa.
Pieghe di rigenero Consistono nel manipolare l'impasto direttamente all'interno del contenitore dove è stato miscelato o depositato. Generalmente si eseguono dopo una puntata corta, quando la pasta è rilassata, per consentire una maggiore ossigenazione ai lieviti.
Lievitazione o puntata in massa Impasto che viene lasciato raddoppiare prima di essere manipolato.
Staglio o porzionatura Suddivisione della massa di impasto in due o più parti che verranno pirlate e formate.
Pirlatura o pirlare Manipolare l'impasto in modo da formare una sfera.
È utile per racchiudere i gas di lievitazione all'interno della stessa, per conferire più struttura all'impasto. Si esegue generalmente per formare un impasto che darà luogo a prodotti tondi come panini, pagnotte, pizze ecc. ma in alcuni casi viene utile per quanto detto prima, ovvero per dare nervo ad un impasto che necessita di struttura.
Formatura Come indica il termine, si dice di un prodotto lievitato cui bisogna dare una forma. Ci sono diverse tipologie di formatura a seconda del prodotto che si intende realizzare.
Appretto Termine molto utilizzato da panettieri e pizzaioli per indicare l'ultimo stadio della lievitazione, prima che il prodotto, non più manipolato, vada in forno.
Scoring Termine utilizzato per indicare le incisioni sul pane. Lo scoring si pratica sull'impasto crudo dopo averlo spolverato di farina (semola rimacinata) e immediatamente prima che il prodotto venga infornato.

i nomi propri che i professionisti danno al loro lievito

Quello di Andrea Tortora si chiama Carletto, e da anni aiuta il pastry chef a realizzare i suoi favolosi lievitati, con la costanza e la potenza che servono per prodotti d'autore.

Quello di Matteo Cunsolo riposa in un frigorifero a parte, solo suo, e viene rinfrescato solo dalle mani del panificatore di Parabiago, che lo cura come fosse un figlio e l'ha portato a tante competizioni internazionali.

Davide Longoni lo regala ai suoi allievi più promettenti, donando parte del DNA del suo pane a chi ha imparato a prepararlo da lui e ha colto la sua essenza.
Qualcuno gli ha dedicato persino un progetto, costruendo un visual storytelling nella Puglia in fermento, tra persone, lievito e custodi ribelli: si chiama Yeast ed è anche un bellissimo libro.

Celebre poi è anche Thomas, il lievito madre di Roberta Pezzella con lei da quasi dieci anni e il cui nome è un omaggio a Thomas Piras del Contraste di Milano. Questo "figlio" l'ha spinta a una analisi approfondita della sua gestione a cui la panificatrice di Frosinone dedica approfondimenti costanti: ha codificato nel tempo il metodo Pezz, che sfrutta le potenzialità delle tecniche di panificazione nella realizzazione dei grandi lievitati e della pasticceria da forno. Perché, come sottolinea sempre Roberta, "il pane è una cosa seria". Il lievito madre racconta le storie dei suoi creatori che lo hanno nel tempo umanizzato e lo coccolano con passione, trattandolo davvero quasi come un figlio.

Perché questo delicato e profumato mix di acqua e farina è umorale: e da lui dipende il risultato finale di ogni impasto lievitato. Non deve essere troppo potente, né troppo acido, ma nemmeno troppo debole e insapore: la sua presenza caratterizza in maniera determinante il lievitato che ne deriva e gli dà quell'impronta identitaria che è un po' il "marchio di fabbrica" del suo creatore.

il profumo di lievito

Il profumo che si sprigiona quando si affetta un panettone, o quando si apre una veneziana, o si sfiocca un pandoro è dovuto agli aromi che si sviluppano nell'impasto, ma non solo. Perché anche il lievito madre dà la fragranza caratteristica a questi dolci lievitati e anzi è determinante per caratterizzare qualunque prodotto. È per questo che ogni lievito è curato proprio come un bambino dai suoi creatori: perché in base alle sue caratteristiche, in base alla sua "forma" e alla sua longevità assume sentori diversi, e diventa la cifra stilistica del suo custode.

Il profumo del lievito è in qualche modo il marchio di fabbrica dell'artigiano, e la sua profumazione, il suo sapore, si arricchiscono man mano che invecchia e cresce. Ma che cosa ne determina la fragranza? Sicuramente lo starter che è stato usato per iniziare il processo fermentativo, poi la qualità della farina scelta per i rinfreschi, ma anche l'acqua usata, l'ambiente nel quale cresce e si riproduce, e l'aria che respira mentre viene manipolato. Tanto è determinato anche dalla sua conservazione: per questo spesso è riposto in frigoriferi senza altri elementi, in modo che possa sviluppare i suoi sentori libero da qualunque influenza. Per offrire ogni volta un profumo ancora più buono e speciale.

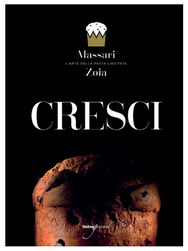
LEGGERE IL LIEVITO

CRESCI. L' ARTE DELLA PASTA LIEVITATA
di Iginio Massari e Achille Zoia Editore Italian Gourmet, 2015. Un volume interamente dedicato ai lievitati. Al suo interno 90 ricette, fotografate e suddivise per categorie (panettoni, kranz, pandoro, colomba, focaccia, pani, brioches, torte). Il tutto è introdotto da una generosa prima parte dedicata interamente agli ingredienti e alle loro tecniche, dal lievito madre alle farine, dalle acque agli enzimi, passando per grassi e zuccheri. Il manuale è stato tradotto anche in inglese e l'obiettivo è quello di non tacere nulla sulle tecniche di realizzazione, sul fenomeno fermentativo, sugli effetti delle cotture, sulla conservazione, rinfresco, mantenimento del lievito madre. Una vera summa di questa arte antica come l'uomo.

LA FORMULA DEL PANE
di Laura Lazzaroni Editore Giunti, 2021. L' obiettivo dell'autrice del libro è quello di permettere anche agli estranei al mondo della panificazione di cimentarsi e imparare le basi per crescere. Un libro capace di spiegare l'importanza di imparare un 'metodo', una sorta di masterclass che esamina tutte le variabili coinvolte, dalla gestione del lievito madre alla 'lettura' degli impasti, con trucchi, consigli e chiare spiegazioni anche dei passaggi più tecnici. Dopo una ricca sezione introduttiva sui grandi personaggi del grano e le farine speciali, l'autrice presenta 3 metodi master e spiega come declinarli in 18 prodotti diversi, applicando modifiche in punti precisi del procedimento. Perché le ricette, soprattutto quando parliamo di lievitazione, non servono. Serve apprendere la tecnica base.

PH 4.1
SCIENZA E ARTIGIANALITÀ DELLA PASTA LIEVITATA
di Giambattista Montanari Editore Chriotti, 2015.
L' autore, con questo manuale, decide di donare tutta la sua professionalità, esperienza e sapere, per presentare la pasta lievitata nelle sue plurime e gustose varianti, spaziando dall'approfondimento teorico e scientifico, fino ad un ventaglio di quasi cento ricette, sia dolci che salate, sia nostrane che internazionali. Con parole semplici e un fare ancora più immediato, dalle mani di Montanari prendono vita specialità eccellenti, capaci di onorare la tradizione, ma anche di innovare con pura originalità.

TIK TOK LIEVITESCION
Se su instagram la missione è sempre stata quella di mostrare al mondo le proprie performance culinarie, con foto di professionisti e amatori che si contendono lo scettro di miglior lievitista, a botte di pagnotte tagliate a metà e alveolature, su Tik Tok la storia cambia nettamente. O senza, o con lunghissima lievitazione: sul social più giovane del momento la visione è binaria e riflette pienamente il mondo attuale. La lievitazione viene vista o come un problema da evitare, perché lunga, perché "tempo morto", perché noiosa per chi non ha tempo da perdere in cucina, oppure come un plus per chi vuole diventare "pro" e vuole tentare di fare in casa quello che i professionisti fanno da tempo: allungare allo stremo i tempi di riposo per poter realizzare impasti sempre più buoni, sempre più profumati e sempre più digeribili. Sul social che mixa tutorial, musica e divertimento è facile dunque imbattersi in trucchetti semplici per preparare pizze e dolci senza aspettare neanche un minuto, ma è altrettanto normale vedere ragazzi alle prese con notti insonni e verifiche costanti per ottenere prodotti lievitati ricchi di gusto e pieni di bolle.
Il fascino di questo social network è evidente: è lo specchio perfetto di una società che va di fretta, ma che è anche curiosa di capire meglio le dinamiche dell'alimentazione. Ragazzi che mangiano junk food ma tengono all'ambiente, ossimoro costante ma reale di un Paese che sta cambiando faccia: anche partendo dalla lievitazione.



Molino Pasini SpA
via Buscoldo 27 bis
46010 Cesole di Marcaria
MN – Italia
T +39 0376 969015
info@molinopasini.com
molinopasini.com

—

Progetto grafico:
Lissoni / Graphx
Foto:
Federica Simoni
Styling:
Vandersande studio

Un grande grazie
per la collaborazione
a Davide Longoni
e a Giambattista Montanari

molinopasini.com

—

Legal
C.F. e P.I: 00137190203
Reg. Imp. Mantova: 107361
Cap. Soc.: € 2.000.000 i.v.