

Conoscere la buona pasticceria a base di lievito madre

Seminari culturali e degustazioni gratuite con Naturium e NaturaSì

La buona pasticceria a base di lievito madre. E' questa la proposta della settimana che il progetto culturale "Naturium" divulgherà attraverso iniziative, degustazioni e seminari che toccheranno le province di Cosenza e Catanzaro. Si comincia già questa sera (mercoledì 5 ottobre) presso il "NaturaSì" di via Giacomo Mancini, a Cosenza. L'appuntamento è per le ore 19 con il famoso pasticcere Andrea Aiello (Cosenza Caffè) e l'esperta Sara Lucchi (Ecor NaturaSì). In questi ultimi anni sta diventando sempre più di moda l'utilizzo del lievito madre nella preparazione di prodotti di pasticceria. perché usare il lievito



madre? Perché conferisce agli impasti una migliore caratteristica organolettica, donando un profumo più intenso e aromatizzante, ha un migliore sviluppo della mollica e un'alveolatura più fine e ben sviluppata,

migliora la conservabilità mantenendo il prodotto più a lungo e morbido, e grazie alla sua maggiore acidità rallenta anche la produzione di muffe. E in più, un prodotto realizzato con pasta madre è più digeribile e di conseguenza più assimilabile dal nostro organismo. Ma da questa sera ne sapremo sicuramente di più.