

# 8

# MAGGIO 2018

ore 10.00 Aula Magna  
Fondazione Edmund Mach  
San Michele all'Adige



## CULTURA DEL PANE DELLE ALPI



### LEZIONE MAGISTRALE

*L'uso del lievito naturale/pasta madre per migliorare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali dei prodotti lievitati da forno*

- prof. Marco Gobbetti\* università di Bolzano -



Intervento di saluto del Dirigente C.I.F. **Prof. Marco Dal Rì**  
Introduzione **Dott Angelo Giovanazzi** - Alpi BIO  
Moderatore **Prof. Fulvio Mattivi** - Uni TN

#### \*Biografia sul tema

Marco Gobbetti è professore ordinario di Microbiologia degli Alimenti dal 2000. È membro del Comitato Nazionale per la Biosicurezza, le Biotecnologie e le Scienze della Vita della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Attualmente presta servizio presso la Libera Università di Bolzano. Ha iniziato a studiare il lievito naturale/pasta madre per la produzione di lievitati da forno nel 1994, data della sua prima pubblicazione sul tema. Da allora ha collezionato più di 150 pubblicazioni sulla preparazione, uso e proprietà del lievito naturale, avendo la possibilità di collaborare con le più importanti aziende del settore, ma non trascurando il comparto artigianale. È autore di due libri, uno in italiano e uno in inglese, sulla biotecnologia del lievito naturale. Ha brevettato l'impiego del lievito naturale per la produzione di prodotti senza glutine a partire da farina di grano. Collabora alla gestione della prima e unica biblioteca internazionale di lieviti naturali.

#### Riassunto relazione

Fattori ambientali, ingredienti e parametri tecnologici determinano la composizione microbica, stabilità e proprietà del lievito naturale/pasta madre. Il risultato di questo insieme di fattori determina l'unicità e diversità dei lieviti naturali. Numerosi studi hanno mostrato come il lievito naturale determini caratteristiche reologiche, sensoriali, nutrizionali/funzionali e di conservazione superiori rispetto a qualsiasi altro agente lievitante biologico o chimico. La sfida del futuro è estenderne l'applicazione e garantirne l'autenticità.