

Intervista ai fornitori di lievito madre

E' facile iniziare con il lievito madre?

Se non si vuole preparare e mantenere il proprio lievito madre, si possono trovare molte offerte appropriate dai fornitori del nostro settore, compresa la consulenza personale di esperti. I rappresentanti di quattro aziende forniscono informazioni.

«panissimo» ha chiesto a Bakels Nutribake, Hefe Schweiz, Klipfel Hefe e Puratos la loro gamma di prodotti e consigli sul lievito madre e ha voluto anche sapere cosa cercare in particolare con questo prodotto di tendenza.

Da quando la vostra azienda si occupa di lievito madre?

Marcel Ammon, Hefe Schweiz: L'azienda Hefe Schweiz AG si occupa da molto tempo di lievito madre e dell'interazione tra lievito e lievito madre, perché anche un pane a base di lievito madre ha bisogno del lievito per un buon aroma equilibrato. Naturalmente, nel nostro assortimento abbiamo un lievito madre per questo scopo.

Maxi Detavernier, Puratos: Nel 1994 Puratos ha iniziato la produzione di lievito madre a St. Vith in Belgio. Tuttavia, il primo lievito madre vivo non è stato venduto fino al 2000, poiché i clienti non erano interessati prima di allora. In Svizzera, produciamo il lievito madre dal 2018. Puratos è unico con la sua biblioteca di lievito madre, una collezione eccezionale di lieviti madre con una grande varietà di profili di sapore da tutto il mondo. Inoltre, Puratos ha lanciato il

«Quest for Sourdough», dove chiunque può registrare il proprio lievito madre online.

Benno Eigenmann, Bakels Nutribake: Bakels Nutribake AG lavora intensamente su questo tema da oltre 80 anni. Gestiamo il centro di competenza per il lievito madre del gruppo internazionale Bakels. La nostra vasta esperienza fornisce la solida base per molti prodotti ben noti sotto i marchi affermati Levit e Fermdor.

Philipp Maier, Klipfel Hefe: La fermentazione è sempre stata al centro della nostra azienda. Il nostro lievito madre liquido attivo «Crème de Levain» esiste da 20 anni. Negli ultimi anni, la gamma è stata notevolmente ampliata e sono stati lanciati nuovi prodotti interessanti.

Quale gamma di prodotti a base di lievito madre offrite?

Ammon: Quest'anno aggiungiamo alla gamma diversi starter di lievito madre attivi, che generano diversi sapori. Questo ci permetterà di rispondere ancora meglio ai desideri individuali dei clienti.

Detavernier: La nostra gamma comprende un ampio portafoglio di lieviti madre liquidi attivi e inattivi e

di secchi di vari tipi di farina e gradi di macinazione. Inoltre, siamo molto orgogliosi di offrire lievito madre di qualità IP-Suisse e Bio-Knospe. Se nonostante la grande selezione, non si riuscisse a trovare il prodotto giusto, offriamo soluzioni individuali.

«Il lievito madre si adatta perfettamente alle esigenze dei clienti.»

Maxi Detavernier

Eigenmann: La nostra gamma è varia e comprende una ventina di lieviti madre in forma liquida attiva e inattiva e anche essiccata, a base di grano, segale, farro e, tra gli altri, avena o riso. I nostri lieviti madre essiccati a rullo danno alla mollica dei sapori aggiuntivi che altrimenti si trovano solo nella crosta. Insieme ai nostri clienti, sviluppiamo dei lieviti madre esclusivi secondo le loro esigenze. Di volta in volta, questo porta a risultati sorprendenti.

Maier: Come specialista dei prodotti di fermentazione, offriamo tutti i livelli di convenienza nel campo della pasta madre: dalle colture starter ai lieviti madre attivi pronti,

alle paste acide inattive e alle polveri. Offriamo anche prodotti a base di lievito madre come il nostro lievito madre cotto «Zavarka», che combina le proprietà di un pezzo scottato con l'aroma di un lievito madre.

Come si sta sviluppando la domanda di questi prodotti da parte di panetterie, pasticcerie e confetterie?

Ammon: Abbiamo notato che l'interesse per i prodotti a lievitazione naturale è aumentato notevolmente. Vedo questa tendenza come un'opportunità per il commercio, poiché i clienti sono meglio informati al riguardo. Il lievito madre è anche un argomento sempre più presente nei media. In futuro, ci saranno più pani a lievitazione naturale nell'assortimento delle panetterie commerciali.

«Non è sempre facile integrare il lievito madre nel processo.»

Marcel Ammon

Tuttavia, vedo anche che non è sempre facile integrare il lievito madre nel processo. Siamo felici di offrire il

I rappresentanti delle quattro aziende intervistate



Marcel Ammon, Hefe Schweiz AG
Panettiere-confettiere, responsabile dello sviluppo dei prodotti e consulente tecnico.



Maxi Detavernier, Puratos AG
Responsabile dello sviluppo dei prodotti presso la Puratos AG a Dulliken.



Benno Eigenmann, Bakels Nutribake AG
Amministratore delegato della Bakels Nutribake AG di Rothenburg.



Philipp Maier, Klipfel Hefe AG
Panettiere-confettiere e ingegnere alimentare. Gestisce il Baking Center di Rheinfelden.

nostro supporto per trovare una soluzione ottimale.

Detavernier: Secondo il nostro studio sui consumatori «Taste Tomorrow», i prodotti naturali, tradizionali e sani sono in voga. Il lievito madre, con la sua lunga storia e il suo effetto salutare, si adatta perfettamente a queste esigenze dei clienti, e lo vediamo nella crescente domanda.

Eigenmann: Stiamo vedendo un aumento costante e ci aspettiamo che continui. Fortunatamente, stiamo ricevendo sempre più richieste da imprese commerciali oltre alle grandi panetterie e alle aziende industriali. I vantaggi – freschezza più lunga, eccellente salubrità, gusto e aromi – dovrebbero continuare ad aumentare la popolarità.

Maier: La domanda è in aumento da anni. Ma ora notiamo che l'interesse e la conoscenza del lievito madre hanno raggiunto i consumatori e che questo valore aggiunto è ricercato.

Fornite anche il lievito madre a clienti al di fuori del settore dei panettieri-confettieri?

Ammon: No.

Detavernier: Non ancora, ma vediamo un potenziale anche al di fuori di questo settore.

Eigenmann: L'applicazione dei nostri prodotti è andata da tempo oltre il pane. Possono essere utilizzati ovunque si cerchi un'esperienza di gusto speciale. Nei prodotti laminati come le cime e la pasta sfoglia, il liquido di germe Fermdor W non solo esalta il sapore, ma rilassa anche gli impasti, il che riduce le «fusa degli impasti». I nostri prodotti sono anche utilizzati nel settore della ristorazione, per esempio come marinata (Fermdor Smoked). Il mercato chiede innovazioni. Nei workshop, le praline o il gelato con il lievito madre hanno spesso fornito spunti positivi!

Maier: No, forniamo solo l'industria, cioè panetterie artigianali, panetterie industriali e mulini.

A cosa bisogna prestare particolare attenzione in una panetteria-confetteria se si vuole utilizzare il lievito madre per la prima volta?

Ammon: È importante che il panettiere-confettiere pensi attenta-



Sono di tendenza e popolari tra i clienti, i pani con il lievito madre.

mente a cosa gli serve la pasta madre. Ci sono varie domande a cui rispondere: uso il lievito madre per il gusto e la freschezza? Il lievito madre deve essere lievitato? Quanto tempo deve passare? Come si può aggiungere il lievito madre al processo? I dipendenti devono essere istruiti?

«L'applicazione dei nostri prodotti è andata da tempo oltre il pane.»

Benno Eigenmann

Detavernier: In linea di principio, un panettiere può produrre il proprio lievito madre, ma questo richiede molto tempo, è soggetto a frequenti fluttuazioni di qualità e in molti casi richiede un investimento. L'utilizzo di lieviti madre come quelli di Puratos elimina questi ostacoli senza ridurre la qualità del prodotto finale.

Eigenmann: In linea con il motto «provare prima di comprare», non ci dovrebbero essere inibizioni nell'usarli. È importante che anche le aziende agricole coltivino il proprio lievito madre, anche per far sì che i

tirocinanti si confrontino con questo bene culturale in una fase iniziale. Questo lievito madre è spesso combinato con i nostri prodotti secchi Fermdor, poiché questi contengono componenti di gusto completamente diversi. Con questo cosiddetto «abbinamento di lievito madre», si crea la propria ricetta esclusiva per il successo.

Maier: È importante scegliere il prodotto giusto che può essere integrato nei processi di produzione. Con il nostro Baking Center, sosteniamo i nostri clienti in questo e li aiutiamo anche a trovare l'aroma e la ricetta giusta per loro.

Cosa offrite in termini di consigli e forse anche attraverso i corsi sul lievito madre?

Ammon: Ho avuto a che fare con la pasta madre per 25 anni. È affascinante e super interessante. Possiamo offrire ai clienti la nostra competenza ed esperienza, nonché i nostri lieviti madre. Consigliamo i clienti individualmente sul posto o nel nostro studio di panificazione ed elaboriamo con loro delle soluzioni in base alle loro esigenze. Nel nostro studio di panificazione offriamo corsi di lievito madre (vedi [dio\). Abbiamo anche buoni contatti con la ZHAW Wädenswil, con la società Lallemand-DHW e con i produttori di attrezzature come Technology Unlimited. Questo significa che possiamo attingere a una serie di competenze.](http://hefe.ch/backstu-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Detavernier: I nostri esperti forniscono consigli sulla scelta del giusto lievito madre fino alla panetteria per trovare il prodotto giusto insieme ai nostri clienti. Offriamo corsi di formazione in tutto il mondo così come eventi di mezza giornata sul lievito madre nella nostra sede di Dulliken. Potete iscrivervi ai prossimi eventi del 26. 8., 15. 9., 30. 9., 20. 10. e 3. 11. su info@puratos.ch, indicando l'azienda e i partecipanti.

Eigenmann: Il nostro team di esperti fornisce consigli per telefono, presso il nostro Baking Center interno o in loco presso l'impianto del cliente. I nostri corsi precedenti sono stati tutti completamente prenotati, e continueremo i nostri workshop appena possibile.

Su bakels.ch forniamo regolarmente informazioni su tendenze, prodotti e workshop.

«È importante scegliere il prodotto giusto che può essere integrato nei processi di produzione.»

Philipp Maier

Maier: Da un lato, offriamo regolarmente Workshop di lievito madre in tedesco e francese, dove dimostriamo le varie possibilità con la pasta madre. Qui ci concentriamo sulla flessibilità e siamo sempre orientati alle esigenze attuali dei partecipanti. Ci concentriamo anche sulla consultazione personale presso il cliente. Questo perché è essenziale prendere in considerazione le condizioni operative per trovare la soluzione ottimale per il nostro cliente.

Intervista: Christof Erne /ap

Le aziende menzionate

Bakels Nutribake AG	bakels.ch
Hefe Schweiz AG	hefe.ch
Klipel Hefe AG	klipfel.ch
Puratos AG	puratos.ch