

Intervista all'unico bibliotecario di lievito madre al mondo

## Il «guru della pasta madre»

Karl De Smedt dirige l'unica biblioteca di lievito madre al mondo a St. Vith, in Belgio (vedi riquadro). Ha visitato panettieri di tutto il mondo e fornisce informazioni sulla sua passione per il lievito madre.



Foto: Puratos

Il panettiere-pasticciere-cioccolatiere Karl De Smedt è stato affascinato per anni dalla varietà dei lieviti madre.

Karl De Smedt si definisce «il bibliotecario del lievito madre». Il direttore dell'Accademia del pane di Weinheim, Bernd Kütscher, lo chiama il «guru del lievito madre». «panissimo» ha voluto saperne di più su di lui, sulla sua passione per il lievito madre e sulla biblioteca del lievito madre Puratos a St. Vith (B).

Come è diventato bibliotecario del lievito madre?

All'età di dieci anni, sapevo già che volevo fare il pasticciere. Dopo una formazione come panettiere-pasticciere-cioccolatiere, gelataio e produttore di caramelle e altri dolciumi, ho lavorato per sei anni in una pasticceria di Bruxelles. Ho avuto l'opportunità di comprare l'azienda, ma

mia moglie non ha voluto che intraprendessi questa avventura. Così ho iniziato a lavorare per Puratos nel 1994.

**«Credo che il lievito madre abbia ritrovato la sua strada nel mondo della panificazione.»**

Ho iniziato come panettiere sperimentale. Nel processo, avevo scoperto il primo lievito madre. È stato portato da un collega di San Francisco (USA). Dopo 1 anno e mezzo di test di cottura mi hanno dato l'opportunità di far vedere il lavoro durante le dimostrazioni. Un'allergia

alla farina mi ha fatto cambiare le mie attività alla Puratos. Ho iniziato a dare corsi di formazione al personale e ai clienti. Nel 2008, ho avuto l'opportunità di assumere la gestione di quello che ora si chiama il Centro del gusto del pane. Questo è un luogo dove i panettieri di tutto il mondo vengono per imparare di più sulla fermentazione del lievito madre. Qui nel 2013 abbiamo anche aperto la prima e unica libreria di lievito madre al mondo.

Come potete vedere, la mia vita lavorativa è stata una catena di coincidenze ed eventi che sono semplicemente accaduti.

Quali sono i suoi compiti come bibliotecario di lievito madre?

Rispondendo principalmente a qualsiasi tipo di domanda che ci viene fatta sul lievito madre. Sono diventato il punto di contatto. Penso che sia per questo che mi chiamano il «guru del lievito madre». Il mio lavoro comprende anche la ricerca e la raccolta di diversi tipi di lievito madre per mantenere la biodiversità nella nostra biblioteca.

Partecipo anche a conferenze, congressi e summit e sono membro della giuria di concorsi. Insegno «MasterClass» nei centri di formazione negli USA e a Singapore e sono ancora coinvolto nella formazione di clienti e dipendenti di Puratos. Ogni tanto ricevo richieste da professionisti dei media. Attualmente, sto anche partecipando a

Webinar a causa della situazione del Covid-19. Poi c'è la mia attività sui Social media, @the\_sourdough\_librarian su Instagram per le persone che vogliono informazioni sul lievito madre e la biblioteca.

Ha visitato e filmato i panettieri con il lievito madre di tutto il mondo. Qual è stato il suo incontro più insolito?

Ho davvero visitato posti fantastici. In Turchia, per esempio, ho scoperto che il lievito madre si fa con le gocce d'acqua che si formano sul grano la mattina presto del primo giorno di primavera. Queste gocce vengono raccolte e utilizzate per fare il lievito madre. Poi ho visitato un panificio di montagna dove il pane viene cotto per quattro ore in un forno a legna. In un esempio in Grecia, il lievito madre è fatto sulla base di una cima contaminata con il basilico. Ho scoperto una pasta acida a base di riso cotto, che viene utilizzata per fare un rotolo morbido con un ripieno di pasta di fagioli rossi. Ho documentato un gran numero di storie con dei video. Questi possono essere trovati sul sito [questforsourdough.com](http://questforsourdough.com).

Il suolo (grano) e l'acqua di una regione hanno qualche relazione con i diversi batteri in un lievito madre?

In biblioteca abbiamo diversi tipi di lievito madre dello stesso paese. Ma non ci sono due lieviti madri uguali. I campi da cui proviene la farina gli conferiscono proprietà diverse. Se il terreno aveva più o meno acqua, la pasta madre sarà più consistente o più liquida. Se ci sono spore di lievito nel panificio dove è stato fatto, questo influenzerà il lievito madre. Oggi possiamo dire che ogni pasta

madre è unica – dipende dagli ingredienti, dal luogo di origine, dal clima, dal panettiere e dal modo in cui viene curata.

Recentemente, la popolazione e i professionisti hanno mostrato più interesse per il lievito madre. Qual è la sua esperienza e cosa si aspetta per il futuro?

Credo che il lievito madre abbia ritrovato la sua strada nel mondo della panificazione. È stato usato per secoli in tutto il mondo per fare il pane. Abbiamo perso di vista questo incredibile ingrediente quando il lievito commerciale è arrivato nel XIX secolo. Negli ultimi 30 anni, il lievito madre è stato gradualmente reintrodotta, soprattutto per il suo effetto sul gusto del pane.

Oggi la gente è consapevole che non si tratta solo di gusto. Diversi studi scientifici recenti dimostrano che il lievito madre ha un effetto positivo sul benessere e sulla salute. I valori nutrizionali del pane con lievito madre sono migliori di quelli del pane fatto con il solo lievito. Questo aiuta i panettieri a posizionare il loro pane ancora meglio agli occhi dei loro clienti. Oggi, oserei dire che il lievito madre è tornato e rimarrà un ingrediente importante del pane.

Quali sono gli errori più comuni quando si ha a che fare con il lievito madre, e come si possono evitare?

Fare il lievito madre è facile. Ha bisogno principalmente di acqua e farina. Ma in tutta questa semplicità si nasconde la complessità. La microbiologia del lievito madre è qualcosa di incredibile. I cambiamenti di temperatura possono creare un sapore diverso, che va dal latte all'ace-



to. E questo può avere un grande impatto sulla mollica, l'odore e il sapore del pane. Come per tutti i prodotti fermentati – che si tratti di formaggio, vino, birra o cioccolato – padroneggiare la fermentazione è la chiave per la qualità del prodotto finale. La cosa più difficile con il lievito madre è darle consistenza nel sapore e nella forza di fermentazione. Per raggiungere questo obiettivo, Puratos offre prodotti di qualità ogni giorno dell'anno, permettendo ai panettieri di concentrarsi sulla produzione del pane senza doversi preoccupare della complessità del lievito madre.

Quali altri consigli importanti può dare ai professionisti?

I panettieri possono registrare il loro lievito madre sul mio sito web [questforsourdough.com](http://questforsourdough.com). In questo modo so che esiste – e forse troverà un posto nella biblioteca del lievito madre in futuro. Su questo sito si può anche vedere nei video come si fa il lievito madre, come si misura la sua acidità e come rinfrescarla, ecc.

Che consigli ha per i panettieri che non sono sicuri se lavorare con il lievito madre?

Se si guarda alla storia dell'umanità, la fermentazione era già usata dai Romani. Interi imperi sono stati costruiti sulla base del pane. I soldati venivano pagati con il pane. Il pane è sempre stato un alimento base negli ultimi 5000 anni e lo sarà anche nei prossimi 5000.

La fermentazione non è una novità. Ma si è persa con l'industrializzazione. Le scuole professionali insegnano ancora come fare la massima quantità di pane nel minor

tempo possibile. Il problema è che gli esseri umani, a differenza delle mucche o delle capre, non possono digerire il grano. Dobbiamo mangiare cibo fermentato, perché questo sostituisce parte della digestione.

La bellezza della fermentazione è che il panettiere diventa ogni giorno uno specialista della fermentazione. Nella produzione della birra o del vino, la fermentazione avviene solo una o poche volte all'anno. Il livello più alto di fermentazione è la cura del lievito madre.

Cosa pensa che manchi ai migliori panettieri per ottenere lo stesso riconoscimento dei migliori chef?

Uno chef in cucina non si limita. In panetteria, mantenere la tradizione è una buona cosa, ma a mio parere è il nostro più grande ostacolo. Dovremmo imparare dal passato per prendere le decisioni buone o giuste per il futuro. Abbiamo bisogno di persone che vogliono fare cose folli, sperimentare tecniche, come hanno fatto altri nel mondo culinario. Abbiamo bisogno di un'evoluzione all'interno della panetteria e dobbiamo perdere la paura dell'innovazione.

Quando si lavora per un'azienda più grande come Puratos, la cui influenza sul mondo della panificazione è grande, è più facile fare dei cambiamenti. Promuovendo il pane con il lievito madre e il suo valore salutare in tutto il mondo, l'immagine del pane sta cambiando in modo positivo. Tutti i panettieri ne beneficeranno. Essere in grado di assistere a questo cambiamento mi rende incredibilmente felice.

Intervista:

Richemont Club / Christof Erne / ap

## La biblioteca del lievito madre

Nella biblioteca del lievito madre di Puratos a St. Vith, in Belgio ([questforsourdough.com/de](http://questforsourdough.com/de) e [sourdoughlibrary.puratos.com](http://sourdoughlibrary.puratos.com)), 134 lieviti madre di 25 paesi sono conservati in dodici grandi frigoriferi. Sono utilizzati per la ricerca e anche come riserva per le panetterie i cui lieviti vengono lì conservati. In collaborazione con il Professor Marco Gobbetti dell'Università di Bari (I), Karl De Smedt ha già analizzato e ricercato oltre 1500 microrganismi. De Smedt pubblica costantemente notizie su Facebook e Instagram @the\_sourdough\_librarian. Tutte le panetterie e pasticcerie possono registrare il proprio lievito madre e le sue proprietà sul sito web precedente. 2435 lieviti madri sono già lì registrati.