

I LIEVITI MADRE: OTTO LUSTRI

AUTORE: PROF. CARLO GRONCHI
FOTO: GP/IA/CMP

In questa prima parte, il Prof. Carlo Gronchi, esperto italiano di tecnologia alimentare, microbiologia e in particolare di lievito madre e prodotti da forno, approfondisce il mondo dei diversi tipi di lievito madre, illustrandone le caratteristiche, le differenze e gli effetti sulla fermentazione e sui prodotti da forno.



Il Prof. Carlo Gronchi è stato insignito del titolo di «Amico del buon pane» dalla Confraternita ticinese e ha ricevuto, nei giorni scorsi, dalla Coppa del Mondo del Panettone un riconoscimento per il prezioso contributo alla crescita e alla valorizzazione del mondo dei lievitati, in particolare del panettone.

Legato, libero in pasta, mantenuto in acqua, «liquido». Ciascuna di queste tipologie di lievito madre possiede caratteristiche peculiari che lo differenziano dagli altri. Si tratta in effetti di lieviti madre le cui popolazioni sono sensibilmente diverse sia per quanto riguarda il rapporto tra numero di lattobacilli e numero di saccaromiceti, sia per la variabilità interna di ciascuna popolazione di lattobacilli. Ciò ha importanti conseguenze: queste paste subiscono fermentazioni diverse e in particolare, se il numero di lattobacilli prevale ampiamente su quello dei saccaromiceti le paste avranno una fermentazione lattica importante, di solito lenta e regolare, con produzione di acidi organici tra i quali è sicuramente riconoscibile quello acetico; la fermentazione alcolica dovuta ai saccaromiceti risulta evidente, ma non è prevalente. In questo tipo di lievito la quantità di CO_2 prodotta dai lattobacilli eterofermentanti (produttori di poca CO_2, ma molto numerosi) è quasi pari a quella prodotta dall'assieme dei saccaromiceti (circa 100 volte meno numerosi, ma grandi produttori di CO_2).

IL GLUTINE: TRASFORMAZIONI ED EFFETTI

Il glutine di queste paste subisce notevoli trasformazioni che ne cambiano sensibilmente la reologia, ne migliorano la digeribilità e ne riducono i possibili effetti avversi. I prodotti da forno così lievitati hanno solitamente un'ottima shelf-life. Il rapporto tra lattobacilli e saccaromiceti è vicino a 100 o di poco inferiore. Il lievito legato e quello libero in pasta, se ben gestiti, rispondono a questa descrizione. Il lievito liquido (licoli) e quello tenuto sempre in acqua sono caratterizzati da un rapporto lattobacilli/saccaromiceti attorno al valore 10 e la fermentazione alcoolica (quella dei saccaromiceti) finisce con avere effetti predominanti sopra quella lattica: più alcool etilico e meno acido acetico.

NOTEVOLI DIFFERENZE

Lo sviluppo migliora, aumenta la concentrazione di esteri profumati, ma i prodotti tendono ad asciugarsi un po' più velocemente, anche per effetto del maggior volume specifico raggiunto nella levata in forno. Queste notevoli differenze dipendono essenzialmente dal fatto che alcuni nutrienti assolutamente indispensabili per i lattobacilli sono molto, troppo diluiti in questi lieviti molto più ricchi di acqua. Ciò non consente la migliore moltiplicazione dei lattobacilli, in particolare di alcuni particolarmente esigenti dal punto di vista nutrizionale. Dopo pochi rinfreschi queste popolazioni sono destinate a sparire. Le paste continueranno a lievitare lo stesso, ma con fermentazioni sostanzialmente diverse perché saranno mutati i rapporti numerici tra le differenti popolazioni. Spesso ciò si accompagna ad una riduzione della biodiversità con un conseguente impoverimento temporaneo delle qualità sensoriali.

RINFRESCHI ALTERNATIVI

Da qualche tempo si stanno affermando due sistemi che favoriscono la massima ossigenazione iniziale in fase di rinfresco dei lieviti. Per il licoli un veloce ed energico sbattimento in impastatrice e, per i lieviti in pasta, una prolungata sabbiatura su farina, sempre in impastatrice. Entrambi i sistemi garantiscono un buon recupero delle attività fermentative dei saccaromiceti e anche della maggior parte dei lattobacilli in quanto la notevole ossigenazione consente l'ossidazione di acidi accumulatisi eventualmente in eccesso, la demolizione di metaboliti variamente tossici e la utile attivazione di una serie di enzimi ossidanti presenti nelle farine. Questi enzimi, in presenza di ossigeno funzionano come veri e propri miglioratori della tenuta nel tempo del glutine. Alcuni di questi enzimi esercitano un effetto sbiancante che può però accompagnarsi alla scomparsa di profumi e sapori tipici dei lievitati. L'attività fermentativa dei saccaromiceti viene fortemente stimolata da queste pratiche. ■

La seconda parte viene pubblicata sul prossimo numero di Panissimo.

La carriera professionale del Prof. Carlo Gronchi viene approfondita nella sua biografia, disponibile online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

ATTACCHI INFORMATICI ALLA REFRIGERAZIONE

In Europa sono in aumento gli attacchi informatici contro gli impianti di refrigerazione connessi alla rete. Le interruzioni della catena del freddo nelle panetterie-confetterie possono causare rapidamente ingenti danni alle merci. Per questo motivo, le aziende dovrebbero verificare immediatamente la propria infrastruttura di refrigerazione e adottare le seguenti misure di protezione e di intervento immediato:

- Proteggere sistematicamente gli accessi da remoto: gli accessi online ai sistemi di controllo degli impianti di refrigerazione non devono mai essere direttamente accessibili tramite Internet. Gli interventi di manutenzione da remoto da parte dei tecnici devono avvenire esclusivamente attraverso una connessione VPN criptata.

- Modificare le password e gli accessi predefiniti: molti impianti sono forniti con password standard preimpostate dal produttore. Queste devono essere sostituite immediatamente con password individuali e sicure.

- Separare le funzionalità: verificare se l'accesso online necessita effettivamente dei permessi di scrittura (modifica delle temperature o dei parametri di controllo) oppure se è sufficiente un semplice accesso in sola lettura (monitoraggio delle temperature). Contattare i produttori e i progettisti degli impianti di refrigerazione: verificare tempestivamente con il partner di assistenza se i sistemi di controllo presentano vulnerabilità di sicurezza, se sono disponibili aggiornamenti o se le componenti più datate degli impianti devono essere isolate dalla rete aziendale interna.

- Definire le responsabilità e un piano di emergenza: stabilire chiaramente chi, all'interno dell'azienda, è responsabile dell'infrastruttura di refrigerazione e come intervenire in caso di segnalazioni d'allarme. Assicurarsi che, in caso di emergenza – ad esempio in seguito a un'interruzione della connessione di rete – sia possibile controllare e registrare manualmente le temperature.

PCS/sf

MIGLIOR PACKAGING: PREMIATO PAOLO LORASCHI



CMP

Un altro importante riconoscimento per il maestro pasticciere ticinese Paolo Loraschi della Confiserie Al Porto di Tenero: ex aequo con il pasticcere Jie Lun Jan di Taiwan, ha vinto il premio della Giuria Artecarta Capsule Collection per il miglior Packaging. La cerimonia di premiazione si è svolta nell'ambito della Coppa del Mondo del Panettone (CMP) a Milano (I), dove sono stati proclamati i nuovi pasticcieri Campioni del mondo: l'italiano Fiorenzo Ascolese per il panettone tradizionale e lo spagnolo Miguel Angel Castro Garcia per il panettone al cioccolato. Questa volta nessun rappresentante svizzero è riuscito a salire sul podio. sf

EDITORIALE

SOSTENERE GLI APPRENDISTI DÀ I SUOI FRUTTI



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Solo poche settimane fa abbiamo avuto il piacere di accogliere i nostri nuovi apprendisti. Quest'anno con una prima assoluta: gli apprendisti del 2° e 3° anno di formazione hanno organizzato e gestito autonomamente il primo giorno di lavoro dei nuovi arrivati. Hanno consegnato loro un «Survival-Kit» ideato e realizzato interamente da loro, contenente video autoprodotti e un opuscolo digitale dedicato a temi quali il sonno, la corretta alimentazione e la sicurezza nei diversi reparti.

Progetti di questo tipo, così come i corsi di formazione interni che organizzo e conduco ogni tre o quattro mesi, contribuiscono enormemente a rafforzare lo spirito di squadra e a trasmettere un'importante visione d'insieme dell'azienda.

Anche nell'ambito del reclutamento di giovani leve, l'impegno e le energie investite in approcci innovativi stanno dando i loro frutti. Da quando la nostra responsabile marketing ha iniziato a mettere in evidenza gli apprendisti su Instagram e Facebook e il nuovo sito web HR rende trasparenti anche per loro le nostre condizioni di assunzione, le richieste di orientamento professionale e di stage sono in forte aumento.

Konrad Pfister, membro del Comitato centrale,
rappresentante delle grandi aziende

Editoriale completo: swissbaker.ch/ panissimo > Ticino

EVENTI

PANETTONE D'AUTORE – 20° EDIZIONE

Sabato 12 dicembre 2026 dalle ore 10.00 alle 18.00, l'Asilo Ciani di Lugano ospiterà la 20° edizione di «Panettone d'Autore», una giornata interamente dedicata al re dei lievitati. Ospite d'eccezione il Maestro Iginio Massari, dalle ore 14.00 alle ore 16.00, che incontrerà il pubblico in un originale «Confessionale», condividendo consigli e segreti dell'arte pasticciera. sf

Programma: smppc.ch/category/news



pgs