

In distribuzione gratuitamente più di 4.000 “dosi” di lievito madre: per riscoprire il ‘dono ‘ della pasta madre: che porta nella vita quotidiana di ogni famiglia la gioia del pane fatto in casa, con i suoi profumi, il gusto e i ricordi.

Organizzato dalla Comunità del Cibo Pasta Madre, associazione composta da consumatori, agricoltori, mugnai, panificatori e pizzaioli che quotidianamente si impegnano a diffondere la cultura di una filiera del pane e dei cereali sostenibile e di qualità, torna anche quest’anno il Pasta Madre Day, la festa nazionale del lievito madre, con più di 67 eventi organizzati in tutta Italia e registrati sul sito internet della Comunità che porteranno migliaia di aspiranti panificatori casalinghi nelle piazze d’Italia per scambiarsi e condividere il proprio lievito. (...)

L'articolo:

<http://www.notenews.it/index.php/sapori/item/1130-2-febbraio-2013-%C3%A8-il-pasta-madre-day>

Sull'argomento:

<http://comune-info.net/2013/02/ma-tu-lo-sai-fare-il-pane/>

<http://comune-info.net/2013/10/cum-panis-perche-dovete-chiamarmi-compagno/>

Gli appuntamenti:

<http://pastamadre.blogspot.it/2012/12/pmday-2013-la-mappa-degli-eventi.html>

Il sito:

<http://www.pastamadre.net/>

* * *

Come autoprodurre la pasta madre, pasta acida o lievito naturale:

[http://stilenaturale.com/news/1597/Come autoprodurre la pasta madre pasta acida o lievito naturale.html](http://stilenaturale.com/news/1597/Come_autoprodurre_la_pasta_madre_pasta_acida_o_lievito_naturale.html)

Passato... prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4028:pasta-madre-day&catid=112:nutrizione&Itemid=104