NUTRIZIONE

Tutti ne riconoscono l'importanza, il mercato è vivace, ma il settore si trova ad affrontare il problema dell'approvvigionamento di materia prima per la fabbricazione.

(...) Nonostante la sua importanza nella panificazione, pochi si soffermano sulle caratteristiche di questo "tesoro" nutrizionale che, letteralmente, dà vita al pane, alimento-cardine della tradizione italiana, determinandone anche il gusto e fragranza. (...)

L'articolo:
http://www.teatronaturale.it/tracce/economia/11451-il-lievito-elemento-base-del-pane.htm

Sull'argomento:

http://www.fornaioamico.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=1734:la-politica-della-ue-minaccia-il-lievito&Itemid=39

Il video:

http://www.criticamente.it/stili-di-vita/21217

A TED Conference:

http://www.ted.com/talks/peter_reinhart_on_bread.html

Informazione di base:
http://it.wikipedia.org/wiki/Lievito
http://it.wikipedia.org/wiki/Lievito_naturale
http://it.wikipedia.org/wiki/Pane

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1131:un-pane-di-qualita&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Da leggere:

http://www.10righedailibri.it/prime-pagine/grande-libro-del-pane-pi%C3%B9-250-ricette-tradizionali-e-sfiziose-un-classico-della-cucina-