

Con un pugno di pasta madre ricevuta gratuitamente durante il Pasta madre day, il 10 dicembre, e alcune semplici istruzioni, ognuno in casa propria potrà preparare, per sé e per la propria famiglia, buonissimi e profumatissimi pani capaci di durare per tutta la settimana. Arriva il primo evento collettivo e diffuso di “spaccio” di pasta madre. La Comunità del cibo pasta madre, gruppo che riunisce al suo interno consumatori, agricoltori, panificatori e mugnai con l’obiettivo di diffondere la cultura della panificazione di qualità, con l’utilizzo di farine da agricoltura biologica, provenienti da cereali antichi e, naturalmente con pasta madre, promuove per il 10 dicembre in tutta Italia una serie di eventi dove la pasta madre è protagonista. L’intera rete è composta da più di 200 consumatori in Italia e nel mondo, che rendono disponibile gratuitamente la propria pasta madre a chiunque ne faccia gentile richiesta. E si mobilita in molte piazze d’Italia, negozi, ristoranti, mercati, agriturismi, centri sociali regalando un pezzetto di quell’impasto capace di creare, in ogni casa, la magia della panificazione. (...)

L'articolo:

<http://www.aiol.it/contenuti/cultura/appuntamenti/pasta-madre-day>

Il sito:

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

Sull'argomento:

<http://www.scienziatodelcibo.it/2011/09/26/linnovazione-del-lievito-naturale/>

<http://www.ilreporter.com/cultura-e-sapori/il-pane-siciliano-fatto-in-casa>

<http://www.scienziatodelcibo.it/2011/10/26/pane-con-additivi-e-miglioratori-cornetti-e-merende-allora/>

http://www.fornaioamico.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=1945:seconda-riunione-per-il-tavolo-della-panificazione&Itemid=38

http://www.ilcambiamento.it/ricerca_cibo_nascosto/fare_pane_buono.html

<http://www.blitzquotidiano.it/scienza-e-tecnologia/pane-italiano-segreto-lievito-biodiversita-1121700/>

In 7 mosse, dalla farina al forno:

<http://www.stilenaturale.com/news/1335/Come-fare-il-pane-in-casa-con-il-lievito-madre-In-7-mosse-dalla-farina-al-forno.html>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3005:il-lievito-elemento-base-del-pane&catid=112:nutrizione&Itemid=104