



CONSORZIO
PER LA TUTELA
DEL LIEVITO
MADRE DA
RINFRESCO

**SALVAGUARDIAMO LA BIODIVERSITÀ
DEL LIEVITO MADRE DA RINFRESCO,
UN PATRIMONIO DELL'UMANITÀ.**



Chi siamo

Il **Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco** nasce con la missione di preservare e valorizzare la tradizione artigianale italiana, promuovendo produzioni dolci e salate realizzate esclusivamente con Lievito Madre da Rinfresco. Fondato nel 2022, il Consorzio riunisce aziende italiane impegnate a mantenere viva una tradizione di lievitazione naturale e spontanea, sottolineando il legame profondo tra persone, qualità del cibo e ambiente. Grazie alla collaborazione con accademici e specialisti, il Consorzio supporta le imprese nella crescita, nella certificazione e nella tutela della qualità delle produzioni, garantendo trasparenza e autenticità per i consumatori.

“Perché non basta saper fare, bisogna sapere fare bene puntando ad un sistema inclusivo che tenga conto dell’ecosistema uomo-cibo-ambiente.”

Anna Sartori



La nostra filosofia



La filosofia del Consorzio si basa sui principi della Carta dei Valori, che esalta artigianalità, qualità e sostenibilità.

Crediamo in una lavorazione naturale che rispetti l'essenza autentica del Lievito Madre da Rinfresco, senza additivi industriali, per creare prodotti che incarnino il valore del territorio e della tradizione.

Sosteniamo un modello di cooperazione etica e innovazione responsabile, con l'obiettivo di informare i consumatori sull'autenticità dei nostri metodi. Attraverso standard rigorosi e ricerca continua, promuoviamo un approccio responsabile al cibo, affinché ogni lievitato rappresenti un'esperienza unica di gusto e benessere.



Il Valore della cooperazione

La Cooperazione e il reciproco sostegno tra gli associati è espressione di maturità civile e progresso sociale.

Il Valore del Lievito Madre e dei suoi rinfreschi

La fermentazione spontanea, disciplinata dagli elementi naturali, è un processo di trasformazione che ha accompagnato l'uomo nella sua evoluzione socio-economica e come tale deve essere considerato patrimonio dell'umanità.

Il Consorzio, attraverso la lavorazione del Lievito Madre da Rinfresco, che consente lo sviluppo di una popolazione microbiologica, di lieviti e batteri, così come avverrebbe spontaneamente in natura, garantisce la continuità di un metodo complesso di trasformazione dei prodotti agro-alimentari che altrimenti verrebbe soppiantato da sistemi produttivi avulsi dall'ambiente che li ha generati e privi di caratterizzazione.

Il Valore dell'artigianalità

L'artigianalità delle produzioni è un elemento qualificante secondo la derivazione latina di ars, arte, che in origine aveva un'eccezione pratica nel senso di abilità in un'attività produttiva, capacità dell'individuo di fare armonicamente, in maniera adatta con accorgimenti tecnici fondati sullo studio e sull'esperienza.

Le parole chiave diventano abilità, individualità, armonia, capacità di adattamento, studio ed esperienza.

La tecnica e la tecnologia diventano un elemento strategico per migliorare la qualità delle produzioni tradizionali rispettandone le caratteristiche e i contenuti.

Il Valore dello sviluppo graduale

Il Consorzio orienta il suo operato senza compromettere, consapevolmente, la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni.

La volontà del Consorzio è rivolta a integrare, condividere e massimizzare le esigenze, lo sfruttamento delle risorse, ottimizzare i piani di investimento, sviluppare la tecnologia per valorizzare lo stato attuale e consentire uno sviluppo graduale del comparto in grado di rispondere alle future aspirazioni, al rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Il Valore della qualità

La tutela economica dei consorziati è garantita dal riconoscimento ai propri prodotti del giusto valore inteso come rapporto qualità/prezzo. La qualità non è di tipo organolettico. La qualità si riferisce all'utilizzo esclusivo di Lievito Madre da Rinfresco senza l'aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti resi indispensabili dall'assenza del Lievito Madre da Rinfresco. La qualità risponde ad un disciplinare di produzione che identifica il quadro normativo.

Il Valore della comunicazione

La comunicazione del Consorzio vuole essere precisa e veritiera nell'interesse dei consorziati e del consumatore. Non si limita a informazioni corrette, ma punta alla massima trasparenza, garantendo contenuti affidabili.

Il suo obiettivo non è la vendita, ma la diffusione della conoscenza.

Il Valore del benessere dell'uomo e dell'ambiente

La relazione dell'uomo con il cibo non può limitarsi al nutrimento o al piacere. Oggi, la necessità di soddisfare i bisogni primari, il desiderio di appagamento edonistico e le nuove sfide ambientali impongono una visione più ampia, orientata al benessere dell'uomo e al rispetto dell'ambiente. Questo approccio coinvolge la scelta delle materie prime, lo sviluppo della tecnica, della tecnologia e dell'ingredientistica. Il Consorzio abbraccia questa prospettiva con apertura e sperimentazione, sempre nel rispetto dei principi di artigianalità e della complessità naturale delle lavorazioni.

Il Valore della politica di sostegno

Il consorzio è consapevole che, ai fini di generare profitto, è strategico sostenere e tutelare il contesto socio-economico in cui si opera sia a fini produttivi e/o di commercializzazione. La politica di sostegno non segue esclusivamente le logiche del consorzio promotore ma è frutto di una politica di progetti condivisi e votati direttamente dai soggetti economici e sociali coinvolti e presenti a più livelli.

Il Valore della formazione

Per essere parte attiva dello sviluppo socio-economico il Consorzio è impegnato a formare per orientare all'occupazione.

Il Valore dell'autonomia finanziaria

L'obiettivo del Consorzio è quello di supportare lo sviluppo e lo sforzo finanziario dei suoi consorziati rendendoli autonomi.



Comitato tecnico di sorveglianza

Il **Comitato Tecnico di Sorveglianza (CoSTeS)** è l'organo scientifico che garantisce la coerenza e l'integrità delle attività del Consorzio.

Composto da esperti di fama internazionale, supervisiona la certificazione dei prodotti e delle competenze, verifica l'adesione alla Carta dei Valori e promuove la ricerca per lo sviluppo e l'evoluzione del settore.

● **Professor Marco Gobbetti** - Presidente del CoSTeS

Coordina le attività di sorveglianza del Consorzio, con particolare attenzione alla certificazione delle informazioni, dei prodotti e delle competenze. Vigila sulla coerenza delle azioni del Consorzio rispetto alla Carta dei Valori e promuove la ricerca per il suo sviluppo e aggiornamento.

● **Professor Carlo Giuseppe Rizzello**

Supervisiona le attività del Consorzio e l'implementazione della ricerca, con un focus sugli aspetti microbiologici e funzionali dei prodotti da forno con Lievito Madre da Rinfresco, nonché sulla certificazione dei prodotti e delle competenze.

● **Professor Emanuele Zannini**

Si occupa della certificazione dei prodotti e delle competenze, con un'attenzione particolare alla tecnologia alimentare e alla valorizzazione delle caratteristiche funzionali dei prodotti da forno, oltre alla loro caratterizzazione chimico-sensoriale.

● **Professor Pasquale Ferranti**

Segue la ricerca e la sorveglianza nel campo della tecnologia alimentare, con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche funzionali dei prodotti da forno.



Professoressa Maria Ambrogina Pagani

Specializzata in tecnologia molitoria, studia il suo impatto sulla produzione di prodotti da forno, la valorizzazione delle loro caratteristiche funzionali e la valutazione delle proprietà strutturali (consistenza, soffici ta, alveolatura, ecc.) durante la *shelf-life*.



Professoressa Alessandra Marti

Affianca la ricerca sulla tecnologia molitoria applicata ai prodotti da forno, con particolare attenzione alla valorizzazione delle loro caratteristiche funzionali e alla valutazione delle propriet  strutturali nel tempo.



Professor Alessandro Sensidoni

Si concentra sulla tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici realizzati con Lievito Madre da Rinfresco.



Professor Luigi Montanari

Segue la tutela delle caratteristiche funzionali dei prodotti agroalimentari con Lievito Madre da Rinfresco, in un'ottica di protezione a livello comunitario.



Professoressa Laura Maria Ferri

Contribuisce alla strategia del Consorzio per la tutela del Lievito Madre da Rinfresco, con un focus sul miglioramento della sostenibilit  per le PMI artigianali consorziate.



Professoressa Monica Gatti

Supervisiona la ricerca nell'ambito della tecnologia alimentare, supportando lo sviluppo e l'innovazione del settore.

Perché diventare Soci

Entrare a far parte del **Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco** significa aderire a una rete di produttori uniti da un obiettivo comune: garantire qualità, autenticità e trasparenza. Diventare Soci non è solo un'opportunità di crescita e tutela, ma anche un impegno concreto verso un modello di produzione alimentare etico e sostenibile, che valorizza il territorio e preserva il legame tra uomo, cibo e ambiente. Il Consorzio è un progetto di cooperazione a livello nazionale e internazionale, fondato sulla Carta dei Valori. Ha inoltre registrato un marchio per la certificazione di prodotti da forno artigianali realizzati esclusivamente con Lievito Madre da Rinfresco. La sua missione è proteggere, promuovere e valorizzare le produzioni alimentari che utilizzano solo Lievito Madre da Rinfresco, senza aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti, come stabilito dal Disciplinare di produzione. Tra gli obiettivi principali rientrano la tutela dell'artigianalità del processo di fermentazione e il controllo della qualità dei lievitati prodotti dalle aziende iscritte al Consorzio. Di grande rilievo è anche il ruolo di sensibilizzazione dei consumatori, in Italia e all'estero, sui valori del Lievito Madre da Rinfresco, così come il supporto tecnico-scientifico per la formazione dei professionisti della panificazione e della pasticceria.



Il nostro impegno per i soci

● **Valori condivisi e tutelati**

Tuteliamo valori comuni che si riflettono in un marchio collettivo, sostenuti da controlli affidati a un ente terzo indipendente.

● **Verifica e protezione**

Implementiamo un sistema di sorveglianza e protezione contro pratiche illecite, con un rigido sistema di sanzioni per difendere il lavoro dei soci.

● **Evoluzione continua**

Conserviamo e aggiorniamo costantemente i nostri valori, riconoscendo le differenze nutrizionali e di competenza professionale garantite dalla nostra certificazione.

● **Scambio e condivisione delle competenze**

Favoriamo il dialogo tra i Soci attraverso momenti di confronto, formazione e aggiornamento. Promuoviamo la diffusione di conoscenze tecniche e scientifiche per sostenere la crescita dell'intero settore e valorizzare il sapere artigianale.



I soci del Consorzio

LOMBARDIA

Anna Sartori – Pasticceria Sartori – Erba (Como)

Mario Bacilieri – Pasticceria Bar Cioccolateria Bacilieri dal 1986 – Marchirolo (Varese)

Grazia Mazzali – Pasticceria Mazzali e Speciali – Governolo (Mantova)

Corrado Scaglione – Enosteria Lipen srl – Triuggio (Monza Brianza)

Mauro Bravi – I Bravi – Appiano Gentile (Como)

Alessandro Marra - Marra - Cantù (Como)

FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Antonio Follador – Forno Follador – Pordenone

Luca Diana – Diana La Pasticceria – Pordenone

Sandro Maritani – Maritani di Maritani Sandro & Paolo e C. – Staranzano (Udine)

Alessandro Rizzo – Panificio Pasticceria Il Forno di Scialino Catia e Rizzo – Tarcento (Udine)

Comelli Francesco – I Comelli Agriturismo – Nimis (Udine)

Marino Nardo – Panificio da Marino – Prata di Pordenone (Pordenone)

TOSCANA

Paolo Sacchetti – Pasticceria Nuovo Mondo – Prato

Christian Biagioni – Bidendum – Prato

PIEMONTE

Massimiliano Prete - Sesto Gusto - Torino

VENETO

Renato Bosco – Saporè – San Martino Buon Albergo (Verona)

Denis Dianin – D&G Patisserie – Selvazzano Dentro (Padova)

Daniele Lorenzetti – Pasticceria Lorenzetti – San Giovanni Lupatoto (Verona)

Alberto Olivieri – Forno Atipico – Oppeano (Verona)

Francesco Borioli – Infermentum – Grezzana (Verona)

EMILIA ROMAGNA

Ivo Corsini – Forno Corsini dal 1875 – Porretta Terme (Bologna)

Valter Tagliazucchi – Gamberlano – Pavullo nel Frignano (Modena)

Livio Malavasi – Livio Bakery di Livio Malavasi – Soliera (Modena)

Gianluca Casadei - Pasticceria Casadei srl - Gambettola (Forlì-Cesena)

Ercoles Marco - Pasticceria Canasta - Cattolica (Rimini)

Alessandro Battistini - Pasticceria Battistini - Parma

MARCHE

Andrea Urbani – I Maestri del Gusto – Fano (Pesaro e Urbino)

Roberto Cantolacqua - Pasticceria Mimosa s.a.s. - Pesaro

ABRUZZO

Angelo Di Masso – Pasticceria Pan dell’Orso – Scanno (Aquila)



CAMPANIA

Salvatore De Riso – Sal De Riso – Costa d’Amalfi (Salerno)

Giuseppe Pepe – Pepe Maestro Dolciere – Sant’Egidio del Monte Albino (Salerno)

Carmen Vecchione – Dolciarte – Avellino

Salvatore Gabbiano – Gabbiano – Pompei (Napoli)

SICILIA

Valerio Milazzo – Milbrut – Dolce Passione di Famiglia – Naro (Agrigento)

Francesco D’Angelo - La Spiga D’Oro - Barrafranca (Enna)

PUGLIA

Emanuele Lenti – Pregiata Forneria Lenti – Grottaglie (Taranto)

LAZIO

Giorgia Grillo – La Dama Dolce – Roma

I vantaggi di essere Soci

- **Maggior Credibilità e Riconoscimento**

Grazie all'appartenenza al Consorzio, ogni socio beneficia di una maggiore autorevolezza e visibilità sul mercato, che conferisce fiducia ai consumatori e rafforza il proprio posizionamento.

- **Collaborazione e Rafforzamento della Filiera**

Favoriamo la cooperazione tra realtà diverse del settore, consolidando le filiere produttive e creando sinergie tra PMI, difficilmente ottenibili singolarmente.

- **Accesso a Risorse Finanziarie e Obiettivi Condivisi**

Come Consorzio, collettiamo risorse per progetti strategici comuni, permettendo anche alle realtà artigianali più piccole di partecipare ad ambiziosi programmi di sviluppo.

- **Educazione e Consapevolezza dei Consumatori**

Promuoviamo la diffusione di informazioni chiare e trasparenti per una scelta alimentare più consapevole e sostenibile, educando i consumatori sui vantaggi di una dieta sana.



- **Valorizzazione delle Eccellenze Italiane**

Supportiamo il valore dei prodotti italiani attraverso un sistema integrato di marchi collettivi, garantendo standard elevati e sicurezza alimentare.

- **Valorizzazione dei Prodotti**

Adattiamo il nostro sistema per assicurare che i prodotti dei soci siano riconosciuti per il giusto valore, definendo un equilibrio qualità-prezzo che valorizzi il lavoro artigianale.

- **Ricerca e Comunicazione Dinamica**

Sviluppiamo un piano di ricerca orientato alla sostenibilità, basato sulla nostra Carta dei Valori, e creiamo strategie di comunicazione studiate ad hoc.

- **Espansione Internazionale**

Promuoviamo progetti di cooperazione che valorizzano il nostro metodo anche a livello internazionale, contribuendo alla diffusione delle eccellenze italiane nel mondo.



I nostri ultimi progetti

Nel 2024, il **Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco** è impegnato in due progetti innovativi, volti a potenziare la conoscenza tecnica e sensoriale del Lievito Madre da Rinfresco e delle produzioni che ne derivano. Queste iniziative riflettono la missione del Consorzio: promuovere una cultura della qualità e dell'autenticità, basata su solide basi scientifiche e analisi rigorose.



Manuale

Il progetto *Manuale* nasce per offrire ai professionisti del settore una guida dettagliata sulle migliori pratiche di lavorazione del Lievito Madre da Rinfresco. Questo strumento didattico raccoglierà conoscenze approfondite su tecniche di lievitazione, metodi di propagazione, stabilità del lievito, selezione delle materie prime e uso di ingredienti naturali.

Pensato come una risorsa essenziale per produttori e artigiani, il Manuale promuove un equilibrio tra tradizione e innovazione, garantendo qualità e autenticità senza compromessi. Attraverso questo progetto, il Consorzio mira a consolidare il sapere collettivo e a fornire un riferimento pratico per garantire trasparenza e tracciabilità nelle produzioni artigianali.

Frutto di una collaborazione a più mani, il Manuale è realizzato con il contributo dei professori del Comitato Tecnico di Sorveglianza e di altre figure chiave del settore. Il Consorzio, grazie allo scambio di competenze, cura gli aspetti tecnici legati alle lavorazioni didattiche, assicurando un approccio rigoroso e scientificamente validato.





Analisi Sensoriale del Lievito Madre da Rinfresco

Questo progetto si propone di **formare nuove figure professionali** capaci di riconoscere le caratteristiche tecniche e qualitative del Lievito Madre da Rinfresco, sviluppando competenze che collegano il profilo del proprio lievito all'analisi organolettica.

Non si tratta di una semplice degustazione, ma di un percorso formativo che esplora le sinergie tra le qualità organolettiche dei prodotti e le modalità di propagazione del lievito. L'obiettivo è fornire strumenti per identificare e comprendere gli aspetti tecnici che influenzano gusto, consistenza e aroma nei prodotti da forno.

L'analisi approfondisce metodi di lievitazione, materie prime e profilo microbiologico specifico del Lievito Madre da Rinfresco, offrendo una visione completa delle variabili produttive. Il risultato? Una maggiore consapevolezza nel garantire prodotti di alta qualità, capaci di offrire un'esperienza sensoriale autentica al consumatore.



Progetti di ricerca finanziati

Oltre ai progetti operativi, il Consorzio ha recentemente avviato e finanziato due iniziative di ricerca destinate a innovare la comunicazione e la tracciabilità dei prodotti a base di Lievito Madre da Rinfresco.

Questi progetti puntano a stabilire nuovi standard di trasparenza e a evidenziare i valori distintivi dei nostri prodotti sul mercato.

● **Progetto Blockchain per la Trasparenza e la Tracciabilità**

In questo progetto, stiamo sviluppando un sistema basato sulla tecnologia blockchain, volto a garantire una comunicazione chiara e veritiera lungo tutta la filiera produttiva. La blockchain offre la possibilità di tracciare ogni fase del processo produttivo, rendendo disponibili informazioni dettagliate su provenienza delle materie prime, tecniche di lavorazione e profilo qualitativo. In questo modo, il Consorzio si impegna a offrire ai consumatori una garanzia di autenticità e sicurezza, consolidando il legame di fiducia tra produttori e pubblico.





Progetti finanziati e incontri con le Università

Parallelamente alle attività operative, il Consorzio sostiene progetti di ricerca in collaborazione con istituti accademici, promuovendo lo sviluppo di nuove competenze e approcci scientifici legati al Lievito Madre da Rinfresco. Attraverso il finanziamento di studi avanzati e l'organizzazione di incontri con università e centri di ricerca, puntiamo a creare un ponte tra il mondo accademico e quello produttivo. Queste iniziative non solo arricchiscono il sapere tecnico, ma contribuiscono a rafforzare la cultura dell'innovazione, offrendo strumenti concreti per garantire qualità, autenticità e sostenibilità nel settore



Sperimentiamo, miglioriamo, creiamo: l'Evoluzione è il nostro ingrediente segreto.

2022	2023	2024
<ul style="list-style-type: none">• Data di fondazione.	<ul style="list-style-type: none">• Inizio del lavoro accademico presso La Libera Università di Bolzano• Formazione del comitato tecnico di sorveglianza.• Confronto con le industrie.	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione del comitato tecnico di sorveglianza.• Incontro all'Università de La Sapienza per l'inizio del lavoro al Manuale.• Personalizzazione del profilo microbiologico del lievito madre da rinfresco.



**Consorzio per la Tutela del
Lievito Madre da Rinfresco**

info@consorziotutelalievitomadre.it

