

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “LIEVITO MADRE DA RINFRESCO” PER PICCOLI E GRANDI LIEVITATI DOLCI E SALATI

## Tipo di prodotto

Il Lievito madre da rinfresco è un elemento base per la realizzazione di prodotti lievitati piccoli e grandi, dolci e salati.

Il termine “lievito madre da rinfresco”(sinonimi di pasta acida, pasta madre, impasto acido, lievito naturale, sourdough da rinfresco) si applica esclusivamente alle lavorazioni prodotte secondo le regole e con i requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione e dalla normativa interna del consorzio.

## Denominazione

La lievitazione è un processo che consente di aumentare il volume del prodotto grazie alla produzione di "anidride carbonica".

La lievitazione può avvenire grazie:

1. prodotti **chimici** come il cremor tartaro, il bicarbonato d'ammonio
2. agenti biologici lievitanti, ed in questo caso si distinguono le lievitazioni:
  - con lievito di birra
  - con lievito madre (sinonimi pasta acida, pasta madre, impasto acido, lievito naturale, sourdough).

Nell'ambito delle lievitazioni **naturali** mediante agenti biologici lievitanti, la distinzione fondamentale è sulle modalità con cui viene prodotto il lievito madre:

- a. con rinfresco grazie ad una fermentazione "spontanea"
- b. con colture starter selezionate che possono essere anche rinfrescate e riutilizzate per alcune produzioni.

Il Consorzio tutela coloro che producono questo lievito gestendolo esclusivamente con le "tecniche del rinfresco" vero patrimonio dell'umanità.

I Consorziati, in questo caso, **sono i produttori** di questa popolazione simbiotica di batteri e lieviti e quindi gestori di questa fermentazione spontanea attraverso la tecnica dei "rinfreschi". Le modalità di rinfresco sono quelle che più di altro definiscono le proprietà nutrizionali ed organolettiche dei lievitati il cui controllo rappresenta la vera qualifica professionale dei lieviti tutelati dal consorzio.

## Descrizione del prodotto a cui si applica il presente disciplinare

Il lievito madre da rinfresco è un elemento base per la realizzazione di prodotti da forno piccoli e grandi, dolci e salati.

E' un impasto, prevalentemente di farina e acqua, che è fatto fermentare spontaneamente, a diversi gradi di temperatura e di umidità, grazie alla presenza di batteri lattici e lieviti, che originano dalla materia prima e dall'ambiente di lavorazione.

## Caratteristiche del lievito madre

Il «lievito madre da rinfresco» maturo presenta le seguenti caratteristiche:



- un pH acido, molto spesso inferiore a 4,8
- colore bianco tendente al giallo-oro
- sapore acido ma gradevole senza note amare
- corpo con presenza di alveoli allungati
- rapporto di lieviti/batteri 1/100 o 1:10
- caratteristiche microbiologiche del lievito: Il profilo microbiologico del lievito e la definizione dei parametri chimici e fisici che lo identificano, ivi comprese le analisi dei metaboliti microbici, sono obiettivi di ricerca del consorzio e saranno parte integrante e fondante del presente disciplinare e della procedura di controllo.

### **Prova dell'origine del prodotto**

Per la produzione del lievito madre da rinfresco è previsto l'uso di acqua, di farine di chiara origine botanica o di un loro insieme. La presenza di diverse materie prime tra cui uova, latte, zucchero, erbe aromatiche qualifica il prodotto come impasto e non più come lievito madre da rinfresco.

La maturazione del Lievito madre da rinfresco deve avvenire spontaneamente senza aggiunta di coadiuvanti, miglioratori, colture starter o altri agenti lievitanti ivi compreso il lievito di birra.

La produzione di lievito madre da rinfresco viene verificata direttamente nei laboratori dei consorziati, da parte di enti terzi accreditati, in base ad un piano di controllo previsto e approvato dal CdA del Consorzio.

La presenza in linea del lievito madre da rinfresco maturo è un elemento qualificante.

## **Metodo di produzione del Lievito madre da rinfresco**

### **La fermentazione spontanea**

Il Lievito madre da rinfresco è il prodotto di una fermentazione spontanea. Si può ottenere in due modi:

- lasciando maturare spontaneamente un impasto di acqua e farina alle condizioni ambientali
- attivando il processo di fermentazione dell'impasto di acqua e farina aggiungendo un elemento contaminante quale l'uso di yogurt, vegetali o erbe aromatiche.

### **Il rinfresco**

Il rinfresco è l'elemento fondante della gestione del lievito madre da rinfresco senza il quale, ai fini della certificazione, il lievito non si può definire tale.

Il rinfresco è, altresì, l'unica lavorazione consentita per la gestione e maturazione del lievito madre da rinfresco. È, pertanto, vietato l'uso di coadiuvanti, starter o altri agenti lievitanti.

Il rinfresco consiste nell'impastare una parte di lievito madre da rinfresco con farine distinte o con un insieme di farine ed acqua.

Le modalità del rinfresco, inteso come numero di rinfreschi, temperature, tempi e rapporto percentuale dell'acqua e delle materie prime impiegate, sono funzione del tipo di lievito madre da rinfresco che si vuole ottenere, del tipo di produzione e sono personalizzate dai produttori.



## La conservazione

Il lievito madre da rinfresco può essere conservato secondo diverse modalità:

### 1. metodo tradizionale legato

Prevede che il lievito, una volta rinfrescato, venga laminato e poi cilindrato per essere avvolto in uno o più teli. Il lievito così lavorato, viene lasciato maturare il tempo necessario per sviluppare la sufficiente carica microbica, prima di essere conservato alla temperatura di refrigerazione. I tempi, le temperature e il grado di umidità sono funzione del periodo di conservazione, del tipo di lievito madre da rinfresco che si vuole ottenere e sono personalizzate dai produttori.

### 2. metodo in acqua

Il lievito rinfrescato viene laminato, cilindrato, posto in acqua dove viene lasciato a riposo. I tempi, le temperature e le modalità d'immersione sono personalizzate dai produttori e dipendono dal tipo di lievito madre da rinfresco, dal tipo di produzione e dai tempi di conservazione.

### 3. metodo libero

Il lievito rinfrescato viene lasciato libero, ossia non legato, conservato all'interno di contenitori. I tempi, le temperature e il grado di umidità sono funzione del periodo di conservazione, del tipo di lievito madre da rinfresco, del tipo di produzione che si vuole ottenere e sono personalizzate dai produttori.

### 4. metodo liquido

Il lievito viene rinfrescato con una % di umidità tale da avere una consistenza cremosa. I tempi, le temperature e il grado di umidità definiscono il profilo microbiologico del lievito madre da rinfresco e sono personalizzate e gestite dai produttori con modalità proprie anche con l'utilizzo di tecnologia, in funzione della produzione e dei tempi di conservazione.

La presenza, durante tutto l'anno, del lievito madre da rinfresco, in una o più forme di conservazione, è elemento indispensabile ai fini della certificazione.

## I controlli

Per poter garantire che un prodotto sia stato realizzato con "solo" lievito madre da rinfresco è indispensabile effettuare controlli su quattro livelli:

1. **Aziendale:** per garantire che tutti i produttori abbiano i requisiti strutturali
2. **Prodotto:** i controlli riguardano il prodotto e come tale necessitano della messa a punto di sistemi specifici che comprendano caratteristiche chimico-fisiche-molecolari e anche parametri sensoriali
3. **Competenze dei lievitisti:** è importante garantire il continuo aggiornamento delle competenze professionali grazie agli approfondimenti forniti dal mondo della ricerca con cui il consorzio vuole lavorare in stretto contatto per lo sviluppo dei suoi valori
4. **Informazioni:** è prioritaria la qualità delle informazioni veicolate dal consorzio che dovranno essere precise e veritiere.